

2. Autogustographie basierend auf synchron zur Durchführung gemachten Notizen (am Abend des 23.09.2019), Fokus: Sensorik, neue Schmeck-Situation

Ich habe mir mir so etwas wie Nudeln mit Gorgonzolasauce gemacht, nur mit einer anderen Blauschimmelkäse-Sorte. Eines meiner Lieblingsgerichte. Spiralnudeln, Käse, Sahne, Pfeffer, Salz und Muskatnuss.

Schon der Geruch ist heftig, und kündigt den schweren, mächtigen und irgendwie "potenten" Geschmack an, der in seiner intensiv-cremigen Käsigkeit fast etwas Aggressives oder Obszönes hat. Die Speise, heiß serviert, transportiert aber in ihrer sahnigen Vollheit auf der Zunge und überhaupt ein Gefühl von Behaglichkeit. Und vor allem wenn der Hunger noch lodert und die Speise warm ist, hat sie auch etwas Elegantes. Die Farbe der Sauce ist schön grünlich-cremefarben, und man sieht ihr ihre Satttheit fast an. Die Sauce dominiert alles, die Nudeln wirken eher wie die Träger des Eigentlichen. Beim Kauen werden die Nudeln geschmacklich erkennbarer, weil man die Sauce schon geschluckt hat – am Anfang ist ein Bissen immer am intensivsten und besten. Man kann durchaus Muskatnuss herausschmecken, aber letztlich ist der Geschmack eher eine durch die Cremigkeit verbundene Gesamtangelegenheit. Die Sauce bildet eine Art Schliere im Mund und grenzt sich von Wasser ab – eine eigene Fett-/Proteinwelt. Beim Essen klingt es schnell schmatzig, und man hat ein schleimiges Gefühl im Mund - muss man mögen. Man gehöhnt sich teilweise an die Intensität des Geschmacks, aber nach kleinen Pausen haut ein Löffel voll mit viel Sauce dann doch wieder ganz schön rein – eine wahrlich intensive und schwere Speise.

Nach einer Weile ist das Ganze nicht mehr so ästhetisch: Die Oberfläche erhärtet, die Sauce wird dicker, was an der schnellen Abkühlung liegt. Die Konsistenz ändert sich schnell, dann wird es etwas zementmäßig. Auch auf den Geschmack hat das – sicher im Zusammenspiel mit der zunehmenden Satttheit – Auswirkungen. Das Gericht glänzt matter, die Konsistenz wird fast bröckelig, zäher, und es schmeckt kalt irgendwie profan – jede Eleganz scheint fort zu sein. Aber ich bin satt.

Genau wie das Schmecken auf eine Art schon beim Riechen zuvor begann, endet auch nicht gleich mit dem letzten Bissen – der Sinneseindruck bleibt im Mund, und auch im Geist für eine Weile erhalten. Ich fühle mich angenehm voll, dann etwas erschlagen, befriedigt (ein bisschen eindimensional?), später habe ich sogar etwas Magendrücken, ich will mich hinlegen.

Reflexion:

Ich wollte zunächst die Assoziationen beschreiben, fand das dann aber zu persönlich und habe mich doch auf die Sensorik konzentriert, weil ich dachte, das ginge bei diesem Gericht gut – es hat irgendwie Charakter, und etwas zu erzählen.

Geändert hat sich, dass der Fokus etwas konkreter ist – nicht so sehr ins Blaue, denn es gibt ja beim Essen so viele Dimensionen. Trennscharf ist das nicht: Auch das, was ich aufgeschrieben habe, ist persönlich, und manchmal habe ich mich gefragt, ob ich den Fokus konsequent umsetze.

Die Stärke dieses Ansatzes ist, dass man sich auf das Gericht selbst konzentriert und versucht, zu beschreiben, was man schmeckt. Dabei wird einem bewusst, wie schwer das eigentlich ist, aber es kann Spaß machen, frei mit der Sprache zu spielen und die Sinnlichkeit einzufangen so gut es geht. Am Ende bleibt zwar das Gefühl, nicht den Sinneseindruck selbst festgehalten zu haben – das geht wohl nicht – aber doch etwas Wichtiges davon abgebildet zu haben.