

# Mit Kochlust kommt der Ekel auf den Teller

Psychologie-Studenten und Koch-Azubis bereiten gemeinsam ein „Kochbuch der Gefühle“ vor



Die Kochcrew der Gruppe Stolz hat es gut: Sie darf die feinsten Zutaten verarbeiten. Und ist stolz auf ihre leckeren Gerichte. Fotos: Kaiser



Christina Bermeitinger



Lasse Althaus



In der Erinnerung wird vieles wunderbar. Selbst der Grießbrei mit heißen Kirschen kommt als „Nostalgie“-Speise zu neuen Ehren.

Hildesheim (ha). Wer jemals ein köstliches Mahl genossen hat, weiß es natürlich längst: Essen kann glücklich machen. Aber gibt es auch Essen, das andere Gefühlswelten bedient? Und was sind überhaupt Gefühle? Diesen Fragen gehen gerade Studenten der Universität Hildesheim nach, die bei Prof. Dr. Christina Bermeitinger Pädagogische Psychologie studieren.

Denn klar ist: Der Mensch kann weder ohne Essen, noch ohne Gefühle existieren. Und beide Eckpfeiler des Daseins sind immer wieder eng miteinander verbunden. Während jedoch der eine bei einer frischen Auster ins Schwärmen gerät, muss ein anderer bei dem Gedanken an die Glibbertiere seinen Brechreiz unterdrücken. Individuelle Erfahrungen ebenso wie das Werte- und Normensystem der Gesellschaft, in der wir leben, prägen unsere Vorstellungswelt – die wiederum auf der breiten Klaviatur der Gefühle spielt.

Die Studenten von Prof. Bermeitinger belassen es allerdings nicht bei theoretischen Betrachtungen: Gemeinsam mit Auszubildenden der Walter-Gropius-Schule, die im zweiten Lehrjahr ihrer Kochausbildung stehen, entwickeln sie nun Rezepte, die die Vielschichtigkeit der Gefühlswelt auf den Teller bringen. „Das ist wirklich interessant“, sagt Lasse Althaus, Fachpraxislehrer an der Gropius-Schule. Er hat schon Generationen von Jungköchen seine Küchentricks beigebracht. Aber Stolz, Vorfreude, Trauer oder Ekel in Menüfolgen umgesetzt hat er noch nie. „Mit dieser Fragestellung hatte ich mich zuvor noch nicht beschäftigt, einige dieser Ideen werde ich sicherlich in meine künftige Arbeit aufnehmen.“ Die Studenten wiederum können von den Koch-Azubis jede Menge Küchenpraxis lernen, denn über Spaghetti Bolognese sind die meisten zuvor nicht hinaus gekommen.

Wie aber sieht nun ein Essen aus, das zum Beispiel das Gefühl Ekel bedient? Die jungen Leute entscheiden sich für Labskaus. Ein Gourmet von der Küste würde für die herzhaft Hering-Corned-Beef-Rote-Bete-Pampe zwar vor Begeisterung schlichtweg niederknien. Doch sobald die Nordseewellen außer Sichtweite sind, braucht man eine robuste Konstitution, um das Gericht über den Gaumen zu kriegen. Zum Nachtisch servieren die Ekel-Köche dann grell grün-rote Götterspeise, in die dicke Weingummi-Würmer eingegossen sind. Denn Farben lösen ebenso Gefühle aus wie Assoziationen. Das gleiche Weingummi in niedliche goldgelbe Teddybären gegossen, würde in der Ekel-Küche sicherlich floppen.

Da hat es die Lust- und Leidenschaftsfraktion doch etwas besser erwischt: Sie füllt köstliche frische Feigen mit einer delikaten Frischkäsecreme, reicht dazu einen samtigen Kakaotrunk, der mit vorzüglich aphrodisierenden Gewürzen wie Chili, Vanille und Nelken aromatisiert ist. Bei einigen Zutaten lässt sich sogar wissenschaftlich belegen, dass sie sich auf das Gefühlsleben auswirken können: Sie regen bestimmte Botenstoffe im Gehirn an, die dann ein wohlige Glücksgefühl auslösen.

Eine Kuchinsel weiter werden Kohlrabi in mundgerechte Stücke geschnitten, nebenan köchelt auf der Herdplatte ein Sahnesüppchen mit feiner Vanille-Note. Welche Gefühlsebene mag hier wohl angesprochen sein? Es ist die Trauer! Denn die blassgrüne Suppe wird nicht warm, sondern geist serviert – und entspricht damit durchaus dem fröstelnden Innenleben, das einen bei großer Trauer überfallen kann.

Aus dem üppigsten Warenkorb können sich die Köche bedienen, die Stolz auf den Teller bringen. Wer stolz ist, hat es geschafft. Er steht gut da – und hat vielleicht auch das nötige Bankpolster, um sich feinsten Lachs-Tartar mit einer Orange-Champagner-Creme munden zu lassen. Vielleicht hätte der Oberbegriff Völlerei auch gepasst, denn unter den geschickten Händen der Koch-Azubis wandern sündhaft teure Safran-Fäden in die Speise.

### Vom Stolz zur Dekadenz ist's nur ein kleiner Schritt

sen, edelste Bourbon-Vanille, handgeschöpftes Fleur de Sel ersetzt das übliche Speisesalz. Statt Essig gibt es lange gereiften Balsamico. Und ein paar Kaviar-Perlen finden auch noch Verwendung. Wie im richtigen Leben ist der Übergang vom Stolz zur Dekadenz fließend.

Wenn das alles zu üppig ist, der kann sich in der Nostalgie-Küche laben: Die wunderbaren Rezepte aus der Kindheit, die bei Oma auf den Tisch kamen, feiern hier ihre Renaissance. Süßer Grießbrei mit heißen Kirschen etwa. Die Erinnerung an unbeschwerte Kindertage kann so wohligh sein, dass die Haute Cuisine kaum mithalten kann. Sicherlich hat jeder seine ganz eigene Nostalgie-Speise vor Augen, was wiederum zeigt, das Gefühle, von vielen Faktoren gefärbt und eine ebenso komplexe wie komplizierte Angelegenheit sind.

Die Rezepte, die die Jungköche und Studenten in ihrem gemeinsamen Kochexperiment erarbeiten, sollen später zu einem „Kochbuch der Gefühle“ zusammengefasst werden. Es wird voraussichtlich im Juni auf den Markt kommen und erscheint im Verlag Gebrüder Gertenberg.



Würmer im Dessert? Ob wir die schrill dekorierte Götterspeise mögen, ist sicherlich Ansichtssache. Eklig schmeckt sie jedenfalls nicht.