

Ute Cohen: „Der Geschmack der Freiheit“

Freiheit geht durch den Magen

Von Michael Opitz

Deutschlandfunk Kultur, Lesart, 28.11.2024

Vom 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart erzählt Ute Cohen elegant wie appetitlich die Geschichte kulinarischer Revolutionen: Das liest sich unterhaltsam – wer beim Titel auch an politische Revolutionen denkt, wird aber enttäuscht werden.

Eine Revolution, so ist aus Ute Cohens Buch „Der Geschmack der Freiheit“ zu erfahren, geht ebenso „durch den Magen“ wie die Freiheit. Denn oft genug erwiesen sich in der Geschichte leere Mägen als der entscheidende Grund dafür, dass das Volk gegen die Obrigkeit aufbegehrt. Marie-Antoinette, Frankreichs Königin, endete zur Zeit der Französischen Revolution auch deshalb unter dem Fallbeil der Guillotine, weil sie glaubte, der „Magenfrage“ mit Spott begegnen zu können. Nachgesagt wird ihr die arrogante Bemerkung, dass das Volk doch Kuchen essen soll, wenn es kein Brot hat – diese Ignoranz kostete sie den Kopf.

Gastronomische Umbrüche im 18. Jahrhundert

Ute Cohen wendet sich in ihrer Geschichte der Gastronomie zunächst dem 18. Jahrhundert zu, das mit Veränderungen in der Küche und beim Speisen aufwartete. So wurde das Speisen öffentlich, als in Paris 1766 das erste Restaurant eröffnete, in dem nur Bouillons angeboten wurden, die, wie es damals hieß, den Gaumen schmackhaft kitzeln würden. Gegessen wurde an Einzeltischen, was im Angebot war, konnte man Speisekarten entnehmen. Als Folge der Revolution verließen Köche, die zuvor für Adlige kochten, Frankreich, wovon die Küchen in Europa profitierten. 1794 eröffnete der Koch der guillotinierten Marie-Antoinette ein Restaurant in Hamburg. Die Franzosen wurden auch in Deutschland zu „kulinarischen Impulsgebern“, was sich als Folge des Deutsch-Französischen Krieges 1870/71 wieder ändern sollte. Und schließlich emanzipierte sich das Bürgertum im 18. Jahrhundert vom Adel auch in Ernährungsfragen: Statt opulent wurde nunmehr ganz bewusst frugal gespeist.

Kulinarische Tour de Force

Von solchen Küchen- und Speiserevolutionen weiß die Autorin sprachlich elegant zu erzählen, wobei sie sich durch die fünfzehn Kapitel leichtfüßig wie eine Flaneurin zu bewegen weiß: Schlendernd und keinem strengen Plan folgend, kehrt sie in Küchen und bei Köchen ein, achtet darauf, was sich auf den Tischen und in den Restaurants verändert und lüftet

Ute Cohen

Der Geschmack der Freiheit. Eine Geschichte der Kulinarik

Reclam Verlag, Stuttgart 2024

272 Seiten

24 Euro

selbstverständlich hin und wieder einen Kochtopfdeckel. Geschickt schlägt sie einen Bogen vom 18. bis ins 21. Jahrhundert, sodass Spitzenköche wie Marie-Antoine Carême (der die makellos weiße Kochmütze einführte) oder Auguste Escoffier (der der französischen Küche zu Weltruhm verhalf und als Erfinder des Pfirsich Melba gilt) zu ihrem Recht kommen. Halt macht sie in verschiedenen Nobelrestaurants, wobei auch das legendäre dänische Restaurant „Noma“ zu seinem Recht kommt, das mit der Nordic Cuisine auf die französische Nouvelle Cuisine antwortete. Cohens kulinarische Tour de Force liest sich unterhaltsam.

Enttäuscht von dem Buch werden allerdings jene sein, die beim Geschmack der Freiheit auch an unerreichbare Verheißungen denken, an auf der Zunge prickelnde Sehnsüchte, die so lange uneingelöst blieben, bis sich beispielsweise das DDR-Volk 1989 die Freiheit nahm, um nicht nur zu vermuten, sondern zu kosten, wie der Westen schmeckt.