Kochen mit Ketchup

Holm Friebe & Rainer Kirberg

Kochen mit Ketchup

MÄRZ

Inhalt

The Church of Ketchup

Opening the bottle: Ketchup an die Wand nageln 7
À Table! Essen als Natur- und Gesellschaftsakt 10
Die Würzsauce: Verfeinern und Maskieren 15
Von Kê-tsiap zu Catsup: Die Asia-Connection 19
Ketchup-Blut: Kleine Theorie des roten Begehrens 23
La pomme d'amour: Globalisierung einer Frucht 28
Land of plenty: Die US-Apotheose des Tomaten-Ketchups 32
Pass the Heinz!: Der Steve Jobs des Ketchups 38
Self-fulfilling Prophecy: Das Esperanto der Küche 45
Clash der Kulturen: Ketchup und Pop 51
Beuys und Warhol: Zwei Päpste wie Ketchup und Honig... 57
On and off: Die Deutschen und der Ketchup 59
Moral high ground:
Wie die Lebensreform den Ketchup killte 64
Deutsche Sonderwege:
Das Land, in dem Werder und Hela fließen 70
Getting real: Ketchup als Substanz und Infrastruktur 75
Goldstandard: Das Maß aller Ketchups 79
German Gothik: Bei den Hela-Ultras 82
Born in the GDR: Grandseigneur und Lunatic fringe 85
Catch all: Bio, Mainstream, Exzellenzcluster 90
Health Issues: Ketchup als das neue Superfood 94

Rezepte 99

Snacks und Starter

Reuben-Sandwich mit selbst gemachtem Ketchup
nach Anne Waak 101
Hamburger mit Piccadilly-Sauce
nach Oliver Schweinoch 103
Toast-Hawaii Thüringer Art nach Ulf Geyersbach 104
Garnelencocktail nach Hilka Dirks 105
Currywurst-Praline
nach Telse Bus und Martin Schanninger 107

Suppen und Aufläufe

Möhren-Ingwer-Kokossuppe mit Ketchup
nach Kersty Grether 110
Zucchini Sussex
nach Carl Grouwet (mit Gustav Seibt) 112
Ketchup-Bananen-Maccheroni-Auflauf
nach Nona Tielebier 114

Nudelgerichte

Nudeln mit Ketchup nach Holm Friebe 116
Pasta Vorrata nach Elke Schmitter 117
Wurstgulasch Werder Art nach Klaus Lederer 118
Ke-tsiap-Nudeln nach Menno Aden 120
Knuspriges Spaghetti-Nest mit Ketchup-Perlen
nach Carolina Grillet und Søren Meisterbrau 123

Hauptgerichte mit Huhn

Cuisses de poulet au vinaigre à la lyonnaise
nach Marc Ottiker 125
Hähnchenflügel mit Cajun-Rub und Ketchup-Saucen
nach Karin Laudenbach 126
Chicken-Banana nach Susanne Schirdewahn 129
Gongbao Jiding mit Ketchup
nach Christian Y. Schmidt 130
Ketchup mit halben Hähnchen und Pommes
nach Mark-Stefan Tietze 134

Hauptgerichte mit Fleisch

Ketchup-Döner nach Eberhard Seidel 136
Meatloaf nach Katharina Grossmann-Hensel 137
Ketchup-Kola-Rippchen (KKR)
nach Michael Strautmann 140
Schnelles schwäbisches Gulasch nach Johannes Boos 141
Doppelt mit Ketchup und Semmelbrösel panierte
Bouletten nach Eva-Maria Wilde 143

Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

Videotopf nach EVA & ADELE 145
Muscheln mit Orangenmarmelade und Ketchup
nach Tina Hüttl 146
Matjes mit Melone nach Rainer Kirberg 148

Vegetarische Hauptgerichte

Pilz-Patty mit Ketchup nach Jenni Zylka 151
Reis mit Ketchup nach Jörg Sundermeier 152
Überbackener Bettreis mit Ketchupspirale
nach Rebecca Spilker 153
Gesundes Gurkengemüsegeschlonz auf Basmatireis
(vegan) nach Isobel Markus 155
Vegane Currywurst (besser als naturidentisch)
nach Sonja Hegasy 156
Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce
nach Jens Friebe 158

Beilagen & Saucen

Cocktailsauce nach Elias Hauck 160
Rosa Blitzsauce nach Laura Helena Wurth 161
Die kulinarische Wunderwaffe nach Jochen Reinecke 162
Cocktailsauce für Büsumer Krabben nach
Jürgen Langenbacher 164

Dessert

Pikante Ochsenaugen mit Hela-Gewürzketchup
nach Martin Knepper 166
Kuchen mit ›Chapeau rouge‹ nach Barbara Kalender 168

Außer Haus

Pommes Schranke nach Olga Hohmann 171

Autoren und Autorinnen 173
Literaturverzeichnis 178

The Church of Ketchup

von Holm Friebe und Rainer Kirberg

Opening the bottle: Ketchup an die Wand nageln

Was Sie schon immer über Ketchup wissen wollten, stand bislang nicht in Büchern. Der Ketchup ist selbst in der Populärkulturforschung ein Paria. In der einschlägigen kulturwissenschaftlichen Literatur sucht man ihn vergebens: Weder im Werk Dick Hebdiges kommt er vor, der Jugend- und Subkulturen studiert hat, noch in Susan Sontags epochalem Essay über Camp, der Kitsch und schlechten Geschmack als ästhetische Strategie feiert. In den Schriften der Birmingham School, die mittels marxistisch-materialistischer Alltagssoziologie den raffinierten Codes und klandestinen Wissensformen der Working Class nachspürte, die in den Ritualen von Fußball- und Clubkultur inkorporiert sind: kein Sterbenswörtchen zum Thema Ketchup. Allenfalls in den Fotografien von Martin Parr, dem aus Manchester stammenden Chronisten des britischen White Trash und der verblassenden Working-Class-Kultur, die sich in verrottenden Seebädern und verkommenen Funparks verschanzt hat, ist Ketchup allgegenwärtig.

Ausnahmen bestätigen die Regel: Das einzige akademische Opus zum Thema ist Andrew F. Smiths Standardwerk *Pure Ketchup: A History of America's National Condiment*, auf das wir uns deshalb im Folgenden auch umfangreich beziehen. Abgesehen von dieser Quelle jedoch gleicht das Projekt, dem kulturellen Phänomen Ketchup mit nachhaltig recyclebarem Besteck zu Leibe zu rücken (die ikonische Plastik-Pommesgabel ist EU-weit seit 2021 verboten), dem sprichwörtlichen Versuch, Pudding an die Wand zu nageln. Das Banausische,

nicht Satisfaktionsfähige ist dem Ketchup derart eingeschrieben, dass selbst die Apologeten der Populärkultur die Finger davon lassen. Sinngemäß etwa so, wie der Physiker Wolfgang Pauli inkommensurable Ideen als *not even wrong* abqualifizierte oder ein verschnupfter Großkritiker über den US-amerikanischen Pop-Kitsch-Künstler Mark Kostabi einmal sagte, seine Kunst sei so schlecht, dass sie sogar den guten Ruf von *Bad Painting* untergrabe.

Der Ketchup taucht in der Geisteswelt ansonsten nur da auf, wo man ihn am wenigsten vermutet: in der Volkswirtschaftslehre. Als »Ketchup-Inflation« wird dort die berechtigte Sorge bezeichnet, dass eine immer weiter aufgeblähte Giralgeldmenge, die sich lange Zeit nicht in entsprechenden Preissteigerungsraten niederschlägt, wenn die Konjunktur sich dreht, plötzlich zu einer unkontrollierten und unkontrollierbaren Inflation führt – gerade so wie Ketchup, der trotz Schüttelns lange in der Flasche festsitzt, sich am Tipping Point auf einen Schlag ergießt und den Teller überflutet.

Analog begegnet man dem metaphorischen »Ketchup-Effekt« auch sporadisch in den Politik- und Gesellschaftswissenschaften, etwa wenn es um die Entwicklung der öffentlichen Überwachung geht. Immer greift hier das Prinzip »erst zu wenig, dann zu viel«, das in den erwähnten Fällen allerdings menschengemacht und kein Naturgesetz ist. Anders beim Ketchup und dessen spezifischer Viskosität: Der rote Stoff ist eine »thixotrope nicht-newtonsche Flüssigkeit« mit der vertrackten Eigenschaft, dass sich ihre Moleküle im Ruhezustand ineinander verhaken und erst durch Krafteinwirkung lösen.

Der komplexen Physik des Ketchups wird sein gesellschaftliches Ansehen nicht ansatzweise gerecht. Ketchup ist in der Esskultur so etwas wie Camp David in der Mode: omnipräsent, aber alle außer Dieter Bohlen – der als Testimonial auf der Payroll des Phantasielabels aus Berlin-Hoppegarten steht und eine fürstliche Apanage bezieht – rümpfen die Nase darü-

ber. Wer Ketchup kauft, gekauften Ketchup in Umlauf bringt oder konsumiert, entbirgt sich als Banause und darf mit Fug und Recht so genannt werden. Der Banause ist dem gängigen Verständnis nach eine Person, der jegliches Interesse, Gefühl, Verständnis für geistige oder künstlerische Dinge fehlt, die nicht die Fähigkeit hat, in angemessener Weise mit Dingen umzugehen, die von Kennern geschätzt werden.

Doch ganz so einfach ist es nicht. Die Frage »Wer spricht?« sollte mitbedenken, wer das Banausische in Bausch und Bogen abkanzelt. Der Dünkel ist stets eine sichere Bank. Oder, um den Slogan der bildungsbürgerlichen Gralshüterin des guten Geschmacks, der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung*, zu paraphrasieren: Dahinter steckt wahrscheinlich ein altkluger Snob. Der Kulturwissenschaftler Egon Friedell problematisierte in seiner *Kulturgeschichte Griechenlands* schon in den 1930er-Jahren das Pauschalurteil Banause: »Der griechische Begriff des Banausen ist nicht ganz leicht zu umschreiben. Sein Gegensatz ist weder der Kopfarbeiter (denn unsere Gelehrten mit ihren Laboratorien und Archiven hätten für Banausen gegolten) noch der sogenannte ›freie Beruf‹ (denn auch die meisten Künstler galten dafür), sondern als banausisch ist alles verrufen, was Zweck hat, was für Geld geschieht, was man machen muss, was deformiert, was übermäßig anstrengt.«

In diesem Sinne sind wir gern Banausen, wenn wir uns hier zweckmäßig und für Geld den Tort antun, den antiketchupistischen Kanon und Konsens eines versnobten Juste Milieus zu demontieren. Anders als die aus dem politischen Campaigning oder dem Portfoliomanagement von Startup-Investments bekannte Methode, »Spaghetti an die Wand werfen und warten, welche hängen bleibt«, kann man beim Ketchup sicher sein, dass er auf jeder Raufasertapete Spuren hinterlässt. Wir wollen also im Folgenden den Versuch unternehmen, Ketchup an die Wand zu nageln.

Mit Leslie Fiedler, neben Umberto Eco und Dick Hebdige einer der großen Vordenker des Schulterschlusses von U- und E-Kultur, von Profanem und Transzendentem, Heiligem und Banalem, rufen wir hier in den Äther: »Cross the border, close the gap«, überschreitet die Grenze, schließt den Graben! Werdet Teil der *Church of Ketchup*!

À Table!
Essen als Natur- und Gesellschaftsakt

Für den Kulturanthropologen Claude Lévi-Strauss ist das Kochen und die Küche das verbindende Element zwischen Natur und Kultur, angesiedelt in beiden Feldern. In *Mythologica I: Das Rohe und das Gekochte* führt er aus, dass das Essen sich mit dem Raffinement der Zubereitung entfernt von der nackten Bedürfnisbefriedigung, die der Mensch mit dem Tier teilt, um in den Rang eines Kulturgutes und identitätsstiftenden Wertesystems aufzusteigen: »Man kann daher am Grad der Verwandlung vom Rohen zum Gekochten den Zustand der Zivilisation ablesen.«

Essen ist also mehr als der metabolische Austausch des Menschen mit der Natur, es ist ein gesellschaftlicher Akt. So schreibt Helene Karmasin in *Die geheime Botschaft unserer Speisen*:

> Wann haben wir eigentlich den Eindruck ›Das ist ein wirklich gutes Essen‹? Wenn es uns gut schmeckt, würden die meisten Menschen sagen. Sie haben damit nicht Unrecht, aber die Frage ist nicht ganz beantwortet: Es ist nicht der Geschmack allein, der ein Essen zu einem guten Essen macht. (…) Ein gutes Essen muss ›richtig‹ in einem ganz umfassenden Sinne sein: richtig zusammengestellt, richtig serviert, passend für einen Anlass und für die jeweiligen Essensteilnehmer. (…) Neben dem scheinbar individuellen Geschmack gibt es also ein Geflecht von Regeln, das wir beachten, ohne es explizit zu kennen.

Gleichwohl bleibt die Küche, so raffiniert sie im Lauf ihrer Evolution auch geworden ist, notgedrungen dieser Schnittstelle zwischen Kultur und Natur verhaftet. Daran mag es liegen, dass sie es im Paragone, dem Wettlauf der schönen Künste, nie auf den Stand der bildenden Kunst oder der ernsten Musik geschafft hat, denen man zutraut, einen Kommentar von gesellschaftlicher Relevanz zu formulieren, wie es Wissenschaft und Politik nicht vermögen, oder gar zum Versuchslabor für neue Formen des Zusammenlebens zu werden. Darin ähnelt die Kulinarik der Parfümerie, die ebenfalls Innovatoren und solitäre Superstars hervorbringt, ohne je wirklich in den Stand einer musealen und musealisierbaren Kunstform emporgehoben worden zu sein. Während der ebenso vergängliche Tanz und das Tanztheater durchaus die Weihen genießen, zur bildungsbürgerlichen Selbstveredelung beizutragen, scheint die Haute Cuisine, bis in ihre avantgardistischen Verästelungen wie die Molekularküche hinein, das Odium profaner Nahrungsaufnahme nie ganz loszuwerden.

Gegen die mangelnde Fallhöhe schickt die gehobene Küche gern die Edelfeder des kulinarischen Kenners ins Rennen. In seiner Glosse »Wir aßen für Sie im ›Fabrizios‹« schlägt Woody Allen humoristische Funken aus diesem Genre und schickt den »anspruchsvollen Restaurantkritiker« Fabian Plotnick ins neu eröffnete, ebenfalls fiktive »Fabrizio's Villa Nova Restaurant« in der Second Avenue. »Auf Pasta als Ausdruck des italienisch-neorealistischen Stärkemehls versteht sich Mario Spinelli, der Küchenchef im ›Fabrizio's‹, ganz ausgezeichnet«, hebt Plotnick in einem Duktus an, der an Theaterkritiken von C. Bernd Sucher oder die verstiegeneren Gastro-Kolumnen von Jürgen Dollase erinnert: »Seine Fettuccine, die zwar auf eine nachgerade mutwillige Weise bissig und naseweis sind, verdanken vieles Barzino, dessen Verwendung von Fettuccine als ein Mittel sozialer Veränderung uns allen bekannt ist. Der Unterschied ist, dass bei Barzino der Gast

dazu verführt wird, weiße Fettuccine zu erwarten, und sie auch bekommt. Hier im ›Fabrizio's‹ bekommt er grüne. Warum? Das scheint alles so grundlos. Als Gäste sind wir auf die Änderung nicht vorbereitet. Folglich macht die grüne Nudel uns nicht froh.«

Was Allen hier aufspießt, ist der Wille zur Kunst, an dessen Unerfüllbarkeit die Gastronomie insgeheim leidet, weshalb sie sich umso überdrehter als kulturelles Spektakel inszeniert. Oder ist hier vielleicht noch Luft nach oben? Besagter Jürgen Dollase, unermüdlicher Streiter für die Anerkennung der gehobenen Küche als Kunstform, seit er sich nach einer Epiphanie vom Junkfood-genährten Krautrock-Roadie zu Deutschlands führendem Gastro-Kritiker emporgeschwungen hat, nimmt auf seiner Facebook-Seite die Aufnahme des französischen Sternekochs Guy Savoy in die Académie des Beaux Arts in Paris zum Anlass, das Ziel noch einmal zu präzisieren: »Es muss mittelfristig nicht nur um irgendeinen schwammigen Kunstbegriff gehen, und aus meiner Sicht schon gar nicht darum, der Kochkunst einfach nur den gleichen Platz wie den anderen Künsten einzuräumen.« Vielmehr gelte es, zu zeigen, »welche Art von Kunst die Kochkunst ist und warum sie gerade heute eine ganz besondere Stellung in der Gesellschaft einnimmt, die viele andere Künste längst verloren haben.«

Wir dürfen gespannt sein, wie dieser Ein-Mann-Kreuzzug ausgeht und stehen mit einem Bein fest an der Seite Dollases, der ja auch nicht müde wird, sich für eine »gehobene Lokalküche« starkzumachen gegen die Kapriolen der Molekularküche und anderer fancy Modeerscheinungen der Haute Cuisine. Mit dem anderen Bein stehen wir aber da, wo das Raffinement gänzlich ohne Luxurierung auskommt und also nicht die Form eines hochnäsigen Hobbys der gehobenen Stände annimmt und uns vielmehr in Gestalt der erschwinglichen, alltäglichen und demokratischen Kulinarik begrüßt, wie sie ein gut gedachtes, gut gemachtes und sauber herge-

stelltes Produkt der Massenindustrie stiften kann. Kurz: Wir stehen an der Seite des Ketchups.

Über Geschmack lässt sich streiten. Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Die Meinungen gehen da auseinander. Die Gerechtigkeitstheorie nach John Rawls kennt das Problem der »teuren Geschmäcker« (»expensive taste problem«): Nach den strengen Regeln des Utilitarismus, der das »größte Glück der großen Zahl« anpeilt, müssten Menschen, die auf dem Wege der persönlichen Veredelung einen teuren Geschmack für Opern, Zigarren, alte Bordeaux-Rotweine, Kaviar und Austern ausgebildet haben, mehr gesellschaftliche Ressourcen zugeteilt werden, um ihre Bedürfnisse zu befriedigen. De facto ist das auch so, wenn wir uns die Subventionslandschaft für Opernhäuser oder generell die wachsende Schere der Vermögensverteilung anschauen. Menschen mit elitärem Geschmack haben eine gute Lobby und qua sozialer Affinität einen Draht in die Politik. Insofern wird der teure Geschmack in der einen oder anderen Form ohnehin von der Allgemeinheit subventioniert. Nun, dieses Problem werden wir hier nicht lösen. Die Frage, die uns aber beschäftigt, ist die des »guten Geschmacks«, präziser: ob guter Geschmack notwendig auch teurer Geschmack sein muss.

Zunächst einmal: Was ist denn überhaupt guter Geschmack? Wo ist oben, wenn es um Geschmack geht? Eine Frage, die sich für bildungsbürgerliche Snobs nicht stellt, die wissen, dass Bauhausmöbel und Bücherwände Indikatoren desselben sind, Kitsch und Ketchup dagegen Marker seines Fehlens oder gar der Geschmacklosigkeit. Aber da dürfen wir natürlich nicht stehen bleiben. Die Frage des guten Geschmacks reicht weit zurück in die Geschichte des Ästhetischen und wurde immer auch und immer schon entlang der kulturellen Haltung zum Essen ausverhandelt. Denn Essen ist beides: Einverleiben und Teilen, individuelle Bedürfnisbefriedigung und soziale Handlung.

Das gemeinsame Mahl kann als Urszene der Zivilität bezeichnet werden, ein Akt sanfter Disziplinierung, der das urwüchsige Balgen um die Nahrung in Zeremonien der Geselligkeit überführte, den Fremden zum Gast machte und den Gast zum Freund. Am Esstisch konstituieren und bewähren sich die Menschen als zusammengehörig und entwickeln das, was heute Esskultur genannt wird. Wenn Brillat-Savarin in der *Physiologie des Geschmacks* 1826 sein »Sage mir, was du isst und ich sage dir, wer du bist« formuliert, dann muss diese Aufforderung um Norbert Elias' Frage nach dem »Wie« des Essens ergänzt werden – also den Gepflogenheiten des Verzehrs, denen er ein Jahrhundert nach Brillat-Savarin in *Über den Prozess der Zivilisation* nachspürt. Den ersten Schritt in der Entstehung der Tischkultur sieht Elias im Verzicht auf das Essen mit den Händen, in ihrer Fortentwicklung zu den sogenannten »Manieren« wiederum erkennt er den Willen zur Distinktion, also zur Abgrenzung nach oben und unten in der sozialen Hierarchie. Dass diese Abgrenzung stets auch eine moralische Komponente hatte, davon zeugt das Gebot des »buen gusto«, des guten Geschmacks, der schon im Spanien der frühen Neuzeit Kriterium für das angemessene Verhalten an der höfischen Tafel war.

Als gegen Ende des 18. Jahrhunderts die großen philosophischen Systeme der Ästhetik entwickelt werden, stellt Immanuel Kant in *Kritik der Urteilskraft* fest: Weil Geschmack eine Kategorie des Sozialen ist, wird er als guter und nicht als schöner Geschmack gefasst. Der gute Geschmack betrifft – ähnlich wie der Takt als die zwischenmenschliche Version des Gefühls – eine Ebene des Gesellschaftlichen, die man im Sinne der aufgeklärten Zeit »sittlich« nennt. Doch neben der ethischen und normativen Komponente der Tischkultur interessiert Kant auch der Geschmack als physiologisches Ereignis und er tastet sich in die epistemologischen Dimensionen dessen vor, was er das »Räthsel« des Geschmacks nennt. Er

weist auf eine den Geschmacksurteilen innewohnende Überlagerung von Lust und Wissen hin und stellt fest: »Ob sie (die Urteile) gleich für sich allein zur Erkenntniß der Dinge gar nichts beitragen, so gehören sie doch dem Erkenntnißvermögen allein an, und beweisen eine unmittelbare Beziehung dieses Vermögens auf das Gefühl der Lust oder Unlust (…).«

Ein Jahrhundert vor Kant schrieb Gottfried Wilhelm Leibniz zum Thema: »Der vom Verstand unterschiedene Geschmack besteht in den verworrenen Wahrnehmungen, von denen man nicht angemessen Rechenschaft geben kann. Er ist etwas dem Instinkt Vergleichbares.« Hiervon wusste wiederum schon Plato, der im *Symposion* anmerkt, der Geschmack liege »in der Mitte zwischen Einsicht und Unwissenheit«. Es ist sicher kein Zufall, dass das altgriechische Wort *sophia*, die Weisheit, die Wurzel pflanzte für das, was im Lateinischen *sapere* heißt: Wissen – aber auch Schmecken. *Sapere, savoir, saber* – der Philosoph Giorgio Agamben erinnert uns in seinem Essay *Geschmack* daran, dass sich diese doppelte Bedeutung in den europäischen Mittelmeersprachen bis heute erhalten hat. Schmecken, aber auch Wissen. Wenn das kein Balsam auf die Seele des Restaurantkritikers ist.

Die Würzsauce: Verfeinern und Maskieren

Wenn Schmecken und Wissen im mediterranen Kulturraum schon etymologisch eine so innige Verbindung eingehen, dann müssen wir, Claude Lévi-Strauss folgend, Leibniz' Vergleich des Geschmacks mit dem Instinkt mindestens stirnrunzelnd betrachten. Es mag sich so anfühlen, als folgten wir beim Schmecken instinktiven Sensationen, aber unsere Geschmackspapillen sind keineswegs, wie die des Tieres, genetisch auf ein bestimmtes, unveränderliches Nahrungsmuster festgelegt. Und so gab es, nachdem mit der Bändigung des Feuers der Über-

gang vom Rohen zum Gekochten geschaffen war, für den menschlichen Erfindungsgeist kein Halten mehr. Pflanze und Tier wurden den vielfältigsten Zubereitungsformen unterworfen, und schon sehr früh trat zu diesen Basics der Ernährung ein Drittes, Mineralisches hinzu: das Salz.

Einst kostbar wie Gold, soll Salz aka Natriumchlorid im römischen Legionärswesen sogar als Zahlungsmittel gedient haben. Ob diese Aussage Gaius Plinius Secundus des Älteren zutrifft, ist zwar nicht gesichert, doch das lateinische »Salarium« (»Gehalt«), das über das französische »Salaire« ins Deutsche herüberwanderte, dokumentiert die innige Verbindung des Geldes mit diesem ersten Gewürz der Küchenkultur. Salz besitzt nicht nur das Privileg, den Eigengeschmack von Pflanze und Tier emporzuheben, seine chemischen Eigenschaften erlauben es auch, Lebensmittel zu konservieren, ja sogar den naturgegebenen Vorgang der Fäulnis für den menschlichen Konsum nutzbar zu machen. So ist die Entdeckung der Fermentation, der kontrollierten organischen Zersetzung, eine Meisterleistung der antiken Küchenkultur, die man mit ein wenig historischer Kühnheit als Geburtsstunde der zeitgenössischen Molekularküche bezeichnen könnte, gar nicht zu reden von der »New Nordic Cuisine«, die den Hipster-Gaumen allenthalben mit Frischem, aber voller Hingabe auch mit Verfaultem verwöhnt.

Endprodukt dieser revolutionären biochemischen Entdeckung war das römische Garum, das in besagtem skandinavischen Hype seine Wiederauferstehung feiert: die bekannteste frühe Würzsauce des Abendlandes. Wobei schon der Name auf ihren hellenischen Ursprung verweist, denn er leitet sich von *gavros* ab, griechisch für die europäische Sardelle. Es handelte sich also um eine Fischsauce, gewonnen auch aus Makrele, Aal und Thunfisch, die man in Salzlake einlegte und in offenen Becken über längere Zeit der Sonne aussetzte. Bei entsprechender Hitze trat die Fermentation ein: die in den

Eingeweiden der Tiere enthaltenen Enzyme bauten das verderbliche Fischeiweiß ab. Das so entstehende wässrige Gemisch wurde schließlich ausgepresst und mehrfach gefiltert, bis man eine klare, bernsteinfarbene Flüssigkeit erhielt.

Rund um das Garum, seinerzeit wohl noch beliebter als der heutige Ketchup, entstand eine blühende Industrie. Manufakturen im ganzen Mittelmeerraum – vom italienischen Stiefel über das nordafrikanische Karthago bis zur iberischen Halbinsel – sorgten für steten Nachschub der auch über die Alpen exportierten Fischsauce, die so freigiebig genutzt wurde, dass in *De re coquinaria*, dem Kochbuch des gefeierten römischen Feinschmeckers Caelius Apicius, kaum ein Gericht, ob herzhaft oder süß, davon verschont blieb. Es gab den begehrten Stoff in verschiedenen Reifegraden; auf Wasser-, Öl-, Essig- oder Weinbasis; und es gab Garum, veredelt mit Gewürzen, einheimischen und exotischen, mit denen sich die Römerinnen und Römer stolz ihrer imperialen Weltläufigkeit vergewisserten.

Aber es gab auch billiges Garum dritter Klasse, mit dem sich das einfache Volk den oft nicht mehr ganz frischen Zustand seines Mittagsmahls schön schmeckte, eine im subtropischen Klima des Mittelmeers nicht unübliche Notwendigkeit. Auch dies also ein Gebrauchswert der Fischsauce: Selbst mittels kontrollierter organischer Zersetzung hergestellt, konnte das Garum den Gaumen überlisten und organisch Grenzwertiges genießbar machen; ein Umstand, von dem bisweilen auch die Reichen und Schönen profitierten, wenn sie ihr exquisites, sündhaft teures Edel-Garum gegen unerwarteten Hautgout ihrer Speisen zum Einsatz brachten.

Dass dieser Klassencharakter – der das Garum, wie wir sehen werden, grundsätzlich vom Ketchup unterscheidet – auch nach dem Zerfall des Römischen Reichs bestehen blieb, ist zu vermuten. Sicher ist jedenfalls, dass die römische Fischsauce unter der Bezeichnung »Liquamen« europaweit bis ins hohe

Mittelalter populär blieb, als veredelnde wie nach Bedarf maskierende Beigabe. Letzteren Nutzen teilt sie sich im Übrigen mit einer anderen, den Geruchssinn betreffenden Erfindung: dem Parfüm. Es waren bekanntlich hygienische Gründe, die dem Duftwasser am barocken Hof von Versailles zur historischen Blüte verhalfen. Wenn Ludwig XIV. hier seinen umfangreichen Hofstaat zu tagelangen Festlichkeiten empfing, wurde der Mangel an Einrichtungen zum Vollzug der Notdurft wie der Körperpflege buchstäblich sinnfällig. Man kann die Residenz des Sonnenkönigs, Juwel der Architektur und des Designs, als olfaktorischen Ausdruck dafür lesen, wie sehr der Mensch das Auge zum privilegierten Organ seines perzeptorischen Apparats gemacht hatte.

Unter diesen Zuständen litten, infektiologisch kein Wunder, auch die Lebensmittel in der Hofküche, und da Geruchs- und Geschmackssinn nun mal intrinsisch miteinander verbunden sind, musste der Maître de Cuisine, dem Beispiel seiner parfümierten Gäste folgend, das schwere Geschütz überwürzter Saucen in Stellung bringen. Die barocken Speisen, deren Arrangement höchsten Instagram-Ansprüchen genügt hätte, wurden in üppigen Mehlschwitzen ertränkt – keine Spur mehr von der mediterranen Leichtigkeit des Liquamen. Indes ist es wohl eine Eigenschaft genialer Ideen, dass sie universell Bestand haben, zeitlich wie geografisch. Amerika wurde schließlich auch nicht nur einmal entdeckt und es ist wahrscheinlich, dass die Menschen in allen warmen küstennahen Regionen weltweit irgendwann der Sache mit der Fermentation auf die Schliche gekommen sind. So jedenfalls auf der anderen Seite des Planeten, fernab des europäischen Gravitationszentrums: in Asien.

Bitte abonnieren Sie unseren Newsletter, um keine Neuerscheinung mehr zu verpassen:



Erste Auflage Berlin 2026
Copyright © 2026 März Verlag GmbH
Reichenberger Str. 150, 10999 Berlin
info@maerzverlag.de
Alle Rechte vorbehalten.
Einbandgestaltung: Barbara Kalender, Berlin
Satz: Sarah Käsmayr, Augsburg
Druck und Bindung: Books Factory, Szczecin, Polen
ISBN: 978-3-7550-0078-5
www.maerzverlag.de

PRODUKTSICHERHEIT
März Verlag GmbH,
Reichenberger Str. 150, 10999 Berlin,
produktsicherheit@maerzverlag.de
Sicherheitshinweis entsprechend Art. 9 Abs. 7 S. 2 der GPSR entbehrlich.