

Autogustografie: Salat

- Ort: eigene Wohnung
- Verzehr: Gemischter Salat
- Fokus: Assoziation
- Sonderthema: Verändertes Schmecken in Zeiten der Pandemie

Feldnotiz (verfasst am 15.05.2020)

Vor dem Verzehr

Ich habe eigentlich nicht mehr Zeit, als in Zeiten vor der Pandemie. Ich komme mehr oder weniger zur selben Zeit aus dem Büro, wie sonst auch immer. Nur dass im Büro nur eine Person neben mir ist. Vielleicht ist es die Abwesenheit der anderen oder die Tatsache, dass wir mittags Essen bestellen, aber diese Pandemie hat meine Ambitionen in der Küche wieder abgestaubt und aktiviert. Während ich den großen Eichblattsalat aus meiner Märkischen Kiste mit den Händen zerkleinere, den Strunk entferne und die Blattteile in die Schüssel der Salatschleuder werfe, überlege ich, dass Kochen wie ein Muskel ist. Man muss ihn trainieren, damit es weniger anstrengend wird. Ich muss unwillkürlich an meine letzte Autogustografie denken, bei der es um eine Tiefkühlpizza ging. Der Tiefpunkt der Kochfaulheit. Aber in diesen Tagen raffte ich mich wieder ein wenig auf, verarbeite die Produkte aus meiner Märkischen Kiste, reaktiviere das Wissen zu Sachen wie Mehlschwitze aus meiner Kindheit. Salat war eine fast tägliche Beilage in meiner Kindheit, aber Salatputzen scheint mir immer so mühsam... bis jetzt. Ich erinnere mich an bekannte Bewegungsabläufe aus früheren Jahren, das Wässern des Salats, das krampfhaftes Festhalten der Salatschüssel beim Schleudern, die Zentrifugalkräfte, die die zarten Blättern nach Außen drängen und die Schüssel zum Erbeben bringen. Dazu das immer steiler klingende Surren der sich beschleunigenden Bewegung. Geräusche die wie ein alter Freund sind. Als ich die Frühlingszwiebeln, Stangensellerie und

Tomaten schneide, frage ich mich, ob es möglich ist, nur aufgrund scharfer Messer Freude am Kochen zu haben. Just neulich fand ich ein bis dahin ignoriertes Opinel in meiner Schublade, dessen Klinge durch Gemüse gleitet wie nichts.

Vinaigrette anrühren. Nur gut mit Dijon-Senf. Immer wenn die Emulsion glatt und sämig wird, weil die Kombination aus Senf, Weinessig und Olivenöl genau richtig ist, geht ein kurzer Gedanke an meine Freunde in die Bretagne, die uns beigebracht haben, dass man zuerst Öl und Essig mischt, bevor das Öl hinzugegeben wird. Scharf und sauer, der Geruch frisch gemahlener Pfeffer. Ich denke daran, wie sich die Soße später um die Frühlingszwiebeln legen wird und alles zusammen ein bisschen auf der Zunge brennen wird. Ich freue mich.

Das Geschmackserlebnis

Als ich in meine schöne japanische Schüssel steche, in der sich der von der Vinaigrette glänzende Salat türmt, hält die Freude an. Wie erwartet vermischen sich im Mund die verschiedenen Geschmäcker, ölig, verschiedene Schärfe von Senf, Pfeffer und Frühlingszwiebeln, die Frische des Salatblatts und Säure von Essig und Tomate. Der Stangensellerie bringt Crunch, eine Weiterentwicklung des Salats meiner Eltern. Ich frage mich, ob ich den Geschmack so sehr lieben würde, wenn ich ihn nicht schon seit 25 oder mehr Jahren kennen würde. Vielleicht ist es nur der Frühling draußen vor dem Fenster, aber automatisch denke ich an Sommer und Leichtigkeit. Ein Essen ohne schlechtes Gewissen, von dem ich doch zu oft vergesse, wie gut ich es eigentlich finde, wenn der Kochmuskel mal wieder erschlafft ist. Ich erinnere mich an eine Projektteilnehmerin, die von der großen Bedeutung der Tomate in der italienischen Esskultur erzählt. Pomodoro. Der Goldapfel, von der Sonne geküsst. Ob die Tomaten in meinem Salat sie zufriedenstellen würden? Ein bisschen reifer könnten sie sein. Ein bisschen geschmacksintensiver. Ich weiß jetzt schon, dass am Boden der Schüssel die Reste der Vinaigrette sich mit dem Saft der Tomate und den Tomatenkernen vermischen werden, gesprenkelt mit den dunklen Punkten des gemahlener Pfeffer. Ich wünschte, ich hätte ein Stück frisches Baguette, mit dem ich diesen Rest dann aufsaugen kann. Mais non, heute nicht.

Danach

Sommer, Kindheit und Zufriedenheit, dass ich endlich wieder den Elan aufgebracht habe, regelmäßig Salat zuzubereiten. Ein gelungenes Abendessen, das mich zur Zeit ein bisschen glücklich und entspannt macht.

Mein Essen hat sich in der Pandemie verändert. Zum Besseren. Unsere Mittagspausen sind keine vor dem Computer runtergeschlungene Mahlzeiten mehr, sondern wir setzen uns zu zweit an einen Tisch und unterhalten uns. Meine Märkische Kiste findet ganz neue Beachtung und ich habe Spaß an der Zubereitung von Essen. Der Gedanke, mir Essen zu bestellen bei mir zu Hause ist in weite Ferne gerückt. Eine neue Routine, am Freitagabend einzukaufen, ausführlich zu frühstücken am Wochenende und selbst zu kochen hat Einzug gehalten. Ich hoffe, die Routine beizubehalten, wenn wieder etwas mehr alter Alltag Einzug hält, wieder mehr soziale Kontakte stattfinden und Restaurants wieder öffnen.

