



MFK Fisher

„Die Kunst des Essens. Anleitung zum Genuss“  
edition ebersbach, Berlin 2009 – ISBN 978-3-938740-88-0

(Leseprobe)

„Wann sollen wir leben, wenn nicht jetzt?“, fragt Seneca an einem für ihn und seine Freunde gedeckten Tisch. Eine Frage, die fast zu einfach zu beantworten ist. Wann also? Wir leben, und zwar jetzt. Wann sonst sollen wir leben und was gibt es Schöneres als sein Abendessen mit angenehmen Gefährten einzunehmen?

Ähnlich klingt es bei Landor, der entschied: „Ich esse spät im gut beleuchteten Esszimmer und mit wenigen ausgewählten Gästen.“

Auch ich esse mit Vorliebe spät und mag es, wenn mein Zimmer dabei hell und schön ist. Vor allem schätze ich eine kleine Anzahl handverlesener Gäste. (...)

Der Stuhl sollte bequem sein; das heißt: nicht zu tief und nicht zu weich, was die Verdauung hemmt, wie es bei den römischen Liegen der Fall war. Er sollte aber auch nicht hart wie die Cornish-Felsen, sondern dem normalen Körper angepasst sein. Der beste Stuhl, auf dem ich je saß, war breit, solide, mit einer hohen Lehne und aus englischem Eschenholz.

Der Tisch sollte groß sein und vor allem fest stehen, ohne zu knarzen oder zu wackeln. Auch die Teller sollten groß sein, das Tafelsilber eher schwer als leicht, mit schlichten Verzierungen. Einfache Tischwäsche über dem ganzen Tisch, klare Farben bei Blumen und Früchten, Gläser nicht allzu sehr verziert – alles sollte einfach und dem Essen und den Getränken angemessen sein. (...)

Vielleicht spüren zu wenige von uns, dass das Brechen von Brot, das Teilen von Salz, das gemeinsame Löffeln aus einer Schüssel mehr ist als die bloße Befriedigung eines Bedürfnisses. Wenn man diese ursprünglichen Dinge so beiläufig verrichtet, wie man Musik aus dem Radio hört, vergisst man ihr Geheimnis und ihre Kraft. Auch wenn wir uns von den Ur-Regeln des Lebens entfernt haben, sollten die mit anderen eingenommenen Mahlzeiten ein schöner und vertrauensvoller Akt sein und nicht bloß die Erfüllung gesellschaftlicher Verpflichtungen. (...)

Was sechs Personen wünschen, ist schwierig zu entscheiden. Man muss die sechs Geschmäcker und sechs Vorlieben kennen, um ein Menu zu zaubern, das allen gerecht wird. Alte Vorlieben müssen mit neuen, neue Aromen müssen mit alten verbunden werden. Auf diese Weise sollten Mahlzeiten entstehen, die sowohl die Zunge als auch die Verdauung

stimulieren, Mahlzeiten, an die man sich mit Genuss erinnert und auf die man sich zukünftig freut. Solche Mahlzeiten zuzubereiten und zu servieren ist, wie ich finde, eine der schönsten Tätigkeiten und nichts ist süßer als die aufrichtige Bewunderung eines zufriedengestellten Freundes. Als Horaz einem vom Sturm überraschten Reisenden zu Hilfe kam, gab er ihm ein gutes Hähnchen zu essen, ein gebratenes Zicklein, Weintrauben, Feigen und Nüsse und süßen römischen Wein. (...)

Für meine eigenen Gerichte bevorzuge ich die Einfachheit und das Neue. Vielleicht, weil ich auf diese Weise das Interesse meiner Gäste erzeuge, was wiederum ein indirektes Kompliment für mich ist.

Ich liebe Muße und Behaglichkeit. Daher mag ich es nicht, wenn unter meinen Gästen zwei oder mehr Personen, egal welchen Geschlechts, im ersten stürmischen Liebesrausch sind. Man lädt sie besser ein, wenn sich ihre neue Leidenschaft beruhigt hat. Abgesehen davon ist es eine Verschwendung, wenn man Frischverliebten gutes Essen serviert.

Ich bin nicht der Meinung wie die Griechen und Römer, dass Frauen erst gegen Ende des Mahles mit dem letzten Wein und mit der letzten Musik Zugang haben dürfen. Auch der Franzose hatte Unrecht, wenn er meinte, dass es für einen wahren Feinschmecker keine noch so blauen Augen, verführerischen Locken oder Schultern gäbe, die den Liebreiz eines schwarzen Trüffels ersetzen könnten.

Gäste sollte man, ungeachtet ihres Geschlechts, ihrer sozialen Position oder ihres Alters danach auswählen, ob sie zu essen – und zu trinken! – verstehen, und sie sollten eine gute Mischung aus Hemmungslosigkeit und Zurückhaltung besitzen. Sie sollten Freude am Essen haben und sowohl die Zubereitung und als auch die Verkostung als eine Kunst ansehen. Sie sollten die dazu gereichten Getränke genießen; egal, ob es sich um ein Bier handelt, das man aus der Flasche auf einem Berg trinkt, oder um das reife Bouquet eines Chambertin 1919, den man in einem großen Kristallkelch und auf feinstem Damast serviert.

Gäste sollten über die seltene Gabe verfügen, am Tisch zu verweilen. Sie sollten fähig sein, nein, begierig darauf sein, stundenlang – drei, vier oder sechs Stunden – bei einer Mahlzeit zu sitzen, sei es, dass sie nur aus Suppe, Wein und Käse bestehe oder aus zwanzig wunderbaren Gängen.

Mit guten Freunden, die diese Eigenschaften besitzen, gutem Essen auf einem Holzbrett und gutem Tischwein im Krug serviert erübrigt sich die Frage: Wann sollen wir leben, wenn nicht jetzt?