

[Gastronomie](#) – Sprache – Zunge

Der Magen, das Gesetz und die Sprache

reinstoff in den Edison Höfen

Die **Spitzengastronomie** des reinstoff von Daniel Achilles in den Edison Höfen ist in logistischer, kreativer und kulinarischer Hinsicht ein Wunder. Wer ein wenig von Gastronomie versteht, weiß dass das Unternehmen reinstoff ein unmögliches ist. Zu viele Komponenten müssen zusammenpassen und dann auch noch reibungslos in einander greifen, um einen perfekten, wiederholbar unwiederholbaren Abend in einem Spitzenrestaurant zu schaffen. Gelingt es trotzdem, sind 4 Stunden mit 5 Gängen, Auftakt, Zwischentakt, Zwischendessert und einem Ausklang auf angenehmste Weise wie im Fluge vergangen.



Was macht Spitzengastronomie, ein Feinschmecker-Restaurant neben der Qualität und der Präsentation der Speisen aus? Worin besteht das Geheimnis eines perfekten Menus? Welche Rolle spielt die Sprache? Ist ein gutes Menu nicht wie gute Literatur? Belletristik gar? - Während in der deutschen Sprache kein nennenswerter literarischer Text zur **Gastronomie** existiert, hat in Frankreich Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) an der Schwelle zum 19. Jahrhundert mit seiner *Physiologie du Goût*, zu Deutsch *Physiologie des Geschmacks*, ein literarisches Standardwerk zwischen Wissenschaft, Philosophie und Memoiren geschrieben, das 1825 zum ersten Mal in Paris erschien.



Gleich vorab wird man bedauern müssen, dass die geläufige **Übersetzung** der *Physiologie des Geschmacks* durch Emil Ludwig (1881-1948) von 1913 im Insel Verlag ein – „ausgewählt, übersetzt und eingeleitet“ – verstümmelter Text gegenüber dem illustrierten Original ([Gallica BNF](#)) von 1848 ist. Das lag womöglich nicht zuletzt daran, dass Ludwigs schriftstellerisches Interesse vor allem dem Genre der Biographie berühmter historischer Persönlichkeiten galt. Memoiren und Meditationen, wie sie von Brillat-Savarin zur biographischen Wissenschaft vom Geschmack verdichtet werden, umgehen allerdings auch eine biographische Chronologie.



Was verrät der **Schlüssel-Text** zur Gastronomie, der im Titel eine Erfassung des Geschmacks im Modus einer Naturwissenschaft formuliert und den „Pariser Gastronomen von ... einem Professor“ und „Mitglied mehrerer gelehrter Gesellschaften“ gewidmet ist? Was macht diesen vielschichtigen Text mit Erinnerungen, Anekdoten, Berichten, Dialogen, Anweisungen an den Koch etc. zu einem gastronomischen Text? Von was erzählt der Text auf die vielfältigste Weise, wenn er scheinbar immer von anderem als dem Essen und doch zugleich von ihm spricht? Konkreter nach dem Text gefragt: „Karotte und Orange“ allein wie sie von Daniel Achilles serviert werden, sind mehr als nur Karotte und Orange. Sie verdichten Karotte und Orange zu einer Kreation, erinnern an diese und werden doch zugleich zu ganz Anderem.



Die aufwendige **Rahmung** des Textes – *Physiologie du Goût ou Méditations de Gastronomie Transcendante. Ouvrage Théorique, Historique et à L'Ordre du Jour* – naturwissenschaftlich, aber ebenso transzendental philosophisch oder metaphysisch, theoretisch und historisch, aber ebenso hoch aktuell weckt Erwartungen auf Antworten. Doch wird auch widersprüchliches angekündigt. Wie passt es zusammen? Was hält den so vielfältigen Text? - Werden „Karotte und Orange“ nicht erst zu diesem ganz anderen Geschmackserlebnis, weil sie auf einem Schieferquadrat mit einer kleinen Holzzange serviert werden?



Die pittoresken wie humorigen **Illustrationen** des Zeichners und Karikaturisten Bertall, d.i. Charles Albert d'Arnoix (1820-1882), in der berühmten Ausgabe von 1848 geben auch einen Wink auf die Schwierigkeit vom Essen und von den Speisen sowie einleitend den Sinnen und der Sinnlichkeit zu sprechen. Bertall inszeniert auf dem Titelblatt zu [Les Sens](#) keine wissenschaftliche, sondern eine erotische, eine Begehrens-Szene zwischen einer jungen Hausangestellten und einem alten Herrn am Stock. Der Alte will etwas von der Jungen, von dem er wahrscheinlich weiß, dass er es nicht bekommen wird. Doch weil das Begehren eröffnet wird, findet schon mehr oder weniger statt, was gewünscht wird.



Die erotische Szene zwischen den Sinnen, dem **Geschmackssinn** und der Sinnlichkeit wird von Bertall auffallend mit 6 Amoretten oder Engelchen in der rahmenden Girlande herausgearbeitet. 1 Engelchen schaut mit dem Fernglas auf das unpassende Paar, eines hält einen Kuchen, eines bläst die Trompete, eines riecht an einem Pilz, eines hält eine Flasche in der Hand und ein sechstes lugt unter einem Blatt hervor. Augensinn, Geruchssinn, Ohrsinn, Tastsinn und Geschmackssinn umkreisen sozusagen einen verborgenen Sinn unter einem Weinblatt. Doch ist das unter dem Blatt Verborgene nicht schon viel sinnlicher, als wenn es sich zeigen würde?

Der **Geschmack** erhält bei Brillat-Savarin und Bertall eröffnend eine vielschichtige und sich überschneidende Sinnlichkeit. Denn bei der Gastronomie geht es nun nicht mehr nur um das Recht des Magens, der naturgesetzlich gefüllt werden will und muss. Auf bemerkenswerte Weise wird das Gesetz (nomos) von Brillat-Savarin umgangen. Das brutale Gesetz des Hungers - bekanntlich kann man verhungern bzw. Hungers sterben - wird vom Feinschmecker umgangen und auf eine ganz andere Ebene transformiert. Es geht nun um ein komplexes Verhältnis des Begehrens, wie es Roland Barthes bezüglich Brillat-Savarin formuliert hat:

car c'est le désir (en ce qu'il se parle) qui distingue l'homme.



Das **Begehren**/le désir ist nicht nur das, was nach Roland Barthes den Menschen in seiner Nahrungsaufnahme unterscheidet. Es folgt vor allem einem andersartigen Gesetz. Das Begehren lässt sich vor allem als ein Prozess formulieren, bei dem das Zusammenspiel der Sinne nie das bekommt, was es haben will. Es ziert sich immer wie die begehrte Magd im Bild, das der in Erinnerungen schwelgende Mann berührt und in ihm unablässige Überredungskünste weckt.

Die Kunst der Gastronomie und des Kochens ist mit anderen Worten ein komplexes Zusammenspiel von Sinnen, von Texturen, Konsistenzen, Bildern, Farben, Temperaturen, bei dem es darum geht, ständig das Begehren offen zu halten und nicht (nur) den Magen zu füllen. Die **Fülle** legt sich nicht in oder auf den Magen. Sie entsteht flüchtig während des Essens aus einer Vielzahl von Tätigkeiten. Sie ist leicht wie die flüchtigen, doch intensiven Tätigkeiten, weil die Fülle sich ständig ändert, verschiebt: Fülle an Unterschieden, Kontrasten, Harmonien, Ergänzungen. Die Kunst von Daniel Achilles besteht unbedingt darin, dass er seine Gäste zu diesen Tätigkeiten animiert. Ja, er

fordert den Feinschmecker durch ein Petermännchen-Filet (franz. Trachinidae) mit deutlicher Salznote und einer leicht bitteren Gurke heraus. Die feste Konsistenz des Fisches und die ganz andere Festigkeit der Gurke.



Es gibt Menschen, die verschlingen eine Speise. Bei Daniel Achilles beginnt das **Menu** mit einer gelben Bohne in goldgelbem Tempurateig gebacken auf einem Spieß. Der Gast wird aufgefordert, die „Tempurabohne“ - eine Bohne (!) - zum Mund zu führen und abzubeißen. Die Bohne hat Biss. Der Teig ist knusprig. Das Aroma der Bohne kann sich für kurze Zeit im Mund halten, bevor der nächste Nerv mit dem „Indischen Fladen und Schafsjoghurt“ sowie danach mit dem einem Minilaib von „Karotte und Orange“, den man mit einer kleinen Holzgabel zum Mund führt, geweckt wird.

Die Verfeinerung des Genusses wird mit dieser Eröffnung schon allein deshalb angesprochen, weil er zu unterschiedlichen **Tätigkeiten** auffordert. Gabel, Spieß und Finger werden zum Einsatz gebracht, um nicht zuletzt den taktilen Sinn zu fordern. Die Komposition des aktuellen Menus im reinstoff spielt sich nicht nur auf der Zunge ab, sondern erfordert auch die Zunge in ihrer taktilen Fähigkeit, indem „Karotte und Orange“ im Unterschied zum knusprigen Fladen oder zu „Apfelschwein“ fast geleeartige Konsistenzen haben.



Die **Konsistenz** einer Speise spricht eher den Tastsinn an, der mit Lippen, Zähnen und Zunge, aber auch mit den Fingern beim Essen eingesetzt werden kann. Die Unterschiede in der Konsistenz lassen hier den Genuss entstehen. Der Geschmack wird so nicht zu einer persönlichen, individuellen Eigenschaft desjenigen, der schmeckt, vielmehr entsteht er mit den Unterschieden beispielsweise der Konsistenz.

Ähnliches gilt für die **Textur**. In der Musik entsteht die Textur beispielsweise durch die Aneinanderreihung und Verkettung von Motiven. Damit kann auch eine Textur des gustatorischen Sinns formuliert werden. Sowohl der „Geröstete Reis, Avocado und Kaviar des Feldes“ wie „Tintenfische und Steinpilz“ komponieren Texturen auf originelle als auch anregende Weise. Ganz abgesehen davon, dass spätestens an diesem Punkt die farbliche Komposition und Abstimmung zum Zuge kommt. Gleichzeitig sind die Namen der Speisen minimalistisch. Sie benennen oder erklären kaum, weshalb sie umso mit der Textur des Tintenfisches in der Kombination mit dem Steinpilz zu überraschen vermögen.



Mit den Kartoffelspiralen an eingelegten Schnecken mit Avocado-creme auf einem Moosbeet in der Petrischale kam spätestens eine raffinierte Bildinszenierung des Geschmacks auf den Tisch. Ein perfektes **Bild**, das sich essen lässt. In dieser Inszenierung stachen nicht nur die Konsistenzen von Kartoffelspirale, Creme und zarter Schnecke hervor, vielmehr wurde die Schnecke auf dem Moosbeet auf andere Weise zum Leben erweckt.

Natürlichkeit und künstliche, technisch perfekte Verfeinerung mit dem Hinweis auf die Wissenschaft mit der Petrischale lassen hier ein Bild der Spitzengastronomie erstehen. Gastronomie wird bei Daniel Achilles ein fein ausgeklügeltes Zusammenspiel von Natur und Kultur. Eben darin erweist sich Brillat-Savarin nicht als Apologet Jean Jacques Rousseaus (1712-1778) und der Natur(Philosophie), sondern weiß sehr wohl um die Erzeugung des Natürlichen. In einer Anekdote bitte der Küchenchef Bertrand den gastgebenden Fürsten 50 Schinken für ein Souper kaufen zu dürfen.

»Bertrand, du betrügst mich! Diese Nummer streiche ich!«
»Der gnädige Herr«, erwiderte der Künstler, kaum fähig sich zu meistern, »kennt unsere Mittel nicht! Befehlen Durchlaucht, und ich bringe diese fünfzig Schinken, die Sie ärgern, in ein Kristallflakon, nicht viel größer als mein Daumen.«



Es soll nun gar nicht erst versucht werden, jeden einzelnen Gang sprachlich zu erfassen. Denn gerade darin hatte sich ja die *Physiologie des Geschmacks* als schwierig erwiesen. Der Geschmack ist bei Brillat-Savarin keine Kategorie, die sich fest definieren ließe, obschon er *Definitionen* zur **Feinschmeckerei** formuliert:

Sehen wir uns ins Gesicht: definieren wir. Feinschmeckerei ist eine leidenschaftliche, wohlüberlegte, Gewohnheit gewordene Schwäche für alle Dinge, die dem Gaumen schmeicheln.

Feinschmeckerei ist Feindin aller Exzesse; wer sich betrinkt oder überfrisst, läuft Gefahr, gestrichen zu werden. (Brillat-Savarin/Ludwig S. 82)

Wenn man die Feinschmeckerei definieren will, dann spannt sie sich auf zwischen einer „Schwäche“ als einem Zuwenig und dem „Exzess“ als einem Zuviel. Mit anderen Worten: Das Zuwenig hält das Begehren offen und vermeidet Fixierungen.



Der **Sommelier** des reinstoff, Ivo Ebert, soll nicht unerwähnt bleiben. Denn ganz wie beim Servieren der einzelnen Speisen, jede sprachlich formuliert und vorgestellt wird, so ist es das große Talent des Sommeliers, vom Wein zu sprechen, zu erzählen gar. Aus verschiedenen Gründen der Erinnerung stach mir in der Weinkarte ein Rheingauer Riesling von 2011 ins Auge. Ein junger Wein. Eine Entdeckung. Mein Begleiter und ich hätten es nicht besser treffen können. Der *Rheinschiefer 2011* Hallgarten von Peter Jakob Kühn korrespondierte optimal mit dem Menu.

Herr Ebert sprach nicht nur von dem Grünen Apfel als **Note** und der mineraligen Klarheit, vielmehr erzählte er auch von dem Winzer und der Begegnung mit ihm selbst. Anders gesagt, die ganze Leidenschaft des Sommeliers sprang über auf die Gäste. Durchaus überraschend moussiert der *Rheinschiefer* leicht, was für die Aufmerksamkeit des Gaumens beim Menu durchaus erwünscht war.



Der angenehm aufmerksame und zugleich diskrete **Service** trägt im reinstoff zur Abrundung des Genusses beim Essen bei. Die Atmosphäre ist entspannt und auf Entspannung angelegt, womit sich keine bessere Erklärung für ein 4-stündiges Menu geben lässt. Slow Food mit äußerster Intensität. Weder folgten die Gänge zu schnell aufeinander, noch hätte sich auch nur ein Moment des Wartens eingestellt, was sicherlich auch mit dem anregenden Gespräch zu tun hatte.



Es ist jene unwiederholbare Kombination aus unterschiedlichsten Tätigkeiten beim Essen, die die Wissenschaft vom Geschmack auf ihre Höhe treibt. Das **Gespräch** trägt mindestens eben so viel zur Perfektion bei, wie Schmecken und Tasten, Sehen und Riechen. Wie findet man den richtigen Gesprächspartner? Und sollte man überhaupt zu mehr als zwei Personen im reinstoff essen gehen? Wäre ein größerer Tisch nicht leicht abträglich für die Konzentration?



Das **Wunder** eines perfekten Abends im reinstoff lässt sich schwer planen. Wunder geschehen. Möglicherweise gibt es auch Gäste mit ganz anderem Geschmack. Vielleicht sind dem einen oder anderen sogar die Sterne wichtig. 2 haben sich Daniel Achilles und sein Team mittlerweile erarbeitet. Doch die eigentliche und unbezahlbare Kunst des reinstoff liegt darin, dass es Wunder möglich macht.

Torsten Flüh

[reinstoff](#)

Edison Höfe
Schlegelstraße 24
10115 Berlin

Currently rated 5.0 by 1 people

- Currently 5.0/5 Stars.
- [1](#)
- [2](#)
- [3](#)
- [4](#)
- [5](#)

Tags: [gastronomie](#), [sprache](#), [zunge](#), [magen](#), [gesetz](#), [daniel achilles](#), [reinstoff](#), [spitzengastronomie](#), [jean anthelme brillat-savarin](#), [physiologie des geschmacks](#), [geschmack](#), [begehren](#), [roland barthes](#), [konsistenz](#), [textur](#), [natürlichkeit](#), [kochkunst](#), [feinschmeckerei](#), [sommelier](#), [ivo ebert](#)

Categories: [Eat out](#)