



Foto: Wolfgang Abel

Schmeckt ohne Gesang und Akrobatik – Gänsebraten in guter Gesellschaft

Lieber Rechaud als Show

Eine Mahlzeit am passenden Ort genügt sich selbst

In der Europa Park Arena zu Rust gibt es dieses Jahr wieder eine Dinner Show. Inszeniert als vierstündiges Hochamt des Eventismus, zum Menüauftakt Lachs in Buttermilch-Dashi mit Liebstöckel, Quinoa und Shiso-Kresse, danach Karotten-Vadouvan Suppe mit Jakobsmuscheln und so fort. Kann man so machen, speziell bei höherem Bedarf an kuratierter Bespaßung.

Mir genügt zur Dinner-Show ein solider Tisch im stillen Winkel eines Gasthauses, das nicht wackelt. Wenn dort auf dem Rechaud ein tranchierter Martinsvogel erscheint, ist das Event genug. Schon aus Achtung gegenüber einem Tier, das gehen mußte, aber auch als Reverenz gegenüber Küche und Service. Wer Rohes in Gekochtes verwandelt und die Platten mit freundlicher Miene wohltemperiert zu Tisch bringt, bietet bereits ein kulturelles Vollprogramm, die Zugabe von Gesang und Luftakrobatik ist in solchen Fällen mehr als entbehrlich.

Erst gestern, am Samstagmittag gegen 15 Uhr, sah ich einen in sich ruhenden Gast in einem Landgasthof mit großem Herd, aber ohne Hochseil. Der gute Mann saß allein und zufrieden vor leeren Platten an einer Tafel in der Ecke. Also praktisch in erster Reihe Mitte vor einer Bühne aus geölten Dielen und gedeckten Tischen. Die bedeuten vielleicht nicht die Welt, für einen kulinarischen Mehrakter aus dem Breisgau waren sie allemal genug.

Einleitung des ersten Aktes: Auftritt der Gäste mitsamt ihren Marotten. Im zweiten Akt steigende Erwartung durch Gesamtbetrachtung von Nachbartischen bei gleichzeitiger Parade von Platten, Schüsseln und Getränken. Dritter Akt: Höhepunkt und Umschlag des Geschehens dank Aneignung des Hauptganges (tranchierte Gans). Gefolgt vom tragischen Moment und fallender Handlung wegen Sättigung und weiterer Miniaturen an Nebenschauplätzen. Momente letzter Spannung und Lösung bei Dessert, Likör, Café.

Nicht jedes Gastmahl läuft ab wie ein klassischer Fünfaktor mit klarem Spannungsbogen. Mitunter beginnt das kulinarische Schauspiel gleich wie der dritte Akt eines griechischen Dramas (Peripetie/Umschlag): Alles was nach dem ersten Kontakt mit der Speisekarte geschieht, verstärkt die fallende Handlung und mündet unmittelbar in die Katastrophe. Eine Auflösung des Dramas in Wohlbefinden bleibt aus.

In guten Strandbuden an der Küste entführen Horizont und Brandung den Gast unmittelbar in den zweiten Akt (erregende Momente), der zieht sich dann im Idealfall schier ins Endlose. Oliven, Brot und Wein, Nebensachen, Gläser und Gäste kommen und gehen wie Wogen und Schiffe. Die Dinge geraten in ein betäubendes Gleichgewicht, alles ist gut so wie es ist. Es gibt Menschen, die buchen zum Erreichen dieses Zustands Seminare, andere gehen in eine Holzbude am Meer.

Auch in Berghütten, Vesperstuben und vor wintersonnigen Südwänden kommt es mitunter zu Glücksversprechen mit offenem Ende. „Überhocken“ sagt man in der Schweiz, wenn die Gunst der Stunde nicht enden will und Aufstehen ein destruktiver Akt wäre. Überhocken ist das Gegenteil von dumpfen Versacken und Vollkasko-Bespaßung. Es ist leichtes, schwebendes Dasein, ein begnadeter Zustand. Auf meinen Streifzügen schätze ich Orte und Gastgeber, Lebensmittel und Ereignisse, die solchen Momenten förderlich sind. Buttermilch-Dashi gehört eher nicht dazu. Ein Rechaud und ein Tisch in der Ecke sind dagegen ein viel versprechender Auftakt.



Hoch Hinaus - Touren und Einkehren im Südschwarzwald - ist derzeit im Druck. Aus heutiger Sicht wird die Neuerscheinung noch in der ersten Dezemberhälfte ausgeliefert. Danke an alle Kunden für Ihre Geduld; das Buch kann hier vorbestellt werden:

Alle Oase-Bücher und Kolumnen von Wolfgang Abel > oaseverlag.de