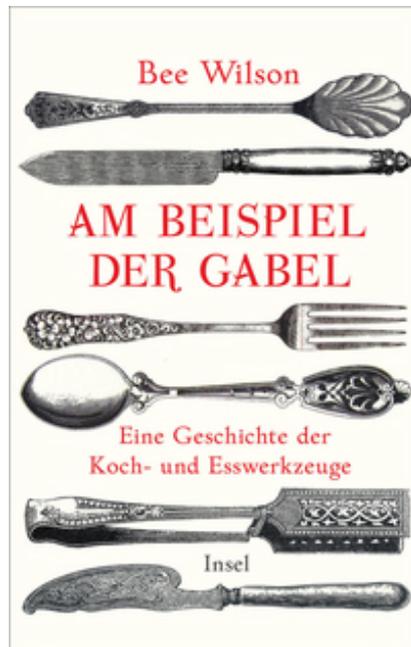


# Insel Verlag

## Leseprobe



Wilson, Bee  
**Am Beispiel der Gabel**

Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge  
Aus dem Englischen von Laura Su Bischoff

© Insel Verlag  
978-3-458-17619-0





Bee Wilson

# Am Beispiel der Gabel

Eine Geschichte der  
Koch- und Esswerkzeuge

Aus dem Englischen von Laura Su Bischoff

Insel Verlag

Titel der Originalausgabe:  
*Consider the Fork. A History of Invention in the Kitchen*  
Erstmals erschienen 2012 bei Particular Books, einem Imprint von Penguin Books.  
Copyright © Bee Wilson, 2012

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie;  
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet  
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Erste Auflage 2014  
© der deutschen Ausgabe Insel Verlag Berlin 2014  
© Bee Wilson, 2012  
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,  
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung  
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.  
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form  
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)  
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages  
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme  
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.  
Satz: Satz-Offizin Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn  
Druck: Pustet, Regensburg  
ISBN 978-3-458-42433-9

Für meine Mutter



## Inhalt

Einleitung 9

Töpfe und Pfannen 28  
*und ein Exkurs über Reiskocher*

Messer 75  
*und ein Exkurs über Wiegemesser*

Feuer 112  
*und ein Exkurs über Toaster*

Messen 157  
*und ein Exkurs über Eieruhren*

Zerkleinern 198  
*und ein Exkurs über Muskatreiben*

Essen 236  
*und ein Exkurs über Zangen*

Eis 270  
*und ein Exkurs über Formen*

Küche 313  
*und ein Exkurs über Kaffee*

Danksagung 351  
Weiterführende Literatur 353  
Bibliographie 361  
Bildnachweise 374



## Einleitung

Der Holzlöffel – das zuverlässigste und meistgeschätzte Küchengerät von allen – scheint eher das Gegenteil von dem zu sein, was man gemeinhin unter dem Wort »Technologie« versteht. Man kann ihn nicht ein- oder ausschalten; und er gibt keine seltsamen Geräusche von sich. Er ist nie patentiert worden und verfügt über keine Garantie. Er hat nichts Futuristisches, Funkelndes oder Raffiniertes.

Aber schauen Sie sich einen Ihrer Holzlöffel einmal genauer an (ich gehe davon aus, Sie besitzen mindestens einen, denn ich bin noch nie in einer Küche gewesen, in der es keinen gegeben hätte). Erfühlen Sie die Faser des Holzes. Handelt es sich um einen guten, industriell hergestellten Löffel aus Buchenholz, oder hat ihn ein Fachmann eigenhändig aus dem dichteren Holz des Ahorn- oder Olivenbaumes geschnitzt? Als Nächstes betrachten Sie bitte seine Form. Ist er oval oder rund? Aus einem Stück oder gelocht? Gewölbt oder eher flach? Vielleicht läuft er am Ende spitz zu, um in alle Winkel einer Pfanne vorzudringen. Vielleicht ist der Stiel besonders kurz, um einem Kind die Verwendung zu erleichtern, oder besonders lang, um Ihren Händen mehr Schutz vor der Hitze zu bieten. Unzählige Entscheidungen – sowohl ökonomischer und sozialer Art als auch solche des Designs und der angewandten Ingenieurskunst – werden in die Herstellung dieses einen Gegenstandes geflossen sein, und diese bestimmen wiederum, wie er Ihnen das Kochen erleichtert. Der Holzlöffel ist unscheinbarer Teamplayer so vieler Mahlzeiten, dass wir ihn für selbstverständlich halten. Wir zollen ihm kein bisschen Respekt für die von ihm verrührten Eier, für die mit seiner Hilfe geschmolzene Schokolade und für die Zwiebel, die er durch eine schnelle Drehung vor dem Anbrennen bewahrt hat.

Der Holzlöffel sieht nicht sonderlich raffiniert aus – traditionell wurde er gar als Scherzpreis dem schlechtesten Teilnehmer eines Wett-

## *Einleitung*

bewerbs verliehen. Aber die Wissenschaft spricht für ihn. Holz hinterlässt keine Kratzer und schont die Pfanne, mit einem Löffel aus diesem Material kann man also nach Herzenslust über den Boden streichen, ohne Angst haben zu müssen, die Oberfläche zu verletzen. Außerdem reagiert es nicht mit anderen Substanzen: Man muss also nicht fürchten, dass es einen metallischen Geschmack hinterlasse oder im Kontakt mit säurehaltigen Zitronen oder Tomaten beschädigt würde. Holz ist außerdem ein schlechter Wärmeleiter, weshalb man damit in einer heißen Suppe rühren kann, ohne sich zu verbrennen. Abgesehen von seiner Zweckmäßigkeit, kochen wir jedoch vor allem mit Holzlöffeln, weil wir das schon immer getan haben. Sie sind Teil unserer Zivilisation. Werkzeuge werden eingeführt, weil sie zweckdienlich sind oder ein Problem zu lösen vermögen, doch im Laufe der Zeit bestimmten vor allem kulturelle Faktoren den Gebrauch der Geräte, die wir so gerne benutzen. Im Zeitalter von Edelstahlpfannen ist es absolut möglich, einen Metalllöffel zum Rühren zu verwenden, ohne dass Topf oder Pfanne Schaden nähmen, und trotzdem fühlt es sich nicht richtig an. Die scharfen Kanten aus Metall zerquetschen das vorher sorgsam gewürfelte Gemüse, und der Stiel schmiegt sich nicht so angenehm in die eigene Hand. Im Gegensatz zum leisen Klopfen eines Holzlöffels macht ein Metalllöffel unangenehm scheppernde Geräusche.

Wir leben im Plastikzeitalter, und so könnte man meinen, wir würden nur noch mit Kunststoffspateln umrühren, besonders, weil sich Holzlöffel in der Geschirrspülmaschine nicht so gut machen (sie neigen nach mehreren Waschgängen dazu, aufzuweichen und zu splintern), aber im Großen und Ganzen ist das nicht der Fall. Vor Kurzem ist mir in einem Geschäft für Küchenbedarf ein seltsamer Artikel begegnet: ein »hölzener Silikonlöffel«, der zum achtfachen Preis eines normalen Buchenholzlöffels verkauft wurde. In Wahrheit handelte es sich um schwere, grell bunte Plastiklöffel in Form von Holzlöffeln. Abgesehen davon hatten sie rein gar nichts mit diesen gemein. Trotzdem waren die Hersteller offenbar der Auffassung, sie müssten auf Holzlöffel anspielen, um sich einen Platz in unseren Herzen und unseren Küchen zu sichern.

## Einleitung

Es gibt so viele Dinge, die wir beim Kochen für selbstverständlich halten: Wir rühren mit Holzlöffeln, aber essen mit Metalllöffeln (früher benutzten wir auch dafür Löffel aus Holz); und wir haben klare Meinungen darüber, was man bei einer Mahlzeit heiß serviert und was roh bleiben muss. Manche Zutaten kochen wir, während wir andere einfrieren, braten oder mahlen. Viele dieser Tätigkeiten üben wir rein intuitiv aus oder tun es, indem wir streng einem Rezept folgen. Jedem, der ein italienisches Essen zubereitet, ist vollkommen klar, dass man ein Risotto kocht, indem man nach und nach Flüssigkeit hinzugibt, während man Pasta möglichst schnell in einer großen Menge Wasser gart – aber warum ist das so?<sup>1</sup> Die meisten Aspekte des Kochens sind sehr viel weniger offensichtlich, als sie zunächst erscheinen, und es gibt fast immer noch einen weiteren Weg, die Dinge anzugehen, zum Beispiel in Form der Geräte, die sich aus welchen Gründen auch immer nicht durchsetzen konnten – wie der wasserbetriebene Quirl oder der Bratspieß, der von Magneten in Bewegung gesetzt wird. Es bedurfte unzähliger kleiner und großer Erfindungen, um bei den gut ausgerüsteten Küchen von heute anzukommen, in denen man unseren alten, einfach konstruierten Freund, den Holzlöffel, neben Küchenmaschinen, Tiefkühlgeräten und Mikrowellenherden finden kann. Größtenteils ist diese Geschichte bislang jedoch weder erkannt noch erzählt worden.

Traditionell hat die Technikgeschichte dem Essen nur sehr wenig Beachtung geschenkt. Man hat sich eher auf große industrielle und militärische Entwicklungen beschränkt: wie Rad und Schiff, Schießpulver und Telegraph, Flugzeug und Radio. Wenn Nahrungsmittel überhaupt Erwähnung finden, geschieht dies meist im Kontext der Landwirtschaft: Ackerbau und Bewässerungssysteme statt häuslicher

---

<sup>1</sup> Sie mögen nun antworten: Weil Risotto wegen der Stärke schlotzig und cremig sein sollte, während glitschige Nudeln davon profitieren, wenn ein Teil ihrer Stärke im Wasser ausgewaschen wird. Doch auch Pasta – besonders die kleine, reisförmige Sorte *Orzo* – kann köstlich sein, wenn man sie nach Art eines Risottos kocht, indem man schrittweise Wein und Brühe hinzugibt. Genauso kann Reis, der im Stile eines Risottos zubereitet wird, sehr gut werden, wenn man gleich zu Beginn eine große Menge Flüssigkeit hinzufügt, wie es etwa bei einer Paella geschieht.

## Einleitung

Küchenarbeit. Dabei steckt in einem Nussknacker ebenso viel Erfindergeist wie in einer Gewehrkugel. Oft galt die Arbeit von Erfindern ursprünglich militärischen Zwecken, doch dann stellte sich heraus, dass sich eine Entdeckung am besten in der Küche einsetzen ließ. Harry Brearly war ein Herr aus Sheffield, der 1913 zur Verbesserung von Gewehrläufen den rostfreien Stahl entwickelte, nur um schließlich unbeabsichtigt weltweit die Qualität von Besteck zu erhöhen. Der Amerikaner Percy Spencer, Erfinder des Mikrowellengeräts, arbeitete gerade an Radarsystemen für die Marine, als er auf eine völlig neue Kochmethode stieß. Unsere Küchen verdanken dem wissenschaftlichen Scharfsinn viel, und ein am Herd stehender Koch ist einem Chemiker im Labor gar nicht so unähnlich: Wir geben Essig an den Rotkohl, um seine Farbe zu erhalten, und verwenden Natron, um die Säure einer Zitrone im Kuchen auszugleichen. Die Annahme, Technik sei nur die Anwendung wissenschaftlichen Denkens, ist jedoch falsch. Sie ist grundlegender und älter. Nicht in jeder Kultur gibt oder gab es Wissenschaft – eine Form organisierten Wissens über die Welt, das bis zu Aristoteles im 4. Jahrhundert v. Chr. zurückreicht. Die moderne wissenschaftliche Methodik, bei der Versuche Teil eines gegliederten Systems aus Beobachtung, Voraussage und Hypothese sind, entstand erst im 17. Jahrhundert, während die Technologie des Kochens in ihrer Orientierung auf Problemlösung Tausende Jahre alt ist. Seit der frühen Steinzeit, als Menschen mit angeschärften Feuersteinen rohe Nahrungsmittel zerhackten, haben wir stets Erfindergeist eingesetzt, um unsere Ernährung zu verbessern.

Der Begriff »Technologie« stammt aus dem Griechischen. *Techné* bedeutet Kunst, Handwerk oder Kunstfertigkeit, während *logia* das Studium einer Sache bezeichnet. Bei Technologie handelt es sich nicht um eine Form der Robotertechnik, sondern um etwas sehr Menschliches: um das Erschaffen von Geräten und Techniken, die bestimmte Bedürfnisse in unserem Leben befriedigen. Manchmal meint »Technologie« die Werkzeuge selbst, manchmal bezeichnet der Begriff das Fachwissen, durch das diese erst möglich gemacht wurden, oder aber die Tatsache, dass die Menschen bestimmte Gerätschaften verwenden

## Einleitung

und andere nicht. Die Gültigkeit wissenschaftlicher Entdeckungen hängt nicht von ihrer Anwendbarkeit ab, Technik dagegen schon. Wenn ein Gerät nicht mehr benutzt wird, verliert es seine Daseinsberechtigung. Wie raffiniert ein Quirl auch gestaltet sein mag, seinen Zweck erfüllt er nur dann, wenn ihn jemand in die Hand nimmt und Eier damit schlägt.

*Am Beispiel der Gabel* untersucht den Einfluss, den Küchengeräte auf das haben, was wir essen, wie wir essen und was wir von unserem Essen halten. Denn Nahrung ist die große menschliche Universalie. »Nichts in dieser Welt ist sicher außer dem Tod und den Steuern«, lautet ein Sprichwort. Tatsächlich sollte es aber heißen »außer dem Tod und dem Essen«. Viele Menschen vermeiden es, Steuern zu zahlen (überhaupt kein Geld zu verdienen ist hier eine Möglichkeit, wenn auch sicherlich nicht die einzige). Manch einer lebt ohne Sex, jene andere grundlegende Tatsache des Lebens. Aber niemand kommt ohne Nahrung aus, denn sie ist Treibstoff, Gewohnheit, eine Form höheren Genusses und Grundbedürfnis in einem; sie strukturiert unseren Alltag, während ihr Mangel an uns nagt. Magersüchtige mögen versuchen, ihr zu entkommen, aber solange man lebt, ist der Hunger unausweichlich. Wir alle essen. Und doch haben wir dieses lebensnotwendige menschliche Bedürfnis zu unterschiedlichen Zeiten und an unterschiedlichen Orten auf grundverschiedene Weise gestillt. Es sind die von uns dazu benutzten Gerätschaften, die dabei den größten Unterschied machen.

Meistens besteht mein Frühstück aus Kaffee, Toast, Marmelade und Orangensaft, sofern die Kinder ihn nicht bereits ausgetrunken haben. Wenn man allein nach den Zutaten geht, könnte diese Mahlzeit zu jeder Zeit in den letzten 350 Jahren eingenommen worden sein. Kaffee wird in England seit Mitte des 17. Jahrhunderts getrunken; Orangen für den Saft und die Marmelade sind sogar schon seit 1290 bekannt. Auch geröstetes Brot und Butter für den Toast sind beide schon sehr alt. Der Teufel steckt jedoch im Detail.

Um meinen Kaffee zuzubereiten, koche ich ihn weder für 20 Minuten, um ihn dann mit Hilfe einer Hausenblase (der vor allem aus Kol-

## *Einleitung*

lagen bestehenden Schwimmblase eines Fisches) zu klären, wie ich es im Jahr 1810 getan hätte; noch bereite ich ihn in einem »wissenschaftlichen Rumford-Perkulator« zu, wie manche es 1850 taten; ich verwende für die Zubereitung auch keine Kanne und einen Holzlöffel, wobei ich kaltes Wasser über den gemahlene und erhitzten Kaffee gebe, damit er sich am Boden absetzt, wie man es in der edwardianischen Epoche in Großbritannien zu tun pflegte; ich koche ihn auch nicht in einer elektrischen Kaffeemaschine, wie ich es täte, wenn ich noch in den Vereinigten Staaten lebte; noch gieße ich heißes Wasser über einen Löffel bitteren Instantkaffees, wie ich es als Studentin getan habe; und auch eine französische Cafetière verwende ich nicht, obwohl ich das in den 1990er Jahre gern tat. Ich bin eine Kaffeefanikerin des frühen 21. Jahrhunderts (wenn auch noch nicht fanatisch genug, um in den Kauf eines supermodernen japanischen Siphon-Kaffe Zubereiters zu investieren). Ich mahle meine (Fair-Trade-)Bohnen extra fein in einer Kaffeemühle und mache mir einen sogenannten »Flat White« (einen Espresso, über den ich aufgeschäumte Milch gebe), wobei ich eine Cappuccino-Maschine und verschiedene Utensilien verwende (Kaffeemaß, Kaffeestempel und ein Milchkännchen aus Stahl). An einem guten Morgen funktionieren die Geräte, und nach ungefähr zehn Minuten konzentrierter Arbeit verschmelzen Kaffee und Milch zu einem köstlichen, schaumigen Getränk. An einem schlechten Morgen ergießt sich alles explosionsartig auf den Küchenboden.

Toast, Butter und Marmelade waren im elisabethanischen England bekannt und beliebt. Und doch hat Shakespeare nie einen Toast wie meinen gegessen, heruntergeschnitten von einem Vollkornbrot, das in einem automatischen Brotbackautomaten zubereitet und dann in einem elektrischen Toaster mit vier Einschüben getoastet wurde, um schließlich von einem spülmaschinenfesten weißen Porzellanteller verpeist zu werden. Auch die Freuden streichzarter Butter und Marmelade mit extrahohem Fruchtanteil waren ihm unbekannt, wobei beide Produkte in meinem Haushalt auf die Existenz eines großen und vollkommen funktionstüchtigen Kühlschranks hinweisen. Ferner bestand Shakespeares Marmelade wahrscheinlich aus Quitten und nicht aus

## *Einleitung*

Orangen. Meine Butter ist weder ranzig noch zu fest – wie die Butter meiner Kindheit in den 1970er und 80er Jahren nach meiner Erinnerung stets gewesen ist. Ich verstreiche sie mit einem Messer aus rostfreiem Edelstahl, das keinen metallischen Geschmack hinterlässt und nicht mit dem Fruchtzucker der Marmelade reagiert.

Was den Orangensaft betrifft, scheint die Technik dahinter denkbar einfach: Man nimmt Orangen und presst sie aus. Und doch ist sie mit hoher Wahrscheinlichkeit die komplizierteste von allen. Anders als die Hausfrauen zu Zeiten Edwards VII., die Orangen mühsam mit Hilfe einer kegelförmigen Presse aus Glas auspressen mussten, gieße ich meinen Saft normalerweise aus einem Tetra Pak (in Großbritannien 1963 als Tetra Brik auf den Markt gekommen). Obwohl auf der Zutatenliste nur Orangen stehen, hat man den Saft unter Verwendung einer verwirrenden Vielzahl industrieller Techniken hergestellt: Die Früchte wurden durch Zugabe nicht auf der Packung aufgeführter Enzyme zersetzt und mit ebenfalls nicht angegebenen Klärmitteln gefiltert, um dann pasteurisiert, gekühlt und von einem Land ins nächste transportiert zu werden, nur um mich am Frühstückstisch zu erfreuen. Dass sich mein Mund nicht aufgrund der Bitterkeit des Saftes zusammenzieht, verdanken wir zum Teil einer Erfinderin namens Linda C. Brewster, die sich in den 1970er Jahren vier Verfahren zur »Entbitterung« des Orangensafts durch eine Verringerung des Limonin-Anteils patentieren ließ.

Diese bestimmte Mahlzeit wurde nur während eines sehr kurzen Zeitraums der Geschichte auf diese bestimmte Weise zubereitet. Die Nahrungsmittel, die wir zu uns nehmen, erzählen gleichermaßen von der Zeit, in der wir leben, wie von dem Ort, an dem wir uns befinden. Das tun auch die Geräte, die wir benutzen, sogar in einem noch viel größeren Ausmaß. Oft heißt es, wir lebten im »Technikzeitalter«. Normalerweise will man damit sagen, dass wir viele Computer besitzen. Doch jedes Zeitalter verfügt über seine ganz eigenen Techniken und Geräte. Und diese müssen nicht einmal futuristisch sein. Es kann sich um eine Gabel, einen Topf oder einen simplen Messbecher handeln.

## Einleitung

Manchmal erhöhen Küchengeräte lediglich den Genuss beim Essen. Sie können jedoch auch eine Frage des Überlebens sein. Für die Zeit vor dem Aufkommen von Kochtöpfen vor ungefähr 10 000 Jahren belegen Knochenfunde, dass niemand nach dem Verlust all seiner Zähne bis ins Erwachsenenalter überlebte. Kauen war eine unverzichtbare Fähigkeit. Wer das nicht mehr konnte, musste verhungern. Das Töpfern ermöglichte unseren Vorfahren die Zubereitung trinkbarer Speisen: haferbreiartige, suppige Gebräue, die auch ohne Kauen gegessen werden konnten. Zum ersten Mal stoßen wir auf die Überreste ausgewachsener Skelette ohne einen einzigen Zahn. Der Kochtopf rettete diesen Leuten das Leben.

Die am vielfältigsten einsetzbaren Techniken und Geräte sind oft die einfachsten. Einige, wie Mörser und Stößel, gibt es bereits seit Zehntausenden Jahren. Der Stößel, zunächst uraltes Werkzeug für die Verarbeitung von Getreide, wurde erfolgreich für das Mahlen aller möglichen Zutaten adaptiert, sei es eines Pistous in Frankreich oder einer Currypaste in Thailand. Andere Geräte erwiesen sich als weniger flexibel, wie der Römertopf speziell für Hähnchen, der in den 1970er Jahren in Großbritannien eine kurze Popularität erlebte, nur um im Abfall zu enden, als die Leute des fraglichen Essens müde wurden. Manche Geräte, wie der Löffel und die Mikrowelle, sind weltweit in Gebrauch. Andere dagegen sind sehr stark an einen bestimmten Ort gebunden, wie der *dolsot*, ein zischend heißer Steintopf, in dem die Koreaner besonders gern ein bestimmtes Gericht servieren: *bibimbap*, eine Mischung aus Klebreis, dünn geschnittenem Gemüse und rohem oder gebratenem Ei, wobei sich aufgrund der Hitze des *dolsot* am Boden eine Schicht aus knusprigem Reis bildet.

Dieses Buch handelt ebenso von Hightech-Apparaten wie von den Gerätschaften und Techniken, über die wir normalerweise nicht so viel nachdenken. Die Technologie des Essens spielt auch dann eine Rolle, wenn wir von ihr so gut wie keine Notiz nehmen. Seit dem Bezwingen des Feuers steckt hinter all unserer Nahrung ein technisches Gerät, unabhängig davon, ob wir es erkennen oder nicht. Hinter jedem Laib Brot steckt ein Ofen. Hinter einer Schüssel Suppe stecken ein Topf

## Einleitung

und ein Holzlöffel (außer sie stammt aus der Dose, einer ganz anderen Technologie). Hinter jedem Schäumchen eines Kochs stecken ein Siphon und eine Stickstoffpatrone. In Ferran Adriàs Restaurant *elBulli* in Spanien, das bis zu seiner Schließung im Jahr 2011 das meistgefeierte Restaurant weltweit war, hätte man die Menüs nicht ohne Sous-vide-Geräte und Zentrifugen, Entfeuchter und Pacojets zubereiten können. Viele finden diese neuartigen Hilfsmittel bedenklich. Wenn neue Küchengeräte aufkommen, gibt es immer Stimmen, die meinen, die althergebrachten Methoden seien die besten.

Köche sind konservative Geister – Meister ruhiger, sich ständig wiederholender Arbeiten, die sich tagein, tagaus, jahrein, jahraus kaum verändern. Ganze Kulturen bilden sich entlang der Frage aus, ob man ein Gericht auf die eine oder die andere Weise zubereitet. Eine echte chinesische Mahlzeit ist ohne das *tou* – ein Messer in Form eines Hackbeils, das die Zutaten zu winzigen Stückchen zerkleinert – und ohne den Wok zum Anbraten der Speisen unter Rühren einfach unvorstellbar. Was gab es zuerst, das Stir-fry-Gericht oder den Wok? Keins von beidem. Um die Logik hinter der chinesischen Küche erfassen zu können, müssen wir sogar noch weiter zurückgehen und an den Brennstoff für die Speisezubereitung denken: Eine schnell zubereitete Wok-Mahlzeit war ursprünglich Ergebnis eines Feuerholzmangels. Im Laufe der Zeit verbanden sich das Gerät und das Gericht jedoch untrennbar miteinander, so dass man heute nicht mehr zu sagen vermag, wann das eine anfing und das andere aufhörte.

Es ist nur natürlich, dass Köche Innovationen in der Küche als persönlichen Angriff begreifen. Die Vorwürfe sind immer dieselben: Mit euren neomodischen Methoden zerstört ihr das Essen, das wir kennen und lieben. Als die gewerbliche Kühlung von Waren im späten 19. Jahrhundert möglich wurde, bot sie den Konsumenten und der Industrie gleichermaßen wichtige Vorzüge. Eisschränke waren besonders nützlich, um leicht verderbliche Lebensmittel wie Milch zu lagern, die zuvor in den Großstädten der Welt jährlich Tausende Todesfälle verursacht hatten. Eine Kühlung kam auch den Händlern zugute, denn das Zeitfenster, in dem sie ihre Nahrungsmittel verkaufen konnten,

## *Einleitung*

wurde dadurch größer. Und doch begegneten Käufer und Verkäufer der neuen Technologie auf breiter Front mit Angst und Schrecken. Die Konsumenten trauten Lebensmitteln aus der Kühllagerung nicht. Auch die Händler auf den Märkten wussten mit diesem frischen Wind nichts anzufangen. In Les Halles in Paris befürchteten die Verkäufer in den 1890er Jahren gar, eine Kühlung würde ihre Waren verderben. Zu einem gewissen Grad hatten sie damit auch recht, wie jeder bestätigen kann, der einmal eine bei Raumtemperatur gelagerte Tomate mit einer aus dem Kühlschrank verglichen hat: Die bei Raumtemperatur gelagerte (angenommen, es handelt sich um eine gute Tomate) ist süß duftend und saftig, die andere dagegen pelzig, metallisch und fade im Geschmack. Jede neue Technologie steht für einen Kompromiss: Man gewinnt etwas dazu, verliert aber auch etwas.

Nicht selten büßt man dabei an Wissen ein. Wer eine Küchenmaschine im Haus hat, braucht keine ausgeprägten Fähigkeiten im Umgang mit Messern mehr. Gas- und Elektroherde sowie Mikrowellengeräte bedeuten, dass man nicht mehr wissen muss, wie man ein Feuer entzündet und in Gang hält. Bis vor ungefähr 100 Jahren gehörte die Handhabung des Feuers zu den wichtigsten menschlichen Tätigkeiten. Diese Zeiten sind vorbei (und das ist auch gut so, wenn man an all die dadurch beanspruchten mühseligen Stunden und die so verhinderten anderen Aktivitäten denkt). Die größere Frage ist dabei, ob die Existenz von Küchengeräten, die nur einer minimalen menschlichen Beteiligung bedürfen, zum Aussterben kulinarischen Könnens geführt hat. Im Jahr 2011 ergab eine Umfrage unter 2000 britischen 18- bis 25-Jährigen, dass mehr als die Hälfte zuhause ausgezogen war, ohne selbst ein so einfaches Gericht wie Spaghetti Bolognese kochen zu können. Mikrowellengeräte in Verbindung mit Fertiggerichten geben einem die Freiheit, durch Drücken einiger Knöpfe ein Essen auf den Tisch bringen zu können. Aber der Vorteil ist gar nicht so groß, wenn man dadurch jegliches Verständnis für die eigenhändige Zubereitung einer Mahlzeit verliert. Manchmal bedarf es jedoch einer neuen Technologie, damit wir eine alte besser zu schätzen wissen. Das Wissen, dass ich eine Sauce hollandaise mit einem Mixer in 30 Sekunden zubereiten

## Einleitung

kann, vergrößert die Freude, es trotzdem auf die althergebrachte Weise mit Hilfe einer Bain-Marie und eines Holzlöffels zu tun, wobei ich die Butter nach und nach in winzigen Stückchen zu dem Eigelb hinzufüge.

Die Ausstattung einer Küche mag im Vergleich zu der Geschichte der Nahrungsmittel unbedeutend erscheinen. Es ist schön und gut, sich über die Feinheiten eines Gedecks oder einer Puddingform auszulassen, doch was spielt das schon für eine Rolle angesichts des grundlegenden Hungers nach Brot? Das erklärt vielleicht, warum Küchengeräte in der Geschichte des Essens bislang so vernachlässigt worden sind. Die Geschichte der Kochkunst ist über die letzten zwei Jahrzehnte heiß diskutiert worden. Doch diese neue Geschichtsschreibung hat sich bis auf wenige bemerkenswerte Ausnahmen überwiegend mit Zutaten statt Techniken beschäftigt: eher mit dem *Was* als mit dem *Wie*. Es gibt Bücher zu Kartoffeln, Kabeljau und Schokolade, ebenso wie solche zur Geschichte von Kochbüchern, Restaurants und Köchen. Die Küche und ihre Gerätschaften blieben hingegen weitgehend unberücksichtigt, so dass eine Seite der Erzählung fehlt. Sie ist jedoch wichtig, denn bei der Zubereitung verändern wir durch die Verwendung verschiedener Geräte und die Anwendung unterschiedlicher Techniken die Konsistenz, den Geschmack, die Zusammensetzung der Nährwerte und die damit verbundenen kulturellen Assoziationen.

Darüber hinaus hat uns Menschen die Küchentechnologie – das *Wie* und auch das *Was* der Nahrung und der Nahrungszubereitung – verändert. Ich spreche hier jetzt nicht von »Meine Traumküche hat mein Leben verändert«, obwohl es zutrifft, dass ein Wandel der Küchengeräte schon immer Hand in Hand mit weitreichenden sozialen Umwälzungen ging. Betrachten wir beispielsweise das Verhältnis zwischen zeitsparenden Geräten und ihren Auswirkungen auf das Haushaltspersonal: Hier handelt es sich um eine Geschichte technologischer Stagnation. Viele Jahrhunderte lang bestand nur wenig Interesse, die Plackerei in der Küche zu vermindern, da den Wohlhabenden dort große Mengen menschlicher Arbeitskraft zur Verfügung standen. Elektrische Küchengeräte sind wirklich befreiende Werkzeuge. Bei der Zubereitung eines Kibbehs im Libanon oder eines Ingwer-Knoblauch-Pü-

## Einleitung

rees in Indien müssen die Arme der Köche nicht länger schmerzen. So viele Mahlzeiten, die früher einmal mit Leid und Qual gewürzt waren, gelingen heute mühelos.

Küchengeräte haben sogar unsere Körper verändert. Es gibt stichhaltige Beweise, dass die momentan um sich greifende Fettsucht teilweise nicht nur auf das zurückgeht, was wir essen (obwohl das natürlich ebenfalls entscheidend ist), sondern auch auf das Ausmaß, in dem unsere Nahrung industriell verarbeitet wird. Dieser Umstand wird zuweilen als »Kalorienlüge« bezeichnet. Im Jahr 2003 verfütterten Wissenschaftler bei einem Experiment an der japanischen Kyushu-Universität an eine Gruppe Ratten härtere Futterpellets und an eine andere weichere. Abgesehen davon glichen sich die Pellets in jeder Hinsicht: derselbe Nährwert und Kaloriengehalt. Nach 22 Wochen wurden die mit der weichen Kost ernährten Ratten fettleibig, was beweist, dass die Lebensmittelkonsistenz einen wichtigen Faktor bei der Gewichtszunahme darstellt. Weiterführende Studien mit Python-Schlangen (in denen die einen mit gegarten Rinderhacksteaks und die anderen mit rohem, unzerkleinertem Steakfleisch gefüttert wurden) bestätigten diese Befunde. Wenn wir zähere, weniger stark verarbeitete Nahrung zu uns nehmen, benötigen wir zur Verdauung mehr Energie, und so ist die Anzahl der dem Körper letztlich zugeführten Kalorien geringer. Aus einem langsam gegarten Apfelmus gewinnt man mehr Energie als aus einem rohen Apfel, selbst wenn die Kalorienzahl auf dem Papier gleich sein mag. Auf Lebensmitteletiketten, die Informationen über den Nährwert immer noch mit Hilfe kruder Kalorienangaben aufführen (entsprechend dem von Wilbur Olin Atwater im späten 19. Jahrhundert entwickelten System zur Berechnung von Nährwerten), haben sich diese neuesten Entwicklungen noch nicht niedergeschlagen, doch ist dies ein krasses Beispiel dafür, welche Rolle Kochtechniken tatsächlich spielen können.

In vielerlei Hinsicht *ist* die Geschichte der Nahrungsmittel die Geschichte der Technik. Ohne Feuer kann man nicht kochen. Die Entdeckung des Feuers und die daraus resultierende Kochkunst ermöglichten es uns Menschen, uns vom Affen zum *Homo erectus* zu