

## Von Adam zu Escoffier oder wer in Deutschland gut kochen will

"Jahre dauert es, bis Früchte, Tiere, Gemüse und Getreide heranwachsen, Tage, bis sie herangeholt und vorbereitet sind, Stunden, bis die Lebensmittel gegart und angerichtet sind. In Minuten werden sie dann gegessen." Zitat aus "Die anständige Lust".

Diese Erkenntnis legt einem nahe, sich des Wertes guten Essens bewusst zu werden. Als Gastgeber laden wir ja auch nicht nur zur Lebensmittelaufnahme ein, sondern beschenken unseren Gast mit kulinarischen Kostbarkeiten. Dies sagt einiges über uns als auch über unsere Einstellung zu unserem Gast aus und hat so auch eine persönliche Botschaft an unseren Gast. Wir alle kennen die peinliche Situation zu gut, wenn wir zu einem guten Essen eingeladen haben und der Koch etwas serviert, das allen missfällt.

Schauen wir aber zunächst in die Geschichte und erkennen, wie unsere Vorfahren sich gustatorisch beschenken. Sehen wir, wie sich im Bereiche des Kochens das entwickelt, was heute einen Global Player erfolgreich macht: Entwicklung von Kernkompetenzen, Offenheit für Neues, Nutzung der Synergien, Qualität auf höchsten Niveau und die Einstellung "think global, act local". Vielleicht finden Sie hier die eine oder andere Anregung.

Adam, unser Stammvater, wird in der Bibel als Rohköstler geschildert. Er war demnach zwar der erste Mensch, jedoch nicht der erste Koch. Die von ihm vorrätig gehaltene Rippe wurde bekanntlich nicht kulinarischen Genüssen zugeführt, was bis heute kein senkrechter Mann bedauert hat. Auch sein überstürzter Biss in den ominösen Apfel lässt kaum darauf schließen, dass er zum Gastgeber prädestiniert gewesen wäre. Die Vertreibung aus dem Paradies holt uns weg vom fertig gedeckten Tisch und zwingt die Menschheit dazu, sich selber um die Ernährung zu kümmern.

Die spätere Umstellung vom Jagen und Sammeln auf Ackerbau und Viehzucht brachte eine grundlegende Veränderung in der Ernährung. Jetzt standen nicht nur Fisch, Fleisch, Pilze und Beeren auf dem Speisezettel, sondern auch Getreide und Hülsenfrüchte.

(...) *Wolfgang Stein*

