Essbare Philosophie

Sebastian KNÖPKER

BEISPIEL A: SCHMACKHAFTIGKEIT

Die Schmackhaftigkeit sorgt dafür, dass man mehr und intensiver schmeckt. Sie selbst ist kein Geschmack und schmeckt nach nichts. Schmackhaftigkeit bezeichnet also den Eindruck, den Nachdruck und die Wirkung von dem, was man schmeckt. Das Schmackhafte macht aus der Wirklichkeit mehr und steigert sie. Was schon ist, wird durch sie wirklicher und schmackhafter.

So steigern Sardellen, die man in einen Rinderbraten spickt, den Bratengeschmack, ohne dass man die fischige Sardelle herausschmeckt. Sie hebt die Wirklichkeit des Bratens, lässt ihn intensiver und gewichtiger schmecken. Ihr Geschmack liegt im Mehr und in der Steigerung, so wie beim süßen Pudding, der durch ein wenig Salz im Geschmack gehoben wird, ohne damit salzig zu schmecken.

Die Schmackhaftigkeit besitzt keinen Eigengeschmack, schmeckt nicht süß, salzig oder sauer, verstärkt aber süß, salzig und Co., bringt sie besser heraus und lässt sie wichtiger werden. Es kommt wie bei der Musik nicht darauf an, wie laut oder leise die Töne sind, sondern welche Intensität sie beim Hören bilden. Was leise, dezent und unauffällig ist, kann also im Minimum ein Maximum an Eindruck bilden. Die Lebendigkeit steckt bei der Musik nicht notwendig in der Lautstärke und beim Essen nicht im Maggi, im Salz oder im Zucker.

Kampf gegen den Einheitsgeschmack

Es gibt einen Kampf zwischen der Schmackhaftigkeit und dem Eigengeschmack, der gestärkt werden soll. Im Chinarestaurant geht der Kampf oft so aus, dass das Glutamat alle sechzig Fleischgerichte auf der Karte gleich schmecken lässt. Alles schmeckt dann nach „mehr und nach viel“, ist rund und besitzt eine gute Tiefe des Geschmacks. Aber die Glutamatsauce verleiht dem Hühnerfleisch, Putenfleisch, Schwein und Rind denselben Einheitsgeschmack und nivelliert alle Unterschiede. Das Essen gewinnt dabei an Intensität, verliert aber an Eigensinn.

Das erfreuliche Gegenteil dazu findet sich beim Rind, das in seinem Eigengeschmack von Sardellen ein deutliches Plus an Schmackhaftigkeit bekommt. Sardellen sind die mächtigsten Umami-Agenten, die man sich denken kann und peppen das Rind auf. Ihre Fischigkeit und

überdrehte Salzigkeit geht beim Braten verloren, die Herzhaftigkeit aber wird weiter behalten. Vor dem Garen wird dabei der Rinderbraten angebohrt, um ihn mit einigen Sardellen zu spicken. Im Laufe des Bratens verbinden sich die kleinen Sardellenfilets mit dem Rind und stärken so den Eigengeschmack in seiner Schmackhaftigkeit. Das funktioniert auch beim Lamm, wo die Sardelle sich ebenfalls für den Braten aufreibt.

Eigengeschmack und Agent der Schmackhaftigkeit können auch so zusammen finden, dass man den Agenten deutlich herausschmeckt, ohne dass er stört. Das ist zum Beispiel beim Vanilleeies so, das in seiner Geschmackstiefe durch Kürbiskernöl deutlich aufgepeppt wird und dabei auch nach Kürbiskern schmeckt. Die Kombination funktioniert sehr gut.

Das gilt auch für die Paarung von Kürbiskernöl und Eisbergsalat. Der Salat selbst hat keinen ausgeprägten Eigengeschmack und wird zusammen mit Essig, Salz und Öl erst schmackhaft. Er bietet mit seiner knackigen Textur eine Bühne, die nicht jeder besetzen kann. Das Kürbiskernöl macht dabei den großen Unterschied zu anderen Ölen, die zu wenig an Auftrieb in Sachen Geschmacksintensität verleihen.

Dasselbe Öl passt aber nicht mehr, arbeitet man mit Feldsalat. Der Eigengeschmack des Salates geht nicht gut mit dem des Öls zusammen und beide treten sich gegenseitig auf die Füße. Allerdings ist ihre mangelnde Verträglichkeit noch nichts gegenüber einer fermentierten Fischsauce, die wohl ordentlich Herzhaftigkeit einbringt, aber mit ihrem Eigengeschmack auch alles vereinnahmt. Wie in der Suppe eingesetztes Maggi dominiert sie alles, mit dem sie in Berührung kommt. Maggi bereichert und verarmt eine Suppe zugleich. Die Verarmung nimmt dabei so schnell überhand, dass man Maggi „zum Abschmecken“ eigentlich nicht verwenden kann, sondern nur zur Verarmung.

Es wäre natürlich ideal, könnte man jeden beliebigen Eigengeschmack ohne Geschmacksveränderung in seiner Intensität steigern. Tatsächlich muss man den Eigengeschmack des Zubringers der Schmackhaftigkeit immer mit einbeziehen, manchmal kaschieren oder zumindest minimieren. Gesteigerte Schmackhaftigkeit läuft also leider Gefahr, die geschmacklichen Eigenarten in einen eintönigen Gesamtgeschmack zu verwandeln. In dieser Gleichmacherei wird dann alles langweilig. Die Kunst besteht aber darin, die einzelnen Aromen mit Intensität so auszustatten, dass durch scharfe Kontraste auf engem Raum ein Geschmacksreichtum entsteht. Die feine Marmorierung des Geschmacks etwa von Rillettes oder Terrinen beruht dann darauf, dass jeder Eigengeschmack konturiert ist und sich gegenüber dem Nachbargeschmack genau abgrenzt.

Schmackhaftigkeit durch Kontrast

Schmackhaftigkeit beruht auch auf dem Effekt, die Wahrnehmungsschwelle zu senken. Was man sonst gar nicht schmecken kann, überschreitet dann die Schwelle und wird doch geschmeckt. Beispielsweise schmeckt süße Karamellcreme intensiver, wenn man etwas Salz dazu gibt. Die Creme legt so durch einen salzigen Hauch deutlich an Geschmackstiefe zu, ohne nach Salz zu schmecken. Das Salz ist also nicht dazu da, ein neues Aroma einzubringen, sondern die Geschmackstiefe durch Kontrastbildung zu erhöhen.

Ein einfacher Versuch illustriert diesen Effekt: sehr schwach gezuckertes Wasser schmeckt nicht süß. Gibt aber ein Minimum an Salz dazu, so schmeckt man das Süße doch heraus. Was vorher nicht süß schmeckte, weil es unter der Schwelle war, wird durch das Salz geschmeckt. Die Empfindsamkeit wird erhöht und das Süße stärkt das Salzige, so wie das Salzige das Süße durch Kontrastierung präsenter macht.

Das gilt auch für die Geschmacksfülle des Umami, die sowohl die Intensität steigert als auch die Wachheit des Geschmackssinns. Beides ist nicht dasselbe, was man etwa beim Hören daran merkt, dreht man die Lautstärke auf. Man hört dann intensiver, was aber nichts mit einer Stärkung des Hörsinns zu tun hat. Wer hingegen in der Nacht in der Tiefgarage sein Auto sucht und plötzlich angstvoll kleinste Geräusche wahrnimmt, hat einen geschärften Hörsinn. Was er vorher gar nicht gehört hätte, kommt nun klar heraus.

Für den Feinschmecker ergeben sich so zwei Möglichkeiten: er kann stärker würzen, um den Reiz zu erhöhen oder er kann Zutaten verwenden, durch welche die Reizbarkeit selbst erhöht wird. Man schmeckt dann Details, die vorher auch schon waren, für die aber die Sensibilität nicht ausreichte. Eine Zwiebel schmeckt dann zum Beispiel nicht mehr nur allgemein nach Zwiebel, sondern fächert in ihrem Geschmack auf und gewinnt viele Zwiebelvarianten dazu. Der Unterschied innerhalb des Zwiebelgeschmacks ist dann so groß wie zwischen einer Zwiebel und einer Paprika.

Die angenehmen Konsequenzen kann man so daraus ziehen, Zwiebeln im Ofen auf dem Backblech zu backen. Gießt man Rinderfond auf das Backblech, so ziehen die Zwiebeln, unteres und oberes Ende jeweils abgeschnitten, die Flüssigkeit in sich ein, was den Geschmack nach Zwiebel auf viel Weisen dekliniert. Zunächst einmal werden die fertig gebackenen Zwiebeln nicht mehr so scharf schmecken und eine milde bis weiche Textur ergeben. Das sind die Voraussetzungen dafür, dass der Fond die einzelnen Zwiebelvarianten bestärkt und kontrastiert. Was nämlich vorher ein Geschmack war, wird in eine Vielzahl von Zwiebelvarianten aufgehen.

Der Geschmack der Zwiebel expandiert dann nach innen und gewinnt ungezählt viele Abschattungen. Das hat viel mit dem Effekt des umami vom Fond zu tun, der die vorhandenen

Geschmacksunterschiede deutlich betont und jeder einzelnen Note ein Eigenleben verschafft. Was dem Optiker sein Mikroskop ist, das die Details sichtbar macht, die man vorher nicht einmal vermuten konnte, das ist dem Feinschmecker der Fond.

Die Schmackhaftigkeit kann wie im Fall der Zwiebel nach innen expandieren. Der Rinderfond investiert seine Schmackhaftigkeit und seinen Eigengeschmack in die Zwiebel, die dadurch geschmacklich aufgerüstet wird und eine Welt für sich bildet. Alle Zutaten in der Suppe dienen dann nur der Ausstattung des Zwiebelgeschmacks und seiner inneren Vielfalt, seiner Nuancen und seinen Varianten.

Nach außen gewendet ist dagegen die Schmackhaftigkeit bei den *olives cassées*. Dabei handelt es sich um grüne Oliven, die eingeritzt und angeschnitten und in eine Salzlake zusammen mit Weinstein und Knoblauch gelegt werden. Das Saure des Weinsteins und das Schweflige des Knoblauchs ergeben zusammen mit der Olive und ihrer Schmackhaftigkeit einen neuen Gesamtgeschmack, in dem die Kontraste zueinander finden. Der Knoblauch und die Säure konturieren die Olive durch ihre Dominanz und arbeiten dabei mit einem maximalen Kontrast. Bei einer Zwiebelsuppe ist der Kontrast dagegen hingegen minimal und setzt darauf, kleinste Unterschiede zu betonen. Die „zerschlagenen Oliven" suchen sich die größtmöglichen Unterschiede und haben eigentlich eine Überdosis an Knoblauch in sich. Aber dieses Zuviel an Knoblauch ist nötig, um den Kontrast zur Säure und zur Olive aufzuspannen. Im Zusammenspiel mit den anderen Aromen ergibt sich so ein überzeugendes Tauziehen der kräftigen Geschmäcker untereinander.

In dieser Konstellation verliert die Olive selbst an inneren Nuancen. Sie schmeckt nur noch nach Olive und entwirft sich nicht in tausend Abschattungen. Ihr Innenhorizont kennt keine Oliven-Nuancen mehr, die zu Gunsten der Kombination mit sauer und schweflig aufgegeben werden. Sie wirkt also nicht mehr subtil, weil sie ihr Innenleben gegen ein Miteinander und Gegeneinander eintauscht. Diese Rechnung geht auf und man vermisst nichts, weil der Olivengeschmack sich nach außen wendet und ein Gleichgewicht mit dem Knoblauch und der Säure schafft.

Aber oft versucht man, in beide Richtungen zu gleich zu arbeiten und erhält das unbefriedigende Ergebnis, dass nichts zueinander passt und sich gegenseitig behindert. Die Kontrastierung löscht dann durch Überlagerung jede Geschmacksdifferenzierung aus. Eine Ausnahme davon ist die Gazpacho.

Knoblauch, Salz und Pfeffer und Tomaten ergeben in der kalten Suppe nicht ein heillos zerstrittenes Feld von Aromen, auf dem jeder gegen jeden kämpft. Die Zutaten bilden stattdessen einen Gesamtgeschmack und lassen feinste Verästelungen von Gurke, Paprika und Tomate herausschmecken. Die geschmackliche Ausrichtung der Gazpacho schafft nämlich eine gu-

te Leinwand, auf der neben dem Gesamtgeschmack auch z.B. die Auffächerung der Aromen von Modena-Essig bestehen können. Würde man mit einem einfachen Branntweinessig arbeiten, so wäre der Essig nur ein Arbeiter. Er würde nur eine Funktion erfüllen und Säure beitragen. Mit Aceto di Modena aber hat der Essig einen eigenen Innenhorizont, der aus vielen Fruchtnoten gebildet wird.

Eine gute Gazpacho arbeitet also sowohl introvertiert als auch extrovertiert. Sie schmeckt stark und nach viel, löscht aber in dieser Schmackhaftigkeit nicht den Eigengeschmack der einzelnen Aromen aus. Im Gegenteil werden auch die Einzelheiten konturiert und gestärkt. Die Suppe wird so zu einer Welt, weil in einem Detail sich immer neue Details auftun können und nur für einen kurzen Moment aufblitzen. Die schnelle Abfolge von sich auftuenden Innenhorizonten von Tomate, Pfeffer, Paprika und Gurke geschieht vor dem Hintergrund des starken Gesamtgeschmacks.

Schmackhafte Textur

Schmackhaftigkeit besteht nicht nur in der Kombination von Aroma und Geschmackstiefe. Auch die Textur des Schmackhaften spielt eine wichtige Rolle. Bei der Sauce auf Glutamatbasis sorgt das bekanntermaßen dafür, dass ein leicht schmieriges Mundgefühl entsteht, in dem alles gut rutscht. Zum Einheitsgeschmack kommt dann die Einheitstextur, die weder gut noch schlecht schmeckt, sondern anspruchslos robust ist.

Eine glückliche Verbindung von herzhafter Schmackhaftigkeit und seidigem Mundgefühl findet sich dagegen im Fond von ausgekochten Hühnerfüßen. Er besitzt eine samtige Weichheit, die für harte Vogelkrallen erstaunlich behaglich schmecken. Sämige Textur und Schmackhaftigkeit befruchten sich dabei gegenseitig: man kann das eine ohne das andere nicht haben, weil beide aufeinander aufbauen. Die Textur kommt erst durch den Umami-Geschmack heraus und dieser ist wiederum auf die Seidigkeit des Fond angewiesen.

Da man den Hühnerfuß-Fond nicht kaufen kann, muss man sich die Krallen als Schlachtabfälle auf dem Bauernhof besorgen. Hat man sie, muss man die gelbe Pergament-Haut der Füße abziehen, weil sie später das Aroma beeinträchtigen würden. Durch kurzes Blanchieren und einem anschließenden Eisbad wird die Haut erst gelockert und kann dann abgezogen werden. Danach heißt es „zurück in den Topf“ und der Sud wird bis zu zehn Stunden köcheln gelassen.

Putzen, trimmen und Kochen der Krallen sind also aufwändig. Der ewige Suppentopf auf dem Herd ist aber die Anstrengung aber Wert, weil die fleischhafte Herzhaftigkeit erst durch die richtige Textur aus dem Mittelmaß kommt. Denn zum Schmecken kommt dann noch das Füh-

len als Tastsinn. Beide zusammen ergeben eine Einheit, die man der Einfachheit halber als guten Geschmack bezeichnet. Eigentlich wird jedoch geschmeckt und gefühlt. Aber wir nehmen es nicht so genau und so geht der Tastsinn im Schmecken auf und bringt den Geschmack in die richtige Position.

Das lässt sich auch beim Teetrinken erleben. Assam-Tee der Sorte SFTGFOP1 (*Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe grade one*) besitzt zum Beispiel eine gute Formel von Schmackhaftigkeit und Seidigkeit. Der Tee schmeckt nach viel, hat aber einen zurückhaltenden Eigengeschmack, der für sich betrachtet nicht gut schmeckt. Erst die Schmackhaftigkeit und die Textur geben dem Eigengeschmack seine Qualität.

Wie dabei Textur und Geschmackstiefe miteinander zusammenhängen, kann man ganz leicht ausprobieren, indem man denselben Tee mit unterschiedlich hartem Wasser aufgießt. Je härter das Wasser, desto unbefriedigender ist das Mundgefühl des Tees. Der Tastsinn kommt dann nicht mehr auf seine Kosten und nimmt so auch der Geschmacksintensität viel ab. Ohne die richtige Seidigkeit verflacht der Tee insgesamt. Er überzeugt nicht mehr, weil die Textur den Geschmack nicht mehr stützt. Schmackhaftigkeit und Aroma alleine können also wenig ausrichten, so wie auch das seidige Teewasser ohne Geschmackstiefe nicht bestehen kann. Die Seidigkeit fällt auf einen bloßen Tasteindruck zurück, der nichts mehr mit Lust und Behagen zu tun hat. Man spürt noch alles, fühlt aber ohne Aroma und Geschmackstiefe kaum noch etwas.

Das Zusammenspiel von Textur und Schmackhaftigkeit lässt sich auch in der Paarung Käse/Rotwein erleben. Beide haben eine gute Schmackhaftigkeit an sich, passen also von Natur aus gut zusammen. Was sie aber in besondere Wirkung treten lässt, ist die Adstringenz des Rotweins. Sie lässt den Speichel im Mund gerinnen, so dass sich jede Reibung rau anfühlt. Wenn dann die Zunge in kleinen Bewegungen durch den Mund irrt und da und dort anstößt, fühlt sich das nicht gut an.

Ein schwerer Rotwein wird deswegen mit gut gereiftem Käse kombiniert, mit *Manchego* etwa oder *Cantal vieux*. Der Käse hat nämlich die willkommene Eigenschaft, mit seinem Eiweiß die Adstringenz zu mildern. Dadurch gewinnt man nicht nur seine Geschmacksfähigkeit wieder zurück. Man schmeckt den Käse intensiver als sonst, da der Gewinn an Mundgefühl als Kontrast zur vorherigen Ärmlichkeit noch nachwirkt.

Der Käse ist damit ein Opportunist und bringt sich mit der Wiederherstellung des Tastsinns im Mund selbst groß heraus. Es ist so: er will nicht zum Wein dazu gegessen werden, sondern der Wein soll zum Käse dazu getrunken werden. Dabei spielt der Mensch aber oft nicht mit und trinkt einen Schluck, dann noch einen, nimmt einen Happen Käse zu sich und spült wieder mit Wein nach. Die Käse-Choreographie erfordert es aber, einen Wein zu trinken, der im Mund

nach und nach Adstringenz aufbaut und ein scheuerndes Mundgefühl etabliert. Dann taucht der Manchega als Retter auf und kann eine längere Strecke im Mund voll Genuss bleiben, weil er den Kontrast für sich gut nutzt. Die Choreographie spielt dabei eine entscheidende Rolle.

Umami als fünfte Geschmacksrichtung kann man sich durch eine Serie von Geschmacksproben erschließen. In einer Mischung aus Labor und Küche lassen sich sauer, süß, salzig, bitter und umami jeweils in einfachen Lösungen herstellen. Ein Glas Wasser mit Salz bildet dabei das Salzige, eines mit Zucker das Süße und eines mit Weinstein das Sauere. Das Bittere kann mit ungesüßter und eingeweichter Backschokolade und die Umami-Lösung mit aufgekochten Shiitake-Pilzen oder Morcheln hergestellt werden.

Umami-Sud schmeckt leicht bitter, entschieden pilzig, etwas erdig, würzig und auch muffig. Die eigentliche Umami-Qualität besteht aber nicht im Geschmack, sondern in seinem Körper. Was als Glas Wasser noch wässrig schmeckte, wird durch die ausgekochte Morchel verdichtet und schmeckt plötzlich nach viel. Der Körper ist weder ein Eigengeschmack noch eine Textur, sondern findet sich in der erhöhten Präsenz des Suds. Es handelt sich dabei gar nicht um die Präsenz von greifbaren Eigenschaften, sondern um verdichtete Anwesenheit selbst.

Die Präsenz ohne Inhalt als Körper zeigt sich dann darin, jeweils ein wenig vom Morchel-Sud in die anderen Lösungen zu geben. Das Bittere der Rohschokolade wird gemildert, weil die Schmackhaftigkeit des umami hier abrundend wirkt. Sie nimmt dem Bitteren die Spitze und macht es so zu einem willkommenen Bestandteil des Essens. Das Bittere wird so integriert, indem es geschwächt und gemildert wird. Das gilt auf ähnliche Weise für das Saure der Weinstein-Lösung, die durch den Geschmacksagent umami verträglicher gemacht wird.

Das Salzige wird hingegen in seiner Intensität verstärkt. Die Lösung schmeckt mit dem Sud salziger und wird in ihrer Geschmackstiefe gestärkt. Das gilt aber auch umgekehrt, da der Körper des Morchel-Suds ohne Zugabe von Salz nur schwach ausgeprägt ist. Die Morchel verstärkt also den Salzgeschmack, wie es seinerseits auch erst einmal eine Salzbeimengung braucht, um sich selbst geschmacklich zu entfalten. Ähnliches gilt auch für die süße Lösung, die ebenfalls geschmacklich vertieft wird, aber auch geschmacklich beschädigt, weil die pilzigen und würzigen Anteile nicht gut mit dem Zuckrigen zusammen gehen.

Bei einer solchen Verkostung geht es natürlich nicht um den guten Geschmack, sondern um den Aufbau einer geschmacklichen Fülle in der Kombination der geschmacklichen Grunddimensionen, die plastisch und unmittelbar aufzeigen, was umami bedeutet. Die Glutaminsäuren im Morchel-Sud haben die Wirkung, Geschmacksspitzen im Bereich bitter und sauer zu nehmen und salzig und süß in ihrer Geschmacksintensität zu stärken.

Dabei ist Schmackhaftigkeit nicht mit Umami gleichzusetzen. Umami bildet nur einen Teil der Schmackhaftigkeit und beruht auch nicht immer auf Glutaminsäuren. Umami ist nur ein Platzhalter, von dem man sicher weiß, dass es existiert. Klar, man schmeckt es, kann es aber nicht gut auf den Begriff bringen. Umami erfasst daher den eigentlichen Kern nicht, sondern hat ihn nur weitläufig eingekreist. Es ist so ähnlich wie mit dem mysteriösen „Osmazom", das im 19. Jahrhundert als Stoff bezeichnet wurde, der eine Bouillon so gut und präsent schmecken lässt. Damals wie heute wurde darauf gesetzt, dass eine chemische Formel und ein Pulver den Geschmackseindruck selbst ersetzen kann. Der Zusammenhang ist zwar richtig, aber eben auch unscharf und bildet zusammen mit der Rede von Geschmacksfülle, Geschmacksbreite, kokumi und umami eine systematische Verwirrung.

Die Formel von der Schmackhaftigkeit

Schmackhaftigkeit lässt sich nicht auf Umami und Glutaminsäuren reduzieren. Die Versuchung dazu ist groß, denn hat man die Schmackhaftigkeit auf den Begriff gebracht, den Begriff wiederum in eine chemische Formel untergebracht (C5H9NO4) und findet die in Parmesan, Tomaten, Morcheln und Austern wieder, hat man scheinbar Klarheit.

Aber Tiefe und Intensität des Geschmacks lassen sich nicht so einfach einfangen. Die Sandmöhre aus der Normandie zeigt es, die im Vergleich zur klassischen Mohrrübe, einen starken Eigengeschmack mit echter Schmackhaftigkeit verbindet. Von Umami und Glutaminsäure ist keine Spur in der Sandmöhre, die offenkundig auch ohne davon zu haben schmackhaft ist. Die Möhre taucht in die Tiefe des Geschmacks ohne ihr Geheimnis preiszugeben.

Schmackhaftigkeit bezeichnet die Präsenz, Lebendigkeit und Intensität eines Aromas. Schmackhaftigkeit bezeichnet also den Geschmack des Schmeckens, der nicht im Essen sein kann, sondern immer nur Erleben im Moment. Wenn es also überhaupt eine allgemeine Formel gibt, dann die von der erlebten Wirklichkeit, die in sich zulegt und potenziert wird. Eine Tomate, die nach viel und die richtig nach Tomate schmeckt, unterscheidet sich oft nicht sehr im eigentlichen Geschmack vom nichtssagenden Paradeiser. Sie ist mehr, präsenter und gewichtiger. Sie verdichtet also das, was schon da ist und was schon wirklich ist.

Die Lust an der Zunahme von Wirklichkeit und Eindringlichkeit ist dabei nicht exklusiv an das Schmecken gebunden und findet sich genauso beim Gang in die Sauna, wo man den Körper, den man schon hat, auf ein neues Niveau bringen kann. Man spürt ihn dann in seiner vollen Lebendigkeit, ohne ein anderer zu werden. So ist es auch mit der Tomate, die geschmacklich nicht weit von der anonym schmeckenden Tomate sein muss, um doch ganz anders zu wirken.

Schmackhaftigkeit geht also nicht in reiner Lebensmittelchemie auf, aber Salz, Zucker, Alkohol, Fett und Glutaminsäuren unterstützen sie. Mit ihnen kann man zielgerichtet arbeiten, wenn man weiß, welchen Eigengeschmack man stärken will und welche Verluste an Geschmack entstehen. Man muss auch wissen, welche Kontraste man aufbauen und herausstellen will, ob man also innerhalb eines Geschmacks expandieren und potenzieren möchte, was bei einer Zwiebelsuppe der Fall ist oder ob man verschiedene Aromen kontrastreich durch Schmackhaftigkeit zusammen bringen will.

Verkostungsreihe:

- Lardo (italienischer Speck) oder Rillettes du Mans als Definition von Schmackhaftigkeit
- Fetakäse (Handelsware/bulg. Feta), Unterschied in Sachen Schmackhaftigkeit
- Oliven (Hojiblanca/getrocknete Kalamata), ebenfalls Unterschied in Sachen Schmack-haftigkeit
- Karamellcrème (Salidou), auf Weißbrot geschmiert (=durch Kontrast Schmackhaftigkeit erzeugen)
- Vanilleeis, übergossen mit einigen Tropfen des Kürbiskernöls, das dann mit dem Löffel eingerührt/vermengt werden kann.

BEISPIEL B: DURCHBLENDUNG – DIE ENTFALTUNG DES GESCHMACKS IN DER ZEIT

Eine Marmelade mit Vanille und Erdbeere ist dann gut, wenn erst das Erdbeerenaroma dominiert und dann sanft zur Vanille überblendet, die so aus dem Hintergrund tritt. Man mag sie hingegen nicht so sehr, wenn beides zugleich aufblendet und sich gegenseitig auf die Füße tritt. Dann ist der Einstieg in die Erdbeere gestört, weil sich zugleich auch die Vanille hineindrängelt, beide zusammen aber aufdringlich auf der Zunge wirken.

Der Geschmack der Vanille macht nur dann Lust, wenn er vorsichtig kommt und die nachlassende Erdbeere ersetzt. So wie das eine Aroma schwindet, wird es von einem anderen ersetzt. Verdichtung und Lösung greifen dabei so ineinander wie in der Musik, wo ein Thema aushaucht und sich ein anderes bildet. Beide zugleich ruinieren einander und es hört sich so an, als würden zwei Radios gleichzeitig spielen. Bei der Marmelade schmeckt es entsprechend danach zwei Sorten gleichzeitig auf dem Brot zu haben.

Das ist auch bei einer Marmelade aus Erdbeere und Rhabarber so, geht aber gut aus, denn erst meldet sich der saure Rhabarber und macht dann den Platz für die Erdbeere frei. Das Süße der Marmelade dient dann sowohl als Geschmacksverstärker und Geschmacksagent, der dem Rhabarber das Übermaß an Säure nimmt. Zugleich bildet der Zucker den Hintergrund, die Leinwand, auf der die Marmelade erscheint. Der Zucker sorgt für die Schmackhaftigkeit und unterstützt den Eigengeschmack der Früchte. Geschmackskorrektur und Geschmackstiefe kollidieren dabei meistens damit, dass es zu süß wird und der Zucker das Spiel von Rhabarber und Erdbeere stört.

Wieder anders ist es beim Duo aus Brombeere und Holunder. Beide bilden einen Gesamtgeschmack, der dann aber auseinander geht, weil die Brombeere nicht mehr kann und den Holunder alleine weitermachen lässt. Das macht diese Mischung interessant und lebendig. Würden beide als untrennbarer Einheitsgeschmack auftreten, wäre die Marmelade langweilig, weil nichts mehr geschieht, man aber doch etwas erwartet. Der weiche Ausstieg der Brombeere fehlt, weil er innerhalb des Holunders eine Palette an Holunder-Aromen öffnet, die gut gezuckert in viele einzelne Varianten zerfallen. Dieser Reichtum des Holunders ist zwar vorher auch schon da, kann aber wegen der Brombeere nicht richtig durchdringen. Seinen Durchbruch hat erst, wenn er ungestört ist und vom Zucker selbstlos unterstützt wird.

Im Sektor Marmelade kann man also sehr gut studieren, wie Geschmäcker aufeinander folgen, zusammengehen, sich trennen und dann als Einzelgeschmack auffächern. Die Marmelade ist der Ort zum Ausprobieren eines Geschmacksprinzips, das überall mit am Werk ist, aber oft nicht gut beobachtet werden kann. Beim Butterbrot plus Konfitüre ist die Lage aber übersichtlich und die Aromen sind durch den Zucker mit Konturen ausgestattet. Aus der Marmelade schlau geworden, kann man sich später dem Durchblenden etwa beim Wein zuwenden. Der Wein fügt in seiner Entfaltung so viele Aromen leise hinzu und nimmt andere genauso unauffällig wieder zurück, dass dort der Einblick in das Durchblenden schon schwieriger ist. Die Marmelade verschafft da ein Rückgrat und eine einfache Orientierung.

Als nächster Verwandter der Marmelade gibt der Senf mehr Einblick in das Durchblenden. Der Senf bringt scharf, sauer und süß in ein Geschmacksdreieck, das Platz für Birne, Feige oder Curry schafft. Die Senfsauce mit Birne zum Beispiel setzt zunächst einen süßen Geschmack frei, dicht gefolgt von dem Geschmack einer perfekt gereiften Birne, der schließlich von Schärfe verdrängt wird und im äußersten Nachhall noch einen Geschmack von Knoblauch aufweist. Der Akkord beinhaltet also vier Stadien, die zusammen eine Harmonie ergeben.

Da süßes Obst und Käse gut zusammenpassen, lässt sich die Birnen-Senf-Sauce auch mit Käsesorten wie Cantal oder Comté kombinieren. Anders als die Weintrauben, die mit ihrer fruchtigen Süße dem Käse einen einfachen Dienst erweisen und eine bloße Arbeit erledigen, löst der Birnensenf mehr als eine Aufgabe. Er schafft ein Umfeld, in dem die *sprezzatura* zum Zuge

kommt. *Sprezzatura* meint die scheinbare Anstrengungslosigkeit in dem, was man macht, sagt oder schmeckt. Derselbe Vortrag etwa, einmal einwandfrei, aber doch wenig spritzig vorgetragen, wirkt ganz anders, wenn er mit *sprezzatura* gebracht wird. Zusammen mit Unbekümmertheit sorgt er für eine besondere Leichtigkeit. Der Birnensenf hält nun keine langen Vorträge, schafft es aber, diese besondere Leichtigkeit in den Genuss des Käses einzubringen. Das ist auch kein Wunder, da in der Abfolge von süß, scharf und sauer keine Anstrengung zu erkennen ist. Es gibt keine Verdrängungseffekte, da die einzelnen Phasen natürlich aufeinander folgen und so entsprechend dem Käse immer wieder neue Geschmäcker abgewinnen.

Birnensenf passt aber nicht zu allem. Die geräucherte Forelle zum Beispiel braucht eine andere Ansprache, die ihr der bayrische Senf verschaffen kann. Der Senf als solcher erweckt die kalte, kompakte Masse der Forelle wieder zum Leben. Die Textur des Fisches ist so verdichtet, dass sie eine Auflockerung oder ein Gegengewicht braucht. Der Senf wirkt als ein solcher Gegenspieler und macht sich selbst wie die Forelle bekömmlich. Denn beides lässt sich alleine kaum essen, zusammen allerdings schon.

Der süße Hausmachersenf ist natürlich ein Arbeiter und verströmt keine Leichtigkeit. Für sich genommen schmeckt er erst süß, lässt dann die Schärfe des Senfes nach und vergeht wieder in einem Anhauch von Süße. In Verbindung mit der geräucherten Forelle kommt das Raucharoma der Forelle besonders gut im Hinsinken der Schärfe und im geschwächten Aufflug der Süße zum Ausdruck. Wo sich scharf und süß kreuzen, setzen die beiden das Raucharoma gut in Szene. Zusammen mit der Fleischhaftigkeit wird daraus ein guter Zusammenhalt, der daraus schöpft, dass das Raucharoma von der Schärfe des Senfes für einen Moment überlagert worden ist, um dann von Süße und Fisch getragen wieder aufzutauchen. Der scharfe Senf zwingt also die Räucherforelle zu ihrem Glück, indem er sie einen Moment lang übertrumpft, um dann wieder Platz zu machen.

Man sieht: der Sinn vom Senf besteht also darin, einen Übergang zu schaffen. Auch die Wasabisauce oder die Meerrettich-Creme schaffen eine solche Passage beim Sushi, das manchmal so wenig Kontraste mit sich bringt.. Ohne Wasabi-Übergang haben die Sushi- Röllchen manchmal keinen besonderen Geschmack. Aber durch das Wasabi gibt es eine Geschmackserneuerung in dem kurzen Ausflug in die Schärfe. Wasabi schmeckt also nicht nur scharf, sondern hat auch den Geschmack einer Erneuerung an sich. Es ermöglicht einen neuen Anfang beim Sushi-Essen.

Gute Gelegenheit

Zur Marmelade gehört auch das indische Chutney, das man mit „süß-saure würzige Köstlichkeit zum Lecken“ übersetzen kann. Man hat es also mit einem Zwischending aus Soße und

Marmelade zu tun, die das Süße mit Knoblauch, mit Chili und einem sauren Unterbau kombiniert. Die englische Variante ist das Relish, von der Textur her feiner und weniger grobstückig. Dabei hat es noch weniger Anleihen an Marmelade, da es mehr mit Gemüse als mit Obst arbeitet und daher weniger süß und fruchtig ist.

Beim Chutney tritt im Vergleich zur klassischen Marmelade der Zucker etwas in den Hintergrund und wird von einer Note abgelöst, die nach Knoblauch, Chili und Ingwer schmeckt. Die Basisnote entsteht durch langes Garen, das die Geschmacksspitzen mildert. Die Schärfe kommt so erst im zweiten und dritten Angriff durch und lässt Raum das Fruchtige etwa von Mango oder Kirsche.

Die Mischung schafft es so, eine Folge von einzelnen Aromen zu entwickeln, in der ein Geschmack den anderen nicht wegrempelt oder wegstößt, sondern einlädt und entfaltet. Ein Mango-Chutney entwickelt zum Beispiel erst den Mango-Geschmack, der sauer und fruchtig ist, um dann den Grundgeschmack um sauer und scharf aus der Mischung um Chili, Knoblauch und Ingwer durchzublenden. Bei einem raffinierten Chutney schafft die Mango den mehrfachen Einstieg und Abgang als Haupt- und Nebenaroma. Wenn man frische und getrocknete Mangos einsetzt, so wiederholt sich das Fruchtaroma vom Anfang in Varianten und flackert immer wieder kurz auf.

Beim Chutney nimmt also derselbe Grundgeschmack um Chili, Ingwer und Knoblauch verschiedene Einzelaromen auf und entwickelt sie im zeitlichen Verlauf. So lässt sich die geschmackliche Entfaltung von Mango, Zitronen und Ingwer mit erfreulichen Resultaten durchdeklinieren. Wenn Basisnote und Frucht zugleich einsetzen würden und zu einer Zeit geschmeckt werden, würde niemand Chutney essen. Durch den guten Angriff, in dem die Aromen geschickt Gehen und Kommen, wird ein weicher Ein- und Ausstieg von Geschmacksnoten ohne Gedrängel oder leere Strecken geschaffen.

Die alten Griechen nannten dieses Spiel mit der Zeit Kairos. Für sie gab es zwei Götter der Zeit: Chronos war für den objektiven und ordnungsgemäßen Ablauf der Zeit verantwortlichen, während Kairos für die gute Gelegenheit stand, für das unerwartete Einsetzen einer Chance. Der nüchterne Gott Chronos ist also nicht für das gute Essen zuständig, weil die Entfaltung des Geschmacks immer eine Frage der guten Gelegenheit ist. Sie bildet sich gerade nicht in der Welt und ist auch nicht objektiv. Sie bringt gerade die weltliche Ordnung glücklich durcheinander. Der vereinzelte Ausbruch von Dattelaromen in einem Chutney ist also das Werk des Kairos, der die Datteln gerade zur richtigen Zeit einsetzt.

Das Gegenteil zur guten Gelegenheit, ist das Warten auf das, was nie kommt. Wer vergeblich wochenlang auf den entscheidenden Anruf wartet, für den ist im jedem Moment der falsche

Moment. Was nicht kommt, aber kommen soll, wird für diese Zeit zum beherrschenden Thema. Es ist ein dauerndes Gefühl der Enttäuschung. Das Chutney hingegen scheint zunächst einmal nicht zu viel zu wissen, gibt dann aber von sich immer mehr Preis und schafft eine gute Gelegenheit nach der anderen.

Im Alltag ist die unverhoffte Chance, einmal alleine mit dem Schwiegervater reden zu können, ohne die einflüsternde Schwiegermutter dabei zu haben, ein schwieriges Geschäft. Die günstige Situation kommt selten und überrascht manchmal so sehr, dass man sie nicht schnell genug ergreift. Der Kairos beim Chutney hingegen bringt ohne großen Anlauf den guten Augenblick hervor, der Abheben, Ausgreifen, Abebben und Verfluten der Aromen ohne jede Schwierigkeit erleben lässt.

Wer also eine gehörige Pechsträhne erlebt, der kann sich mit der guten Gelegenheit der Marmelade beschäftigen und sich so mit dem Leben versöhnen. Es bietet genug günstige Augenblicke, in der sich mühelos das eine aus dem anderen bildet. Dabei sind wie in der Musik nicht die einzelnen Töne entscheidend, sondern deren ungezwungene Reihenfolge.

Was man schmeckt, ist gar nicht so wichtig. Es ist die zeitliche Entwicklung, die dem Ganzen seinen Geschmack verleiht. Das macht gerade das Chutney aus, das die verschiedenen Geschmäcker in einen Wohlklang bringt und geschickt die Auftritte und Abgänge in die Wege leitet. Ein Aprikosenchutney schmeckt also zugleich nach Aprikose, Essig und Chili wie nach Kairos. Die Zeit wird selbst zu einer Zutat, die durch den sauer-scharfen Grundton zustande gebracht wird. Die Basisnote schmeckt nicht nur nach etwas, sie lässt auch schmecken und das nicht nur in der Zeit, sondern die Zeit als Kairos selbst.

Der Knoblauchhimmel

Auch der Knoblauch hat ein besonderes Talent zum Durchblenden. Das zeigt sich bei einem Knoblauchrisotto, wo eine ganze Knolle ihren Geschmack entfaltet. Der Knoblauch wird dabei als Hauptdarsteller nur dann funktionieren, wenn man im Risotto eine lange Reihenfolge von Schattierungen anlegt. Die Rede ist von einem eingeprägten Knoblauchhimmel.

Je nach Garzeit und Garmethode hat der Knoblauch unterschiedliche Geschmäcker, die sich zeitlich auch unterschiedlich entfalten. Roh ist er beißend und streng, pochiert sehr mild und in Chips gebraten leicht bitter und süß. In Zitronensaft eingelegt kann man ihn ebenfalls entschärfen und das Erdige und Metallische herausbringen. Da Knoblauch auch gerne Koalitionen eingeht, in dem sich z.B. Zucchinischeiben beim Grillen mit Knoblauch zu einer Einheit verbinden, kann man einen ganzen Horizont von Knoblauchvarianten einrichten, der dann beim Risotto langsam durchblendet. So wird der Knoblauch zum Hauptdarsteller.

Meistens ist er aber nur dazu da, Herzhaftigkeit zu verleihen und den Geschmack zu verstärken. Er ist auch für Konturen zuständig, was zu dem willkommenen Effekt führt, Lammfleisch sehr gut durch Knoblauch noch einmal besonders herauszubringen. Das Lamm schmeckt dann wohl auch nach Knoblauch, aber vor allem ist es herausgehoben und abgehoben von den anderen Zutaten, die den Knoblauch nicht so stark an sich heranlassen. Das Fleisch nutzt auf diese Weise nicht sosehr den Eigengeschmack des Knoblauchs, sondern seine Schmackhaftigkeit. Der Knoblauch spielt so nur eine Nebenrolle und rundet den Geschmack ab. Mit anderen Worten gilt: Knoblauch hilft gerne und viel, aber selbst wird ihm selten geholfen.

Das ist schade, weil im Nachgeschmack und im Nachhall der Knoblauch zum Hauptdarsteller werden kann. Man kann die verschiedenen Knoblauchspuren im aushauchenden Geschmack etwa eines Rindfleisch-Stew zusammenbringen und in dieser Verdichtung noch einmal einen starken Eindruck aufbringen. Der Knoblauch hat bekanntlich einen langen Atem und hält sich länger als andere Geschmackseindrücke. Auf diese Weise kann er sich in der zweiten Hälfte des Geschmackseindruckes nach vorne schieben. Dann nutzt er die ungewöhnlichsten Kombinationen, so z. B. das Sardellenfilet, das als Beilage dem Rindfleisch Herzhaftigkeit verleiht und dabei seine Fischigkeit verloren hat. Im Abgang ist wiederum die entschärfte Sardelle dafür gut, die Knoblauchspuren zu verstärken. Es ist nicht mehr so wie in einer Anchoiade, wo beide mit ihrer Dominanz arbeiten und ein etwas überdrehter Eindruck herauskommt. Da nämlich Knoblauch und Sardelle eigentlich ihren Auftritt gehabt haben, sind sie gezähmt und ziehen an einem Strang.

Ein Irish Stew kann leicht eindimensional schmecken. Die fehlende Dimension besteht dann auch in der Zeit, also im Abgang, in der sich nichts entwickelt und der Geschmackseindruck wirklich nur schwächer wird. Der Knoblauchhimmel steht dagegen. Er spannt die schon abgebrauchte Aromen für sich ein, denen er zu mehr Prägnanz verholfen hat. Das Spiel wird umgedreht und besteht darin, das Eigenaroma von Zwiebeln, abbauendem Pfeffer, Bohnen etc. zu einem letzten Auftritt der Knoblauchvarianten zu nutzen. Was also von der Bohne an Geschmack bleibt, wird dann vom Knoblauch für sich eingenommen. Der Restauftritt der Bohne schmeckt auf diese Weise weit mehr nach Knoblauch und verliert seinen Eigengeschmack.

Sehr gut ist das auch bei der Bouillabaisse herauszuschmecken, bei der ganze Knoblauchknollen verwendet werden. Würde es dabei bleiben, so wäre der Knoblauchcharme wenig ausgeprägt. Denn die lange Kochdauer reduziert ihn auf süße, schweflige und nussige Aromen. Ist die Suppe schon fast fertig, wirft man frischen Knoblauch dazu, so wie gebackenen und gegrillten Knoblauch. Die verschiedenen Stadien ergeben zusammen mit solchen Zutaten wie etwa dem Fenchel später eine zweite und dritte Welle, in denen der Knoblauch geschmackvoll aushaucht. Die verdichteten Aromabewegungen des Knoblauchs sind dann

zwar nur noch schwach zu schmecken, haben aber eine so beschränkte Konkurrenz, dass sie einen vollen Auftritt hinlegen.

Rückwirkender Geschmack

Beim Essen gibt es manchmal auch rückwirkende Lüste, die sich aus der Vergangenheit melden. Das hat man zum Beispiel beim Früchtemüsli, in dem getrocknete Himbeeren als Einzelgänger ihre fruchtige Säure freisetzen. So eine saure Himbeere passt eigentlich nicht in das Gesamtbild. Im milden Umfeld von Milch, Früchten und Haferflocken ist sie zu hervorstechend und bildet einen abstehenden Geschmack für sich. Aber die einzelnen Himbeerflocken können sich rückwirkend zusammenfinden und eine Geschmackslinie für sich bilden.

Der kleine Himbeergeschmack aus der Gegenwart bildet dann mit dem, was schon einige Sekunden zurück liegt, eine rückwirkende Himbeerlinie, in der das Vergangene wiedererweckt wird. Es ist so, wie rückwirkend eine Gehaltserhöhung zu bekommen. Für die Stunden, die man schon im Büro gearbeitet hat, erhält man dann noch eine unverhoffte Zugabe. Das erfrischt und wirkt großzügig, weil es die vollendete Vergangenheit zurück in die Gegenwart holt. Was schon war und bereits vergessen ist, bringt sich wieder in die Erinnerung und wird unverhofft lebendig.

Die Himbeerflocken finden ebenso aus dem fast Vergessenen wieder zusammen. Das Geschmacksgedächtnis reicht nämlich einige Sekunden in die Vergangenheit und kann zusammen mit der aktuellen Himbeere einen Zusammenhang mit dem bereits Geschmeckten herstellen. Dann geht ein Licht auf, wenn die vereinzelten Himbeereindrücke zusammen eine rückstrahlige Melodie ergeben, die sich angenehm vom Rest des Müsli absetzt.

So ein Entwurf in die Vergangenheit, der Gegenwart und Zukunft hat, kann aber auch unangenehm sein. Wenn nämlich die Freundin Schluss macht und bei der Gelegenheit auch noch deutlich macht, gar nicht verliebt gewesen zu sein, kommt es zu einer rückwirkenden Entwertung. Was man lange Zeit zweifelsfrei gelebt hat, die Liebe der Frau, löst sich in Luft auf und lässt eine Fassungslosigkeit zurück. Man spürt, wie es in einem arbeitet und ruckt, bis man sich an die rückwirkende Neuigkeit gewöhnt hat. Was da ruckt, ist die Biographie, die umgeschrieben wird.

Man kann sich also nie sicher sein und schon gar nicht, was die Vergangenheit angeht. Beim Essen schlägt das allerdings oft zum Guten hin aus und ergibt statt einer Abwertung eine Aufwertung. Für diesen Bonus sind Kapern und Wacholderbeeren gut bekannt. Beide bilden je für sich einen Geschmack, der sich nicht gut integrieren lässt und eine Welt für sich bildet. Die Kaper, die grob zerstoßen sich in seinen Teilchen weitläufig im Hackfleisch verteilt hat, braucht

so einen Anschluss aber auch nicht. Denn sie trifft auf ihresgleichen und schließt sich über viele Momente hinweg zu einem eigenen Geschmack zusammen. Der Koch muss dabei die Kaper richtig dosieren: zu wenig bedeutet, dass man den einen Bruchteil schon vergessen hat, wenn man zwei Minuten später den anderen schmeckt. Zu viel heißt, das man ständig auf Kaperteilchen trifft und der Takt nicht mehr stimmt. Er gerät aus den Fugen, weil die Geschmackslinie sich nur dann bildet, wenn die Kaper nur wenige Auftritte hat. Geschmeckt wird sie nämlich durch einen Rückbezug, der sich nicht bilden kann, wenn die Kaper stets Gegenwart ist. Sie braucht ein bestimmtes Maß an Vergangenheit, das aber noch wieder in die Gegenwart zurückgeholt werden kann. Liegt die Vergangenheit zu weit zurück und ist sie ein echtes Plusquamperfekt, lässt sie sich also nicht wiederbeleben. Liegt hingegen eine ununterbrochene Gegenwart vor, so lässt sich nichts wieder hervorholen, worin die ganze Lust liegt.

Die Rückstrahligkeit ist auch eine Spezialität in der Musik, wo abstechende Töne mit Absicht eingebracht werden, damit sie in der Rückschau sich doch zu einer Scheinstimme zusammenschließen. Obwohl nur Beiwerk, bringen solche Verzierungen einen besonderen Esprit ein, der zum Beispiel in der Musik von Johann Sebastian Bach oft zu finden ist.

Weniger fein ist das *Choucroute garnie*, das Sauerkraut in all seinen Varianten auf der elsässischen Schlachtplatte, das mit vielen Sorten Wurst seiner wohligen Fettigkeit Seele und Leib zusammenschließt. Angestoßene Wacholderbeeren passen zunächst einmal nicht in dieses Geschmacksbild von Kohl und Wurst hinein. Sie sind mit ihrem Kontrast aber das Element, das sich über die Zeit hinweg zu einer Abfolge kleiner Wacholdererlebnisse zusammenschließt. Als Begleitmelodie für den Bauernschmaus bleiben sie ganz am Rand, aber beleben die schwerfällige Schlachtplatte gerade so, dass sie mehr ist als ein Glücksfall für notorische Fleischesser.

In der klassischen Musik wird der Rückfall als Glücksfall konsequent gesucht und eingesetzt. Oft geht es dabei um einen rückwirkenden Beginn, wobei es sich eine Melodie handelt, die zu ihrem Ende ansetzt und auf typische Weise aushaucht, dann aber in einen neuen Beginn umschlägt. Auf durchdringend unangenehme Weise kennt man das vom Redner, der seine Stimme senkt und scheinbar letzte Worte ausspricht, um dann aber doch noch lange weiterzusprechen. Was schon als Ende erkannt worden ist, wird dann rückwirkend als Neubeginn erlebt. Das hat einen Abschwung in der Seele der Zuhörer zur Folge, die auf ihren Stühlen in sich zusammensacken. Beim Klavierspiel kann das aber auch sehr erfreulich sein. Ein Ende kann so rückwirkend zu einem strahlenden Neubeginn werden, was sich Franz Schubert in einigen seiner Klaviersonaten zeigt.

Dieselbe Lust lässt sich also in verschiedene Bereiche übertragen, übersetzen und rückübersetzen. Es geht dabei immer darum, erst einmal etwas unbeachtet passieren zu lassen, um es dann später in die Gegenwart zurückzuholen. Darin steckt der kleine Zauber, die Vergangen-

heit wieder lebendig werden zu lassen, um das Unmögliche zu erleben. Unmöglich ist es deswegen, weil die Vergangenheit ihrer Definition nach nicht wieder erweckbar ist. Möglich wird es dadurch, die Gegenwart auch auf das soeben Vergangene auszudehnen. Darin verstecken sich viele kleine Lüste, die durch Kapern, Himbeeren und Wacholderbeeren entdeckt werden können.

Verkostungsreihe:

- Gin Tonic (z. B. Brockmans = Entfalten vieler deutlich wahrnehmbarer Aromen in der Zeit)
- Marmelade (Durchblenden von Holunder und Brombeere) auf Weißbrot
- Chutney auf Weißbrot
- Senf (Birnensenf) und Käse (Cantal z. B.)
- Senf (Bayerischer) und Räucherforelle
- Erdbeeren und Crema di Aceto