

# KULINARISCHE KIRMES

Ein Gaumenjournal

Thomas Kretzschmar

**ESSEN.** Für die einen lediglich notwendige Nahrungsaufnahme, für viele freudiger Genuss. Man kann es reduzieren oder übertreiben, gänzlich verzichten funktioniert nur bedingt. In weiten Regionen leider Mangelware, vielerorts in Massen vorhanden, oftmals verschwendet. Für manche ist der Einkauf und die Zubereitung ein Grauen, für andere Lebensinhalt und Glück. Mir sind beide Extreme vertraut.

Mein Zugang zum Essen war anfänglich schwierig. Sehr schwierig. Mich in meiner Kindheit einen schlechten Esser zu nennen, wäre pure Untertreibung. Mahlzeiten mit mir, besonders im Ausland, waren für meine Eltern oft reinste Zumutung. Nichts war gut genug, nur mit wenigen Speisen konnte ich zur Nahrungsaufnahme überredet werden. Aus heutiger, und wohlwollender Betrachtung war ich damals schon auf dem Weg zum Gourmet.

Wäre mir einst offenbart worden, was ich Jahre später alles lustvoll in mich hineinstopfen sollte, Angst und spontanes Erbrechen wären eine angemessene Reaktion gewesen.

Meine Mäkelei relativierte sich etwas während der Flegeljahre und ein systemrelevanter Fehler trennte mich mit 20 Jahren vom mütterlichen Herd, beförderte mich zum Selbstversorger.

Die fundamentale Abhängigkeit von meinen Leibspeisen zwang mich auf neues Terrain. Rezepte befolgen, Experimente wagen, Irrungen und Einsichten; es dauerte, doch irgendwann wurde ich kochtechnisch recht sattelfest und begann zu genießen.

In Berlin – ich verbrachte die zweite Hälfte der 80er in Kreuzberg – tauchten zum Ende des Jahrzehnts erste asiatische Restaurants auf, lockten mit unbekanntem Gerichten, Zutaten und Kompositionen. Erste Tests verliefen vielversprechend, entzündeten den Gaumen.

1991 meine erste Tour nach Fernost und auf einem Nachtmarkt des balinesischen Eilands ist es dann passiert. Absolut frisches, würziges, schnell gebratenes Essen von der Pfanne auf den Teller, vor meinen Augen zubereitet. Ich war völlig perplex. Süß, säuerlich, salzig, eine genießbare Schärfe, und pikante Kräuter in einem Gericht! Sagenhafte Aromen und Texturen. Wahnsinn!

Weitere Reisen nach Asien folgten, es begann eine leidenschaftliche und bis heute andauernde Liaison mit den zahlreichen Küchen dieser Region. Mein Weg vom mäkeligen Buben zum Genießer war zeitaufwändig, zuweilen kostenintensiv, oft unterhaltsam, immer lehrreich. Was macht gutes Essen aus, was ist wichtig für eine erinnerungswürdige Mahlzeit, wie und wo bekomme ich sie?

An Hand einiger, aus heutiger Sicht bedeutender Lektionen, will ich diese „Gourmet-Werdung“ rekonstruieren. Von Berlin über Prag nach Ungarn, weiter Richtung Osten zieht sich die Spur meiner kulinarischen

Entdeckungen. Am Baikalsee, in der mongolischen Steppe, an den Ufern des Mekong, überall wurde ich fündig. Fantastische Genüsse gab es in den Metropolen Seoul, Shanghai und Hongkong ebenso, wie in den Altstadtgassen Hanois morgens um sechs auf einem winzig roten Plastikhocker. Magische Momente in der Bahnhofsgastronomie Kyotos, sowie auf den Nachtmärkten Bangkoks veränderten nicht nur meinen Geschmackssinn. Die Kochkünste Japans und Thailands wurden zu den Eckpfeilern meiner kulinarischen Welt.

Wer auf den folgenden Seiten abenteuerliche Exzesse erwartet, oder den Verzehr exotischer Tiere, wird enttäuscht werden. Damit will, und kann ich nicht dienen. Sicher wurde mal aus der Reihe getanzt, quantitativ übertrieben, etwas Abseitiges probiert, ansonsten stehen Originalität, Ambiente und Qualität im Fokus.