

„Koche und esse nicht über deine Verhältnisse“

Eine Kritik der kulinarischen Vernunft

Herr Klink, was ist für Sie ein gutes Leben?

Ein gutes Leben ist eines, das ich weitgehendst selbst bestimmen kann. Das „gute Leben“ ist ein völlig subjektiver Begriff. Es gibt Leute, die finden es höchst beglückend, den Amazonas hinaufzuschwimmen, während andere schwer darüber klagen würden. Mein gutes Leben kann für einen anderen Menschen die Hölle bedeuten.

Mit dem Essen ist es ähnlich. Es gibt Gerichte, die ich sehr liebe. Aber würde ich die in einer Strafanstalt servieren – ich denke zum Beispiel an Kutteln –, käme es zur Revolution. Natürlich kommt man ohne Kompromisse nicht durch den Alltag, aber wenn man selbst entscheiden kann, einigermaßen selbstbestimmt ist, hat man wenigstens die Möglichkeit, sein Leben in Richtung Glück zu rücken.

Spielt da die Rückschau eine Rolle?

So habe ich eigentlich vor dreißig Jahren schon gedacht, auch wenn meine Glückserwartung damals ganz anders ausgesehen hat als heutzutage. Aber Rückblicke werden immer wichtiger, weil ich erst einmal wissen muss, wo ich überhaupt hin will, und dafür muss ich auch wissen, wo ich eigentlich herkomme. Diese zwei Sachen gehören zusammen.

Welchen Stellenwert hat das gute Essen für ein gutes Leben?

Das Essen hat einen großen Stellenwert in unserem Leben, aber längst nicht in dem Maße, wie mancher Laie glaubt. Wenn man dauernd nach den höchsten Gaumenfreuden aus ist, dann gewöhnt man sich daran und verliert das Plus und Minus; man vergisst, wo man herkommt. Wenn man viel Glück oder Freude im Essen sieht, dann gehört es unabdingbar dazu, dass man auch weiß, was Hunger ist. Wir brauchen den Kontrast.

Natürlich kommt man an eine Stufe, wo man eine Ahnung von gutem Essen hat, aber dann kehrt man auch zu den einfachen Dingen zurück. Ein Hummer, der einen langen Transportweg hinter sich hat, ist für mich schon lange kein Genuss mehr. Wer einmal einen Hummer von einem Fischer an der bretonischen Küste serviert bekommen hat, der hat einmal wirklich Hummer gegessen. Und so warte ich gefälligst, bis ich wieder mal ans Meer komme.

Es kommt immer wieder vor, dass sich ein Gast zum Beispiel einen Lachstartar wünscht. Wenn ich merke, dass der Lachs, den ich habe, fade ist, weil er irgendwo aus Norwegen eingeflogen wurde und dem Vergleich zu einer Schwarzwaldforelle, die gestern noch herumgeschwommen ist, nicht standhält, dann bekommt er Forellentartar.

Muss man manchmal asketisch sein, um ein gutes Essen genießen zu können?

Askese ist mir zu mühsam. Ich bin eher dafür, dass so etwas spielerisch funktioniert. Eine Schnecke auf der Weide frisst immer das Beste. Die stacheligen Pflanzen bleiben stehen, die saftigen werden gefressen. Es wäre für so ein Tier absolut unverzeihlich, sich das Gute für später aufzubewahren. Das machen nur Menschen.

Man sollte schon so gut leben wie möglich, aber man muss auch lernen, das richtige Maß einzuhalten. Das, was ich hier koche, ein ganzes Menü, sollte man nicht jeden Tag zu sich nehmen. Da wäre es mit der Philosophie bald zu Ende.

Sie meinen mit der Gesundheit.

Mit der Sauerstoffverteilung. Wenn der Sauerstoff nur in der Taille zirkuliert, dann ist das nicht gut. Dummheit frisst und Intelligenz säuft – da ist was dran.

Plädieren Sie, wie Aristoteles, für das „rechte Maß“? Orientieren Sie sich am Zutraglichen unter Vermeidung der Extreme?

Anstelle eines Rezepts

Polina litt jahrelang. Das Geschrei von Giovanni war bald nicht mehr zu ertragen. Sie kochte Ragù der feinsten Art, Hackfleischsoße mit Thymian, Rosmarin, den reifsten Tomaten. Giovanni maulte, egal wie gut die Soße war: „Bei meiner Mama hat das anders geschmeckt!“ Jedenfalls, mit der verdammten Soße war es ein ständiges Crescendo der Unzufriedenheit.

Polina war durch jahrelanges Soßenkochen, ohne dass die Gunst des Mannes zu erlangen gewesen wäre, unverhältnismäßig gealtert und hatte sogar ihre „bella figura“ vor Kummer drangegeben. Eines Tages war es dann so weit. Die Soße war angebrannt und Polina blieb ganz cool. Scheißegal war ihr das. Giovanni probierte das schwarzgekockelte Gematsche und seine Miene geriet in Verzückung. „Polina!, endlich, ah welche Jugenderinnerung. So hat sie geschmeckt bei meiner Mutter, so hat Mama diese Soße immer gekocht!“

Vincent Klink

Entnommen aus: Häuptling Eigener Herd. Das Lebensmittel für Hirn und Wanst.
Band 36, Edition Vincent Klink, Stuttgart 2008



Ich orientiere mich schon am rechten Maß, was aber bedeutet, dass ich – ähnlich wie in der Musik – auch Dissonanzen erzeugen muss; natürlich um sie umgehend wieder aufzulösen. Sie können nicht eine halbe Stunde lang so etwas wie das avantgardistische Musikfestival von Donaueschingen in die Töpfe packen, das funktioniert nicht. Man kann mal extrem werden, aber man muss es wieder auflösen. Das ist ein Spannungsfaktor. Wenn etwas nur ausgeglichen ist, wäre es so eine Art Warmduscherkochen. Damit tue ich niemandem weh, aber ich erreiche die falschen Menschen. Ich liebe Menschen, die auch mal was riskieren, die auch mal zu weit gehen, auch mal einen Exzess starten. Jeder kennt das, wenn man sagt: „Mensch, haben wir gestern gesoffen, jetzt ist aber eine Weile Schluss.“ Das schlechte Gewissen halte ich für einen der größten Antriebsmomente in einem Menschenleben. Durch das schlechte Gewissen kommt ein Arbeitsprozess in Gang, wird eventuell etwas Großes geleistet. Wenn man sich in der Historie ein wenig umschaute, dann sieht man: Menschen, die wirklich etwas vorangebracht haben, sind in gewisser Weise extrem. Wobei der Extremismus nicht so weit getrieben werden sollte, dass man seine Mitmenschen damit belästigt.

Worauf kommt es Ihnen beim Kochen an? Auf die Provokation eingefahrener Geschmacksgewohnheiten, das Aufeinanderprallen ungewohnter Wahrnehmungen oder auf die Harmonie eines Geschmackserlebnisses?

Die ganze Kocherei orientiert sich an einem gewissen Humanismus, und der strebt die Harmonie an. Ohne Zweifel muss beim Kochen und Essen auch Reibung

Vincent Klink,

geboren 1949, eröffnete 1974 nach seiner Lehrzeit als Koch zusammen mit seiner Frau Elisabeth seine erste Gaststätte, den *Postillon* in Schwäbisch Gmünd. 1978 erhielt er einen Michelin-Stern. Seit 1991 betreibt er in Stuttgart-Degerloch das Restaurant *Wielandshöhe*.

Er ist Autor zahlreicher Kochbücher, regelmäßiger Gast in Fernseh- und Rundfunksendungen und gibt als begeisterter Basstrompeter zusammen mit dem Jazzpianisten Patrick Beelaar Konzerte. Darüber hinaus ist er Herausgeber und Autor der Zeitschrift *Häuptling Eigener Herd. Das Lebensmittel für Hirn und Wanst*, das in der Edition Vincent Klink vierteljährlich erscheint.

Zuletzt erschienen von Vincent Klink:

Sitting Küchenbull. Gepfefferte Erinnerungen eines Kochs. Rowohlt Verlag, 2009; Vincent Klink – Meine Küche. Verlag Gräfe und Unzer, 2008; Echte Küchenkerle 2. BIO schmeckt besser! (Zusammen mit Otto Koch) Verlag edel motion, 2008; Wir schnallen den Gürtel weiter. Eine Essenz aus „Häuptling Eigener Herd“. (Zusammen mit Wiglaf Droste, illustriert von Friedrich Karl Waechter), Reclam Verlag, 2008; ARD Buffet – Koch & Klink, Echte Küchenkerle. Kochen mit Herz und Verstand. (Zusammen mit Otto Koch) Verlag edel motion, 2007; Wein. (Zusammen mit Wiglaf Droste, illustriert von Nikolaus Heidelberg) DuMont Buchverlag, 2009; Wurst. (Zusammen mit Wiglaf Droste, illustriert von Nikolaus Heidelberg) DuMont Buchverlag, 2007; Weihnachten. (Zusammen mit Wiglaf Droste, illustriert von Nikolaus Heidelberg) DuMont Buchverlag, 2008; Vom Markt auf den Tisch. Koch-Kunst mit Vincent Klink. DRW-Verlag Weinbrenner, 2000