

Gunter
FRANK

Léa
LINSTER

Michael
WINK



KAROTTEN *lieben* BUTTER

Eine Sterneköchin, ein Arzt und
ein Wissenschaftler über traditionelles
Kochwissen und gesunden Genuss



KNAUS

Zum Buch

Wir brauchen eine Renaissance der guten Küche

Salz, Fett, Zucker, Fleisch und Weißmehl gelten heute als ungesund. Selbst Gäste in Léa Linsters Sternerrestaurant sind zunehmend verunsichert, ob sie klassisch gekochte Gerichte ohne Reue genießen dürfen. Gunter Frank, Allgemeinmediziner, und Michael Wink, Evolutionsbiologe, zeigen, wie Gesundheit und Kochwissen zusammenhängen. Und Léa Linster demonstriert, wie gute Küche dieses Wissen schon immer in ihren Zubereitungsformen anwendete. Zwischen Wochenmarkt, Herd und gedeckter Tafel erfahren Leser, warum Kochen eine kulturelle Errungenschaft der Menschheit ist, klassische Rezepturen die Bekömmlichkeit steigern und jede gelungene Mahlzeit ein Lächeln auf unsere Lippen zaubert.

Mit informativen Übersichtstabellen im Anhang!

Zu den Autoren

Gunter Frank ist seit zwanzig Jahren Allgemeinarzt mit eigener Praxis in Heidelberg und Autor mehrerer sehr erfolgreicher Bücher (*Schlechte Medizin*, *Die Mañana-Kompetenz*) sowie des Ernährungsklassikers *Lizenz zum Essen*.

Léa Linster kocht seit über 25 Jahren in ihrem Restaurant in Frisange/Luxemburg auf Sterne-Niveau. Mit ihren Kochbüchern und ihrer Autobiografie *Mein Weg zu den Sternen* erreicht die auch aus dem Fernsehen bekannte Spitzenköchin ein Millionenpublikum.

Michael Wink forscht und lehrt seit 1989 als Pharmazeutischer Biologe an der Universität Heidelberg. Er ist Direktor am Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie. Seine Handbücher über Heil-, Gift- und Rauschpflanzen sind Standardwerke in der Fachwelt.

Gunter *Léa* *Michael*
FRANK LINSTER WINK

KAROTTEN *lieben* BUTTER

Eine Sterneköchin, ein Arzt und
ein Wissenschaftler über traditionelles
Kochwissen und gesunden Genuss

Fotografiert von Susanne Krauss

KNAUS

Inhalt

Vorgeschichte

Empfang

Einkauf

Brot

Gemüse

Fleisch und Fett

Saucen und Brühen

Kräuter und Gewürze

Kochkunst

Wissenschaftliche Empfehlungen

Genuss statt schlechtes Gewissen

Schlussbetrachtung

Anhang

Wirkung von Inhaltsstoffen pflanzlicher Nahrung

Zusammensetzung und Energiegehalt von Nahrungsmitteln

Rezepte

Zum Weiterlesen und -kochen

Register



Vorgeschichte

*»Aber Madame, auf einem schönen Teller schmeckt Ihnen
mein Kuchen viel besser.«*

Mit beiden Händen griff die Schauspielerin in den Schokoladenkuchen und stopfte sich die abgerissenen Stücke in den Mund. Sie hatte gerade durch eine Ernährungsumstellung zehn Kilo abgenommen. Es war kurz vor Weihnachten, wir waren alle zu Gast beim *Nachtcafé* des SWR, und das Thema lautete: »Hüftgold unterm Weihnachtsbaum – Schlemmen oder schlechtes Gewissen?« Wieder einmal ging es darum, ob genussvolles Essen Sünde sei und wir dadurch krank und dick werden. Die Schauspielerin beklagte den Magerwahn, der in ihrer Branche besonders ausgeprägt sei und der viel Disziplin und Ernährungskontrolle erfordere. Durch den spontanen und fast hilflos wirkenden Zugriff wollte sie uns demonstrieren, dass sie ihre Genussfähigkeit nicht verloren hatte und noch in der Lage ist, sich Leckerer zu erlauben.

Nun war besagter Schokoladenkuchen nicht irgendein Schokoladenkuchen, sondern ein Geschenk an die Talkrunde von Léa Linster aus Luxemburg, einer der besten Köchinnen auf diesem Planeten. Sie hatte den Kuchen nach dem Rezept ihrer Großmutter gebacken. Dass er aber so malträtiert wurde, damit hatte sie nicht gerechnet, und so sagte sie zu der Schauspielerin: *»Aber Madame, ich besorge Ihnen gern einen schönen Teller mit einer Gabel, da schmeckt Ihnen mein Kuchen doch noch viel besser.«*

Schokoladenkuchen

»Kinderleicht zu backen und absolut köstlich! Aber bitte dran denken:

Die Butter muss weich sein.«

Für 12 Stücke

200 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)

6 Eier

250 g Zucker

125 g gemahlene Mandeln

250 g Butter

100 g Mehl

1 Prise Salz

Die feine Schokolade schmelze ich in einem nicht zu heißen Wasserbad. Ich trenne die Eier. Mit dem Handrührgerät schlage ich die Eigelb mit 200 Gramm vom Zucker cremig auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse hellgelb ist. Dann rühre ich nacheinander die geschmolzene Schokolade hinein, die gemahlenden Mandeln und die weiche Butter. Ist alles gut gemischt, hebe ich das gesiebte Mehl darunter.

Jetzt werden die Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz und dem restlichen Zucker steifgeschlagen und untergehoben. Ich fülle den Teig in eine gebutterte und bemehlte Kuchenform (am liebsten eine Pie-Form aus Porzellan) von 26 bis 30 Zentimeter Durchmesser und lasse ihn – weil die Form dicker ist – 40 Minuten bei 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2–3) backen.

Ich lege meinen Schokoladenkuchen zum Abkühlen auf einen Rost und bestäube ihn vor dem Servieren mit dunklem Kakaopulver.

Tipp: Dazu mag ich halbsteif geschlagene Sahne, die ich mit etwas Ahornsirup süße.

.....

Diese Geschichte drückt etwas aus, was mich schon seit Jahren umtreibt.

Wir haben einen normalen, unschuldigen Umgang mit Essen verloren, ganz besonders dann, wenn es sich um Nahrungsmittel handelt, die wir mit Genuss und Geschmack verbinden. Immer müssen wir uns entschuldigen oder einen besonderen Grund dafür angeben, wenn wir es uns einmal so richtig gut gehen lassen wollen. Mein Name ist Gunter Frank, und ich bin Allgemeinarzt aus Heidelberg. In meiner Sprechstunde, aber auch bei Vorträgen, Seminaren und Diskussionsrunden stelle ich immer wieder fest, dass viele Menschen denken, gesundes Essen zeichne sich vor allem dadurch aus, dass es salz-, fleisch- und fettarm, zuckerfrei und vitaminreich ist, kaum sattmachen darf und eigentlich nicht richtig gut schmecken kann. Alles, was gut schmeckt, sei mehr oder weniger »Sünde«. Kein Wunder, denn dass der unbefangene Genuss angeblich schuld an Millionen ernährungsbedingten Erkrankungen sei, wird uns seit Jahren von Medizin und Ernährungswissenschaft vermittelt – und zwar schon im Kindergarten.

Essen verliert seine Unschuld

Sogar in Expertengremien, die sich um gesundes Schulessen kümmern, erlebe ich, dass allein die Feststellung, etwas würde Kindern besonders gut schmecken, als Argument ausreicht, dieses Nahrungsmittel als »ungesund« vom Speiseplan zu streichen. Beispiel: Pommes frites. Nachweise und Belege für die Schädlichkeit werden dann gar nicht mehr gefordert. Mir scheint inzwischen eine viel zu große Portion Moralität in die Vorstellung einer gesunden Ernährung hineingemischt worden zu sein. Nahrungsmittel und deren Zubereitung werden zuallererst in Kategorien wie Unschuld, Reue oder Sünde eingeteilt, und letztlich wird gar nicht mehr darüber nachgedacht, ob dies denn auch wirklich stimmt.

Doch selbst Spitzenköche stellen unter diesem Einfluss in ihren Kochbüchern und Fernsehsendungen Rezepte vor, die vor allem gesund sein sollen und ohne Reue verzehrt werden dürfen. Sie nehmen es dabei in Kauf, alte Herstellungstechniken aufzugeben und bewährte Rezepturen so

zu verändern, dass sie zwar gesünder erscheinen, aber auch ihre ursprüngliche Qualität einbüßen.

So etwas würde Léa Linster niemals mitmachen. *»Warum sollen Kinder keine Pommes frites essen dürfen? Sie müssen nur gut gemacht sein«*, sagt sie. Für sie stehen handwerkliches Können beim Kochen und die Qualität der Lebensmittel an erster Stelle und sind nicht verhandelbar. Das Grundübel bei der Ernährung ist für Léa Linster *»jedes Essen, das nicht gut genug ist, um dich glücklich zu machen, und nicht schlecht genug, um dich abzuhalten«*. Das machte sie in dieser Talkshow unmissverständlich klar, und genau das imponierte mir schwer.

»Gutes Essen ist nur dann gut, wenn es dir guttut und ein bisschen glücklich macht.«

Seitdem verstehen wir uns prächtig. Wer einmal das Glück hatte, von Léa Linster in ihrem wunderschönen und sterneprämiierten Restaurant bekocht zu werden, wird schwerlich auf die Idee kommen, dass an diesem Essen irgendetwas ungesund sein könnte. Das gilt für ihr preisgekröntes Sechsgänge-Menü, mit dem sie den Bocuse d'Or gewonnen hat, die Weltmeisterschaft der Köche. Das gilt für einen Salat, den sie zwischendurch auf die Schnelle aus Roter Bete und Eiern zaubert, und dessen Zutaten sie vorher auf dem Markt von Thionville ausgewählt hat. Und das gilt genauso für ihre wunderbaren Madeleines, die sie nicht nur zum Espresso in ihrem Restaurant in Frisange, sondern auch in ihrem kleinen Café im Herzen der Stadt Luxemburg anbietet und nach denen man schlicht süchtig wird. Nichts davon macht krank oder dick, man fühlt sich einfach nur angenehm gesättigt, liebevoll verwöhnt und rundum wohl.

Aus gutem Grund. In den letzten 20 Jahren behandelte ich in meiner Sprechstunde unzählige Menschen mit Verdauungsbeschwerden. Es fällt auf, dass dies meist Menschen betrifft, die denken, sich besonders gesund ernährt zu haben, während es denjenigen, die sich eher traditionell

ernähren, deutlich besser geht.

Heute bin ich sicher: Diese überbordenden gesundheitlichen Probleme mit Nahrungsmitteln haben einen einzigen Grund – den immer größer werdenden Mangel an ordentlich verarbeitetem und handwerklich korrekt hergestelltem Essen. Einem Essen, welches von guten Köchen aus einfachen Grundzutaten mit solidem handwerklichem Können so zubereitet wird, dass es uns während und nach dem Verzehr ein wohliges Bauchgefühl bereitet und manchmal sogar ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Lagen unsere Vorfahren wirklich falsch?

Doch anstatt Tradition und altes Wissen wertzuschätzen und Menschen, die dies noch praktizieren, den Rücken zu stärken, empfiehlt die Ernährungswissenschaft die Abkehr von bewährten Rezepturen. Die moderne Lebensmittelindustrie mit ihren Fertiggerichten, künstlichen Geschmacksverstärkern und modernen Convenience-Produkten tut ihr Übriges, um das bewährte Zusammenspiel der Originalzutaten in traditionellen Gerichten, das sich in der Menschheitsgeschichte über zig Generationen hinweg entwickelt hat, innerhalb nur weniger Jahre erheblich zu verändern. Dies irritiert nicht nur Profis, sondern auch unzählige Menschen, die zu Hause für sich und ihre Familien ein gutes und gesundes Essen zubereiten wollen und dabei Orientierung suchen. Und so kommt es, dass einerseits ein wohltuendes, qualitativ hochwertiges Essen immer seltener in Restaurants, Kantinen und in Privathaushalten zu finden ist, andererseits nachdrücklich behauptet wird, dass diese Entwicklung gesund sei.

Es scheint gerade so, als würden Tradition und Genuss nicht mit Wissenschaft und Gesundheit zusammenpassen. Wirklich? Genau wie Léa Linster kann ich das nicht hinnehmen. Als naturwissenschaftlich ausgebildeter Arzt weiß ich, wir hätten die letzten 100000 Jahre Entwicklung als *Homo sapiens* nicht überstanden, wenn unser Appetit

tatsächlich so unvernünftig wäre, dass er uns konsequent zu schädlichen Nahrungsmitteln führen würde. Das Gegenteil ist der Fall: Unsere Vorfahren haben über unzählige Generationen hinweg festgestellt, dass das, was schmeckt, auch gut bekömmlich ist. Und wenn etwas nicht schmeckte, bedeutete dies meist, dass es nach dem Verzehr zu Schwierigkeiten führte. Und weil beides, guter Geschmack und Bekömmlichkeit, seit Urzeiten das Ziel guter Nahrungsherstellung war, zentriert sich all dieses Wissen bei den Meistern der Kochkunst.

Die Idee

Und wer könnte Kochkunst besser repräsentieren als Léa Linster. Nach der Talkshow kommen wir in ein langes Gespräch. Sie hat das kleine Café ihrer Eltern in Frisange, einem Örtchen im Süden von Luxemburg, zum Pilgerort für Essensliebhaber aus aller Welt gemacht. Auch dort beobachtet sie, dass sich immer wieder Gäste, statt mit großer Vorfreude auf die kommenden Gaumenfreuden, mit diffusen Essensängsten bei ihr zu Tisch setzen. Sie möchte wissen: *»Was kann ich diesen Menschen sagen, warum sie mein Essen nicht krankmacht, sie es vielmehr genießen können und es ihnen guttut?«*

Gemeinsam überlegen wir, was wir gegen diese seltsamen Ernährungsmissverständnisse, die uns zunehmend die Freude am Genuss nehmen, unternehmen könnten. Und dabei entwickeln wir eine Idee. Wir sollten unser Wissen und unsere Erfahrung zusammenzutun, um eine gute Antwort auf diese Fragen zu finden. Aber einer fehlt noch im Bunde.





Léa Linster und ich sind in erster Linie Praktiker, sie Köchin, ich Hausarzt. Wir sehen, was die Folgen sind bei dem, was wir tun. Léa Linster, ob es ihren Gästen nach dem Essen gut geht und sie wiederkommen, und ich, ob es meinen Patienten nach meinen ärztlichen Empfehlungen tatsächlich besser geht oder nicht. Und da wir beide die Erfahrung machen, dass die aktuellen Empfehlungen der Ernährungswissenschaft so gar nicht zu unseren Erfahrungen passen, brauchen wir jemanden, der uns diesen Widerspruch genau erklären kann. Einen Wissenschaftler, der sich seit Jahren mit der Frage befasst, warum Menschen essen, wie sie essen, und der seine Erkenntnisse nicht aus einer Weltanschauung heraus, sondern auf dem Boden echter naturwissenschaftlicher Experimente und Forschungen aufbaut. Jemanden, der sich in dem, was gute Wissenschaft zum Thema Ernährung wirklich weiß, sehr gut auskennt. Und ich kenne dafür die Idealbesetzung.

Das Trio wird komplett

Der Evolutionsbiologe Michael Wink ist Professor für Pharmazeutische Biologie und Direktor am Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie der Universität Heidelberg. Sein ganzes Forscherleben beschäftigt er sich mit Inhaltsstoffen, insbesondere von Pflanzen, und wie Menschen in verschiedensten Kulturen sie für die Ernährung und Heilung nutzen. Seine Bücher zu Heil- und Giftpflanzen sind wissenschaftliche Standardwerke und haben mir die Augen geöffnet für mein Verständnis, wie und warum Menschen bestimmte Dinge essen und andere besser nicht. Seitdem suche ich immer wieder seinen Rat und weiß, dass seine Forschungsergebnisse ideal zu den praktischen Kenntnissen des Kochhandwerks passen. Nur ist das bisher nur sehr wenigen aufgefallen, und es wird Zeit, dies zu ändern.

Deshalb werden wir einen Selbstversuch wagen. Wir bringen unsere ganz unterschiedlichen Disziplinen zusammen, um herauszufinden, was wir

gemeinsam haben und wie sich dadurch das heutige Verständnis für eine gute Ernährung verbessern lässt. Ich weiß, dass Professor Wink an dieser Idee Freude haben wird. Auch Léa Linster ist begeistert. *»Kommt doch einen ganzen Tag zu mir, dann werden wir gemeinsam einkaufen, kochen, zusammen essen und dabei der Sache einmal richtig auf den Grund gehen. Denn nichts finde ich so inspirierend, wie gemeinsam etwas Gutes zum Essen zuzubereiten.«*

Wir werden uns also zu dritt auf Entdeckungsreise zu den Grundlagen des gesunden Genusses machen. Die Köchin ist dabei zuständig für den Gaumen, der Arzt für Magen und Darm und der Professor für den Zusammenhang zwischen beidem.

Und Sie, liebe Leserinnen und Leser, möchten wir auf diese Reise mitnehmen. Dazu werde ich die Ergebnisse unseres Selbstversuchs protokollieren und auf den folgenden Seiten zusammenfassen, garniert mit Originalzitaten und praktischen Umsetzungsempfehlungen in Form von Léa-Linster-Rezepturen für den Alltag und den Festschmaus. Es wird intensiv, überraschend und sehr aufschlussreich werden, dessen bin ich mir sicher. Und am Ende werden wir alle wissen, warum Gesundheit und Genuss bestens zusammenpassen. Oder wie Léa Linster sagen würde, warum eine Kalorie, die kein Glück produziert, sinnlos ist.





Empfang

*Die erste Regel der guten Küche: Traditionelle Kochverfahren
wertschätzen und auf ihnen aufbauen.*

Nach einer verregneten Fahrt erreichen wir das Städtchen Frisange in Luxemburg. Die Hauptstraße führt uns direkt zum Restaurant Léa Linster, wo wir mit der Chefin verabredet sind. Professor Wink habe ich drei Stunden zuvor in seinem Institut an der Universität Heidelberg abgeholt. Angekommen, können wir schon vom Parkplatz aus einen Blick in das moderne Foyer werfen und sehen erfreut, dass dort ein schön gedeckter Tisch mit Weinkühler und Getränken auf uns wartet – und dazu ein ganzer Teller mit frischgebackenen Madeleines.

»Herzlich willkommen. Ich freue mich sehr, Sie kennenzulernen, lieber Herr Professor, und bin froh, dass ich dabei sein darf und das Kochen vertrete.«

»Die Ehre ist ganz meinerseits, aber darf ich vorschlagen, dass Sie mich alle bitte Michael nennen?«

»Aber sehr gern, ich bin die Léa.«

Zur Begrüßung schenkt uns Léa gleich ein Glas Crémant aus ihrem eigenen Anbau ein und bietet die Madeleines an. *»Merkt ihr, wie gut sie duften? Sie bestehen ja lediglich aus Eiweiß, Mandeln, Zucker, Butter und ein wenig Mehl. Was meint ihr, ist da etwas drin, was ungesund ist?«*

Wie kann etwas so Leckeres, nach allen Regeln der Kunst Zubereitetes ungesund sein? Michael interessiert sich besonders dafür, woher der wunderbare, karamellige Geschmack kommt. Léa erklärt den Trick: *»Ich*

backe sie bei höherer Temperatur an, dann bleiben sie innen saftig und weich. Das kannst du auch gut fühlen.«

Léas Madeleines

»Es gibt Leute, die sagen, meine seien die besten der Welt. Ich will das gern glauben. Der Teig muss über Nacht im Kühlschrank ruhen!«

Für 40–50 Stück

250 g Butter

8–9 Eiweiß (250 g)

250 g Puderzucker

75 g Mehl

100 g geschälte Mandeln, fein gemahlen

außerdem:

etwas Butter zum Einfetten der Backform

Ich erhitze die Butter, bis sie eine goldbraune Farbe und einen nussartigen Geschmack angenommen hat (Nussbutter). Sofort vom Herd nehmen, den entstandenen Schaum etwas abschöpfen und die heiße Butter durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel gießen. Lauwarm abkühlen lassen.

Inzwischen schlage ich das Eiweiß steif. Ich gebe den Puderzucker und das Mehl durch ein Haarsieb und vermische alles mit den fein gemahlenen Mandeln. Dieser Mix wird unter den Eischnee gehoben und gut vermischt. Dann rühre ich die flüssige Nussbutter darunter und lasse den Teig bedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Zum Backen heize ich den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 2–3) vor. Die Madeleineformen fette ich dünn mit weicher Butter ein und fülle den Teig mit einem Löffel hinein. Das braucht ein bisschen Fingerspitzengefühl, denn der Teig darf beim Heißwerden nicht überlaufen, und wenn es zu wenig

Teig ist, bekommen meine Madeleines ihre typische Beule nicht. Am besten klappt es, wenn man die Förmchen zu zwei Dritteln füllt.

Die Madeleines backen erst drei Minuten bei 200 Grad, dann schalte ich die Temperatur auf 180 Grad herunter und backe sie in etwa vier bis fünf Minuten fertig. Wenn sie dann noch nicht ihre schöne goldbraune Farbe haben, geben Sie einfach noch ein paar Minuten dazu. Ich lasse die Madeleines kurz abkühlen, löse sie aus den Formen und lasse sie auf Kuchengittern abkühlen. Voilà!

Tipps: Der Teig hält sich gut verschlossen im Kühlschrank bis zu einer Woche. Und zum Backen sind beschichtete Madeleine-Formen ideal.



»Léa, man fühlt sich sofort wunderbar wohl, wenn man bei dir ankommt.« Das muss ich einfach loswerden.

Léa lächelt. »Ich habe den Tisch am Fenster so gedeckt, dass Ihr ihn schon beim Hereinkommen seht. So merkt Ihr gleich, dass Ihr willkommen seid. Ich sage immer, man soll seine Gäste mit einer privaten Spezialität empfangen, sodass sie wissen, worauf sie sich freuen dürfen. Finden sie einen solch speziellen Willkommensgruß gleich zu Beginn vor, fühlen sie sich wohl und geliebt. Und das ist mir sehr wichtig, nicht nur im Privaten, sondern auch im Restaurant.«

Alltags- und Spitzengastronomie

Mich interessiert, wie Léa den Unterschied zwischen Alltagsküche und Spitzengastronomie beschreiben würde. »Weißt du, Gunter, das ist ganz einfach. In der Alltagsküche geht es darum, die Leute einfach froh und satt zu machen. Es geht nicht darum, aufwendig zu kochen; aber mit Liebe sollte das Essen schon zubereitet werden, das ist das Wichtigste.« Léa hat oft erlebt, dass Leute sagen, wir würden Sie gern einmal privat einladen, Frau Linster, aber wir genießen uns. »Dann sag ich, das finde ich witzig, warum genießt ihr euch? Ich liebe Suppen! Wenn ihr mir eine Suppe serviert, ein gutes Brot und Butter, bin ich die Allerglücklichste. Und wenn Ihr noch einen Tick draufsetzen wollt, backt Ihr einen Kuchen. Dann bin ich happy. Ihr braucht mir nicht zu zeigen, dass Ihr ein achtgängiges Überraschungsmenü kochen und mit mir konkurrieren könnt. Ich finde es immer besser, wenn man die ganz persönliche Spezialität serviert bekommt, gerade auch dann, wenn es sich um etwas Einfaches handelt. Vielleicht kann einer einen deftigen Linseneintopf kochen oder eine andere macht eine tolle Lasagne, ganz wunderbar! Das gilt für mich übrigens auch in der normalen Gastronomie, bei der ich mich gerne auf die Spezialität des Hauses freuen möchte.«

Was für sie der Unterschied zur Spitzengastronomie ist, kann Léa ebenso klar benennen. »Die denkt viel intensiver über die einzelnen Sachen nach. Das ist im Prinzip alles. Nehmen wir zum Beispiel ein Vanilleeis. Als Spitzenkoch

denkst du darüber nach, ob du noch mehr Vanille bei weniger Zucker verwenden sollst, bis zu dem Peak, ab dem es nicht mehr schmeckt. Oder man geht sogar über diesen Peak hinaus, um den Vanillegeschmack dann wieder über Zucker einzufangen.

Das ist wie bei einem guten Parfum: Da musst du immer eine sehr starke Missnote reinmischen. Dann übertüncst du das mit Sachen, die gut riechen. Auf diesem Weg bekommst du ein ganz individuelles Profil, und das bringt Tiefe in dein Parfum. Sonst würde es vielleicht nur oberflächlich blumig duften, und das war's.

Ähnlich funktioniert das in der Spitzengastronomie auch. Du hast ein Rezept im Kopf und überlegst dir dann, wie du das besser machen kannst, was du verfeinern kannst, welchen Geschmack du intensivieren möchtest. Du machst dir wirklich Gedanken darum.«

Léa formuliert es auch vom Standpunkt des Gastes aus: »Wenn ich zu einem großen Koch essen gehe, möchte ich natürlich auch sehen und schmecken, was seine ganz individuelle Interpretation eines Gerichtes ist. Und zwar alles, was dazugehört. Wie dekoriert er sein Haus? Wie serviert er den Champagner? Welches Besteck hat er, Silber oder nicht? Wie geht er mit Zutaten um, gibt's da mehr vegetarisch, mehr Fisch, mehr Huhn? Bei solch einem Restaurantbesuch möchte ich mich überraschen lassen. Ähnlich einem Lied, von dem es viele Interpretationen gibt, von der dir eine besonders gut gefällt. Oft ist es das Original. Aber manchmal ist es erst eine Coverversion, die ein unscheinbares Lied Jahre später zum Hit macht.«

Das Beste ist nicht immer das Aufwendigste – oder Sterne sind nicht alles

Michael fragt Léa, was es für sie persönlich bedeutet, einen Stern im berühmten Restaurantführer Guide Michelin zu haben. *»Es stimmt, ich habe seit über 30 Jahren einen Stern. Damit spiele ich für mich in der richtigen Liga und bin noch frei genug, um mein eigenes Haus so zu gestalten, wie es mir gefällt.*

Diese Freiheit genieße ich. Als junge Köchin hatte ich durchaus Ambitionen, einen zweiten Stern zu erkochen. Doch das wäre auch mit Einschränkungen verbunden gewesen. Beispielsweise wird in der Welt der Michelin-Sterne Medienpräsenz nicht geschätzt, Fernsehen war ein No-Go. Aber gerade diese Präsenz führte zu der fantastischen Resonanz meiner vielen deutschen Gäste, und das ist für mich ein ganz großes Glück.»

Michael möchte noch etwas wissen. »Spielt es eine Rolle für Gäste, die in ein Sternerestaurant gehen, ob es ein, zwei oder drei Sterne hat?«

»Die Sterne wurden ja als Orientierung für Gäste entwickelt, die viel unterwegs sind. Für die ausgewiesenen Genießer darunter spielt der Preis keine Rolle, sie suchen dann auch explizit drei Sterne. Diese Klientel gibt es, aber es sind nicht sehr viele Leute, denn das muss man ja bezahlen können und vor allem wollen.

Das ist auch so ein Problem der Köche, die unbedingt drei Sterne anstreben: Was nützen dir die Sterne, wenn das Restaurant zu selten ausgebucht ist? Und neben dem Michelin gibt es ja auch noch den Gault Millau oder die Rangliste der World's Best 50 Restaurants von San Pellegrino – und jeder will dazugehören.

Aber wenn mich einer fragt, was ist das beste Restaurant, dann sage ich: eines in Timbuktu, aber niemand kennt es. Es ist wirklich eine komplizierte Frage, Frank Elstner wollte einmal von mir wissen, wen ich für den besten Chefkoch halte. Da hab ich geantwortet, wenn wir am Verhungern wären, ist es der nächste, den wir sehen, das kann auch ein Streetfood-Koch in Bangkok sein oder ein Pizzabäcker in Taormina. Es hängt doch von so vielem ab.»

Das sehe ich als Arzt genauso, denn was hilft es, einem Kranken ein tolles, kompliziertes Menü zu servieren, wenn er eine Hühnerbrühe braucht, um wieder auf die Beine zu kommen. Das ist wie in der Medizin. Manchmal hilft es dem Patienten viel mehr, ein nebenwirkungsreiches Medikament einfach abzusetzen, statt eine komplizierte Operation durchzuführen, um die Folgen der Nebenwirkungen zu beseitigen. Manchmal ist eben das Einfache das Beste. Auch wenn es dafür keinen Nobelpreis und keinen Stern gibt.

Innovation sollte Sinn haben

Während in der Alltagsküche die handwerklich korrekte und verlässliche Zubereitung im Vordergrund steht, sind Neugierde und Innovationen in der Spitzengastronomie das Salz in der Suppe. Michael macht sich darüber Gedanken, wie weit solche Innovationen gehen sollten. Léa liebt es, Neues auszuprobieren und auf den Tellern fantasievoll anzurichten. Aber es muss Sinn haben. Sich verbissen darauf zu konzentrieren, wie man nun ein Tetragon aus Marzipan in welchem Winkel aufs Dessert legt, ist ihre Sache nicht. Das sei genauso sinnlos wie eine sich innovativ gebende Architektur, bei der vergessen wird, wo die Heizung oder genügend Schränke hinpassen.

Innovatives in der Küche darf das Wesentliche nicht aus den Augen verlieren. Für Léa muss einfach die Basis stimmen: Wer in einem Sternelokal gegessen hat, möchte glücklich vom Tisch aufstehen, wohlig gesättigt, ohne sich schwer zu fühlen und ohne Stunden später Magen- oder Darmbeschwerden zu bekommen.

Innovation nur um der Innovation willen, um im Wettbewerb der Spitzenköche glänzen zu können, findet Léa Linster nicht gut. *»Wenn du das aber aussprichst, giltst du als altmodisch. Nehmen wir zum Beispiel Juan Mari Arzak, einer der ersten Drei-Sterne-Köche in Spanien, der mit klassischen Rezepturen weltberühmt wurde. Nachdem seine Tochter die Molekularküche in seinem Restaurant einführte, hat er sich dieser neuen Art zu kochen geöffnet. Ihm habe ich gesagt, dass dieses ganze Brimborium nicht mein Ding ist. Kochen wie Prinzesschen, um mit Pipetten Gäste zu füttern, da fühle ich mich doch ein bisschen wie im Zirkus, mit Stickstoff und Rauch, der künstlich riecht und grünlich funkelt, wenn die Lichter ausgemacht werden.*

Als ich ihm ein Jahr später zusammen mit Anne-Sophie Pic, der berühmten französischen Drei-Sterne-Köchin, nochmals darlegte, dass wir seine Molekularküche nicht besonders mögen, wurde er sehr ungehalten. Da sagte ich ihm: Mein Hirn versteht das wohl, was Sie wollen, aber wie erkläre ich es meinem Gaumen?«

Gutes Essen ist keine Frage der Mode

Léa spielt auf etwas an, das in Ernährungsdiskussionen häufig zu kurz kommt. Man kann vielleicht mit einem Modetrend oder einer neuen Gesetzgebung alles Dagewesene auf den Kopf stellen. Die Grundlagen guter Ernährung lassen sich jedoch nicht einfach durch eine neue Idee ändern. Denn wenn wir über Ernährung sprechen, dann reden wir über biologische Zusammenhänge, die auf jahrtausendealten, sehr komplexen Wechselwirkungen zwischen lebenden Organismen beruhen. Hier gelten uralte evolutionäre Grundregeln, wie Nahrung beschaffen sein muss, um unseren Körper möglichst ungefährlich mit Energie zu versorgen. Denn letztendlich ist die ausreichende Versorgung mit Energie lebensnotwendig.

Diese Regeln sind auch dann wirksam, wenn man versucht, sie zu ignorieren. Die Molekularküche möchte auf rein physikalisch-chemischer Grundlage, durch Techniken, die mehr an ein Labor als an eine Küche erinnern, Nahrungsmittel in ihrer grundsätzlichen Struktur so verändern, dass daraus etwas völlig Neues, nie Dagewesenes entsteht. Zum Beispiel Kaviar aus Melonen oder warmes »Eis«, das paradoxerweise erst dann schmilzt, wenn es im Mund abkühlt. Das kann überraschen und auch sehr spannend sein. Auch die Lebensmittelindustrie produziert schon lange für den Massenmarkt hochtechnisierte Fertiggerichte, die mit der herkömmlichen Struktur von traditionellen Lebensmitteln kaum mehr etwas zu tun haben, außer dass sie deren Namen tragen. Ob aber Molekularküche aus teuren Grundzutaten oder billige Fertigprodukten aus Sojapampe – von völlig neuartigen Nahrungsmitteln, die ohne jede traditionelle Grundlage hergestellt werden, sollte man eines ganz sicher nicht erwarten: dass sie ihren biologischen Sinn genauso gut erfüllen wie klassische Rezepturen, die perfekt gemäß den Möglichkeiten unseres Verdauungsapparates über zig Generationen hinweg entwickelt wurden.

Im Bauch gibt es keinen Glühdraht

Nur ein kleines Beispiel dafür, wieso die Rechnung ohne die Biologie, in Form unseres Verdauungsapparates, nicht aufgeht: Jeder spricht von Kalorien, aber wie wird eine Kalorie gemessen? Dazu wird das zu messende Nahrungsmittel in eine Stahlkammer gesteckt und dort mithilfe eines Glühdrahtes verbrannt. Die dabei frei werdende Energie erwärmt ein Wasserbad und daraus wird der Wärmegrad, die Kalorie, gemessen. Die Werte, die auf diese Weise für beliebte Nahrungsmittel gemessen werden, können Sie einer Tabelle im [Anhang](#) entnehmen.

Doch obwohl diese Kalorienwerte objektiv gemessen wurden, sind sie bei Ernährungsvorgaben nicht als absolut zu nehmen. Denn wer kennt einen Chirurgen, der in einem menschlichen Darm jemals einen Glühdraht gefunden hat? Wir haben keine Stahlkammer im Körper und gewinnen auf völlig andere Art Energie aus Nahrungsmitteln.

Entscheidend ist nämlich nicht, was man in einem Nahrungsmittel messen kann, sondern was davon in unseren Körperzellen ankommt und was nicht. Und genau dazwischen steht unser Verdauungsapparat. Wenn wir also über Ernährung sprechen, sollten wir zunächst wissen, was er leisten kann und was nicht. Und die Beantwortung dieser Frage führt uns sehr weit zurück in die menschliche Vorgeschichte.



Vom Ausprobieren zu Traditionen

Ein großer Vorteil unseres Projektes ist, dass wir mit Michael einen Evolutionsbiologen an Bord haben. Ihn können wir direkt fragen, wie man sich die Entstehung der klassischen Küche vorstellen sollte. Und Michael lässt sich dazu nicht zweimal bitten. Er erklärt uns, dass ganz am Anfang die Menschen nicht wussten, worauf sie bei der Nahrungswahl achten sollten. Sie mussten deshalb alles Mögliche ausprobieren. Keine ungefährliche Angelegenheit, denn Tiere genau wie Pflanzen wollen prinzipiell nicht gefressen werden. Tiere wehren sich durch Flucht, Pflanzen vor allem mit giftigen Abwehrstoffen.

An diese Situation mussten sich alle anpassen. Jagende Fleischfresser durch Schnelligkeit und Reißzähne. Pflanzenfresser durch die Entwicklung eines leistungsfähigen Verdauungsapparates, der Abwehrstoffe teilweise unschädlich machen kann. Pflanzen reagierten darauf mit noch raffinierteren Abwehrstrategien, und Pflanzenfresser mit noch größerer Entgiftungsleistung. Wir werden in diesem Buch noch ausführlich darauf eingehen, was sich die Natur bei diesem Hin und Her alles einfallen ließ.

»Die Krone der Pflanzenfresser gebührt heute den Wiederkäuern. 60 Meter Darm und vier Mägen sorgen dafür, dass die Kuh nicht nur den Verzehr von purem Gras überlebt, sondern daraus auch alles, was sie zum Leben braucht, produzieren kann.

Im Pansenmagen züchtet die Kuh sogar Bakterien, Pilze und Einzeller, die Gras als Eiweiß- und Kohlenhydratquelle nutzen und die außerdem helfen, die pflanzlichen Gifte und unverdauliche Zellulose abzubauen. Die Kuh nutzt wiederum die Mikroben als Eiweiß- und Kohlenhydratquelle. Deshalb benötigt eine Kuh auch kein Fleisch in der Nahrung. Und dazu schenkt sie uns noch viele Liter Milch.«

Ein großes Gehirn ist energiehungrig

Eine Kuh kann mithilfe ihres riesigen Verdauungsapparates erstens die Abwehrstoffe von Gräsern und Kräutern unschädlich machen und zweitens allein daraus alles herstellen, was ihr Organismus benötigt. Doch weil diese Verdauung aufwendig und Gras nicht besonders energiereich ist, macht die Kuh den ganzen Tag nichts anderes, als zu fressen und zu verdauen.

Der *Homo sapiens* und die Frühmenschen gingen einen anderen Weg. Am Beginn der Menschheitsentwicklung vor ca. zwei Millionen Jahren begann sich der Verdauungsapparat zu verkleinern, während sich das Gehirn vergrößerte. Kein anderes Lebewesen hat ein Gehirn mit über 100 Milliarden Neuronen, die ein extrem leistungsfähiges neuronales Netzwerk aufbauen. Aber dieser Supercomputer ist ausgesprochen energiehungrig.

Vor allem der Dickdarm schrumpfte, und das hatte Folgen. Während in Mund und Magen die Speisen mechanisch und chemisch in ihre kleinsten Bestandteile zerlegt werden, erfolgt im Dünndarm der größte Teil der Verdauung. Die aus der Nahrung freigesetzten Bestandteile wie Aminosäuren, Fette und Zucker werden möglichst schnell durch die Darmwand aufgenommen; alles schwer Verdauliche rutscht zügig in den Dickdarm. Dort werden mithilfe unzähliger Bakterien, unserer Darmflora, die verbleibenden, schwer zugänglichen Nahrungsstoffe erschlossen und die dazugehörigen Abwehrstoffe eliminiert. Und genau diese Fähigkeit hat der moderne Mensch zum Teil verloren, weil sein Dickdarm im Vergleich zu den Menschenaffen deutlich an Länge verloren hat.

Auf die Frage nach dem Warum hat die Anthropologie, die wissenschaftliche Menschenkunde, eine Antwort parat. Das Gehirn ist das Körperorgan mit dem höchsten Energiebedarf. Infolge seiner zunehmenden Leistungsfähigkeit konnte es sich der Mensch nicht mehr leisten, so viel Energie in die Entgiftung und Verdauung von Nahrungsmitteln zu stecken. Deshalb musste der Energieverbrauch durch Verkleinerung des dafür zuständigen Darmbereichs zurückgefahren werden.