

BEITRÄGE ▣ BEITRÄGE ▣ 01/2004 ▣ Lothar Kolmer: Pápste im Herbste - Zur Kritik der
kulinarischen Kritik

BEITRÄGE

↳ 01/2007

↳ 01/2006

↳ 02/2005

↳ 01/2005

↳ 02/2004

↳ 01/2004

FORUM

REZENSIONEN

BERICHTE

RHETORIK VON A-Z

LINKS

IMPRESSUM

suchen...

Lothar Kolmer: Pápste im Herbste - Zur Kritik der kulinarischen Kritik



Abstract: Lothar Kolmer stellt nach einer rhetorischen Textanalyse von Restaurantkritiken in den Journalen und Zeitschriften des Herbstes 2003 die Frage, ob manche Autoren angesichts ihres literarischen Zungengebrauchs überhaupt Geschmackempfinden besitzen. Es geht zudem um Beurteilungskriterien und Textgestaltung bei dieser Gattung.

Lothar Kolmer

Zur Kritik der kulinarischen Kritik

„Daß Virtuosen des Geschmacks, nicht allein öfter, sondern wohl gar gewöhnlich, eitel, eigensinnig, und verderblichen Leidenschaften ergeben, vielleicht noch weniger wie andere auf den Vorzug der Anhänglichkeit an sittliche Grundsätze Anspruch machen könnten...“ ¹

„Nein, ein normaler Sommer war das nicht“, röhmt W. Siebeck: „die Melonen waren süß und saftig wie nie, auch Erdbeeren, Aprikosen und anderes Obst besaß jene himmlische Süße, von der wir immer träumen, die wir aber nur selten auf der Zunge haben... Beeren und andere Früchte schmeckten wie zu Großmutterns Zeiten.“ ²

Es ist vorbei! Vergangen, verraucht, verrauscht: Großmutterns Zeiten, verträumte Sommer, himmlische Süßen! ³ Jetzt herrscht Herbst. Draußen und Drinnen. Zeit für Erinnern. „Anfällig für Nostalgie waren wir schon immer“. ⁴ Früher, früher waren die Sommer groß, die Himmel weit, die Genüsse unvergleichlich! Jetzt leiden Wir und Wir leiden um so mehr, je mehr Wir vergleichen: die Gegenwart mit der Vergangenheit. ⁵

Wer ist dieses Wir? Nicht wir alle! Wir, groß geschrieben, drückt den *pluralis maiestatis* aus und der wiederum die erhabene, erhöhte „Person des Fürsten“. ⁶ Vom Podest aus wird die Welt gesehen, von da, *ex cathedra*, das gültige wie verbindliche Weltbild mitgeteilt. Der Ton nimmt nicht zufällig den päpstlicher Enzykliken an, unfehlbar in der Verkündigung dogmatischer Fragen. Steht nicht der Papst auch schon im Herbst, Spätherbst des Lebens? Leidet er, alt und müde, nicht sichtlich wie exemplarisch?

Keine Blasphemie, kein hinkender Vergleich, keine schiefe Metapher, keines dergleichen ist beabsichtigt, nur der Hinweis darauf, dass auch unsere großen Kritiker sichtlich vom Herbst gezeichnet sind, vom inneren wie äußeren. Sie sind in die Jahre gekommen, wie manche ihrer Leser – und aus vielfach gesättigter Lebenserfahrung heraus vergleichen – und darum leiden sie. Dies aber dramatisch, doppelt gleichsam als Meister der Zungenfertigkeit. Erfahren in der

Viel Kritik

Dafür findet sich in Tageszeitungen oder Wochenwerbeträgern, von der Fachpresse ganz zu schweigen, breiter Raum. Die Zahl der „Restaurantkritiken“ stieg analog der besprochenen und ausgezeichneten Restaurants. Es wird munter geschrieben – doch sichtlich wenig darüber reflektiert. Eine Kritik der kulinarischen Kritik ist ausständig. Das Fehlen mag man nicht für so bedauernd halten wie die Texte für nicht so bedeutend, weil nur für den Tag oder bloße PR verfertigt. Die Artikel der Reise- und Motorbeilagen in den meisten Zeitungen dienen ohnehin nur als Werbevehikel, Reklame inmitten von Reklame; sollte es mit den Restaurantkritiken anders sein?

Doch immerhin. Es sind weit und in hohen Auflagen verbreitete Gebrauchstexte; sie werden gelesen. Von solchen Bewertungen hängen Geschicke (und Geschichte) von Restaurants und Restaurateuren mit ab, weil sie für ein bestimmtes Publikum „handlungsleitend“ sind. Was der Voresser für gut befand, das vollzieht dieses brav nach. Was ein Kritiker für gut befand, findet bald ein zweiter, dritter..., sogar verborgen im Walde, der Provinz... Was dort ein Koch, besser noch eine Köchin, aufischt, schreibt, spricht sich herum. Der damit aufgehende Stern (verdoppelt sich dabei mindestens) bestrahlt zunächst die Region, schließlich das Land.⁷ Die Hirten auf dem Feld, die Einheimischen, eilen hin und bald von weither die Großen, um dem Wunder mit ihrem Gold zu huldigen. So geschieht der Aufstieg; doch analog auch der Fall großer Köche.

Beides lässt sich an Kritiken nachzeichnen. Die Texte verdienen darum ihre Aufmerksamkeit. Sie kommen, wie Chroniken oder Reiseberichte, für soziokulturelle und soziologische Untersuchungen in der Nachfolge von Pierre Bourdieu⁸ in Betracht. So etwa ließe sich auch die Entwicklung, Durchsetzung, das Ende der Nouvelle Cuisine nachzeichnen.⁹ Doch das Unterfangen ist nicht einfach, methodische Überlegungen fehlen; der „Quellenwert“ bleibt zu hinterfragen, bzw. zu untersuchen.¹⁰

Die Kriterien einer Kritik

Von daher gesehen, macht es durchaus Sinn, über solche Urteile und deren Begründungen nachzudenken, die Kriterien einer Kritik zu reflektieren. Was und wie auf der materiellen Ebene zu behandeln ist, dafür gibt es zuweilen interne Richtlinien, so bei Gault-Millau¹¹ und wohl auch in einzelnen anderen Redaktionen. Die Umsetzung in einen Text bleibt jedoch der individuellen Schreibweise der Autoren überlassen, soll es auch! Diese literarische Produktion kann wie jede andere einer rhetorischen Textkritik unterzogen werden, die auf einer langen Tradition wie Reflexion beruht.¹² Es sind die „klassischen“ Kriterien, von Angemessenheit, *aptum*, Stilniveau, passender Verwendung von Figuren und Tropen – und diese Kritik lässt sich wiederum genau nach solchen Maßstäben beurteilen.

Das „ästhetische“ Urteil

Doch trotz aller Regeln – ein subjektiver Anteil bleibt; gerade bei „ästhetischen“ Urteilen. Kant hierbei zu bemühen, ist nicht nur dem Untertitel geschuldet. Er gilt als Inbegriff des ästhetischen Subjektivismus; dieser aber lebt in den anything-goes-Nachzeiten der Postmoderne bei den verschiedenen „Konstruktivismen“ wieder auf.¹³

Die „Wirklichkeit“ ist demnach ein individuelles Konstrukt, die/das wir allenfalls aus dem Text rekonstruieren können: etwa wie „Herbst“ in einzelnen Artikeln sprachlich erzeugt wird. Irgend eine „Realität“ dagegen, um im Thema zu bleiben: von Fisch bis Restaurant, ist für einen Leser so weder sicht- noch überprüfbar, d. h. nichts ist dabei „objektivierbar“. Die Anführungszeichen sind wahrlich verdient, denn selbst wenn zwei Testesser das gleiche Lokal besuchten (Beispiele folgen), liegen höchst unterschiedliche Wertungen vor. Über das Gleiche erfolgen ganz divergierende Urteile – wie eben bei den ästhetischen, den Geschmacksurteilen. Was der eine konservativ, findet ein anderer „klassisch“.

Zeitlich wie materiell vor einem solchen Urteil vollziehen sich eine Reihe von Transformationen. Ein Naturprodukt wird durch verschiedene Zubereitungsarten verändert, dem Zeitgeschmack entsprechend gewürzt und dekoriert. Das aufgetragene Gericht als präsentischer Gegenstand kulinarischer Kritik nimmt ab, letztere dabei zu. Am Ende ist der Teller leer; was war, lässt sich nur noch in einer Beschreibung, quasi als „Schatten“ vergegenwärtigen. Die Grundlage des Textes ist perdü; kein „realer“ Fisch mehr, um ihn nach-sezieren, d. h. eine Bewertung überprüfen zu können; nur noch dessen Beschreibung liegt vor. Die aber kann man nicht essen! ¹⁴

Solche Urteile sind mit Kant subjektiv: „der Beifall anderer (gibt) gar keinen für die Beurteilung der Schönheit gültigen Beweis ab...“ ¹⁵ Denn: „...niemals“ kann „das anderen gefallen hat, zum Grunde eines ästhetischen Urteils dienen... es mag mir jemand alle Ingredienzien eines Gerichts herzählen, und von jedem bemerken, dass jedes derselben mir sonst angenehm sei, und ... die Gesundheit dieses Essens mit Recht rühmen: so bin ich gegen all diese Gründe taub, versuche das Gericht an meiner Zunge und meinem Gaumen: und darnach (nicht nach allgemeinen Prinzipien) fälle ich mein Urteil.“ ¹⁶ Der eigene Geschmack bildet demnach das subjektive, „egoistische“ Maß: ein „Geschmacksurteil bestimmt seinen Gegenstand in Ansehung des Wohlgefallens“. ¹⁷ Damit aber ist kein objektives Prinzip des Geschmacks möglich.

Dennoch werden derartige Urteile gefällt, durchaus „mit einem Anspruche auf jedermanns Beistimmung, als ob es objektiv“ wäre. ¹⁸ Das gilt insbesondere für den vorliegenden *casus*! Wenn man aber verlangt, dass es für alle objektiv, d. h. „pluralistisch gelten muss“ und weiter, „dass jedermann ihm beipflichten soll: so muss ihm irgendein (es sei objektives oder subjektives) Prinzip a priori zu Grunde liegen.“ In den Kritiken werden Geschmacksurteile vollzogen, durchaus mit dem Anspruch auf Objektivität, d. h. Gültigkeit; dann muss(t)en Kriterien dafür vor- oder zumindest angegeben sein. Nur aufgrund solcher „Prinzipien a priori“ sind überhaupt Urteile möglich; auch über die „anderer“! Danach lassen sich „über sie, auch nur mit einigem Scheine des Rechts, Billigungs- oder Verwerfungsaussprüche fällen“. ¹⁹ Es hängt demnach von diesen „Prinzipien a priori“ so ziemlich alles ab.

„Das Geschmacksurteil wird durchaus immer, als ein einziges Urteil vom Objekt, gefällt“. ²⁰ Durch diesen Bezug auf ein Objekt kann „der Verstand“ mittels „Vergleichung des Objektes durch die im Punkte des Wohlgefälligen mit dem Urteile anderer ein allgemeines Urteil machen“. ²¹ Letzteres kommt demnach zustande, wenn die ästhetischen Urteile anderer in Bezug zu einem als vorliegend gedachtem Objekt verglichen und verallgemeinert werden können. Das Objekt bildet die Basis, den Ausgangspunkt, an dem die Urteile gebildet, überprüft, verallgemeinert werden können. Dazu kommt noch, dass ein „Geschmacksurteil... nicht jedermanns Einstimmung“ verlangt; das tut nur „ein logisch allgemeines, weil es Gründe anführen kann“. ²² Interpretieren wir, weiterhin so frei wie bisher: Ein Urteil muss mittels nachvollziehbarer Operationen gewonnen werden, es sind Gründe anzugeben, also ist ein Kausalargument nötig: der vorliegende Fisch ist verbrannt, einer guten Küche werden verbrannte Fische nicht serviert...

Als Ergebnis resultierte somit: wenn drei Kritiker über ein Gericht zu der gleichen Meinung kommen und dafür ihre Kriterien angeben und diese wiederum verallgemeinerbar sind, dann dürfte es – nach eigener einstimmender Meinung dazu – als „allgemeines Urteil“ gelten...

doch auch nur momentan... Also ein Ding der Unmöglichkeit an sich.

Die Skepsis des Subjektivismus

Mit Kant bleibt die Skepsis des Subjektivismus: „Obgleich... Kritiker, scheinbarer vernünfteln können als Köche, so haben sie doch mit diesen einerlei Schicksal. Den Bestimmungsgrund ihres Urteils können sie nicht von der Kraft der Beweisgründe, sondern nur von der Reflexion des Subjekts über seinen eigenen Zustand (der Lust oder Unlust)... erwarten“ – demnach im Reiche der Kulinarik weder Logik noch Argumente? Nur subjektives Empfinden und Urteil – zumindest bei Kant! So bleibt als Aufgabe: „Kritiker“ sollen so nachdenken, dass es zur „Berichtigung und Erweiterung unserer Geschmacksurteile gereiche: das ist... über die Erkenntnisvermögen und deren Geschäft in diesem Urteil Nachforschung zu tun, und die wechselseitige subjektive Zweckmäßigkeit... in Beispielen auseinander zu setzen“. ²³

Das heißt demnach der Subjektivität eingedenk zu sein – jetzt als eine Voraussetzung zu ihrer Überwindung erkannt – „Prinzipien a priori“ zu denken, formulieren und nachvollziehbare Begründungen anzugeben. Das ist also keine neue, sondern eine ziemlich alte Forderung bezüglich von Geschmacksurteilen. Wie sieht es damit in der modernen Praxis aus?

Die Kritik der Gastrokritik

I.

Ellen Falout beschreibt ihr „Test-Menü“ ²⁴ : „Als Amuse-gueule einen Strudel von der Wachtel mit Wachtelei, eine Entenleberpraline mit Pfifferlingen, Cumberland-Sauce und Lachsterrine mit Melone. Ein guter Einstieg. Dann als ersten Gang Mousse vom Hummer mit grünem Spargel, Zitronengras und Muskateller-Gelee. Überzeugend“. Wirklich? Drei solche Einleitungen, die hätten mehr Kommentar verdient! Doch der Text gibt nur wieder, was auf der Speisekarte steht. Da dort die Verben fehlen, braucht es hier auch keine; wenn überhaupt wiederholen sich nur die Hilfszeitwörter: „sein“ und „werden“. Die asyndetische Reihung, einfachster Satzbau und abgegriffene Wörter: „das Credo... Atmosphäre... zum Wohlfühlen und Verweilen“ erweisen bloßes Standardrepertoire, aber keinen Formwillen. Die Bewertungen liegen ganz auf dieser Linie: „schmackhaft, herrlich“ – alle Begründungen fehlen.

II.

Andrea Mende beginnt ²⁵ : „Eine zauberhafte Lindenallee geleitet den Gast zum Eingangsportal des Herrenhauses. Schnell fühlt man sich in eine andere Zeit versetzt. Das „Sorgenfrei“ diente bereits als Kulisse für einen Rosamunde-Pilcher-Film... Fein knirscht der Kies unter den Rädern, als wir die von Linden gesäumte Allee hinauf fahren. Radebeul ... hat uns bereits mit Gründerzeitvillen verwöhnt...“. Im Restaurant bestimmen „sinnliche Materialien das Ambiente: Korbessel, Leinentischwäsche, Silber - begleitet von Kerzenlicht und frischen Blumen“.

Die Erwähnung von Rosamunde Pilcher hat den Stil eines rustikalen Pathos vorgegeben, der konsequent gepinselt wird: der Text soll dem Ganzen so adäquat fein klingen – wie der Kies! Dazu dient die Verpersönlichung – *personificatio*: ²⁶ die Wandmalereien „kokettieren... charmant mit ihrem Alter“, wenn einen auch noch die „Lindenallee begleitet“, wirkt das

Stilmittel überstrapaziert. Bildbrüche, wie der fein knirschende Kies, passieren en passant. In die gleiche Richtung „weist“ der Korbsessel als Teil eines sinnlichen Ambientes. Das gedankenleere Standardvokabular bleibt nicht ausgespart: „Zauber des Ortes“: „die Bäder komfortabel, die Bühne prächtig, der Weingewölbekeller eigen“. Die recht knappe Küchenkritik verhält auf dieser Linie mit Reihung und einfachen Wertungen: „Amuse- und Gueule und Auftakt unserer kulinarischen Reise: Mit Schrimps gefüllte Maultaschen und Melonenwürfel auf Rosmarin-Balsamico-Spiegel. Einfach köstlich. Einem Bärlauchrahmsüppchen folgt Kalbsrücken auf Belitzer Spargelragout. Das Fleisch zergeht fast auf der Zunge...“ Weniger der Text – wo Stilmittel überhaupt erscheinen, wirken sie schief. Das sonstige Vokabular: wie immer und überall. Mittels positiver Urteile ohne jede Begründung ist der fließende Übergang zur PR vollzogen. ²⁷

III.

Wenn schon „Herbst Genüsse“, dann die vollen: ²⁸ „Die Weinberge enthalten jetzt wieder ihre ganze Farbenpracht. Rot und grün und gelb und braun leuchtet das Laub der Reben, zwischen den bunten Blättern funkeln selbst nach diesem heißen Sommer noch pralle Trauben. Für leidenschaftliche Winzer ... ist es eine aufregende Zeit, hin- und hergerissen...“ – das sind nur die Winzer, weniger die Leser. Für den Herbst steht: bunte „Farbenpracht“, mit dem mehrmaligen „und“ als Polysyndeton. Doch „funkeln“ die Trauben wirklich? Auch hier wird Allerweltsvokabular aufgetischt, dazu unterschiedliche Sprachebenen: Der Blick von „der mit Laub umrankten Terrasse ist sensationell“. Dann kommt als erstes eine „sämige Kokos-Curry-Suppe mit feinem Sushi. Tadellos in Optik und Geschmack auch der mit Kalbsbries überkrustete Steinbutt...“ Das „auch“ verbindet die beiden Sätze und überträgt die Wertung. Doch warum dem so ist, wird nicht angegeben: wir sollen dem Autor einfach glauben! So entstehen Urteile: *ab auctoritate*, Autoritätsurteile!

Die nächste besprochene Adresse „Zum Alten Esel“ ist „jung und sympathisch“ –wieder einmal *personificatio*, dito: die Küche frisch und unkompliziert... „auf der schmalen Terrasse, im kleinen Gastraum im Erdgeschoss und rundum die blanken Holztische... begegnet man dem namensgebenden Grautier in vielen Formen.“ Die Vorstellung, neben einem leibhaftigen Esel – oder gar von ihm zu speisen, verweist fast ins Allegorische. Es geht so weiter: „appetitlich“, die Desserts sind „locker“, „die Optik stimmt“. Der durchgehende Begeisterungs- und Werbeton wirkt penetrant. Mit dem Text einer anderen Frankenreise, der von Kurt Tucholsky, verglichen, ²⁹ erweisen sich die Leere und Oberflächlichkeit um so mehr.

IV.

Eine Autorin namens Dora Sommer sucht mit dem Einstieg schon das Wortfeld „Geschmackssensationen“ zu erreichen: „das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen: Investitionssumme 7,5 Millionen Euro.“ ³⁰ So viel Geld wird einem wohl nicht so leicht auf der Zunge zergehen! ³¹ Bald treffen wir wieder die allseits so beliebte Verpersönlichung: so „hüllt sich das Gebäude in einen zimtfarbenen Anstrich“. Der „Turm“ selber „bewirtet... zwei bis vier Personen... Die Küche grüßt mit einer Mangokaltschale... Das gebratene Doradefilet ließ sich von den Tomaten-Artischocken-Risotto begleiten, wirklich tadellos!“ Das freut uns, dass sich das Risotto gegenüber der Dorade tadellos benommen hat – wäre ja gar nicht auszudenken, das Gegenteil!

Das Stilmittel der *personificatio* tritt als ziemlich einziges dauernd und durchgängig auf. ³² Der Leser kann hier den ein- bis vielfältigen Einsatz und die noch vielfältigeren Gefahren erkennen, wenn leblose Dinge zu handelnden Personen mutiert werden; viele SchreiberInnen scheinen dabei ins komische Fach abgeglitten zu sein.

Doch was geschieht dann? Es „folgt ein Schaumsüppchen von Steinpilzen mit gebackenen Steinpilztascherl“; letzteres sitzt „inmitten des schäumenden Sees wie ein Segel auf einem Häufchen Püree.“ Schade – ohne das „wie“ des Vergleichs hätten wir eine wahrlich kühne Schifffahrtsmetapher! Die Suppe als schäumende See – oder umgekehrt, das verschlägt nichts – das „Häufchen Püree“ als Schiff, das hat nicht einmal Homer! Ein „gebackenes Steinpilztascherl“ als Segel – die Kühnheit übertrifft die Vorstellungskraft. Das „Ende der Schifffahrtsmetapher“ ist voreilig ausgerufen worden.³³ Die Übertragung auf dieses Feld könnte ihre Existenz retten – der eigentliche Bildinhalt passt: Schifffbruch und Untergang. Nach solcher Bildkraft dürfen in den nächsten Sätzen ruhig die Verben ausgehen.

Der Text selbst erschien mir sehr bekannt - und tatsächlich stand er bereits in den Salzburger Nachrichten.³⁴ Doch da signierte Doris Maier. Die Übereinstimmungen in Inhalt und Ausdruck sind so verblüffend, dass entweder Urheberrechtsfragen berührt sind, oder – was meine Meinung aus dem Textvergleich ergibt – es sich um die gleiche Autorin handelt, die nur im Rahmen ihrer Verwertungskette, bis hin zum Buch mit den gesammelten Texten, einen anderen Namen angenommen hat.

Der Diminutiv der Küchensprache bei „Schaumsüppchen“ und „Steinpilztascherl“ fällt nicht der Autorin, sondern dem „Mönchstein“ selber zur Last, wahrscheinlich ein Erbe aus der Zeit des „früheren Dornröschenschlosses“, doch findet er sich noch immer auf vielen Speisekarten.

V.

Über die Küche von Schloss Mönchstein hat auch Alexander Bachl geschrieben.³⁵ Die vorige kühne Metaphorik wird hier durch Lob ersetzt: Die Küchenleistung gilt als „mehr als anständig“. Auch hier wieder „Interessantes neben Exzellentem“. Bei seinen folgenden Kritiken weiterhin nur positive Äußerungen: „tadellos, das Design... ansprechend, die Speisekarte international inspiriert“. Und so weiter: Beim „Salieri“ in Salzburg „paart sich klassische Kochkunst mit zeitgeistiger Aromatik“, Mendel hätte wohl seine Freude an dem zeitgeistigen Ergebnis. Die Wertungen sind *in summa* positiv: „fein und subtil“ „erfrischender Genuss... exzellent, komplex abgeschmeckt, interessant“. Der Autor bleibt mit dem üblichen Vokabular rein auf der deskriptiven Ebene, stilistisch insgesamt völlig unauffällig. Doch die Diskrepanz ist anzumerken, wo Bachl die Küche des „Klosters Und“ lobt, erscheinen anderswo durchaus Kritikpunkte.³⁶

VI.

Ob Petra M. Schenk ein weiteres Pseudonym – oder eher eine Steigerungsform – unserer geschätzten Doris Maier/Dora Sommer ist, fragt sich bei so gewaltigen *personificationes*³⁷: die ansteigend kurvige Straße „bettelt geradezu nach sportlichem Fahren“, und wenn das billiger Weise erhört wurde, die „sündige Steigung genussvoll absolviert“ ist, möge diese „als anregendes Amuse-gueule dienen“. Eine asphaltierte Steigung als „Gruß aus der Küche“! Und so geht es weiter: „von außen könnte man tatsächlich eines dieser gepflegten, ländlich-sittlichen m-ta-ta-Wirtshäuser vermuten“ – ist das eine Lautmalerei, eine Onomatopoiie? Nein – „welch perfide Gedanken“! Denn was gibt es zu lesen: „stilsichere und geschmackvolle Einrichtung“. „Die Karte lockt mit Flusskrebse, die in sofortigen Wettstreit mit den gebotenen Kaisergranaten treten.“ Spannend! Wer wird hier gewinnen? Enttäuschend die umgehende Antwort: „welches der beiden Gerichte nun besser ist, entscheidet wohl nur die jeweilige Schalentierfraktion.“ Der Gast wird also gut beraten sein, mit Flusskrebse oder Kaisergranaten ins Gespräch zu kommen: Für eine begründete Entscheidung ist damit die einzig kompetente Autorität angegeben! Die Autorin legt sich lieber sprachlich unbekümmert in die Kurven, wenn sie der Schwung hinausträgt, steigert das – ihrer Meinung nach – wohl

VII.

Für die einspaltige Kritik in einer Tageszeitung findet sich ebenfalls ein Herbstmuster.³⁸ Denn: „Der vermutlich beste Koch des Landes“ Jörg Wörther verlässt das kleine Restaurant im „Edel-Landhaus-Stil“. Sein „großes Können“ zeigt sich³⁹, wenn er eine „perfekte junge Artischocke auf weißer Polenta-Creme und leicht gebeizter Reinanke (18 €) serviert“. „Der Hirschrücken von der Porschejagd – von der Familienjagd nicht mit dem Fahrzeug erlegt – (34,- €) ist hingegen genau wie er sein soll, saftig und mürbe“. Der Waller weist keinen „umstrittenen Grundel-Geschmack“ auf... Und zum Abschied: „Man wünscht ihm alles Gute. Ebenso würde man sich wünschen, dass Wörther vielleicht ja doch einmal in Wien kocht“.

Das fällt in die Gattung des Lobgesangs, des Panegyrikos. Doch weder dessen notwendige Stilhöhe noch Ausdruckskraft sind erreicht. Der Text wirkt z. T. umständlich, s. letzter Satz oben. Zudem: was soll man an einer perfekten jungen Artischocke noch verbessern? Die Kunst läge wohl darin, eine junge Artischocke perfekt zuzubereiten; ähnlich verhält es sich beim umstrittenen Grundelgeschmack. Falls negativ gemeint, ist der Geschmack nicht umstritten, sondern schlecht. Der Gebrauch der Adjektive könnte in Richtung Enallagé weisen, der Beziehung eines Attributs auf ein falsches Beziehungswort.⁴⁰ Das wäre dann ein „ästhetisches Mittel der Verfremdung“ – doch hier nichts davon! Unbekannt dürfte bislang sein, dass Hirsche generell mit dem Fahrzeug erlegt werden – außer bei Porsche. Wo doch der am ehesten noch die nötige Geschwindigkeit aufweist, um es mit einem Hirschen aufzunehmen! Die Absicht eines Hymnus – das erhöhte Subjekt des Autors spricht zugleich für ganz Wien – ist unverkennbar, dem fehlen aber die (richtigen) Worte; der Autor hat das – in weiser Selbsterkenntnis – zum Titel des Artikels gemacht: „Ohne Wört(h)er“!

Ein Resümee

Diese Kritiker-Gruppe lässt sich gut zusammenfassen. Geschwungen wird hier das Weihrauchfass, heftig, aber nicht besonders elegant. Zu lesen gibt es die eingeschliffenen Worte der Loblitaneien, mechanisch wiedergegeben. Pathetische Hymnen, die sprachlich das die Autoren so beeindruckende „Ambiente“ nach oder gleich zu bilden suchen – *aemulatio* – heben sich nicht aus dem Kitsch oder landen dort wieder. Beliebt, durchgängig eingesetzt erscheint die *personificatio*; das Mühen um Ausdruckskraft endet oft in Komik. Da auf Unterhaltung gezielt wird, ergibt sich die immerhin daraus! Spannend bleibt nur, was textlich alles passieren kann; selbst beim Verteilen von Werbemitteilungen.

VIII.

Darum mag es umso mehr verblüffen, in einer unentgeltlich verteilten Werbepostille aus Salzburg auf deutlich formulierte Kritik zu stoßen. Der anonyme „Vorkoster“ stellt lapidar fest⁴¹: „Jetzt hat die Gastronomie die Esoterik entdeckt. War auch nur eine Frage der Zeit. In Hollersbach gestaltete erstmals ein Hotel seinen Gastgarten nach den Prinzipien von Feng Shui. Der Vorkoster fuhr in den Oberpinzgau, eine Strecke, so weit wie nach München. Selber schuld. Man erkennt, was Neugier bewirkt.“ Die hart aneinander gereihten kurzen Sätze bieten die Grundinformation, um sich selbst ein Bild zu machen. Ironie durchzieht den Text, die der Autor auch auf sich selbst erstreckt. Esoterik imponiert nicht; die Vorlage des dortigen Presstextes nutzt der Autor aus: statt eines „echten Orts der Kraft“ findet er nur „ordentliche Gasthauskost“. Der Text ist einfach geschrieben, passt für das angezielte breite

Publikum und kontrastiert mittels der gewollt niedrigen Stilebene der Umgangssprache die esoterische. Am Schluss die klare Sentenz: Wer auf Feng Shui steht, kann hinauf, der Autor, mehr an Kulinarik als an Esoterik interessiert, wird „künftig daheim bleiben“.

IX.

Die Herbst-Nostalgie hat auch Johannes Willems ergriffen. ⁴² „Die Älteren wissen es: Früher war alles anders, jedenfalls besser. Das gilt in Sonderheit für jenen sagenhaften Kontinent, der „französische Küche“ heißt“. Zu den „Älteren“ zählt sich auch der Autor; „Cholesterinspiegel“ und „graue Haare“ lassen seinen Herbst des Lebens ahnen. Von da gestalten sich die nostalgischen Erinnerungen: frühere Zeiten mit dem großen schönen Stück Rindfleisch für 70 Franc, die „sind vorbei“. Das jetzt servierte Fleisch „entriet ... nicht nur all jener Qualitäten, sondern (ist) auch auf die Hälfte seines früheren Selbst eingeschnürt... kostet, nur jetzt in Euro“ das Doppelte. Ein gepflegter Altherrenstil steht da, mit leichten Archaismen – „entriet“ – und komplexerem Satzbau, mit Antithesen und Paradoxa. „Statt teuer und miserabel beschließt man folglich, noch teurer, dafür aber wenigstens gut zu essen. Angesichts der Côte d'Azur, nichts anderes als ein von vielen Straßen „durchschnittener Schmutzstreifen“, könnte der Blick in die 94. Ausgabe des Michelin helfen. Doch dass darauf „unbedingt Verlass sei, gehört leider auch zu den verblassten Mythen.“ Den Beweis dafür liefert ein Restaurantbesuch „der Stern, den der „Michelin“ der Küche dieses Etablissements verlieh, ist ein unverzeihlicher Irrtum. Die Vorspeisen stammten ausnahmslos aus Töpfen, Tiegeln und Dosen, tropfend vor Fett oder waren unansehnlich. Die hausgemachte Geflügelpastete sah nicht nur wie gebleichte Pappe aus, sondern hatte auch deren Geschmack... wenig essen, wenig trinken, für 187 € für 2 Personen. ⁴³ Das Resümee fällt ernüchternd aus, den Führern sei nicht zu trauen, die Faustregel gelte, die beste „Cuisine du Terroire“ ist immer noch die einfache. ⁴⁴

Willems hat seinen Text nah an den handhaften kulinarischen Erfahrungen geschrieben, ohne naheliegende stilistische Mittel einzusetzen. Diese Leidensgeschichten sind so bildlich wie drastisch wiedergegeben, die Fehler deutlich ausgesprochen. Er führt die Paradoxe der Lokale sprachlich vor Augen, stellt den Anspruch gegen Wirklichkeit und drückt die einfache Wahrheit entsprechend deutlich aus. Der letzte Satz von der besten Küche, die sich bescheidet, lässt sich auch auf die Küchenkritik anwenden.

X.

Gerd von Paczensky liefert tiefe menschliche Weisheit. ⁴⁵ „Ob es wirklich eine gute Restaurant-Mode ist, Fisch und Fleisch in einem Gericht zusammen zu tun, bezweifle ich. Mal glückt es und bewirkt eine überzeugende Geschmacks Mischung, öfter aber nicht. Nicht alles kann zusammen passen...“. Damit ist der Grundton angeschlagen. Aber immerhin ist der Text dialektisch aufgebaut, denn nach dem Zweifel am Anfang kommt „ein geglücktes Beispiel“, denn „wir fanden unter noch jungem Michelin-Stern in der Traube, Freiburg: Steinbutt mit Kalbskopf.“ Das ist eine ganz nette Anspielung – *allusio* – weil hier zugleich der Michelin-Stern in einer Art von Glücksstern erscheint, der hier dem Esser in Gestalt eines dicken, saftigen Fisches mit Hack vom Kalbskopf erschien. Dagegen „vertrugen sich gebratene Jakobsmuscheln mit gefülltem Schweinsfuß... weniger gut!“ Das wird sich intuitiv verstehen lassen: steht doch das Feine gegen das Grobe! Und auch das Folgende, wenn ein: „Dickes Milchkalbskotelett, das wohl durch zu langes Braten – viel zu hart und trocken geworden war, ... von einer Gänseleber gerettet“ wurde. Wiederum eine *personificatio*, da diese bekanntlich eine Abart der Metapher ist, lassen wir das Bild vor unseren Augen entstehen. Heldenhaft zerrt also die fette Gänseleber an dem dicken, sich zunehmend verhärtenden und vertrocknenden Milchkalbskotelett, um es vor dem völligen Verkohlen zu bewahren!

Erfolgreich! Immerhin wird eine aktuelle Frage angesprochen, nämlich, was alles zusammen, vermischt auf einem Teller serviert werden darf. Dabei war aber auch noch: „Eine süße Preiselbeersauce, deren Sinn ich weder sah noch schmecken konnte. Besser gefielen uns Teigtaschen mit Pilzhack.“ Den Sinn einer Preiselbeersauce wird auch ein Philosoph nicht schmecken können, fraglich ist auch, ob man diesen hier sehen kann. Die Sinnfrage ist vielleicht auch der Tenor des ganzen weiteren Textes, denn es kamen dann „neutrale und anonyme Stücke“ bei den Lammvariationen; „ein Häufchen harter, bitterer... weißer Rüben machte das Gericht vollends zu einem Rätsel“ – auch für den Leser! Doch der personifizierte Trost naht: „Auch hier trösteten gute Ravioli...“.

Stilwollen ist sicht- wie spürbar, doch oft bleibt es dabei. Er neigt zu ausladenden Sätzen, pathetischer Sprache mit durchgängigem *pluralis majestatis*. Die Wortvarianz erscheint nicht ausgeprägt: Zweimal gut hintereinander gefolgt von einem dritten gut, auf der „sehr gut bestückten Weinkarte“; im zweiten Teil der Kritik wird das Bild vom leuchtenden Michelinsterne wieder aufgegriffen.⁴⁶ Paczensky beschreibt und vergleicht die Speisen, ein „gut gelungenes Schnitzel“ mit einem von Lafer: „flach, zart und cross“ Ein Lammrücken weist den „richtigen eigenen Wohlgeschmack“ auf. Es wird auch dargelegt, wo die Fehler liegen, dass etwa Lammwürstchen „nicht trefflich genug nach ihrem Namensgeber schmeckten“. Begründungen für sein Urteil sind angegeben.

Der dritte Teil der Kritik beschäftigt sich mit einem Abenteuer im ICE 506 von Basel nach Köln. Der Autor entgeht dabei knapp dem Tod durch Hunger⁴⁷ oder Harnverhaltung,⁴⁸ was vielleicht die Dunkelheit mancher Sätze erklärt.⁴⁹ Schön spiegelt dieser Text den Geist, aus dem Paczensky schreibt. Nachfahre eines Missionars des 16. Jahrhunderts, der seine Papstwürde ablegte, ohne sie freilich gänzlich verleugnen zu können (noch zu wollen), wagt er sich für uns mutlos Minderbemittelte in ferne, fremde, fährnisreiche Gefilde. Dabei setzt er sich Lebensgefahren aus, wenn etwa Klimaanlage oder Toilette in der Ersten Klasse ausfallen; ihm kein guter Stern leuchtet. Wir müssen fürchten – und zittern mit – dass er eines Tages einer sinnlosen Preiselbeersauce zum Opfer fällt. Doch ist damit nicht das höchste, sein tiefstes Ziel erreicht? Sich für uns stellvertretend zu opfern? Wie der heilige Bonifatius mittels seines Friesenkreuzzuges? Kein Zweifel: Paczensky wird noch die Märtyrerkrone erringen und kongenial zur Ehre eines (Altar)Tisches erhoben.

XII.

Wolfram Siebeck trägt schon den Titel eines Papstes⁵⁰ – und wie der echte ist er von Schmerz, aber auch von rechter Reue durchzogen: Alles „haben wir genossen und bewundert, aber, wie es den Anschein hat, im Übermaß.“⁵¹ Jetzt ertönt das Lied der Einfachheit, antithetisch steht die Provence der deutschen Provinz nach.⁵² Propagierte Einfachheit, naturnaher Genuss gelten auch für Siebecks Katze: Mäuse sind besser als Fast Food.⁵³ Und dennoch verkündet uns der Katzenbesitzer – im gleichen Monat, nur an anderem Ort – im Cavalieri Hilton zu Rom speise man besser als im Zugrestaurant. Über das Cavalieri existieren bereits unzählige Artikel. Dieser hier stimmt in den allgemeinen Tenor, wenngleich mehr dozierend, ein: Es ist „einmalig, so einfallsreich und perfekt kochen in Europa nicht viele“. Folgt als Beilage die Aufzählung des Menüs, samt einem Foto von Siebeck mit Koch Heinz Beck; doppelter Ruhm. Dreifache Gloriole: Rom, Beck, Siebeck; bei so viel Licht überlesen sich leicht etliche dunkle Sätze.⁵⁴

Unsere beiden deutschen Päpste fahren gerne mit der Bahn und frequentieren dabei den Speisewagen, des eigenen Risikos bewusst:^{55F} „Dass die Tomaten nicht enthäutet sind wie bei Heinz Beck, stört keinen an unserem Tisch“. Welch passender Vergleich! Doch immerhin im italienischen Restaurantwaggon schmeckt alles „tadellos“, ganz im Unterschied zu den Deutschen Bundesbahnen – schon fast ein Topos.

Der Aufbau beider Texte von Siebeck wirkt sprunghaft, zusammengestoppelt. Ein Gestaltungswille ist sichtbar, eine Art von rhetorischer Frage wird gestellt, allerdings dann doch beantwortet. Spannung soll mittels antithetischen Aufbaus erzeugt werden. Ansätze zur Alliteration, zur Allegorie fehlen nicht, sind allerdings nicht durchgestaltet. Die Stilebenen mischen sich – etwa bei den Aufschwüngen ins Pathos.

Siebeck ist müde wie der Papst. So schreibt er auch seine Enzykliken *ex cathedra*, durch Wissen und Erfahrung mit einer so großen Distanz zum einfachen Volk. Belehrend, dozierend, von oben herab erfolgt die Verkündigung. Da darf man von sich überzeugt und beeindruckt sein. Und das ist ein gemeinsamer Zug aller dieser Päpste. Ihre Kompetenz ist erwiesen – so ohne weiteres gelangt man nicht auf diesen Thron – doch dann blendet der eigene Glanz. Er verdunkelt manche Sätze, lässt Artikel holpern, sie einfach so hingeworfen wirken. Päpste haben viel zu tun: viel reisen – und viel schreiben...

Doch dann dräut das trostlose Drama: „Von uns – da bin ich sicher (Parenthese) – wird nicht mehr übrig bleiben als ein Gänsebräter und Knigges Benimmfibel“. ⁵⁶ Denn alle Sympathie für die guten alten Dinge kann Siebeck nicht mehr davor retten, auf einen – und in einem? – Gänsebräter reduziert zu werden... Als Papst in eine solche Urne? Die passende postmortale Verehrung erschwert das sicher – trotz solcher Bescheidenheit (*meiosis*)! Aber welche adäquate Apotheose!

XIII.

Noch ein Papst! Es ist ja nicht so, dass die Österreicher keinen hervorbrächten. Das Land ist klein und darum Christoph Wagner in allen Medien und auch sonst präsent. Sein Artikel über „Neue Zeiten“ ⁵⁷ handelt auch eine Art Herbstthema ab. Wiederum geht es über die Vergänglichkeit der Zeiten; aber hier nicht um die eigentlich passende Hinfälligkeit, sondern die optimistischere Zunahme des eigenen Fleisches: die beiden Fotos des Artikels zeigen einen jüngeren und einen älteren, zunehmend gut genährten Autor. Dieser berichtet überwiegend aus dem Leben der päpstlichen Familie, demnach dürfte er in die Borgia-Linie einzureihen sein, auch angesichts „unserer beiden Töchter“. Diese sind zwar nun endgültig „ins Leben entlassen“, aber an den Herd zurückgekehrt. ⁵⁸ Wir erfahren weitere, intimere Details, wie die Aufteilung der Hausarbeit, den sonntägigen Speiseplan, den erlesenen musikalischen Geschmack (Brahmsches Requiem), mit dem am Sonntagvormittag die Kolumne gestaltet wird. Eingestreut sind Hinweise zur Zubereitung eines indischen Huhns. Den Mittelteil nimmt die gescheiterte Suche nach einem Wirtshaus ein, „von dessen göttlichen Bratln und Pofesen mir eingefleischte Wirtshaus-Pfadfinder schon seit Jahren wahre Wunderdinge vorschwärmen“ – keine gewollte Alliteration! ⁵⁹ Am Ende steht hier die Apologie der Übergewichtigen. ⁶⁰ Die Geschicke der Familie Wagner füllen veritable zwei Seiten des Magazins, diese Anstrengung mag die Textmelange aus Biographie, ansatzweiser Restaurantkritik, Kochrezepten erklären. Auch hier haben wir wieder eine Verkünderpose, einen wenig durchgearbeiteten Stil, ohne besondere Gestaltungsmittel. Das Autor-Ich ist übergewichtig.

Das Resümee

Nach so vielen Amuse-gueules in Tassen, Tellern, Texten sinkt die Lust am Verzehr von Trivialem – real: „gefüllten Maultaschen mit Schrimps und Melonenwürfel auf Rosmarin-Balsamico-Spiegel“ ⁶¹, übertragen: von dessen uninspiriertem Wiedergekäue. Ersteres steht hier nicht zur Untersuchung; doch einige mehr Worte über das – modische – Zusammenzwingen: „dicker Fisch mit Hack von Kalbskopf“ wären informativ; so ist es nur die pure Selbstverständlichkeit der textlichen Wiedergabe. Diese wiederum fällt gewöhnlich

schlicht aus. Wie auch die übrigen Sätze. Die sind überwiegend kurz. Sie folgen unverbunden hintereinander. In gleicher Machart. Verben fehlen häufig. Weniger die Hilfszeitwörter. Das Synonymwörterbuch wird kaum benutzt. Darum wirkt das Repertoire recht klein. Wie auch bei den Adjektiven. Es reicht wohl damit...

Bei den Wertungen braucht es keine Differenzierung: es genügen die rein positiven: „exzellent“, „gut“ (im Dutzend ⁶²), sonst die nichtssagenden: „interessant, köstlich etc.“ Gleiches gilt für „Ambiente, Charme, Zauber, etc.“, die abgegriffenen, tot geschriebenen „Luxus-Wörter“. Nur deren Häufung macht noch einen Unterschied. Ein Bemühen um Varianz tritt allenfalls bei den kühnen Metaphern auf – an der Spitze die *personificatio*, mit ihren unfreiwillig komischen Effekten. An Sprachrichtigkeit, Textgestaltung und -verständlichkeit mangelt es, an Sprachschnitzern dagegen weniger; der Sinn mancher Sätze bleibt dunkel. Mehr als kunstlose Prosa bekommt der Leser nicht vorgesetzt.

Stellt sich die Frage: Nicht-Dürfen, Nicht-Wollen, Nicht-Können?

Letzteres ließe sich noch differenzieren: Nicht-können aus Zeitdruck: Die Nachricht „muss raus“, darum relativ schnell mit dem gängigen Standardwort-Repertoire verfasst und ohne weitere Bearbeitung oder Korrektur gedruckt. Doch die Magazine erscheinen monatlich, wöchentlich, jedenfalls in ausreichenden Abständen...

Nicht-können als mangelnde Sprachbeherrschung? Weder gelernt, noch geübt? Können manche Autoren nicht besser schreiben? Das Bemühen, schon fast Ringen um kühne Metaphern, Antithesen, rhetorische Fragen etc. – und die grandiosen Schiffbrüche dabei – sprächen dafür. Wenn der Herausgeber des „Gault-Millau“ Österreich mitteilt, ca. 90% seiner Gastrokritiker würden aus „kundigen Leserbriefschreibern“ rekrutiert ⁶³, dann sind das wohl auch 90% HobbyköchInnen und –schreiber? ⁶⁴ Und die AutorInnen in den Heften? Die dürften auf ähnliche Weise rekrutiert worden sein, so sie es selbst nicht taten. SchreiberInnen, die angeben, aus anderen Branchen quer eingestiegen zu sein oder rein „aus dem Bauch heraus“ zu formulieren, geben damit auch zu, dass ihnen einschlägige Kenntnisse aus dem kulinarischen oder dem journalistischen Bereich, manchmal sichtlich auch aus beiden fehlen! So erklärt sich zwanglos das Stilniveau – Nicht-Können also!

Bleibt noch das Nicht-Dürfen:

Nur Werbung

Kritik ist in den durchgesehenen Artikeln die seltene Ausnahme. Kann sich die eine Zeitschrift nicht mehr leisten, wollen die Zeitschriften ihre Werbekunden und die Wirte nicht verprellen? Es fällt auf, wenn lediglich eine kleine Werbepostille und die große Süddeutsche Zeitung direkte Kritik bringen (können?). In vielen Texten spiegelt sich die Absicht, nichts anderes als PR für bestimmte Lokale zu verfertigen. Was redaktioneller Teil scheint, ist nichts als eine Annonce; Lohnschreiberei. Diese „Verschiebung“ erfolgt häufig so geschickt, dass die Schleichwerbung nicht gleich auffällt. Werbung unter dem Anschein der Information!

Der Leser?

Was erhält er? Das, was er nach Meinung der Autoren und Redaktionen verdient: schlichte Texte. Knapp über der Analphabetenschwelle, sind ihm längere und komplexere Sätze ebenso wenig zuzumuten, wie kompliziertere Formulierungen. Ein Text darf nicht zu viel an

kognitiver Leistung abverlangen. Schlichte Basisinformationen samt auszustoßenden Begeisterungsausrufen angesichts eines „Bärlauchrahmsüppchens: exzellent“ genügen.

Der Großteil des Publikums dürfte damit erfasst sein. Das vollzieht das Vorgekaute gerne nach: das besprochene Gericht, mit dem gleichen Wein muss es sein, um zum gleichen Lob zu kommen: das „Bärlauchrahmsüppchen: exzellent“! Nach den Preisen zu urteilen, verkehren dort nur bestimmte Schichten. Aber das wusste schon Kant: es lebt sich leichter, wenn einem wer das Denken und Urteilen – gegen Geld, das hat „man“ wohl dafür – abnimmt, da muss man sich selbst nicht mühen..., „räsonniert nicht – sondern glaubt“, sagt der „Geistliche“. ⁶⁵

Päpste und Altaristen

Weiter mit Kant: Wenn es einfache „Virtuosen des Geschmacks“ gibt, „gewöhnlich“ schon „eitel“ ⁶⁶, dürfen es die Starautoren der Gastrokritik wohl in noch höherem Maße sein? So hierarchisiert sich diese Gruppe wie der frühere Klerus: an der Spitze der jeweilige Papst, am unteren Ende die Altaristen. Priester ohne Stelle, ohne Pfründe, die von den Messgebühren der Gläubigen lebten und darum – und um ihre Existenz – kämpften. ⁶⁷ Die Messen wurden schnell und mechanisch gelesen, die notwendigen Predigten notfalls irgendwo ab- und zusammengeschrieben. Ein gewisses Mühen, mit eigenem Pathos den jeweiligen Kirchen-Stil (das Küchen-Latein) adäquat zu erreichen, wird man nicht absprechen dürfen, sicher aber eine qualitätvolle Verkündigung des Wortes. Unerfüllbar die Sehnsucht, selbst einmal Papst zu werden. Doch da diese nicht alle Messen selber lesen können noch wollen, erhalten die Altaristen die Aufträge... ⁶⁸

Jeder lebt in seinem eigenen Kosmos. Wen aber alle Welt für maßgebend – der hält sich irgendwann selbst auch dafür. ⁶⁹ Der päpstliche Ton in den Texten ist nichts anderes als diese „Selbstoffenbarung“ – und dient lediglich dazu. Recht eigentlich verkünden die Artikel allein die eigene Würde und Größe; die besprochenen Köche und Restaurants dienen als Folie der Selbstbespiegelung. Dazu braucht es keiner besonders ausgefeilten Texte – nur die übliche, etwas umständlichere Verkündigungsprose. Glauben! An sich! Darum berührt es auch nicht mehr merkwürdig, dass Leute, die eine so feine Zunge für die Küche beanspruchen, sie bei der Sprache so oft vermissen lassen.

Zumindest eines wird nicht müde im Herbst: „eitel“ zu sein.

Angaben zum Autor:

Prof. Dr. Lothar Kolmer, o. Univ. Prof. an der Universität Salzburg für Mittelalterliche Geschichte und Hist. Grundwissenschaften. Leiter der "Rhetorik an der Universität Salzburg, Herausgeber "rthesis", "RehtOn für Rhetorik und Wissenstransfer". Mitglied im "Verband der Redenschreiber deutscher Sprache".

[1] Immanuel KANT, Kritik der (ästhetischen) Urteilskraft, hg. v. Wilhelm WEISCHEDL, Werke in 10 Bänden, Bd. 8, Darmstadt 1957, S. 395.

[2] Siebecks Seitenhiebe, in: Der Feinschmecker 10, 2003, S. 148: „Die Provinz auf dem Vormarsch. Hüter der Tradition. Keine Lust mehr auf Krebschwänze?“ Eigentlich sollte „besaß“ im Plural stehen; statt der zweimaligen „Süße“ hintereinander hätte sich das dreimalig steigern lassen, „schmeckten süße wie...!“ Und wie schwach: „auf der Zunge

haben“!

[3] „Wo sind die Zeiten“ – „ubi sunt“? Die alte Frage und die Einstimmung in diesen klassischen Kanon. In der antiken Lyrik, dann groß wieder im Barock, etwa bei Hofmann von Hofmannswaldau: „es bleibet doch dabei, dass alle Lust vergänglich sei...“, bis hin zu Johann Chr. Günther: „Wo sind diese, sagt es mir...“; bei Mozart: „dove sono“, die Arie der Gräfin in „Le nozze di figaro“.

[4] SIEBECK, wie Anm. 2: „Die Anstrengungen der Köche, uns zu verblüffen, haben auch uns angestrengt. Jetzt möchten wir mal Ruhe haben vor der Kreativität. Es dämmert uns, dass nicht alles so entsetzlich schlecht gewesen sein kann damals, als die braven Hüter der Tradition den Servierwagen mit dem Schmorbraten durch die Restaurants geschoben haben... Willkommen also im Land der Butzenscheiben und der Forelle blau?... Ja, so könnte es sein“. So einfach und bodennah wie der Stil...

[5] Die Konstruktion von Erinnerung lassen wir hier beiseite. Es ist nur ein Konstrukt, die „Realität“ fiel damals anders aus.

[6] So im Fremdwörter Duden.

[7] - und auch bald das Ausland, da diese Stars dort in der Werbung eingesetzt werden.

[8] Pierre BOURDIEU, Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Frankfurt 1993.

[9] „Küche“ wird dabei mit Claude LÉVI-STRAUSS, Mythologie 3. Der Ursprung der Tischsitten, Frankfurt 1973, umfassend als ein Zeichensystem einer Gesellschaft verstanden, wobei sich beide in solchen Texten spiegeln, wie diese wiederum Teile des „Systems“ sind.

[10] Das Problem trat auf, als ein Student eine Diplomarbeit über einen exemplarischen „Aufstieg und Fall“ schreiben wollte, auch alle Text gesammelt hatte, aber dann vor dem Problem der „Quellenkritik“ stand. Denn im fraglichen Fall gingen die Meinungen über Ursachen und Folgen weit auseinander, die reale Basis aber ließ sich nicht mehr rekonstruieren. Zum anderen erbrachten auch Umfragen und Bibliographierarbeiten keine brauchbaren Kriterien, nach denen diese Kritiken geschrieben wurden. Eine normative „Anweisung zur Textierung von Gastrokritiken“ gibt es anscheinend nicht.

[11] Für deren Übermittlung danke ich der dortigen Redaktion.

[12] Einschlägige Artikel im September und Oktober 2003 wurden in den diversen Medien herausgegriffen und einer rhetorischen Textanalyse unterzogen.

[13] Mag es a priori (leider auch – a posteriori) wirken, als würde mit einer Kanone auf Spatzen geschossen.

[14] Es soll nur so nebenbei darauf hingewiesen werden, dass wir damit auch das Realismus-Nominalismus-Problem streifen – und darum ist das Fischbeispiel nicht zufällig. Extremen Positionen im Mittelalter wurde zugeschrieben, wenn es hieße: „ein Stück gebratener Fisch wurde gegessen“, dann sei nur ein Stück des Wortes „gebratener Fisch“ gegessen worden! Abaelard, Historia Calamitatum, S. 182; hg. v. J. MONFRIN (31972), dt. Leidensgeschichte und Briefwechsel, hg. v. Hermann BROST, 31963, Der Briefwechsel mit Heloise, hg. v. Hans-Wolfgang KRAUTZ, Reclam UB 3288 (1989).

[15] Kant, wie Anm. 1, S. 377.

[16] Ebd., S. 378.

[17] Ebd., S. 334.

[18] Ebd., S. 374.

[19] Ebd., S. 371.

[20] Ebd., S. 379.

[21] Ebd., S. 293.

[22] Ebd., S. 294.

[23] Ebd., S. 380.

[24] Prinzenstube in Göbel's Schlosshotel Prinz von Hessen in Friedewald, in: *Savoir-vivre* 10, 2003, S. 16f..

[25] Hotel Sorgenfrei in: *Gourmetträume. Das internationale Gourmet-Magazin von Garten & Wohnen*, Sommer 2003, S. 22-27.

[26] Eine Abart der Metapher: Etwas Nicht-Personales (Gegenstand, Kollektiv, Tier, Abstraktum) wird durch die Übertragung von menschlichen Eigenschaften und Fähigkeiten als Person eingeführt. Die Personifikation stellt die eindringlichste Form der versinnlichenden Metapher dar. Sie ist das Mittel der „Verlebendigung“ schlechthin und durch ihre Anschaulichkeit, die dem menschlichen Erfahrungsbereich entspricht, besonders eingängig, Lothar KOLMER, Carmen ROB-SANTER, *Studienbuch Rhetorik*, utb 2335, Paderborn 2002, S. 138f..

[27] Wie überhaupt die Zeitung mehr ein Werbeinstrument ist, passt auch dieser Text perfekt in eine Zeitschrift, die ewig gleiche Themen behandelt: wie Siebeck in der Provence, Hugh Johnson zum Wein und die Toskana kulinarisch.

[28] Albrecht HEINZ, Leidenschaft für große Weine und gutes Essen, in: *Der Feinschmecker* 10, 2003, S. 36-40.

[29] Kurt TUCHOLSKY, Das Wirtshaus im Spessart, in: Ders., *Gesammelte Werke*, hg. v. Mary GEROLD-TUCHOLSKY u. Fritz J. RADDATZ, Hamburg 1975, Bd. 5, S. 374-379.

[30] „A la carte“ Herbst 2003, S. 56. Das ist schon sehr elliptisch!

[31] Auch der nächste Satz stellt vor Verständnisprobleme, wenn „das neue Mönchstein... mit dem früheren Dornröschenschloss nur mehr den Namen gemeinsam“ (hat) – wer heißt da wie?

[32] Ebd., „die Adresse lockt an“, das Hotel ist „geschäftstüchtiger“ geworden.

[33] Vgl. dazu Hans BLUMENBERG, *Schiffbruch mit Zuschauer. Paradigma einer Daseinsmetapher* (stw 289) 1979.

[34] 20. 9. 2003, Beilage, S. 8!

[35] Sechs Kritiken in: *Falstaff Magazin* 5/2003, Sept.-Okt., S. 132f..

[36] „A la carte“, wie Anm. 32, S. 57.

[37] Ebd., S. 56f..

[38] Rainer NOWAK, Ohne Wört(h)er, Die Presse, 8. 10. 03, S. 11.

[39] Ebd.: „...in der formvollendeten Zubereitung von hierzulande ansonsten recht stiefmütterlich behandeltem Gemüse“.

[40] Studienbuch Rhetorik, wie Anm. 26, S. 42.

[41] Salzburger Fenster 29/2003, S. 10.

[42] Wenn Sterne lügen. Wo Lust zum Frust wird: Die Luxusrestaurants an Frankreichs Côte d'Azur, Süddeutsche Zeitung Nr. 217, 20/21. September 2003, Seite IV.

[43] Ebd.: Im nächsten Restaurant war der „Loup de Mer“ in der Salzkruste zwar gewaltig, aber dafür auch völlig geschmacksfrei und erstaunlicherweise so trocken, dass man das Gefühl hatte auf Fischmehl herum zu kauen. Auch ein Besuch in einer „Gnadenstätte“ des Hinterlands geriet trotz verlockenden Speiseangebots und „nicht astronomischer, sondern gastronomischer Preise“ zur riesigen Enttäuschung.

[44] Ebd.: „...jene, die sich damit bescheidet, einfach frische Produkte ohne den häufig falschen und verfälschenden Anspruch auf kulinarisches Raffinement zu servieren.“

[45] Genüsse im Markgräfler Land, Essen und Trinken 10 2003, S. 96f.

[46] Ebd.: Immerhin war „das Wetter gut“, was in vier Absätzen fünfmal „gut“ bis „sehr gut“ erbringt. Aber das waren nicht die letzten „gut“ auf diesen beiden Seiten.

[47] Ebd.: „In der ersten Klasse liegen Zettel „mit einem denkbar spärlich kulinarischen Angebot“, doch nicht einmal das gab es, weil in Basel nichts geliefert wurde. Auch auf den Bahnhöfen wurde keine Nahrung an Bord genommen..., weil die Toiletten der 1. Klasse gesperrt waren“.

[48] ...und die Toiletten der zweiten? Aber so wissen wir, wie ein Herr von Welt reist und leidet.

[49] Ebd.: Schon oben und weiter: „...aber das wäre kein Grund gewesen, die Deutsche Bahn für so kundenfreundlich zu halten, wie sie eben nicht ist.“

[50] Vgl. Profil 3, 20. 10. 2003, S. 128 – da als „Scharfrichter“ bezeichnet. Im Übrigen sucht der Artikel einen schnoddrigen Tonfall vorzuführen.

[51] SIEBECK, wie Anm. 2: „...das aufdringliche Design moderner Brasserien, die Krebschwanz-Pirouetten auf den Tellern der Avantgardisten...“. Von fern klingt hier Rilke herein, der Sommer war sehr groß, doch Siebeck ist kein Dichter, wenn er auch das Pathos stark anschlägt.

[52] Ebd. wird der Urlaubswelle die Sommerfrische entgegen gestellt, der Provence die Provinz des Thüringer Waldes. Zwar lebt Siebeck in ersterer, wie die vielen Artikel über seine Behausung dort berichten.

[53] Ebd. Der plötzliche Übergang zu „Frau Hoffmann“, offensichtlich Siebecks Katze, stellt Leser, die nicht mit der Familie vertraut sind oder regelmäßig Siebecks Kolumnen lesen, zunächst vor Verständnisprobleme. Ferner fragt sich, was sie überhaupt im Text zu suchen

hat. Wahrscheinlich ist es die natürliche Autorität, die hier zum Tragen kommt. Sie ermahnt uns allegorisch – über Ablehnung des Dosenfutters und Rückkehr zu lebendigen Mäusen – zum natürlichen Leben auf gebohnerten Dielen in der Provence. Über die Katze erfolgt zwanglos der Übergang zu den von den Großeltern geerbten Mausefallen, die implizit das Einzige war, das von ihnen blieb.

[54] W. SIEBECK, Die Zeit Nr. 41, 1. Okt. 2003, S. 68: „Rom, Ölige Stadt“: „...dabei schleppt Rom ein solches Gewicht an Ruhm durch die europäische Geschichte wie keine andere Stadt, jedenfalls bis zur Erringung des Gelato de Pini durch die Neapolitaner“ - was soll das sagen?

[55] Ebd. Immerhin ist dort „die Sauce... aus frischen Kirschtomaten gemacht und unerwartet lecker“.

[56] Ein nostalgischer Unterton durchzieht den ersten Aufsatz bis zum trostlosen Ende. Alles vorbei: Der Sommer war groß und endete, die Nouvelle Cuisine war groß und ermüdete. Wir bekommen die Ruhe des Herbstes, schließlich die des Winters und am Ende die des Todes. „Trotz aller Sympathie für die guten alten Dinge, die es wieder gibt“. Wo ist der Zusammenhang?

[57] Gusto. Das Österreichische Kochjournal 10/2003, S. 10.

[58] Letztlich lässt sich sogar inhaltlich ein Bezug zu Siebeck herstellen, denn die angesprochenen „neuen Zeiten“ bedeuten ja nichts anderes, als dass die beiden Wagner Töchter nun studieren, dennoch zurück unters Patriarchat gefunden haben.

[59] Ebd. Die Dienstreise und die Suche am Traunsee erbrachte dann das berühmte Gasthaus zum „Antenoarsch“, auf Deutsch: Entenarsch. Das Wirtshaus war wegen der Krankheit der Kuh gesperrt und der Empfang alles andere als erfreulich, denn als Clou der Geschichte stellte sich heraus, dass sich der Wirtshausname auf die Wirtin selbst bezog. Nach dieser Einlage erfolgt die Kreation eines eigenen Gerichtes für den Sommer.

[60] Ebd.: ...denn diese sei die Gruppe, die beim Essen auch denke!

[61] Maggi ist out – Balsamico in: beides ein Gebräu...

[62] bei Paczensky.

[63] Bei der Vorstellung des neuen Führers 2004 in den Salzburger Nachrichten.

[64] In der Samstagsausgabe der Süddeutschen Zeitung dürfen sich diese anscheinend auch auslassen. Die gehobene, erhabene umständliche Majestätsprose spricht dafür.

[65] I. KANT, Beantwortung der Frage: Was ist Aufklärung? In: WEISCHEDEL (wie Anm.1) Bd. 8, S. 53 – 61, Textübernahmen hier: S. 53 u. 55.

[66] Wie Anm. 1.

[67] Wer mag, kann darin den Vorläufer des freien Journalisten sehen.

[68] Und was geliefert wird, stört sichtlich keinen der Abnehmer...

[69] Heroische Selbstverleugnung brachten nicht einmal alle „wirklichen“ Päpste auf!