

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 4 (1991)
Heft: 7

Rubrik: Bücher

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 28.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

BÜCHER

Karl Gerstner kocht

Ursprünglich war Karl Gerstner Werber und hat die traditionsreiche Agentur GGK mitbegründet. Als Typograf schnitt er zwei Schriften. Als Gestalter wirkt er weltweit. Jetzt hat er die «Avant Garde Küche» – ein Kochbuch – geschrieben.

Ein Reiz der Wörter ist, dass, wer sie erfindet, oft nicht steuern kann, was mit ihnen passiert. Avantgarde – einst ein Begriff der Militärs, dann von Antonio Gramsci als Motor der Weltveränderung entdeckt – wurde zum beliebten Wort einer heute angegrauten Gestaltergeneration, die glaubte, mit Vernunft und System Realität herstellen zu können. Es ist, wie wir wissen, misslungen. Reizvoll immerhin, dass es das Wort geschafft hat, als Schlagzeile ein Kochbuch zu fördern. Gerstners Avantgarde-Küche hat ein Merkmal: Es gibt keine Rezepte. Er geht davon aus, dass, wer

Prinzipien kenne, keine Rezepte brauche, sondern mit Logik allein auch am Herd zurechtkommen solle. So breitet er in einem ersten Teil Gesundheitliches aus und trägt Wissenschaftliches zusammen, um seinen Schluss zu begründen, dass die Avantgarde Fett und Zucker meiden und Ballaststoffe brauchen solle. Das Ganze heisst dann Rahmenbedingungen, in deren Enge ein Gestalter bekanntlich zu arbeiten hat. Mich ärgert das wissenschaftliche Gäsäusel mit Klammerverweisen auf Quellen, und mich enttäuscht das Durcheinander langfädiger Argumentation, mit der der Gestalter als Koch seine Rahmenbedingungen vorstellt. Dass gesund auch gut sein kann, ist keine weltbewegende Entdeckung. Gestalter aus Gerstners Generation gehen gerne von Prinzipien aus, die ihnen vernünftig erscheinen. Da haben sie eine Gemeinsamkeit mit den Kochbüchern, die

ja nichts anderes als Vernunftanleitungen fürs Dickicht der Rohmaterialien sind. Gestalter dieser Generation sind darüber hinaus Haltungshelden: Sie wollen ihr Handeln moralisch begründet haben. Ich schätze das, und so suche ich Gerstners Haltung. Sie heisst: «Weglassen, was immer möglich ist.» Umgesetzt zum Beispiel aufs Fleisch: Knapp würzen und das Fett wegschneiden. Sein Kapitel «Produkte» zeigt aber, dass formalistische Prinzipien nicht einmal in der Küche genügen. Kochen ist immer auch Kritik, und die muss davon ausgehen, dass die technische Zivilisation mit Agrochemie die Küchenrohstoffe gefährdet. Chemie im Kochtopf, Hors-sol-Tomaten, Avocados und Mangos jederzeit sind für Gerstner leider allenfalls beiläufige Probleme.

Das dritte Kapitel heisst «Die Zubereitung». Es ist das Beste, was ich in letzter Zeit übers Kochen gelesen habe. Gerstner zeigt, dass Kochen ein klar durchdachtes Handwerk ist. Seine Prinzipien gründen auf der traditionellen Zweiteilung «roh» und «gekocht». Roh sind Speisen geniessbar, wenn wir sie hacken, walken oder marinieren, gar werden Speisen in trockener, in nasser oder in feuchter Wärme. Gerstner beschreibt zehn Formen, mit denen Essen zubereitet werden kann. Mehr braucht er nicht. Er ordnet sie nicht bestimmten Speisen zu, sondern regt Kombinationen an: Lamm, in nasser Wärme gekocht, zu Kartoffeln, in trockener Wärme gegart. Das ist keine neue Küchenkenntnis. Wie sie dargestellt ist, ermuntert zum Erfinden – nicht nur fürs Festprassen, sondern auch für den Alltag.

KÖBI GANTENBEIN ■

«Avant Garde Küche» von Karl Gerstner. Verlag Arthur Niggli, Heiden, 46 Franken.

Neu erschienen

«Das kleine Haus von Le Corbusier». Von F. Vaudou. Carré d'art. 65 Franken (deutsch oder französisch).

«Geschichte der Architekturtheorie». Von Hanno-Walter Kruft. Beck-Verlag. 72.60 Franken. Diese wichtige Zusammenfassung ist broschiert nun auch für das schmälere Portemonnaie endlich erschwinglich.

«Gustav Klucis». Museum Fridericianum Kassel. 108.50 Franken. Erste grosse Retrospektive des revolutionären lettischen Künstlers.

«Gerüche und Bau». Arcus 12. R.-Müller-Verlag. 28.10 Franken. Nase-Geruch-Architektur. Der Zusammenhang wird in diesem Buch hergestellt.

«Wunder der Baukunst». Südwest-Verlag. 19.80 Franken. Das Buch für architekturinteressierte Kinder (oder deren Eltern).

«Industriebau: Europa – Japan – USA. Praxisreport». Von D. Sommer. Birkhäuser-Verlag. 98 Franken.

«Physiologische Arbeitsgestaltung. Leitfaden der Ergonomie». Von Etienne Grandjean. Ott-Verlag. 88 Franken. Der Begleiter jeder Studentengeneration (meistens knapp vor der Prüfung) in einer langerwarteten, überarbeiteten Neuauflage.

«Deutsches Historisches Museum». Aldo Rossis Entwurf im Gefüge der Kulturforen. Von Alberto Ferlenga. DVA. 63.30 Franken.

«Konstruktion der Architektur und Maschinenformen». Von Jakow Tschernichow. Birkhäuser-Verlag. 98 Franken.

«Architektur der Arbeiterbewegung». Von Jörn Janssen. Universität Karlsruhe. 20 Franken.

«Denkmal-Fibel». Praktische Hinweise und Denkmalpflege in Bayern. Callwey-Verlag. 36.50 Franken.

