

## Philosophen des guten Geschmacks

"Meeresfrüchte. Herkunft und Zubereitung unterschiedlicher Meeresfrüchte." In großen Buchstaben auf einem weißen Blatt Papier geschrieben, steht an der Eingangstür angeschrieben, womit sich die Frankfurter Studierenden in der Kochwerkstatt heute beschäftigen werden. Drinnen hat Ono Faller, die Leiterin und Nachfolgerin von Peter Kubelka, dem Begründer der Kochwerkstatt, schon tütenweise leckere Meeresfrüchte wie Austern, Muscheln, Krabben und Hummer auf dem Tisch ausgebreitet:

*"Hier kriegt jeder eine Auster. Dann machen wir diese Oysterstew. Beim Oysterstew, was an dieser Ostküste entstanden ist, ist es so, dass man protzt mit dem, was man hat, dass man zeigt, was man hat und dass man Dinge, die so konträr sind, zusammenbringt, dass sie beides gleichzeitig inne haben. Zum Beispiel diese ganz frische lebendige Auster aus dem Meer, mit dieser ganz frischen Kuhmilch vom Land, das heißt, man hat beides gehabt. Und das schöne ist, man gibt in diese junge Milch, das Wasser, was in der Auster ist und bildet ein künstliches Meer aus Milch und Brackwasser und dann gibt man oben drauf diesen Cayennepfeffer, den man sich von weit her geholt hat. Damit zeigt man, was man leisten kann."*

Ausführlich erklärt Ono Faller, wo die einzelnen Meeresfrüchte herkommen und auf welche unterschiedliche Arten sie zubereitet werden können. Dann sollen die Studierende selbst einige Muscheln und Austern probieren – ungekocht. Für viele eine neue Erfahrung:

*"Heute sollen sie lernen - und das war mein größtes Anliegen - sich zu trauen, Vorstellungen von Konsistenzen auszuhalten. Ich kenne die Studenten ja schon längere Zeit und ich weiß, dass da Studenten dabei sind, für die es ganz schlimm ist, Konsistenzen, die man nicht einschätzen kann, zu kauen und zu essen. Und das größte Ziel war für mich, dass jeder sich traut, sozusagen über seinen Schatten zu springen und das einmal zu kosten. Es kann ja gar nichts passieren. Weil das ist das, was aus meiner Sicht im Moment eintritt, es tritt eine Verarmung in den Reizen für den Mund ein."*

Jetzt geht's an Kochen. Die Aufgaben werden verteilt. Zwei Studierende waschen die Muscheln, einige bereiten ein Oysterstew vor, während andere eine Béchamelsoße anrühren. Giovanna Sarti ist Italienerin. Sie kocht die Muscheln so, wie sie es aus ihrer Heimat kennt. Die Idee der Kochwerkstatt geht zurück auf Professor Peter Kubelka. Auch wenn das praktische Kochen im Mittelpunkt steht, ist es nicht Ziel der Kochwerkstatt aus den Studierenden gute Köche zu machen. Wozu aber dann eine Kochwerkstatt?

*"Dass ich Sachen anschau oder das ich das Kochen mit Augen betrachte, wie ich es vorher nicht gemacht habe. Umgekehrt, dass mich das dazu gebracht hat, Dinge, die ich sonst auch nur aus einer Sicht gesehen habe, zum Beispiel, dass eine Muschel sich dauern verändert, je nachdem wo sie lebt. Das lernt man in der Schule und das weiß man, aber davon hat man nichts. Aber wenn man weiß, dass die Suppen in Österreich nur ein bisschen anders schmecken als in Süddeutschland, aber trotzdem was ganz anderes darstellen, weil die Gegend ein bisschen anders ist,*

*dann versteht man auch, warum die Muscheln sich verändern und dass das, was aktives ist."*

Judith Raum studiert Malerei. Seit vier Jahren kommt sie regelmäßig zur Kochwerkstatt. Jedes Rezept, jeden Vorgang schreibt sie mit, damit sie ihn zu Hause nachkochen kann. Doch nicht nur ihre Kochkünste, auch ihr Umgang mit Materialien habe sich durch die Kochwerkstatt verändert:

*"Das ist für mich ganz nah beisammen, dass man ein Gefühl kriegt für die kleinsten Materialunterschiede, in welche Richtung Material geht, wenn man das eine dazugibt oder wenn man das andere dazugibt, das ist so ganz ähnlich wie in der Malerei, dass man wirklich ein ganz feines Gespür dafür entwickelt durch immer wieder daran arbeiten."*

Ganz so wie in der Malerei, wo das Mischen der Farben besondere Effekte hervorbringt, ist es auch beim Kochen. Erst die Zusammensetzung der Zutaten, die Art der Zubereitung sowie die Präsentation der Speisen schafft das Besondere. Für die Studierenden ist die Kochwerkstatt vor allem auch für die Persönlichkeitsentwicklung wichtig, meint Ono Faller. Denn das, was sie hier lernen, könnten sie überall einsetzen:

*"Man lernt hier zum Beispiel seine Handintelligenz, seine Körperintelligenz auszubilden. Das braucht man immer, auch wenn man vorm Computer sitzt. Man lernt abschätzen, man lernt einschätzen, man lernt Verhältnisse kennen zu lernen, man lernt, sich zu disziplinieren. Eine ganz wichtige Sache für einen Künstler. Man lernt auch, an was dran bleiben zu können, man lernt Punkte einschätzen zu können, Prioritäten zu setzen und man lernt einfach Werte abschätzen zu können. Also jetzt qualitativer und quantitativer Art. Und das sind so Sachen, die man als Künstler, als Maler, als Graphiker braucht."*

Inzwischen ist es Nachmittag geworden. Die Muscheln sind fertig:

*"Okay... essen. Das finde ich, sieht am besten aus. Ich möchte gern die Hälfte von diesem..."*

Alle versammeln sich um den großen Tisch. Die verschiedenen Muschelarten werden aufgetischt – unterschiedlich zubereitet: Auf italienische Art mit Spaghetti und Tomatensoße, als Fingerfood mit in Butter gerösteten Semmelbröseln oder mit Béchamelsoße angereichert. Ono Faller erklärt:

*"Und dann gibt es von diesen Muscheln Souffles, wenn man nur eine hat, um den Geschmack zu verbreitern. Dann so einen Flan und das ist alles auf der Grundlage mit Milch und dann kommen noch die Eier dazu und Muskat."*

Während die Studenten noch die Muscheln verspeisen, sind auch Hummer, Krabben und der Bärenkrebs gar geworden. Ono Faller zeigt den Studierenden, wie die Tiere zu öffnen sind.

*"Das ist der Mund und der Mund besteht auch aus noch richtig arbeitenden scharfen Werkzeugen. Sind das die Augen? Nee, die Augen sind hier. Aber was sind diese*

*zwei Pünktchen da? Das sind so Zähne, wahrscheinlich. Diese Teile, die sehen interessant aus. Das ist die Zunge vielleicht?!"*

Inzwischen sind sieben Stunden Kochwerkstatt vergangen. Die Studentin Dorothee Becker zieht Tagesbilanz:

*"Ich habe zum ersten Mal eine lebende Muschel gegessen. Ich habe einige Zubereitungsarten kennen gelernt von Schnecken zum Beispiel, hab ich noch nie gesehen, die könnte ich jetzt nachkochen zu Hause. Ich weiß, wie man Bärenkrebse aufmacht, ich weiß, wie man Hummer kocht, wie lange, was man zuerst abmacht, wie man die aufbekommt."*

Pasta, Suppen, Wildwerkstatt, Nachspeisen - vielfältig war das Angebot das bisher auf dem Programm der Kochwerk stand. Am 13. März muss die Kochwerkstatt eingestellt werden. Die Stadt Frankfurt hat die Zuschüsse gekürzt. Für Ono Faller dennoch kein Grund zu resignieren. Sie schmiedet schon Pläne, die Kochwerkstatt an anderer Stelle wieder aufleben zu lassen.