

Aufgefallen DIE JAGD NACH GLÜCK



Urs Heinz Aerni

Diese Kolumne läuft bekanntlich unter «Aufgefallen» und wissen Sie was? Zwischen den Abgabeterminen fällt mir sehr vieles auf, was es verdiente, darüber zu schreiben. Beispiele? Ich wuchs in der Nähe der Grenze zu Deutschland auf und liebte den Radiosender SWF3 mit «Pop Shop» oder Else Strattmann. Nun wollte ich modern sein, kaufte mir ein portables DAB-Radio und höre da, dieses neue System lässt nicht mehr zu, dass wir SWR oder ORF hören können, sondern nur noch CH-Sender von Radio Zentralschweiz bis Radio Argovia, die ziemlich alle denselben Sound bringen.

Kurz: Die digitale Revolution engt den audiatechnischen Horizont ein. Im Kanton Solothurn erlegte ein Jäger aus Versehen drei Haus-Wollschweine, in den Wäldern Niederösterreichs wird nach einem Känguruh gesucht, von dem jede Spur fehlt, bis zur Drucklegung dieses Textes und in Rom dürfen Touristen sich nicht mehr auf die Spanische Treppe setzen. Und dieses



Buch fiel mir nicht nur vor kurzem auf, sondern in die Hände: Vallotton konnte nicht nur malen, das Schreiben beherrschte er ebenso. Der aus Lausanne stammende Maler und Grafiker (1865 – 1925) verbrachte die letzten 43 Jahre seines Lebens in Paris. Die Stadt ist auch Schauplatz seines Romans, der heute übersetzt vorliegt. Erzählt wird das Leben eines Mannes, der in der Kindheit mit traumatischen Unglücksfällen konfrontiert wurde und doch immer wieder die Lebensfreude zurückgewann. Leidenschaft bildet die Koordinaten dieser Geschichte über die unglückliche Jagd nach dem Glück. Der Unglücksjäger übrigens, bat öffentlich beim Wollschweinebesitzer um Entschuldigung.

URS HEINZ AERNI

«Das mörderische Leben» von Félix Vallotton, NZZ Libro, ISBN 978-3-03823-586-6, 38 Franken.

Gesundheit & Wellness KOCHEN WIE EINST

Immer wieder höre ich von der guten alten Zeit. In der Küche war es Grossmutter's Kochkunst, die Gerichte waren wunderbar herzhaft und auch herrlich süss.

Auf den ersten Blick erscheint uns das frühere Kochen als mühsam. War das wirklich so? Oder kommt uns das nur so vor, weil wir uns an all die automatischen, technischen Küchenhelfer gewöhnt haben? Damals war Kochen Handwerkskunst. Es wurde geknetet, gerührt, gehobelt, gestampft und mehr. Zu Grossmutter's Zeit wurde täglich frisch eingekauft, selbst gekocht und die Gerichte waren einfach und lokal. Ein eigener Gemüse- und Kräutergarten war selbstverständlich.

Heute wird meist verpackt eingekauft, kochen technische Maschinen zumindest mit, und muss es in der Tendenz immer noch besser und exotischer sein.

Selbst wenn es sich um Reste handelte, wurde täglich frisch gekocht. Das Essen vom Vortag wurde abgewandelt. So entstanden bekanntlich auch die Ravioli. Die Reste des gekochten Bratens oder des gekochten Gemüses wurden am nächsten Tag klein gehackt und in Teigtäschchen verpackt. Weggeworfen wurde nie etwas. Die Gerichte aus Grossmutter's Küche waren einfach. Der Schweinebraten war einfach Schweinebraten. Er war nicht Braten vom Schwein an irgendetwas. Geschmacksverstärker und Chemie gabs vielleicht im Labor, nicht hingegen in der Küche. Die Küche mundete trotzdem intensiv.

Auch vermittelt wurde anders als heute. Nur selten fanden sich kommerzielle Kochbücher im Handel. Die Kochkunst wurde in der Familie weitergegeben. Heute dominieren diesbezüglich Kochsendungen und Kochkurse.

In den letzten hundert Jahren kamen verschiedenste Kochassistenten und -hilfen, Tiefgefrierer, Anleitungen für alles und jederzeit saisonunabhängig exotischste Lebensmittel dazu. Die Zeit des Verweilens in der Küche nahm in der gleichen Zeit hingegen ab. Ich plädiere für eine Renaissance der einfachen, soliden und traditionellen Grossmutter's Küche unter zeitgemässer Zubereitung.



MONIKA RATHGEB

