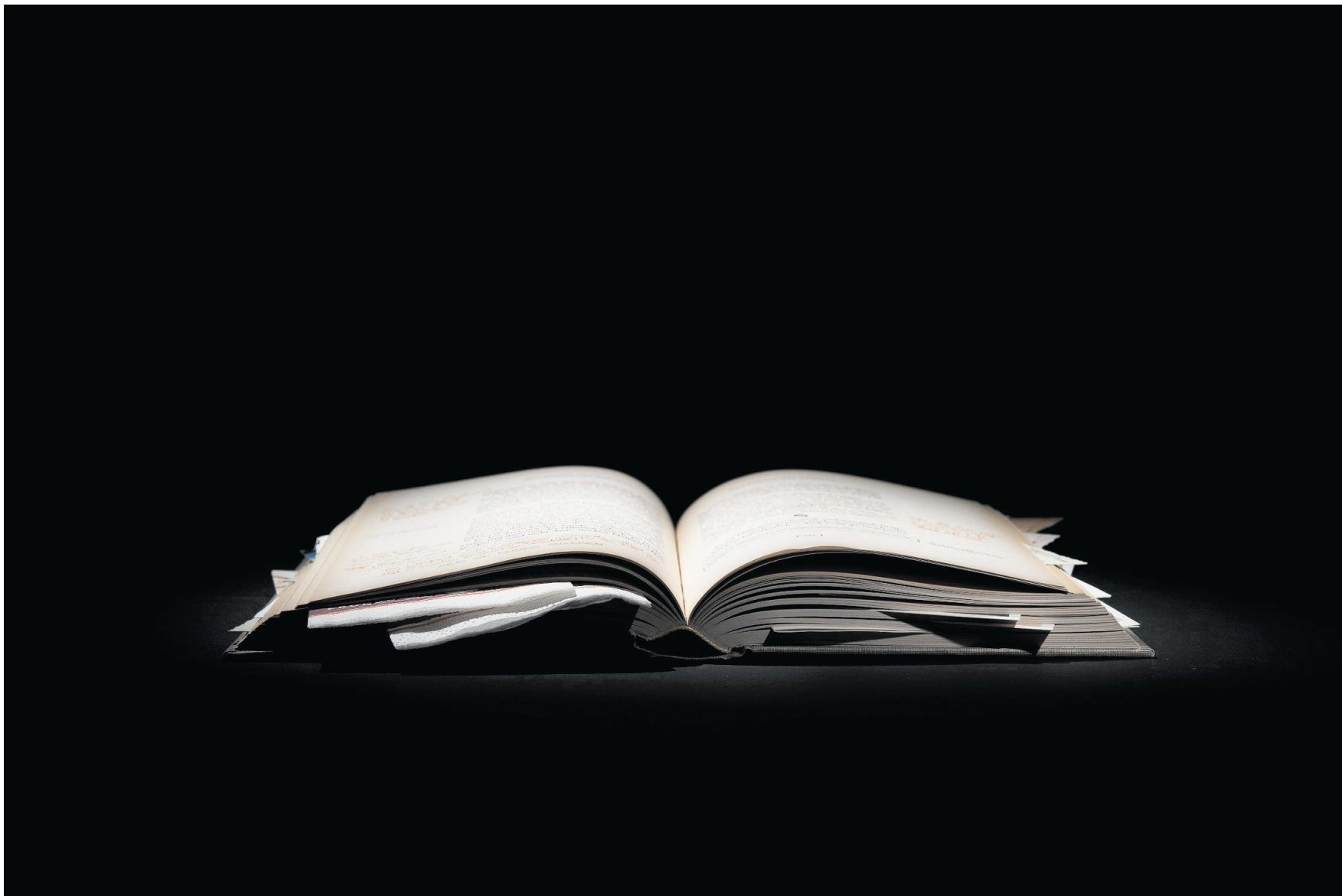


Die Gelbwesten haben den Jungjournalisten Rémy Buisine zur Ikone der Meinungsfreiheit erkoren **SEITE 37**

Der neue Erzählband von Clemens J. Setz führt durch den finsternen Kosmos der Zwangsstörungen **SEITE 39**



Ein Buch müsste reichen, ob man damit kocht oder die Abgründe der Seele studiert. Und dennoch macht die Fülle an Büchern einen Unterschied.

GORAN BASIC/NZZ

# Warum ich Austern auf Sauerkraut mag

Man kann gar nicht genug Kochbücher haben, auch wenn sie unbenutzt im Regal stehen. Von Alain Claude Sulzer

Ich würde mich nicht gerade als kaufwütig bezeichnen, aber es stimmt, ich kaufe gerne Bücher. Darunter sind auch Kochbücher, sogar gebrauchte, die ich irgendwo aufstöbere, illustrierte Luxusausgaben, die für mich einst unerschwinglich waren und nun günstig in Bücherbrockenstuben vor sich hin gilben. Mit etwas Glück stösst man auf ein Exemplar, das noch ahnen lässt, wie erlesen die Ausstattung einst war, auch wenn nun die Gebrauchsspuren aus unbekanntem Küchen dominieren.

Gewisse Kochbücher, etwa die von Agnes Amberg und Eckard Witzigmann, meinen immerwährenden Küchengöttern, besitze ich dreifach: Sie stehen an jedem meiner Wohnorte, manche sogar in doppelter Ausführung, als Hardcover im Bücherregal, als Taschenbuch griffbereit im Küchenschrank. Und wenn sie aus dem Leim gehen, ersetze ich sie antiquarisch.

## Im Besitz von 200 Kochbüchern

Ich habe nachgezählt: In meinem Besitz befinden sich rund zweihundert Kochbücher. Die meisten habe ich nach dem ersten Durchblättern nicht mehr oder nur ganz selten in die Hand genommen; nicht anders als so manchen Roman übrigens, von dem ich gerade einmal ein paar Seiten gelesen hatte. Warum nur kaufe ich sie trotzdem? Hoffe ich, etwas Neues zu entdecken? Reizt mich die Aufmachung? Ist es ein einzelnes Rezept, von dem ich gehört oder gelesen habe? Mag sein, aber sicher nicht, weil ich sie wirklich brauche.

Wenn ich am Herd nicht weiterweiss, konsultiere ich nur noch selten meine Kochbücher; ich google und werde immer fündig. Das Netz kennt sämtliche Rezepturen, die das Gelingen auch des abseitigsten Gerichts garantieren, sofern man nur die Anweisungen befolgt. Der Gang zu den Büchern, das Stöbern in den Regalen,

die Suche im Register – und die Unwägbarkeit, ob das Szegediner Gulasch unter dem Buchstaben S oder G zu finden ist – würden mir jene Zeit rauben, die ich nicht mehr zu haben glaube. Ein Griff zum Smartphone – und schon habe ich die Information, die ich brauche.

Dabei würde ich ohne Kochbücher nicht kochen, wie ich koche. Sie stehen am Beginn allen Begreifens. Ich hätte vermutlich weiter wie bisher am Herd vor mich hin dilettiert, wären 1986 nicht die Kochbücher von Amberg und Witzigmann just bei jener Verlagsgruppe herausgekommen, wo drei Jahre zuvor mein erster Roman erschienen war. Das hatte den Vorteil, dass ich in den Genuss von Freixemplaren dieser (und anderer) grossformatigen, reich bebilderten Kochbücher kam.

Ihretwegen begann ich mit etwas über dreissig Jahren in der Küche nochmals von vorne: Die viel zu früh verstorbene Zürcher Köchin, Erfinderin der heute so beliebten Niedriggarmethode, brachte mir mit «Agnes Ambergs Kochbuch» das schonende Zubereiten von Fleisch und Geflügel bei. Eckard Witzigmann – mit dem ich einige Jahre später, unter schwierigen Bedingungen, ein gemeinsames Buch machen sollte – lehrte mich in «Meine hundert Hausrezepte», dass auch sogenannte Hausmannskost ihre leichten Seiten haben kann.

Nie zuvor und nie danach habe ich so viele Rezepte aus Büchern nachgekocht wie damals. In zwei Büchern stand (und steht noch immer) alles Wissenswerte über die deutsche, französische und österreichische Küche. Wer sich auf diese Bücher verlässt – die im Gegensatz zu manchen anderen Sachbüchern keiner Aktualisierung bedürfen –, wird ein Leben lang nicht darben. Es sei denn, er möchte nicht auf die italienische oder asiatische oder sonst eine fremdländische Küche verzichten.

Zwei Kochbücher würden genügen. Dennoch habe ich nicht aufgehört, neue

zu kaufen. So wie ich auch weiter Romane kaufe und lese, alte und neue, obwohl ich mir sagen könnte, dass ein, zwei Bücher über den Ehebruch genügen, um alles über den Ehebruch zu wissen («Madame Bovary» und «Effi Briest»), ein, zwei Bücher über den Krieg, um alles über den Krieg zu wissen («Krieg und Frieden» und «Im Westen nichts Neues»), und ein, zwei Bücher über das Verbrechen, um alles über das Verbrechen zu wissen («Schuld und Sühne» und «Kaltblütig»).

## Ein zusätzliches Gewürz genügt

Doch wer so dächte oder gar danach handeln würde, verzichtete vorsätzlich auf die grenzenlose Vielfalt an Möglichkeiten, seinen Horizont zu erweitern. Wer mehr über den Menschen wissen will als das, was er in einem analytischen Lehrbuch erfahren kann, wird immer weiterlesen müssen, wird gar nicht anders können.

Natürlich brauche ich kein Kochbuch, das mir sage und schreibe 2,8 Millionen Mal erklärt, wie man einen Gratin dauphinois zubereitet, wie es im Internet tatsächlich der Fall ist. Das erdrückende Angebot spricht zweifellos für die Beliebtheit des Auflaufs, aber diese Flut von Information über eine so simple Beilage ist für deren Gelingen wahrlich nicht nötig. Dass Gemüse (auch Kartoffeln) und Fleisch oder Fisch auf hunderterlei Weise zubereitet und mit anderem kombiniert werden können, weiss jeder.

Manchmal genügt ein einziges zusätzliches Gewürz, um die Geschmacksrichtung zu ändern. Diese Tatsache mag ein weiterer von vielen Gründen sein, neue Kochbücher zu schreiben (und zu kaufen). Die Hoffnung fahren zu lassen, auf etwas Neues zu stossen, bedeutete auch das Ende der Neugier, in der Küche, aber auch anderswo.

So wie sich die unbegrenzte Fülle, die in einer einfachen musikalischen Phrase

steckt, erst durch deren Veränderung, durch Tonartwechsel und Agogik, durch Rubato und Ritardando, durch Piano und Forte erschliesst, sind es in Erzählungen und Romanen die überraschenden Handlungsverläufe, unerwarteten Wendungen und sich vor den Lesern entwickelnden Protagonisten, die uns neue Einblicke in Ehebruch, Krieg und Verbrechen ermöglichen. Steckt ähnlicher Reichtum nicht auch in Büchern, die vom Kochen und Essen handeln? In den alten wie den neuen, in vergangenen wie in künftigen?

Wissen im Überfluss – auch wenn es unnötig erscheint – ist ein unentbehrlicher Luxus, auf den man freiwillig nicht verzichten sollte. Vorhandenes, verfügbares Wissen, von dem nicht jeder weiss, dass es existiert, ist Quelle, Nahrung und Anregung für unsere Phantasie und nimmt idealerweise Einfluss auf unseren Alltag. Dieses Wissen ist auch dann nicht überflüssig, wenn man längere Zeit keinen Gebrauch davon macht. Es harrt – in greifbarer Nähe – in Büchern seiner Entdeckung; nicht nur in literarischen Büchern, deren Lektüre wir immer wieder aufgeschoben haben, sondern auch in Kochbüchern, von denen ich übrigens – im Gegensatz zu vielen Romanen – kaum je eines entsorgt habe.

Muss man benutzen, was man besitzt? Muss man das alte Porzellan service auf-tischen, das vor Jahren im Schrank versorgt wurde? Muss man die Bilder betrachten, die an den eigenen vier Wänden hängen? Muss man die Bücher lesen, die in den Regalen still und ergeben Staub ansetzen?

Leblose Gegenstände beherrschen die Kunst des Wartens perfekt. Sie können besser und länger warten als wir. Sie werden älter als wir, sofern man sie nicht vor Ablauf ihrer Haltbarkeit vernichtet, und sie altern – bei geringerer Pflege – meist besser als wir, zumindest äusserlich. Sie haben alle Zeit, die wir nicht haben, und sie nehmen es keinem übel,

der sie ignoriert. Sie können warten, bis sich ihnen jemand zuwendet.

## Frankenstein oder Mousseline

Wie viele Jahrzehnte mussten vergehen, bis ich das 1904 erschienene «Praktische Kochbuch» von Henriette Davidis-Holle (32. Auflage) nach Jahrzehnten schnöder Vernachlässigung in die Hand nahm und zufällig die Seite 121 aufschlug. Dort stiess ich auf ein Rezept («Sauerkraut mit Fasan und Austern»), das nicht nur meine Vorurteile gegenüber der traditionellen deutschen Küche zunichte machte.

Noch bevor ich es ausprobierte, wusste ich, dass Austern, die kurz in einer zitronig leichten Sauce Béchamel gegart und auf Sauerkraut serviert würden, hervorragend schmecken, auch ohne Fasan, als Vorspeise etwa. Wüsste man nicht, dass es sich um ein Rezept aus der deutschen Kaiserzeit handelte, hielte man es für einen Pariser Bistrotklassiker.

Keine Frage, das Kochbuch hat inzwischen für manche das Kochen ersetzt. In Büchern zu schmökern, die «virtuell» vom Essen handeln und es in den herrlichsten Farben abbilden, ist zweifellos weniger beschwerlich und zeitraubend als das allmähliche Verfertigen eines «analogen» Gerichts oder einer ganzen Speisefolge am Herd.

Umso erfreulicher, wenn dem Lesen Taten folgen. Dem Beispiel Agnes Ambergs zu folgen, eine Gemüsemousseline zuzubereiten, ist gewiss vergnüglicher als Mary Shelleys Dr. Frankenstein nachzueifern und eine künstliche Kreatur zu erschaffen. Letzteres würde mit Sicherheit misslingen, bei der Mousseline ist einem der Erfolg – hält man sich an die Zutaten – so gut wie sicher.

Der Schriftsteller Alain Claude Sulzer lebt in Basel und Berlin. Im letzten Herbst erschien im Galiani-Verlag sein Erzählband «Die Jugend ist ein fremdes Land».