



Foto: Wolfgang Abel

Vergoldet jeden Mittag – die Griebklößchensuppe

Loblied auf das Mittagessen

Warum ein Mittagessen Männer bändigt und Frauen nützt

Zur segensreichen Wirkung des Mittagessens gibt es unzählige Aphorismen. Einer der originelleren stammt von Oscar Wilde: „Männer sind Bestien. Darum ist es höchst wichtig, die Kerle gut zu füttern.“ Ganz offenbar wird Wildes Rat mittlerweile länder- und klassenübergreifend ignoriert. Noch schlimmer: die humane Chance eines Mittagessens mutiert nach und nach zu einem Akt kulinarischer Selbstverstümmelung.

Wie schnell ein Mann vom hungrigen Kerl zum domestizierten Trottel wird, läßt sich werktags in bald jeder größeren Stadt vor jedem höheren Firmengebäude beobachten. Essen en passant auf dem Trottoir, Kleckern auf der Parkbank, Pizza aus der Schachtel, Grünschnitt im Fressnapf, der jetzt Bowl heißt. Die Togo-Kultur kann ganze Straßenzüge verändern. Im vergangenen Sommer wurde von Freiburgs Stadtverwaltung das Am-Bächle-Lagern und Vespern auf Hundeschnauzenhöhe als Form der Breisgauer Lebensart beworben. Tiefer geht immer.

Am Kleinbasler Rheinufer kann man vor dem Firmenareal des Weltkonzerns Roche in Echtzeit beobachten, wie gut bezahlte Anzugträger mit der Tücke von Salatdressing in Aufreißbeuteln kämpfen. Eine kleine Feldstudie zur Mittagszeit stützt vor bald jedem namhaften Firmenportal den Verdacht, daß stattliches Einkommen nichts mit Lebenskunst zu tun hat. Der tiefe Fall reicht vom Mittagessen über das Geschäftsessen zum Power-Lunch, zu einem Reinstopfen wie auf der Flucht – und immer wieder erstaunlich wie klaglos sich erwachsene Wesen abrichten und abspeisen lassen.

Das gesellige Tier im Mann überlebt am ehesten in Mittelmeerländern, wo man Berufstätige nicht an Konferenz-, sondern an Eßtischen beobachten kann. In Katalonien gibt es für kultivierte Geringverdiener noch vereinzelt eine *Casa de Menjars*. Ein Speisehaus, das Mittagessen unter Gleichgesinnten für kleines Geld anbietet. In Barcelona ist zum Beispiel *Can Vilaró* so ein Alltagswunder, an Werktagen von 8 bis 16 Uhr offen, direkt gegenüber von den prächtigen Hallen des zentralen Sant Antoni Marktes. Ein Dutzend Gerichte stehen dort auf der Tageskarte, ausnahmslos hausgemacht, kein Teller kostet über zehn Euro. Also volle Hütte und eine zufriedene Arbeiterklasse, die nicht streikt, sondern nach Baskischem Kabeljau eine Creme Katalan zum Dessert bestellt, alles zusammen 12 Euro.

Wenn ich Fabrikant wäre, würde ich so eine Sozialstation am Fabriktor installieren, eine Frau mit Großfamiliensinn als Küchenchefin engagieren und das Institut allgemein zugänglich machen. Als Dauerwerbeseindung für eine ungewöhnlich integrierte Firmenkultur. Was effektiver, billiger und aufrichtiger wäre als das ewige Blabla von Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung. Die Wirkung eines guten Mittagessens auf die Kreativität wird ohnehin unterschätzt. Die Geschichte zeigt, gute Ideen lassen sich fast immer auf einem Papiertischtuch festhalten. Kreative, die mit Einmalbesteck auf Parkbänken sitzen und Nudelboxen auspicken, erinnern dagegen an notgelandete Krähen. Mit solchen Mitarbeitern wird ein Betrieb zum Übernahmekandidat.

Ein gutes Mittagessen befriedet übrigens nicht nur Kerle, es hilft der Frau auch bei der Partnersuche. Der italienische Anthropologe Paolo Mantegazza empfahl bereits im 19. Jahrhundert heiratswilligen Frauen, mögliche Partner nach einem gemeinsamen Mittagessen und danach bei aufkommendem Zorn zu betrachten. Zum Beispiel nach einer guten Pasta und später auf einer gemeinsamen Irrfahrt durch eine italienische Metropole. So kann die kluge Frau in wenigen Stunden die emotionale Ausstattung ihres Zukünftigen ausloten. Wenn der Test positiv ausfällt, spricht wenig gegen eine lebenslange Wiederholung der Übung, selbst unter schwierigen Bedingungen. Ein gepflegtes Mittagessen harmonisiert und nimmt jedem nachfolgenden Spurwechsel im Tageslauf die Schärfe.