

NEU!

Frankfurter Allgemeine Quarterly

Frankfurter Allgemeine

WINTER 2017 €10

AUSGABE 05

# Quarterly

1

## FAQ

### Häufig gestellte Fragen

Ist Selbstjustiz bei Nazi-Gewalt gerechtfertigt, Diane Kruger?

Kleiden sich Akademiker schlecht?

Malt mein Computer besser als ein Künstler?

2

## DAS THEMA

**Mahlzeit!**  
Wie das Essen zu einem Unruhefaktor geworden ist

**Geschmack**  
Warum auch Moos glücklich machen kann

**Produktion**  
Werden nur mit Hightech alle Menschen satt?



3

## MATERIALIEN

**Altersdifferenz**  
Wenn Frauen jüngere Männer lieben

**All-Design**  
Schöner wohnen auf dem Weg zum Mars

**Orchesterliebe**  
Sven Regener über die Frau mit der Bratsche

**Drogen**  
Wie kreativ macht LSD heute?

4

## WAS KOMMT

**Mode**  
Wenn die Jacke plötzlich anruft

**Autos**  
Mit Wasserstoff in die Zukunft

**Genshere**  
Besiegt sie alle Krankheiten?

Guten Appetit!

## SCHMECKT ES?

Zwischen Bio-Traum und Industrieware: Woher in Zukunft unser Essen kommt. Und wie wir genießen werden.

DEUTSCHLAND 10 EUR  
SCHWEIZ 15 CHF  
ÖSTERREICH, NIEDERLANDE,  
LUXEMBURG 12 EUR



4 190952 010007

**LÖFFEL**  
*STÄBCHEN*  
**FINGER**

*Text*  
TOBIAS RÜTHER

**WOMIT  
ESSEN WIR?**







Die Menschen leben von der Hand in den Mund. Aber seit zweieinhalb Millionen Jahren erforschen sie, ob das nicht noch besser gehen könnte. Sie erforschen, wie sie ihr Essen von der Hand in den Mund bekommen, ohne sich zu verbrennen oder zu verschlucken. Ein Mammut zu erlegen, das ist in der Steinzeit das größte Problem gewesen – ein etwas kleineres, das erlegte Tier dann zu portionieren. Aber womit? Nägel und Zähne reichten kaum aus für Fell und Fleisch und Knochen. Die frühesten Technologien begannen wahrscheinlich damit, dass einer unserer Vorfahren barfuß auf einen scharfen Stein trat und dann, nachdem der Schmerz nachgelassen hatte und die Wunde zu bluten aufhörte, Stein und Fuß betrachtete und dachte: „Bislang habe ich mir die Zähne ausgebissen an den Tieren, ganz gingen sie nie hinein, vielleicht könnte mir das hier ja helfen?“ Also sammelten unsere Vorfahren Steine mit scharfer Kante aus Feuerstein oder Obsidian. Das Messer war erfunden.

Und damit begann eine Designgeschichte, die immer noch nicht abgeschlossen ist. Auch wenn es vielleicht so scheint. Denn was könnte idealer als ein Messer sein – hier die Klinge, dort der Griff? Man hat mit Gabeln herumprobiert, ihnen nicht nur drei, sondern vier oder fünf Zinken gegeben, aber am Konzept der Aufgabelung zwecks Fixierung und Transport hat das nie etwas geändert. Selbst das Besteck, das Luki Huber für „El Bulli“ entwickelt hat, für jenes legendäre Restaurant, wo Ferran Adrià das, was wir unter Kochen und Essen verstehen, in neue Umlaufbahnen katapultierte, bestand vor allem aus Löffeln. Manche hatten einen kurzen Griff, andere eine Klammer. Aber man aß auch im „El Bulli“: mit Löffeln.

Auf die Frage, wie wir essen, gibt es je nach Weltregion sehr unterschiedliche Antworten: Die einen nehmen Stäbchen, die anderen ihre Hände, die dritten Messer, Gabel und Löffel und Fischmesser und Kuchen-gäbelchen. Für alle drei Varianten haben ihre Benutzer eine eigene Kunstfertigkeit ausgebildet. Wer glaubt, allein der westliche Weg von Messer, Gabel und Löffel habe auf den Gipfel der Zivilisation geführt, muss nur einmal jemanden, der sich auf diesem Gipfel wähnt und dort oben immer nur so gegessen hat, zwei Stäbchen und einen Teller Reis geben und dabei zuschauen, wie schnell er satt wird.

Mit den Händen zu essen, wie es Inder tun, bedarf großer Fingerfertigkeit. Stäbchen verlangen großes Geschick, sie sind nicht nur die Stiele von etwas, das es nicht zur Gabel geschafft hat. Könnte man das eine mit dem anderen verschmelzen? Also nicht nur das, was auf dem Teller liegt, was ja schon lange in der Fusionsküche passiert, sondern auch die Teller selbst?

Andreas Fabian ist einer dieser Pioniere des Bestecks von morgen. Mit dem französischen Koch Charles Michel hat er einen neuartigen Löffel entwickelt. Der nennt sich „Goûte“, ein Wortspiel aus den französischen Ausdrücken für Geschmack, Tropfen und Imbiss. Es gibt ihn aus Holz und aus Glas. Der aus Glas erinnert an einen besonders schönen, weichen Eiszapfen.

**Fusions-  
restaurants  
bieten  
Pizza mit  
Algen und  
Steak an  
Koriander.  
Warum  
sollten wir  
nicht auch  
das neu  
kombi-  
nieren,  
womit die  
Menschen  
essen:  
Stäbchen,  
Finger,  
Messer,  
Gabel, Löff-  
fel?**

Aber eigentlich ist der Goûte ein Finger. Es ist sogar der Finger von Andreas Fabian – die beiden Forscher haben ihn gescannt, in 3-D ausgedruckt, herumgetüftelt, wie man diese menschliche Form in eine abstrakte verwandeln kann, dann sind sie in eine Glasbläserei gegangen und haben dort so lange experimentiert, bis die Schwerkraft ihren Plan eines natürlichen Designs vollendet hat. Und all das nur, um etwas nachzustellen, was jeder Mensch von morgens bis abends ohne jedes Hilfsmittel selbst erleben kann: Das Gefühl nämlich, mit den Fingern zu essen.

Was für ein Wahnsinn, fragt man also Andreas Fabian, zweieinhalb Millionen Jahre Forschung, und am Ende kommt man wieder am Anfang heraus? „Es ging nicht darum, den Löffel zu verändern“, antwortet Fabian. „Wir wollen ihm eine sinnliche Erfahrung schenken, von der er sich entfernt hat.“ Experimente hätten gezeigt, dass Joghurt mit dem gläsernen Goûte, der sich nur für Cremiges und Dickflüssiges eignet, süßer schmeckt als mit einem Plastiklöffel, und auch, dass sich die Substanzen dickflüssiger anfühlten, besser schmeckten: Warum das so ist, erforschen die beiden noch, dass es aber so ist, zeigen ihre Experimente.

„Wir wissen schon immer, dass es lecker ist, mit den Fingern zu essen“, sagt Fabian. „Aber unsere Etikette hat uns verboten, es in der Öffentlichkeit zu tun.“ Fabian, ausgebildeter Silberschmied aus Worpsswede, forscht heute an der englischen Buckinghamshire New University, er hat eine Doktorarbeit über den Löffel geschrieben, „Spoons & Spoonness: A Philosophical Inquiry through Creative Practice“. „Messer, Gabel und Löffel sind nicht die Krone der Schöpfung“, sagt er. „Viele hochentwickelte Kulturen benutzen die Finger. Trotzdem ist unser Ziel mit dem Goûte nicht, dass man wieder mit Fingern isst. Etikette ist wichtig, Manieren muss man lernen – mich stört es, wenn Leute nicht richtig mit Messer und Gabel essen können. Wir wollen vielmehr die Erfahrung, die man beim Essen mit den Fingern macht, auf elegante Weise nachstellen.“

Aufgewachsen ist Fabian in Afghanistan, im Libanon und in Portugal, was seinen Blick auf die Art, wie wir essen, stark geprägt hat, er spricht von „merging of cultures and styles“.

Diesen Wunsch nach Fusion findet man sogar in einer der traditionellsten Branchen überhaupt, durch die Solingen weltberühmt wurde, wo Familienbetrie-

BILDER:  
VORHERIGE SEITE

17

Apfelschalen sind  
viel zu schön  
für den Abfall

18

Japan und Deutsch-  
land verschmelzen  
im Messer der  
Firma Wüsthof

19

Goûte-Löffel, die  
sich auf der Zunge  
anfühlen, als  
äße man mit den  
Fingern





19

be seit über zweihundert Jahren Messer fertigen, die weltweit als Synonym deutscher Wertarbeit gelten. Messer, die deswegen als etwas Besonderes gelten, weil sie seit Generationen immer genau so gemacht wurden wie immer schon, weswegen nach dem neuen Messer zu suchen in einer Branche, die davon lebt, nie etwas anderes gemacht zu haben, eine Herausforderung ist.

Aber es gibt eben auch beim Messer nicht die eine Wahrheit. Sondern mindestens zwei. Hier die europäische, schwer, auf Sicherheit ausgelegt dank des charakteristischen Kropfs am Übergang von Klinge zu Griff – und dort die japanische: gerade, breiter, ohne Kropf und aus Damaszenerstahl.

Der Berliner Designer Björn Berger hat für die Solinger Firma Wüsthof ein Messer entwickelt, das beide Traditionen zu verbinden sucht. Es begann, erzählt er, als eine ästhetische Idee: Das japanische Messer, auch ein uraltes Produkt, wirkt auf dem westlichen Markt trotzdem immer noch wie neu – versuchen wir also, diesen Reiz des Innovativen mit der Gewissheit des Altbewährten zusammenzuschmieden.

Die Messer dieser Epicure-Serie, die jetzt auf dem deutschen Markt eingeführt wird, sehen immer noch aus wie Messer: schmaler als die deutschen, aber mit deutlich schlankerem Kropf. Geht das Messer nicht mehr besser? „Wenn man heute ein qualitativ hochwertiges Messer kauft und regelmäßig scharf hält, hat man das nachhaltigste Produkt der Welt“, sagt Berger. Erfahrungsgemäß pflegten die Leute aber ihre Messer nicht, wie es Profiköche tun, irgendwann sei der Leidensdruck dann so groß, dass sie ein neues kauften, obwohl sie es gar nicht müssten. (Gut für eine Branche, die ein Produkt vertreibt, das offenbar nicht mehr zu verbessern ist.) „Ein Messer zu schaffen, das man nicht mehr schärfen muss, wäre eine Innovation“, sagt Berger. „Es gibt solche Verfahren, aber sie sind exorbitant teuer.“

Berger zweifelt auch, ob er sich so ein „Teleshopping-Messer“ wünschen würde. „In anderen Kulturen werden Messer mit den Köchen beerdigt“, sagt

er. „Man kann die technische Entwicklung nach vorn treiben, aber erst einmal sollten die Produkte ihren Charakter behalten. Eine Macke, eine Besonderheit – daraus wird ein Lieblingsstück. Letztlich ist es eine kontemplative Erfahrung, sich sein Messer zu schärfen und den Dingen, mit denen man sich umgibt, einen Raum und eine Zeit zu geben.“

Das Neue entsteht aus Akzentverschiebung – nicht mehr nur am Produkt zu arbeiten, sondern seine Nutzer besser zu verstehen. Und jenes magische Denken zu beeinflussen, das Messer an ihre Besitzer bindet. An der Biographie mitzuschreiben, die sich wie von selbst schreibt, wenn man ein Taschenmesser mit auf den Berg genommen hat, aber damit auch zu Hause Zwiebeln hackt. Das ist keine Esoterik: Der Möbelgigant Ikea treibt enormen Aufwand, um dieses Verhältnis zu verstehen und irgendwann auch mit Massenware zu imitieren. Diesen Bund, den eine angestoßene Vase vom Flohmarkt für zwei Euro mit ihrem Käufer schließt.

Wie soll man den Vorgang nennen – Vermenschlichung? Das Prinzip steckt ja auch in Andreas Fabians Goûte-Löffel. Da hat sich im Laufe der Zeit etwas zwischen die Menschen und ihr Essen geschoben. Was als zivilisatorischer Fortschritt verstanden wird, hat alles mögliche vorangebracht, eine soziale Ausdifferenzierung und höheren Lebensstandard ermöglicht – aber die Menschen vom Essen entfernt, ganz wörtlich. Weil sie vollbeschäftigt damit waren, essend ihren Status in der Welt zu markieren, weil alle das Gleiche wollten. Andreas Fabian erzählt vom französischen Sonnenkönig Ludwig XIV., der als Erster mit der Gabel aß und eine Mode auslöste – dabei aber im Spiegelsaal von Versailles saß, wo man sich jederzeit und von allen Seiten beim Essen beobachten musste. Alle gabelten. Finger weg. „Was wir als Zivilisation verstehen“, sagt Fabian, „hat uns verboten, schöne Erfahrungen zu machen.“

Sein Löffel ist der Versuch, das eine zu haben, ohne auf das andere verzichten zu müssen. Der Batterie von Löffeln, Gabeln und Messern, die man bis heute vorgelegt bekommt, setzt Fabian eine Glücksbefriedigung entgegen, die zwar nie verlorengegangen ist, aber überdeckt wurde durch die sozialen Distinktionsgewinne, wenn man weiß, wofür die dritte Gabel von rechts da ist.

Wenn man über das Besteck von morgen nachdenkt, denkt man also weniger über Form und Material nach, sondern über den Menschen, der sie nutzt. Und dessen Eigenheiten stark in den Blick gerückt sind, seit die sogenannten „Gastrophysics“ auf alle möglichen Phänomene aufmerksam machen: Mit schwerem Besteck schmeckt es besser. Mit den Händen auch. Außerdem wird man so schneller satt. Die japanische Forscherin Hiromi Nakamura hat eine elektrifizierte Gabel entwickelt, die salziger wirken lässt, was man damit isst.

Bei all diesen Innovationen geht es um Gesundheit, um Gewichtskontrolle, um die vielbeschworene und unter Verdacht stehende Selbstoptimierung – aber letztlich waren ja auch Tischsitten mit 39-teiligem Silberbesteck eine Selbstoptimierung. Mit dem Goûte-Löffel schmeckt sie allerdings besser. ♣