

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 24 (2017)
Heft: 269

Artikel: Es darf auch mehr sein!
Autor: Vogt, Ueli
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884152>

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: 02.02.2025

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

Oft heisst es beim Essen: lieber etwas teurer und hochwertiger, dafür weniger! Gewiss gibt es lobenswerte Gründe für diese Haltung, ökologische oder auch gesundheitliche. Aber hier soll vom Gegenteil geschwärmt werden: von der Menge als sträflich unterschätzter Genusskomponente.

Den sensiblen Genussknöspchen nämlich, die wir nicht beschreiben können und für die wir auch kaum ein Bewusstsein haben, stehen viele andere Körperteile zur Seite, die eher durch Menge zur Verzückung zu bringen sind. Bloss will es der Geist der Zeit anders: Gute Gefühle beim Anschauen einer mächtigen Menge auf dem Teller haben wir uns abgewöhnt.

Bei den manuellen Vorbereitungen zur Verspeisung beginnt die körperliche Lust: das Hochgefühl, voll in einen Haufen stechen können oder mit dem Messer etwas Festes zu mundgerechten Stücken zu zersäbeln, wobei die Gerechtigkeit des Mundes grosszügig ausgelegt werden soll, um die Happen nicht zu klein zu portionieren. Später, auf dem Löffel oder der Gabel, kann bei der ersten Portion gut beobachtet werden, wie sich das Futter verhält; klebt es, hält es zusammen oder muss es in kleineren Portionen zum Mundfüllvorgang hochgehoben werden? Sollen die Einzelkomponenten schon auf dem Teller, im Mund oder gar erst im geschmacksunempfindlichen Bauch gemischt werden? Wann soll die Sosse zum Fleisch stossen, wann die Beilage zum Gemüse oder Fleisch? Unzählige Varianten tun sich da auf, und wenn man dann noch die einzelnen Verarbeitungsgrade (zerschnitten, eingelegt, zerkaut, angekaut etc.) dazunimmt, wirds unübersichtlich.

Ich meinerseits bevorzuge die sortenreine «In-den-Mund-Führung», um dann die einzelnen Komponenten des Füllguts mit sanfter Kraft zu vermengen. Möglicherweise muss dabei, um Raum für Mischbewegungen zu bekommen, häppchenweise geschluckt werden. Die zum Schlucken bestimmte Portion wird sorgsam zum Gaumen gequetscht, kollidiert dann in der Speiseröhre mit dem langsam aufsteigenden oder vielmehr schwebenden Geist des Apéros, welcher wiederum vom Schluckgut verdrängt wird und in die Mundhöhle diffundiert, dort die unvermischten Speisen im Mund durchdringt und angereichert mit Geschmacksmolekülen in die Nase steigt, sich dort entfaltet und bestimmt werden kann.

Dabei ist sorgsam auf die Konsistenz des Mundfüllguts zu achten; gegebenenfalls kann mit einem Schluck Getränk der Mundinhalt geschmeidig gemacht werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Speisen durchlässig bleiben, denn die vorzugsweise alkoholischen Getränke sollen diese durchfliessen, etwas Geschmack aufnehmen und sich in den unterschiedlichsten Regionen der Mundhöhle entfalten können. Dieses Durchdringen ist nur bei einer gewissen Mindestfüllmenge möglich und erinnert vom Vorgang her etwas an (die brutale Form der Gasgewinnung mittels) Fracking. Das, nebenbei, ist nur ein kleines Beispiel, wie sich der Ess-Genuss durch das Lesen der Wissens-Bünde der Zeitungen gewinnbringend mehren lässt und wir zu Laboranten solcher Versuche werden können.

Damit eine wirkliche Versuchsanordnung entstehen kann, braucht es unbedingt eine gewisse Menge an Testmaterial, das in unterschiedlichsten Reihenfolgen einzubeugen ist. Was von aussen als hastiges Schlingen wahrgenommen werden könnte, ist lediglich eine effiziente Abfolge von Testreihen, alle fein registriert und variiert. Zum Beispiel: Passt Röslichöl am Stück zu vermuseltem Fleisch, getränkt mit Rotweindampf? Oder: Sind grob zerfaserte Fleischpartikel gut im Rueblisumpf? Ein finales Konglomeratbällchen aller Komponenten dieses Speiseganges wird durch geschick-

te Rachen- und Zungenkontraktion gebildet. Es erinnert an den aus Natursendungen bekannten Pillendreher und wird schlussendlich mit dem Wein aufgelöst und mit tsunamihafem Getöse weggeschwemmt. Da jeder Moment seinen eigenen Geschmack hat, soll der Versuch nicht allzu stark in die Länge gezogen werden, zumal der versuchsbedingt notwendige Alkohol die Erinnerung zusätzlich unberechenbar macht.

Der physisch komplexe Vorgang des Kauens, Mischens, Nachfüllens und Schluckens kann zusätzlich überlagert werden durch lebendige und abschweifende Tischgespräche. Dadurch ist die Koordinationsleistung der Zunge schon ganz schön gefordert, wenn die Runde nicht durch feuchte Aussprache verschreckt werden soll.

Nach vielmaligem Schlucken folgt schliesslich das sich behaglich anfühlende Gefühl des sich füllenden Bauches, welchem jedoch schon etwas die Ahnung eines säuerlichen Aufstossens vorausseilt. Das ganze Esswerk soll dann reichlich übergossen werden, zu guter Letzt mit starkem Kaffee und nicht zu spärlich mit wohliligem Schnaps. Das ist der Moment, sich des Schnapsbrennkönigs Christoph Keller zu erinnern: In einem Radiointerview sagte er, dass es beim Schnaps nicht um den vollen Fruchtgeschmack gehen soll, sondern um den Duft der Blüte, der unreifen Frucht, der Frucht dann schon auch, aber auch der verdorbenen Früchte, also der Gleichzeitigkeit möglichst vieler, den Lebenskreis beschreibenden Eigenschaften. Das ist so etwas wie die Urmatrix des beschriebenen Völlerns. Anzufügen bleibt nur noch ein Sachet der Verdauungshilfe («Rennie räumt den Magen auf»).

Viel und gut zu essen lohnt sich also, dafür spare ich mir gerne das teure Auto weg, dessen Beherrschung der beschriebenen Konsumhaltung sowieso zuwiderläuft. Zugleich wird das Gewissen entlastet und – je nach praktischer Umsetzung – auch gesundheitlich ein Kontrapunkt zum Massvollen gesetzt. Bleibt die Frage, ob diese Technik auch im Restaurant praktiziert werden soll oder zu Besuch bei Freunden. Weil das Risiko erheblich ist, dass die erste zugleich auch die letzte Einladung wäre, komme ich zur Schlussfolgerung: Am besten ists zuhause, da esse ich, wie ich will, und wenn ich dann noch viele Leute einlade, kann man der beschriebenen Logik auch schon beim Kochen folgen. Und in heiterer Runde das Lob der Menge und der Vielfalt anstimmen.

Ueli Vogt, 1965, leitet das Zeughaus Teufen.