

Kulinarik



Hören Sie es brutzeln? Und bekommen Sie davon auch Appetit? Die Wissenschaft würde die zweite Frage wohl bejahen. Foto: iStock

Das Ohr isst mit - über den vergessenen Sinn in der Gastronomie

Geräusche spielen beim Kochen und Essen eine grosse Rolle. Nutzen Schweizer Chefs diese Chance?

Daniel Böniger

Gut riechen und schmecken soll das Essen, darüber herrscht Einigkeit. Die Weisheit, dass das Auge mitisst, gilt wohl auch schon viele Hundert Jahre. Sogar der Tastsinn wird beim Kulinarischen berücksichtigt, spätestens seit der Jahrtausendwende, als avantgardistische Köche begannen, möglichst viele verschiedene Texturen und Temperaturen in ihren Gerichten zu vereinen. Man spricht diesbezüglich gern vom sogenannten Mundgefühl. Fast ganz vergessen ging von den Küchenchefs jedoch das Gehör - zu Unrecht, wenn man sich genauer mit der Sache beschäftigt.

Gibt es etwas Sinnlicheres als das leise Knuspern, wenn ein frisches Bürlizerteilt wird? Wird ein Fondue bourguignonne nicht erst dann zum Erlebnis, wenn es im heissen Öl geheimnisvoll knattert? Und was macht an einem Sommertag mehr Durst als das Zischen, das entweicht, wenn man eine Dose Coca-Cola öffnet? Dieses wurde ja zu Werbezwecken bereits verwendet, genauso wie das lautmalische «Blubb», mit dem eine deutsche Spinatmarke Furore machte. Nicht zu vergessen: Auch Popcorn verdankt seinen Namen dem Geräusch, das es bei der Zubereitung macht.

Essen und Hören sind voneinander nicht abzukoppeln. Als gäbe es darüber noch Zweifel, haben zwei Psychologen der Oxford University 2004 untersucht, wie der Konsument auf akustische Signale beim Verzehr von Kartoffelchips reagiert: Werden die hohen Töne, die beim Knuspern entstehen, über Kopfhörer verstärkt, empfanden die Probanden die Chips als knuspriger. Auch das Gegenteil funktionierte. Damit es zu diesem beachtenswerten Resultat kommen konnte, mussten die Teilnehmer der Studie in je 200 Pringles-Chips beissen, die sich punkto Form, Dicke und Grösse nicht wesentlich unterschieden.

Welche Rolle spielt das Gehör denn in der Gastronomie? Um die Frage zu beantworten, ergibt es Sinn, zwischen der Zubereitung in der Küche, dem Einsatz von Geräuschen bei bestimmten Gerichten beim Gast und dem Hintergrundsound im Restaurant zu unterscheiden.

Es ist ja nicht so, dass Köche ihre Ohren bei der Zubereitung nicht einsetzen. Wer sich mit belgischen Pommes-frites-Profis unterhält, hört nicht selten, dass die Kartoffelstäbchen zu «singen» beginnen, wenn das Frittieröl, in das sie getaucht werden, die richtige Temperatur aufweist. Und wir alle haben schon unten auf ein Zopfbröt geklopft, um zu wissen, ob die Krume im Innern schon fertig gebacken ist.

Diejenigen jedoch, die Töne tatsächlich als eine Art «Zutat» brauchen, sind an einer Hand abzuzählen: Es kommt einem Stefan Wiesner in den Sinn, der «Hexer aus dem Entlebuch», der auch schon mal Meersalz mittels Subwoofer mit einer Frequenz von 108 Hertz beschallt hat, was den Urknall symbolisieren sollte. Ob man so was schmecken kann? Wohl eher nein - als er die Methode an der Fachtagung «Madrid Fusion» den Spitzenköchen der Welt vorführte, haben die trotzdem gestaunt. Auch das Weingut Christian Butz gilt es zu erwähnen, wo Riesling und Spätburgunder während der Vergärung mit klassischer Musik beschallt werden.

Wildgerichte mit Pistolenknall?

Wie wichtig sind Töne respektive das Gehör im Gastrum? Das Potenzial wird - zumindest hierzulande - kaum ausgeschöpft, im Vergleich mit den anderen Sinnen. Aktuell wird dem Gast beispielsweise im Gourmetrestaurant Silver 7132 in Vals ein Grapefruitsorbet serviert, wobei der Kellner dem Gast zuerst den ausgepressten Duft einer Mandarine zufächelt. Die Nase wird also auch ausserhalb des Tellerrands in den «Genussvorgang» einbezogen. Ebenso kann das Auge auf unkonventionelle Weise Teil des Genusses sein: Denken wir an Andreas Caminada, der auch schon einzelne Gänge auf flimmernden Tablets serviert hat, auf denen sich das Bild während des Essens veränderte.

Müsste man nicht auf die gleiche Weise mit Soundeffekten experimentieren? Warum eigentlich gibt es nirgends eine Zuger Kirschtorte, die erst in Kombination mit einem Mollakkord, dann mit einem Durakkord dargereicht wird? Oder Capuns, die von Mönchsgesängen

begleitet aufgetragen werden? Man könnte ja auch Wildgerichte mit Pistolenknallen untermalen. Immerhin hat der spanische Avantgardekoch Ferran Adrià in seinem Buch «Ein Tag im El Bulli» formuliert, dass er mit seiner Küche sämtliche sechs Sinne des Geniesers miteinbeziehen will, wobei mit dem sechsten Sinn das Denken des Gourmets am Tisch gemeint ist. Das alles klingt zwar gut, aber eine genauere Vorstellung davon, wie Adrià denn die Ohren ins Erlebnis miteinbeziehen möchte, hat er in seinen Grundsätzen nicht genauer formuliert.

Vielleicht funktioniert ja so, wie es einige seiner Kollegen - vor allem im Raum London - schon vorgeführt haben. Starkoch Heston Blumenthal liess in seinem Lokal The Fat Duck schon ein Gericht namens «Sound of the Sea» auftragen: Auf den Tisch kommt eine Muschel, die einen iPod enthält und aus deren Öffnung ein Kopfhörer guckt. Wer den aufsetzt, wird mittels Brandungsgeräuschen und Möwengeschrei aus dem Restaurantkontext gerissen, während er Jakobsmuscheln, Makrele, Austernschäum geniesst, die auf einem essbaren «Strand» angerichtet sind. «Ich würde Klang als Zutat bezeichnen, die den Küchenchefs durchaus zur Verfügung steht», hat Blumenthal in einer BBC-Radiosendung verlauten lassen.

Zur selben Kategorie gehört das House of Wolf in Nordlondon, wo ein Dessert mit entsprechender Tonkulisse süsser oder bitterer erscheinen sollte. In der Praxis funktionierte das so, dass zu einem süssbitteren, schokoladenummantelten Bonbon eine Telefonnummer gereicht wurde. Wer sie wählte, wurde angewiesen, die «1» für ein süsses Dessert, die «2» für ein bitteres Dessert zu wählen. Anschliessend wurden dem Anrufer entsprechende Melodien vorgespielt, was bei den Gästen tatsächlich den gewünschten Effekt hatte. Schliesslich gibt es in Spanien die Roca-Brüder - sie führen zurzeit die San-Pellegrino-Liste der angeblich besten Restaurants der Welt an; sie haben 2013 in Barcelona die Ess-Oper «El Somni» uraufgeführt, wo die Kochkunst mit verschiedensten Kunstrichtungen, darunter auch Musik, gepaart wurde.

Man könnte jetzt monieren, dass dies alles Effekthascherei sei - wären da nicht wissenschaftliche Belege dafür, dass die Geräuschkulisse unsere Nahrungsaufnahme, gerade beim Auswärtsessen, in der Tat beeinflusst. Fündig wird man diesbezüglich bei Charles Spence, der in seinem Werk «The Perfect Meal» zahlreiche Erkenntnisse aus der multisensorischen Wissenschaft des Essens und Trinkens zusammengetragen hat: So haben Forscher 2003 belegen können, dass Besucher von Restaurants rund 10 Prozent mehr ausgeben, wenn klassische Musik läuft anstatt Pop- respektive gar keine Musik.

Das «Plopp» im Zürcher Spice

Dass die Lautstärke eine Rolle spielt, wurde ebenso belegt: Leise Musik macht die Konsumenten konsumfreudiger als laute. Ins Forschungsfeld der Hintergrundbeschallung fällt auch, dass mit einer höheren Musikgeschwindigkeit - gemessen in BPM, also «beats per minute» - das Tempo der Nahrungsaufnahme gesteigert werden kann. Anders ausgedrückt: Wenn House aus den Boxen wummert, wird man die Kundschaft schneller wieder los, als wenn Schmuseongs zu Hamburger und Fritten angeboten werden.

Zwar wird solche Backgroundbeschallung in der Schweizer Gastronomie teilweise mitgedacht, doch übt man sich vorläufig noch in vornehmer Zurückhaltung, wenn es darum geht, das menschliche Ohr in den kulinarischen Genuss einzubeziehen. Dabei wäre wohl tatsächlich einiges herauszuholen, wie ein Erlebnis letzten Frühling im Zürcher Restaurant Spice beweist: Küchenchef Denis Puchert liess dort nämlich ein Raviolo mit Ossobucofüllung auf Kartoffelcreme servieren, dem ein leises «Plopp» entwich, als man es zerteilte. Eine Nebensache? Vom Koch vielleicht gar nicht gewollt? Vielleicht, aber ein Effekt, der definitiv den Genuss dieses Zwischengangs gesteigert hat. Und so kann getrost Folgendes behauptet werden: In einer Zeit, in der nicht wenige Köche sich als Künstler verstehen, ist das Potenzial des Gehörs in der Gastronomie definitiv noch nicht ausgeschöpft.



Alles Flaschen

Herrschaftlich, alkoholfrei und angetrocknet

Henri Grand Marc, Weingut und Destillerie Lipp, Maienfeld

Bisher haben Carina und Reto Lipp bei ihren Weinen und Bränden den Namen Kunz immer mit aufs Etikett geschrieben. Denn die Marke Kunz-Keller von Carinas Eltern war bei vielen Geniesern ein Gütesiegel, das für solide Weine aus der Bündner Herrschaft und hochwertige Schnäpse stand. Neu liest man nur noch Lipp auf den Flaschen, und mit dem Namenswechsel hat man auch das Outfit der Destillate erneuert - und die Etiketten machen sich perfekt im Spirituosengestell. Empfohlen sei der Marc Henri, der mit getrockneten Früchten und Beeren veredelt wird und nach Caramel, Feigen und Datteln, Bienenwachs, Honig und Orangen riecht. Er hat einen leicht süsslichen Auftakt, eine passende Viskosität, merklichen, aber nicht zu stark brennenden Alkohol. Hinzu kommen Noten von Haselnüssen, Mandarine und Rosinen. Auch wenn man sonst eher den Frucht- und Gemüsebränden (Rüebli!) des Hauses zugeneigt ist - dieses Produkt macht Lust, wieder mal den Cognacschwenker hervorzunehmen und sich vor den Kamin zu setzen. (boe)

lipp-distillerie.ch, 35 cl, 54 Fr.

Brewdog Nanny State, Alcohol Free Hoppy Ale

Die Frage muss erlaubt sein: Da säuft man sich munter durchs Jahr, und im Januar dann macht man einen alkoholfreien Monat - ergibt das Sinn? Eine Antwort bleiben wir an dieser Stelle schuldig, empfehlen aber allen zurzeit enthaltsamen Biertrinkern dieses Produkt der schottischen Brauerei Brewdog, die sich hierzulande stetig wachsender Beliebtheit erfreut. Wie ein typisches Ale hat es eine fruchtige Nase (Mango, Zitronen), einen frischen Anstrich und ist intensiv gehopft. Kritisieren könnte man bloss, dass der Körper bei den erlaubten 0,5 Prozent Alkohol etwas schmalbrüstig ausfällt. Man kann halt nicht alles haben, wenn man der Leber eine Pause gönnt. (boe)

laden.intercomestibles.ch, 33 cl, 3.40 Fr.

Cuvée des 3 Ours 2013, Domaine des Curiades, Lully GE

Ein «Amarone» aus Genf? Klingt seltsam, schmeckt aber prima. Die Familie Dupraz von der Domaine des Curiades in Lully hat die Trauben für diesen Garanoir nach der Ernte erst angetrocknet und den vergorenen Saft dann für 18 Monate ins Barrique gegeben - vor einigen Tagen hat man den neuen Wein lanciert. Er hat ein komplexes Bouquet, das an Kirsche und Leder erinnert. Am Gaumen zeigt der Tropfen jene Süsse, die für diesen Stil typisch ist; der Wein überzeugt durch viel Körper, gute Struktur und eine reiche Aromatik (Brombeeren, Rosinen, Vanille) und einen langen Abgang. Das ist schon sehr nahe an einem «echten» Amarone - aber deutlich günstiger. (boe)

domaine-des-curiades.ch, 75 cl, 25 Fr.



Video Der TA-Kritiker degustiert den Cuvée des 3 Ours 2013

flaschen.tagesanzeiger.ch