

Bodenständige Küche

Janna Lihl

Einmal in der Woche, genauer jeden Donnerstag, erscheint die ZEIT und mit ihr das ZEITmagazin. In diesem werden die Leser eingeladen, anhand eines Rezepts, aus einer frischen Zutat etwas zu kochen. Es wird immer ein bodenständiges Gericht gezeigt. Mal ein französischer Fischeintopf, mal ein deutsches Pilzgulasch. Die Zutaten sind besonders ausgewählt und eine davon wird als zentral herausgestellt.

Die Rezeptseite selbst ist klar gegliedert. Ein großes Bild, das die komplette obere Hälfte der Seite einnimmt, dient als Blickfang für den Leser. Unter diesem steht der dreispaltige Text, wobei die mittlere Spalte durch einen Störer, der die besondere Zutat zeigt, unterbrochen wird. Auf dem halbseitigen Bild ist ein Gefäß mit dem im Rezept beschriebenen Gericht zu sehen. Es steht auf einer Holzplatte, die durch Benutzungsspuren wie Kerben oder Kratzer sehr rustikal wirkt. Vielleicht handelt es sich dabei um einen alten Tisch, an dem sich bereits viele Personen zum Essen versammelt haben. Die Platte wirkt einerseits abgenutzt, rustikal, andererseits aber auch warm und einladend. Das Essen steht im Fokus, der restliche Hintergrund ist unscharf. Es wirkt sehr natürlich und appetitlich, als ob es dem Leser selbst gerade auf den Tisch gestellt wurde. Das ganze Bild erweckt den Eindruck, dass es direkt nach der Zubereitung fotografiert wurde, ohne es noch extra zu drapieren.

Die Zutaten des Gerichts sind ebenfalls natürlich: sie sind sowohl regional als auch saisonal, weshalb diese auf dem Wochenmarkt erstanden werden können. Und auch die Rezeptserie des ZEITmagazins wird Wochenmarkt genannt. Bei solch einem Markt werden vor allem regionale Produkte angeboten. Meist sind diese direkt vom Erzeuger (also dem Bauern) und somit besonders frisch und umweltschonend. Jeden Samstag können nun die Städter auf den Wochenmarkt pilgern, um diese Produkte zu kaufen. Aus diesen Zutaten wird dann, mit Hilfe des im ZEITmagazins erschienenen Rezepts, ein besonderes Mahl gekocht.

Bei diesem handelt es sich um bodenständige, ja schon fast bäuerliche Küche („als ländliche Phantasie blasierter Städter“), die durch saisonale Zutaten ihr volles Aroma entfaltet. Auch das „Ökogemüse“ oder „Pseudogetreide“ darf bei der Zubereitung nicht fehlen, denn schließlich halten auch diese Zutaten Einzug in die bodenständige Küche. (Wen stört es schon, das „Quinoa schmeckt, wie es im Reformhaus riecht“)

Im starken Kontrast hierzu steht das freigestellte Foto im Text, das die besondere Zutat zeigt. Bei dieser Zutat muss es sich nicht um die Grundzutat des Rezepts handeln (Hähnchen im Hähncheneintopf). Die herausgestellte Zutat ist immer das Besondere am Gericht. Es rundet dieses ab und enthebt es so dem Profanen. Egal ob es sich hierbei um Rüben, selbst gepflückte Äpfel, Lauch oder Du-Puy-Linsen handelt. Das Bild der Zutat soll der optischen Auflockerung des Textes dienen, wirkt aber eher verloren und seltsam isoliert. Die Zutat ist ihrer natürlichen Umgebung beraubt und schwebt auf der Seite. Ihr fehlt vollständig der Bezug, das Bodenständige.

Die Leser sind diese besondere Zutat. Sie heben sich, wie die schwebende Zutat vom Profanen ab. Die Leser kochen weil sie es können, aber nicht weil sie es müssen. (Man sucht die Zerstreuung, die Kultiviertheit.)

Beim Kochen ist es möglich sich abzugrenzen – die Armen die jeden Tag kochen müssen! Es wird sich an den heimischen Herd zurückgezogen, man kehrt zurück zum Proletarischen, dem Herd als Mittelpunkt des sozialen Lebens. Es wird nicht etwas Abgehobenes nachgemacht, sondern bodenständige Zutaten, die auf dem Wochenmarkt erhältlich sind, formieren sich in der eigenen Küche zu einem wohlschmeckenden Mahl. Was gibt es Schöneres als sonntags am Herd zu stehen und ein gutes Mahl zuzubereiten. Gemüse wird geschnitten, Zwiebeln gehackt, Fleisch angebraten, Suppe geköchelt und Lauch blanchiert. Man trinkt ein Glas Wein, während der Braten im Ofen langsam seine Aromen entfaltet. In dieser Vorstellung schwelgend, wird schnell beim Lieblingsitaliener ein Tisch reserviert. Man könnte ja schließlich kochen, wenn man wollte, aber warum in die Ferne schweifen, denn das Gute liegt so nah.

Quellen

Barthes, Roland:

Mythen des Alltags. Berlin: Suhrkamp 2010

Raether, Elisabeth:

Bei Frost: Feldsalat mit Quinoa. IN: ZEITmagazin, 22.11.2012 Nr. 48.

Wahba, Annabel:

Draußen Regen, drinnen Rüben. IN: ZEITmagazin, 18.10.2012 Nr. 43.