

Anrede,

ich habe schon eine ganze Menge Reden gehalten, aber noch keine von Zuhause aus. Glauben Sie mir: Es wäre viel schöner gewesen, dies hier direkt vor Ihnen von einem Podium mit Blumensträußen drumherum zu tun und nicht mit sturem Starren auf einen Monitor, der weder Beifall spendet noch unwillig murrst, wenn ihm das ganze Gedöns von dem da oben nicht passt. Aber keine Sorge: Sie kriegen von mir keine kulturpessimistische Packung, ich predige vor Ihnen nicht das Primat von Kartoffeln und Rüben und Sellerie durchs ganze Jahr, sondern für die kluge Optimierung kulinarischer Lebensfreude, wir haben es alle nötig.

Mein Name ist Bernd Matthies, ich arbeite seit gut 30 Jahren als Journalist nicht nur, aber besonders gern an kulinarischen Themen, ich habe für E&T und den Feinschmecker geschrieben, vor allem aber, und das immer noch, für den Berliner Tagesspiegel, der sich aus der Hauptstadtresse schon immer dadurch hervorgetan hat, dass er kulinarischen Themen viel Platz einräumt. In Berlin ist aber, Sie ahnen es, vieles anders als im weiten Land draußen, und ich werde den Teufel tun, Ihnen in ihrem schönen Landstrich die Welt zu erklären. Aber Berlin ist ein Laboratorium in praktisch jeder Hinsicht, und es mag interessant sein, wie wir hier oben die Sachen so sehen – ich habe manchmal den Eindruck, dass wir, was Essen und Trinken angeht, an einer Schnittstelle zwischen Süden und Norden sitzen, die eine ganze Reihe neuer Erkenntnisse zugänglich macht – ich erkläre später noch, was ich damit konkret meine.

Zunächst, ach, schnell noch einmal das Thema Corona, das uns ja seit geraumer Zeit fürchten lässt, die Welt werde hinterher eine andere sein. Ich bezweifle das, einerseits, weil ich nicht weiß, ob es ein Hinterher im Sinne von aus, vorbei, vergessen überhaupt geben wird, andererseits aber, weil ich kürzlich hier in Berlin zum ersten Mal seit langer Zeit eine mittelgroße Veranstaltung mit echten Menschen besucht habe – und da war ein Herzen und Händeschütteln und Umarmen, das jedenfalls eine Angst völlig zerstört hat: Dass die Menschen des postcoronaren Zeitalters alle mit einer Glasscheibe um sich herum durch die Welt gehen, jeder für sich wie in einem dystopischen Zukunftsthiller. Die Lebensfreude bleibt.

So, das wars zu diesem Thema, hoffe ich, aber ein anderes Thema werden wir nicht wieder los, das ist der Klimawandel, der ja in der Landwirtschaft viel deutlicher spürbarer wird als in den mehr oder weniger klimatisierten Büros der Hauptstadt. Der Klimawandel hat das seit Jahrzehnten unumgängliche Thema Umweltschutz in seiner Bedeutung heraufgestuft von sehr wichtig auf lebensnotwendig, und deshalb kann heute niemand mehr von landwirtschaftlichen Produkten und Genuss ohne Reue reden, ohne diese Aspekte bei all seinem Tun zu berücksichtigen. Das ist keineswegs nur negativ, ich bin hier nicht als Cassandra eingekauft worden. Gerade die Winzer, die ich hier ziemlich zahlreich vermute, haben durchaus Grund zur Freude darüber, dass sie seit mindestens 20 Jahren praktisch keine sauren Trauben mehr ernten mussten und gerade in den Jahren 2018 bis 2020 grandiose Qualitäten auf Flaschen füllen konnten. Einerseits. Andererseits müssen sie auf völlig neue Herausforderungen reagieren, und sei es nur die, dem Seniorchef zu erklären, dass die Trauben für die besten Weine, das erste oder große Gewächs, vor denen für den

Gutswein gelesen werden müssen und nicht mehr danach, im November, wie das im 20. Jahrhundert noch üblich war.

„Die rettende Region“ habe ich meine Ausführungen überschrieben, und darum geht es. Es geht darum, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu vermindern, darum, Transportwege zu verkürzen, es geht darum, weniger Energie zu verpulvern und darum, sorgsamer zu prüfen, was überhaupt noch von weit her ins Land geschafft werden muss. Und es geht um ein neues Bewusstsein für die Saison: Wir haben uns daran gewöhnt, das ganze Jahr hindurch bretonische Meeresfrüchte in praktisch lebendfrischer Qualität auch in die Oberpfalz und die Uckermark zu schaffen, auch wenn das immer teurer wird. Wir essen Spargel und Mangos, Kalamansi, Yuzu und Rambutan rund ums Jahr. Ein seltsames Phänomen: Früher haben wir Heidelbeeren nur im Sommer und aus dem Wald essen können, heute gibt es die bedeutend weniger schmackhaften Kulturheidelbeeren rund ums Jahr, überwiegend aus Peru, bis dann Ende Juni die deutschen Spargelbauern einspringen und uns mit ihren Heidelbeeren zumindest auf den Weg ökologischer Vernunft zurückführen. Ähnlich ist es mit den spanischen Erdbeeren, die immer schon im Februar auf den deutschen Markt drängen, obwohl sie in Konsistenz und Farbe eher Gurken ähneln – das gibt es sogar schon mit Bio-Siegel, obwohl die futuristische Monokultur, die dahintersteckt, sicher das Gegenteil von ökologisch bewusstem Handeln darstellt. Neulich, es ist erst ein paar Tage her, habe ich in einem Berliner Supermarkt Erdbeeren aus England gesehen. Mag sein, dass uns sogar der Brexit noch neue Trends beschert. Gut oder schlecht? Keine Ahnung.

Die Globalisierung der Landwirtschaft war aber, das kann man dennoch generell sagen, kulinarisch eine Bereicherung. Sie hat faszinierende Grundprodukte überall verfügbar gemacht und überall vorhandene optimiert, sogar bei so banalen Dingen wie den grünen Bohnen und Zuckerschoten aus Kenia oder Senegal, die deutsche Bauern in dieser fein kalibrierten Qualität aus undurchsichtigen Gründen nie liefern mochten. Aber auch in Europa hat sie viel zur Popularisierung von Spitzenqualitäten beigetragen. Es ist gerade einmal gut 40 Jahre her, dass deutsche Spitzenköche Bressehühner und Steinbutt aus den Pariser Markthallen im Kofferraum nach Deutschland schafften und beim Umladen auf dem Autobahnparkplatz von der Polizei umzingelt wurden, die sie für Terroristen hielt – heute gibt es französisches Geflügel in jedem besseren Supermarkt.

Das alles steht längst unter Klimavorbehalt, auch wenn niemand sagen kann, womit denn die Peruaner und Kenianer ihren bescheidenen Wohlstand halten sollen, wenn die Welt aus Klimaschutzgründen auf ihre Agrarprodukte verzichtet. Aber klar ist: Wir werden unseren kulinarischen Lebensstandard verändern müssen, um ihn zu halten, wir müssen einerseits die Qualität unserer eigenen Produkte verbessern, andererseits das Angebotspektrum dieser Produkte erweitern. Was das bedeutet, machen uns die trendsetzenden Gastronomen vor, wir in Berlin haben ein paar davon.

Sie haben sicher schon mal von Billy Wagner gehört, dem Wirt des Berliner Restaurants Nobelhart & Schmutzig. Er verbrät einen guten Teil seiner nicht unerheblichen Umsätze damit, im Berliner Umland und bis rauf zur Ostsee nach guten Produkten und anspruchsvollen Produzenten zu suchen. Praktisch nichts, was in Super- und gastronomischen Großmärkten herumliegt, ist ihm und seinem Küchenchef Micha Schäfer gut genug. Dabei geht es ihm nicht um das Bio-Siegel, das durch seine Omnipräsenz in den

Supermärkten längst an Bedeutung verloren hat und längst nicht zwingend für bessere sensorische Qualität steht. Es geht ihm um ein Produkt, das durch intensive Zuwendung des Produzenten in jeder Hinsicht ausgereizt ist und sich schmackbar unterscheidet - hier ist das Klischee „Das schmeckt wie früher bei meiner Großmutter“ durchaus gerechtfertigt. Hier gibt es Gemüse auch mal solo, nur mit einem Klecks aromatisierender Sauce, und natürlich nie einen ganzen Saibling oder ein halbes Huhn wie zu Großvaters Zeiten, sondern kleine, küchentechnisch mit aller Sorgfalt behandelte Stücke- hatte ich schon erwähnt, dass auch die Zeit der Fressgelage, der All-You-can-Eat-Buffets und der XXL-Schnitzel vorbei ist? Das Fleisch, das meist die schlechteste Klimabilanz von allen Lebensmitteln hat, muss selbstverständlich auf einen vernünftigen Anteil an der Gesamternährung zurechtgestutzt werden, die Tierfabriken und die Lebendtransporte in und durch ganz Europa müssen verschwinden, das ist nicht nur eine klimapolitische, sondern auch eine ethische Verpflichtung ohne Wenn und Aber.

Ich schweife ab. Und stelle Ihnen lieber noch jemanden aus Dänemark vor, den klugen Landwirt Sören Wiuff. Er lebt auf seinem Hof ungefähr 70 Kilometer westlich von Kopenhagen und stellt dort, beispielsweise, den besten Spargel her, den ich je gekostet habe. Das Bio-Regelwerk interessiert ihn nicht, er setzt auf das, was sie in den angelsächsischen Ländern „Precision Farming“ nennen, die akkurate Abstimmung von Düngung, Bewässerung und Bearbeitung nach dem Stand der Wissenschaft und Technik ohne die verschlungenen, oft heimlichen Umwege, die die Bio-Bauern gehen müssen, um in Menge und Preis überhaupt konkurrenzfähig zu sein. Aber er tut noch mehr, sieht sich nicht nur als Lieferant, sondern vor allem als Ideengeber der Spitzengastronomie. Dass Kopenhagen nach wie vor eine der kulinarisch spannendsten Städte der Welt ist, viel spannender als, räusper, Berlin, das hat auch mit ihm zu tun. Viele Küchenchefs dort kennen ihn, weil er immer wieder unvermittelt mit einer Kiste Grünzeug anrückt, mit Kräutern oder seltsamen Gemüsevarianten: Probier mal, sagt er dann, wenn du damit was anfangen kannst, dann mache ich mehr davon. Den Höhenflug von Rene Redzepi und seinem „Noma“ hat er von Anfang an begleitet und inspiriert, aktuell treibt er Köche in seiner unmittelbaren, bisher kulinarisch unergiebigem Umgebung voran. Wir sehen: Köche und Bauern, die sich in unmittelbarem Kontakt Dinge erarbeiten, die der Großmarkt nicht kennt, sie treiben die neue Genussskultur mehr und umweltbewusster voran als es eine neue Flugverbindung zur gerade angesagten spanischen Fischauktionshalle noch könnte.

Auf diesem Weg ist eine neue Regionalküche entstanden, wie es sie lange nicht mehr gegeben hat. Erinnern wir uns: Die Älteren hier vor den Monitoren sind, wie ich, im Taumel der sogenannten Fresswelle der 50er aufgewachsen, mit gefüllten Paprikaschoten und Toast Hawaii. Eine gescheite bürgerliche Traditionsküche, wie sie im Süden Deutschlands und in geringerem Maß an den Küsten überlebt hatte, gab es bei uns nicht. Dann folgten die Pizza-Welle mit der Erweiterung ins Mediterrane, es folgte die Fusionsküche mit ihren asiatischen Untergruppen, und in der Gastronomie – weniger beim privaten Essen – schlug dann die neue spanische Küche, die sogenannte Molekularküche mit ihren ebenso faszinierenden wie fragwürdigen Tricks, ein neues Kapitel auf.

Und als alle fragten, was denn nun als nächstes dran sei, Patagonien oder Australien, da kamen die Skandinavier und verfassten ihr berühmtes Manifest von 2004, das die

Küchenwelt auf den Kopf stellte: Wir wollen, sagten sie, fortan nur noch mit dem kochen, was um uns herum wächst und gedeiht. Die radikalsten Vertreter verzichteten fortan sogar auf Olivenöl, Pfeffer und Tomaten. Damit war die Blaupause einer Rückbesinnung auf die eigene Region erschaffen, die eine wahre Explosion an Kreativität auslöste, weil sie nicht mehr auf vertrauten Geschmacksmustern von anderswo beruhte, die man überall nachahmen konnte, sondern weil sie das Erfinden von Neuem zur Pflicht machte. Das fällt leichter, wenn ein Meer in der Nähe ist oder auf den Feldern die Artischocken und Melonen sprießen. Na, schönen Dank, sagten andere Köche, die weit im Binnenland und in klimatisch weniger begünstigten Gegenden arbeiten mussten: Sollen wir jetzt die ganze Wintersaison nur noch Kohl, Rüben und Kartoffeln auftischen?

Es ist dann, wie wir wissen, ein wenig anders gekommen. Es genügte nämlich nicht, wie ich schon andeutete, einfach die alten Rezepte mit diesmal regionalen Produkten weiter zu kochen, wie es gedankenlose Köche überall im Land taten. Denn ihre fantasievolleren und handwerklich versierteren Kollegen schöpften gerade aus dieser freiwillig angenommenen Mangelsituation Kraft, belebten alte Techniken wie die Fermentation oder Trocknung wieder, gruben vergessene Rezepturen aus, experimentierten mit Reifungsmethoden zur geschmacklichen Verdichtung bei Fleisch und sogar Fisch, und sie bedienten sich auch, wo es sinnvoll schien, bei den Geräten und Methoden der verflossenen Molekularküche. Sebastian Frank zum Beispiel, ein Österreicher, der in Berlin das Restaurant Horvath führt, hat den Sellerie im Salzteig erfunden. Er wickelt eine ganze Knolle ein, bäckt sie im Ofen und lässt sie dann in seinem Vorratsraum hängen. Nicht, bis die Gäste kommen, sondern ein halbes Jahr oder länger. Dann schlägt er den Teig auf, und drinnen liegt der Sellerie, der aussieht wie etwas, das die Katze reingeschleppt hat. Aber er ist hart, man kann ihn reiben, und er bringt konzentrierten Umami-Geschmack auf den Teller, so ähnlich, als würde man Trüffel verwenden. Das ist eine von zahllosen Ideen, die ohne den Verzicht auf Importprodukte kaum jemandem gekommen wären.

Die Situation ist inzwischen weltweit ganz eindeutig: Wo heute Restaurants international bewertet und in eines der zahllosen Rankings eingefügt werden, ist eine regionale Verwurzelung der Küche und der Produkte, die Identität des Restaurant mit der Umgebung Pflicht, und das funktioniert nicht nur in Paris oder Barcelona, sondern auch in Warschau oder auf den Färöerinseln, wo es das berühmte Restaurant „Koks“ gibt. Wenn das dort oben auf Felsen im Atlantik funktioniert, dann weiß ich nicht, warum es in der Magdeburger Börde oder im Emsland nicht funktionieren sollte.

Das ist alles andere als abgehobene Elitärkultur. Denn schauen wir uns selbst an: Fährt irgendjemand von uns noch nach Franken oder Südtirol, um dort Hummer, Pizza oder Riesengarnelen zu essen? Nein, wir suchen dort nicht länger nur die unverwechselbare Landschaft mit schönen Städten, sondern auch die originäre Genusskultur der Region, wie es sie so nur dort geben kann. Die deutschen Spitzenköche hängen da, international gesehen, ein ganzes Stück zurück, das ist der entscheidende Grund dafür, dass sie trotz ihrer technischen Perfektion draußen kaum Aufmerksamkeit finden - das können die österreichischen Köche besser, die immer einen Querverweis auf die kulinarische Tradition ihres Landes unterbringen, ohne in die Schnitzerei zurückzufallen.

Aber die Angst vor dem Regionalprodukt, die vor allem weniger phantasiebegabte Köche immer noch schüttelt, ist auch aus einem anderen Grund unnötig: Die Region gibt immer mehr her. Einerseits ist es paradoxerweise der Klimawandel, der in Deutschland zwar den Eiswein auszurotten scheint, aber den Anbau von Artischocken oder geschmacklich hervorragenden Tomaten immer näher rücken lässt. Andererseits ist es der technische Fortschritt, der sogar tropischen Früchten, Gemüse und Meeresfrüchten den Stempel „regional“ verleiht, und das bei durchaus vertretbarer Öko-Bilanz. Geschlossene Systeme wie die sogenannte Aquaponik, bei der Gemüse und Fische in einer Anlage anfallen, spielen eine zunehmend größere Rolle, und auch der Betrieb von Treibhäusern per Solarstrom ist längst keine Besonderheit mehr. Und neue Anbausysteme helfen auch bei der Ausdehnung der Saison: Ich komme gerade aus Dänemark, wo es mitten im August hervorragende Erdbeeren gibt, angebaut in unromantischen Stellagen, die an die effizienten Systeme erinnern, in denen die Holländer Tomaten anbauen, sehr gute, wie ich sicherheitshalber ergänzen möchte, bevor das abgegriffene Bild von fadem, rot gefärbtem Wasser aufkommt – es ist lange her, dass Treibhaus für fad und blass stand.

Einer der Küchenpioniere auf diesem Gebiet, Sie kennen ihn alle, ist der Franke Alexander Herrmann, der in seinem längst mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant in Wirsberg alle möglichen Exoten in eine brillante neue Küche einfügt – mit stark regionalem Einschlag, weil all diese Zutaten aus der Umgebung kommen, vor allem aus Treibhäusern, die zum Teil die Abwärme anderer Quellen nutzen. In seiner sehr unterhaltsamen Fernsehserie „Aufgegabelt“ zeigt Herrmann nicht nur diese Erzeuger, sondern auch, wie aus deren Produkten sehr moderne und dennoch einfach nachzukochende Gerichte entstehen, sogar mit eher problematischen Fleischsorten wie Strauß oder Pute, die in Deutschland problemlos gezüchtet werden können, aber bei Verbrauchern und Köchen auf allerlei Vorbehalte stoßen, oft zu Recht.

Ein anderes Beispiel, das die Angst widerlegt, es werde aus dem Wasser bald nur noch Saiblinge und Forellen geben, ist die bayerische Riesengarnele, die aus einer ganz unromantischen Halle kommt. Sie braucht nur Wärme und Salzwasser aus einem geschlossenen Aquakultur-Kreislauf und zählt dennoch zu den besten Garnelen, die auf dem Weltmarkt zu bekommen sind. Leider ist sie auch wesentlich teurer als ihre Schwestern aus asiatischen Antibiotika-Farmen in abgeholzten Mangrovenwäldern und insofern im Rahmen einer Restaurantkalkulation schwerer darstellbar, aber das kann ja noch werden. Wenn das hier live im Saal wäre, würde vermutlich irgendjemand an dieser Stelle „Und Insekten!“ rufen, bitte ja, das kann ich mir nicht so richtig vorstellen, auch wenn es im Grunde nicht erklärbar ist, warum die meisten von uns beim Versprechen „Garnelen satt“ hinlangeln, bis der Arzt kommt, aber nie auf die Idee kämen, beispielsweise Heuschrecke oder Skorpion zu essen. Kulturelle Prägung vermutlich, aber wenn hier jemand ist, der darauf ein Geschäftsmodell aufbauen will, soll er sich bitte nicht auf mich berufen.

Aber ich will nicht nur von Restaurants reden, denn auch zuhause muss sich vieles ändern, ändert sich bereits vieles. Seit selbst Aldi plakativ beschlossen hat, sein Sortiment - in zugegeben sehr weiter Zukunft - auf bessere Tierhaltung umzustellen, müsste eigentlich jeder wissen, dass weniger und dafür besseres Fleisch die bessere Idee ist. Corona – autsch, da ist das Thema doch noch mal – hat viele von uns wieder an den Herd gebracht, weil

einfach mehr Zeit dafür war, und viele von uns kochen jetzt besser, bewusster, haben sich neue Einkaufsquellen erschlossen, ihr Produktverständnis und Qualitätsbewusstsein geschult. Das sollte zumindest auch den Wunsch nach besseren, frischeren Produkten aus der Region aufkommen lassen, und dafür brauchen wir eine Renaissance der Wochenmärkte, die leider vor allem bei mir im Norden zu einer Abspielfläche normaler Großmarkt-Ware verkommen sind, die es so auch in jedem Supermarkt nebenan gibt. Nicht schlecht, aber eben doch Massenprodukte ohne individuellen Charakter aus einem Angebot ohne Überraschungen.

Gleich nach mir werden wir hier auf dieser Konferenz mehr über die Chancen der Direktvermarktung hören – genau da liegt, finde ich, die Zukunft des differenzierten Einkaufs, auf dem Wochenmarkt wie im Hofladen oder per turnusmäßiger Lieferung in der Kiste. Wo die Bauern großflächig auf Monokulturen von Getreide oder Mais setzen wie meist im Norden, ist das Thema erst einmal durch, vielleicht unwiderruflich. Aber ich nehme an, dass bei Ihnen in Rheinhessen und drumherum die Lage noch etwas vielfältiger und kleinteiliger aussieht. Bio ist, wie ich schon ausgeführt habe, ein möglicher Weg, der bei der Vermarktung sicher hilft, aber er führt nicht automatisch zu besserer, sensorisch auffälliger Qualität; ich halte, wie sie sicher schon gemerkt haben, nichts von dem gängigen, namentlich durch die grüne Politik beförderten Vorurteil, dass es nur böse konventionelle und gute Biobauern gebe.

Aber es muss eben bei beiden der Wille da sein, etwas Besonderes zu produzieren, der unter den deutschen Winzern schon seit Jahrzehnten eine wahre Qualitätsrevolution bewirkt hat – und da tun sich ja gerade die Rheinhessen hervor, ich komme hier in Berlin kaum nach mit dem Merken neuer vielversprechender Weingüter. Der Umschwung hier ist meist die Folge des Generationswechsels, und es ist nur zu hoffen, dass der Anbau von Spitzengemüse und die Zucht von Hühnern höchster Qualität bald genauso sexy sind wie der Ausbau von 95-Punkte-Weinen. Denn ohne die junge Generation ist der Umschwung sicher nicht zu schaffen, und jeder Jungbauer, der dann doch lieber frustriert ins Büro abwandert, ist ein Verlust für die Qualitätswende, die wir alle brauchen.

Solche Leute gibt es. Und da ich gerade Hühner erwähnt habe, führt das zwangsläufig zu Lars Odefey, der schon nach wenigen Jahren sehr dicht dran ist am Legendenstatus. Odefey lebt in der Nähe von Uelzen in Niedersachsen und zieht Hühner auf. Ganz normal soweit, und das erst seit 2017. Aber in dieser kurzen Zeit hat er es durch präzise Produktkenntnis und extremes Qualitätsbewusstsein geschafft, seine Hühner aus verschiedenen europäischen Rassen in den Küchen vieler der besten deutschen Restaurants unterzubringen, im Aqua in Wolfsburg, im Jante in Hannover oder beim Nobelhart in Berlin, bei Köchen also, die deutsches Geflügel normalerweise nicht mal im Personalesen dulden würden.

Der Zeitgeist, der der Region den Rücken stärkt, weiß es: „Odefey“ ist als Name auf deutschen Speisekarten längst mindestens so zugkräftig wie „Mieral“, die Geflügelmarke der französischen Spitzenküche. Und das Schöne an der ganzen Sache ist, dass sich jeder diese Prachtstücke nach Hause liefern lassen kann. Seien wir tapfer: Ein einziges Huhn kostet zwischen 30 und 45 Euro plus Versand, das ist nicht wenig, und wenn es mal einen dicken Kapaun gibt, zum Beispiel vor Weihnachten, dann können es auch 200 sein. Das zeigt eindeutig: So etwas geht. Wer als Erzeuger nicht nur die regionale Karte spielt, sondern auch

die Qualität ganz weit oben ansetzt, der kann damit auch in Deutschland erfolgreich sein. Und das geht in Zweifelsfall sehr viel schneller als der Klimawandel.

Den wichtigsten Ernährungstrend habe ich noch gar nicht erwähnt: Es ist natürlich das vegetarische oder vegane Essen, dessen Aufschwung noch lange nicht am Ende angekommen sein dürfte. Es löst natürlich zunächst einmal das ethische Dilemma, das mit dem Konsum von Fleisch und Fisch immer verbunden ist. Aber gehört es überhaupt zum Thema Regionalität? Scheinbar nicht. Aber eben doch, weil Gerichte, die nicht mehr vom Fleisch oder Fisch und den passenden Saucen dominiert werden, ganz andere Ansprüche an die Ausgangsqualität der Gemüse stellen, die nicht mehr gnädig überdeckt werden kann. Wer beispielsweise ein Gericht, wie es derzeit Mode ist, überwiegend nur aus verschiedenen Aggregatzuständen der Kartoffel kombiniert, mit Püree, gebackenen Teilen und krossen Kartoffelschalen, der muss scheitern, wenn die Kartoffel nur Durchschnitt oder schlechter ist. Fehlt das Fleisch, steigt der Anspruch an alle anderen Bestandteile des Gerichts, das ist unumgänglich.

Ein weltberühmtes Muster für derartige Zubereitungen ist der „Gargouillou“ des französischen Küchenchefs Michel Bras: Viele kleine Gemüse mit Kräutern und differenziert aufgebauten Cremes – eine vegetarische Glanzleistung, die in Deutschland wegen der hier frisch und regional verfügbaren Grundprodukte immer noch nicht realisierbar wäre, aber es ist doch zumindest ein Vorbild für eine ganze Generation von vegetarischen Gerichten, die mit dem Klischee „Na, dann lassen wir einfach das Fleisch weg, dann kriegen Sie nur Knödel und Gemüse“ längst aufgeräumt haben. Die ersten vegetarischen Restaurants mit Michelin-Stern gibt es längst, die Bücher des Londoner Gemüsepapstes Yoram Ottolenghi erreichen nicht nur Rekordauflagen, sondern sie werden, wie ich aus vielen Gesprächen weiß, auch intensiv genutzt. Selbst ein Fanatiker von Luxusrindfleisch und Meeresfrüchten wie Tim Raué in Berlin, der früher Veganer immer rausgeworfen hat, bietet inzwischen ein sogar veganes Menü an, in das er seine ganze kreative Energie steckt. Ein anderer Fall ist die Art veganer oder vegetarischer Küche, die auf Fleischersatzprodukte aus meist industrieller Fertigung setzt. Sie hat sich in anspruchsvollen Restaurants nicht durchsetzen können, glücklicherweise, wie man wohl sagen muss. Im Convenience-Bereich hat sie immer noch Perspektive, das wird sich in den Kantinen sicher noch weiter durchsetzen, aber davon rede ich hier nicht.

So, ich komme, Sie ahnen es seit Minuten, zum Schluss. Und mit einem Trost für alle, die angesichts dieser erdnahen Perspektiven dringend hoffen, dass die globale Küche mit ihren wunderbaren Produkten, ihren herrlichen Gewürzen und ihren Erinnerungen an weite Reisen nicht komplett aus Deutschland verschwindet. Der Pariser Küchenstar Yannick Alleno hat sich kürzlich in kleinem Kreis geäußert zu den neuen Sitten, alles aus der Nachbarschaft zu holen sowie in Wald und Flur der Umgebung Vorräte für den Winter zu sammeln. Ja, sagte er, das haben die französischen Köche vor 500 Jahren auch so gemacht. Und sich dann gottseidank weiterentwickelt.