

Geschmackssache

Pass auf, so geht's auch

Ein Hauch von Kuchenzeit liegt über der Jakobsmuschel: Jakob Stüttgen, der Chef in der Münchner „Terrine“, findet Redundanz langweilig – ein Koch als Erzähler.

Rein rechnerisch gibt es Millionen möglicher Kombinationen zwischen Nahrungsmitteln. Welche davon wir tatsächlich essen, ist zu einem überwiegenden Teil gelernt und weder naturgesetzlich verankert noch das zwingende Ergebnis einer höheren kulinarischen Logik. Ein Redundanzesser isst mit oft geradezu militanter Konsequenz ausschließlich das, was er gelernt hat. Aber auch viele Esser, die bereits als Gourmets durchgehen, ein größeres Spektrum von Kombinationen akzeptieren und sogar eine Reihe von Grenzüberschreitungen zulassen, sind nicht grundsätzlich anders. Was sie am Ende mögen, entwickelt sich vor dem Hintergrund eines insgeheim ebenfalls durch Redundanz bestimmten Harmoniebegriffs, also vor allem über Ähnlichkeiten zu akzeptierten Geschmacksbildern. Man scheint weiter zu sein als der verachtete Redundanzesser, besitzt aber selten die Freiheit, wirklich ungewöhnliche Reize zuzulassen.

Leider arbeitet die überwiegende Mehrzahl der Köche nicht nur aus kommerziellen Gründen für die Redundanzesser im erweiterten Sinne. Die Köche sind ihren Kunden, offen gesagt, einfach auch recht ähnlich. Köche, die die Kochkunst für sich als faszinierendes, individuelles Ausdrucksmittel und für die Gäste als ein Feld differenziertester Erfahrungen begreifen, bleiben eine Rarität. Wie etwa Jakob Stüttgen von der „Terrine“ in München, der in seinen Kreationen einen ungewöhnlichen Brückenschlag schafft. Wer in dem bis vor einiger Zeit noch mit dem Zusatz „Bistro“ versehenen, unpräzisen Restaurant „einfach nur gut essen“ will, wird genau das bekommen, weil Stüttgens Arbeit ohne weiteres als „interessant“ und „gut gemacht“ durchgehen kann. Wer sich aber den Dingen genauer widmet, wird auf eine vor allem aromatisch ungewöhnlich spannende und durchdachte Küche mit einem beträchtlichen Tiefgang treffen.

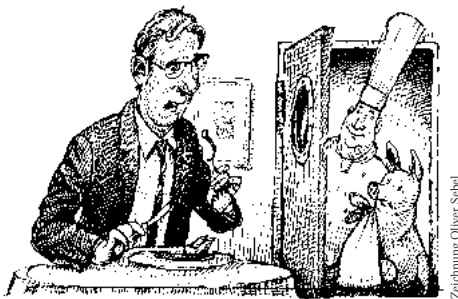
Der achtunddreißigjährige Koch, dessen Vater Johannes übrigens ein wichtiger Wegbegleiter von Joseph Beuys war, scheint kaum eines der alten Aromenklišees zu akzeptieren und findet dennoch sofort einleuchtende Zusammenhänge auf der Grenze zwischen Interpretation und Neuerfindung. Die „Geräucherte Taubenbrust mit Ebereschencrème, Gänseleberparfait und Pilzen“ kann insofern als typisch gelten. Über dem Teller liegt eine deutliche Räuchernote, die an anderer Stelle oft banal wirkt. Hier sorgt sie über die Kombinationen der Pilze mit dem immer etwas rauchig schmeckenden Sesamöl für eine Art Erdung des klassischen Taube-Foiegras-Akkordes. Die zweite aromatische Achse kommt von der mit Apfelsaft abgeschmeckten Ebereschencrème. Zunächst entwickelt sich das Taubenaroma klassisch-harmonisch aus den cremigen Noten der Sauce und wird dann über eine leichte, originelle Säure in einen völlig anderen Zusammenhang gebracht. Aus der Interpretation entsteht hier je nach Proportion ein erstaunlich neuartiges Bild.

Ein Hauch von Kuchenzeit liegt ausgerechnet über einem Gericht, dessen Name nicht danach klingt: „Jakobsmuschel, Kürbisravioli mit Holzkohle-Aroma, Mohnschaum, Boudin Noir“. Zitat

deshalb, weil Stüttgen mit den Assoziationen vom Kürbis und der größeren Menge von Mohnschaum, aber auch der ausgelösten Blutwurstmasse spielt. Auch bei der Blutwurst erinnert man sich daran, dass sie oft in leicht süßen Zusammenhängen reüssiert – zum Beispiel von Gewürzbrot begleitet oder mit „Himmel und Erde“ kombiniert. Der Effekt im Zusammenhang mit der Jakobsmuschel ist souverän inszeniert. Die Muschel hat mehr Biss und Länge als alle Zutaten und bekommt durch deren schillerndes Spiel eine geradezu elegante Begleitung.

Extrem fein geht es bei dünnen Scheiben vom Wolfsbarsch mit Pulpo, Paprika, Saiblingskaviar und Petersilienluft zu. Zitrus- und Petersiliennote sind glasklar, und es gibt ein süffiges Spiel mit diversen Mikrot Texturen. Den „Trick“ aber macht die große Menge Saiblingskaviar, den man jeweils in größerer Menge einsetzen und vorsichtig im Mund zerdrücken sollte. Es entwickelt sich das seltene Spiel eines vom jodigen Aroma des Saiblingskaviars dominierten Akkordes voller feinsten Verästelungen. Oder: Man isst die Petersilienluft einige Sekunden nach dem Schlucken – mit dem Effekt geradezu ätherischer Reaktionen zwischen Frische, Säure und Jod.

Manchmal staunt man über Zusammenhänge, die man nicht ohne weiteres erwarten kann, etwa den Effekt, dass ein leicht getrüffelt Rindermark das typische Seeteufelaroma deutlich verlängert. Die Trüffel egalisiert exakt die leichten Fett-Noten beim Mark, die den Akkord mit dem Fisch erschweren könnten. Und dann kommt dazu noch eine Koppelung der Bitternoten von Artischocken und Chicorée, die abermals einer ungewöhnlichen Logik folgt und dem Ganzen vor allem eine erdige Frische verleiht.



Zeichnung Oliver Sebel

Bei der „Praline vom Schweinsfuß, Kalbsbries, Speck, rotes Apfelpüree, Linsen, Frankfurter Grüne Sauce“ reicht es nicht aus, der Sauce lediglich eine Art Katalysatorfunktion zuzuordnen, die alle Elemente in einen neuen Zusammenhang stellt. Stüttgen benutzt immer weitere Koppelungen, die eine wesentlich größere Komplexität der Ereignisse ermöglichen. Man hat eben nicht Speck plus Grüner Sauce oder Bries plus Grüner Sauce, sondern auch noch eine Hintergrundverknüpfung des Apfelaromas mit der Grünen Sauce. Sie erzeugt – siehe oben – eine enorme Frische, die die beiden Einzelelemente allein nicht haben, die die Kräuter und die Apfelnote aufblühen lässt und der eigentliche Grund dafür ist, dass das Fleisch so enorm präsent und klar schmeckt.

Dann heißt es „Rehrücken, Sellerie, Olive, Limette, Räucheraal, Zimtkaumell, Basilikumjus“ oder „Ziegenfrischkäse, Gurkenrelish, Passionsfruchtsorbet, Mangosauce“ oder „Domino von Hagebutte und Pumpernickel mit Honig-Wacholder-Eis“. Man begibt sich auf Tauchstation, spürt den Windungen der Gedankengänge Stüttgens nach und träumt schließlich davon, dass es in unserer Redundanzwelt der kulinarischen Versatzstücke mehr Köche geben müsste, die weniger exekutieren und mehr arbeiten, wie dieser hagere Künstler, der so viel Spannendes zu erzählen und zu zeigen hat.

JÜRGEN DOLLASE