

Wenn die Küche zur letzten Zuflucht wird

Veröffentlicht am 29.05.2020 | Lesedauer: 5 Minuten

Von Heiko Zwirner

Die Pandemie hat das erste Corona-Kochbuch hervorgebracht. Es zeigt, dass Menschen in der Krise auf das Einfache und Bewährte zurückgreifen. Rezepte aus der Kindheit spielen dabei eine besondere Rolle.

Die kulturelle Aufarbeitung der Corona-Pandemie begann in Echtzeit. Kaum waren die Ausgangsbeschränkungen erlassen, die das öffentliche Leben weitgehend zum Erliegen brachten, ging mit „Drinne“ auf ZDFneo auch schon die erste Miniserie online, in der die neue Realität durch eine Aneinanderreihung von fiktiven Videochats dramatisiert wurde. Das Designmuseum V&A in London startete umgehend eine virtuelle Sammlung von „pandemischen Objekten“ (<https://www.vam.ac.uk/blog/pandemic-objects>), die das Leben unter den veränderten Vorzeichen repräsentieren, darunter Mehl und Hefe, Plastikhandschuhe, Behelfsmasken und handgeschriebene „Geschlossen“-Schilder.

Schriftsteller wie Marlene Streeruwitz und Thomas Glavinic machten sich daran, Fortsetzungsromane über die Corona-Zeit (</kultur/article206628297/Thomas-Glavinic-Corona-Roman-Teil-1.html>) zu schreiben, Hochglanzmagazine experimentierten mit Modeproduktionen via Facetime (</icon/mode/article207783185/Modemagazine-in-Corona-Zeiten-Hefte-fuellen-trotz-Social-Distancing.html>) und nahmen in Quarantäne entstandene Selfies aufs Cover. Nun ist auch noch das erste Corona-Kochbuch erschienen. Der Berliner Architekt und Designer Markus Miessen hat es mit seiner Frau zusammengestellt, der Art-Direktorin Lena Mahr. Es heißt schlicht „The Corona Cookbook“ und umfasst rund 100 Rezepte in englischer Sprache. Das PDF stellen die beiden Herausgeber zum kostenlosen Download (<http://adobe.ly/3fvC1Vz>) zur Verfügung.

Die Idee sei bei einem Tischgespräch entstanden, das in den „frühen Tagen von Corona“ stattfand. „Wir waren auf einmal in einer Situation, in der wir dreimal am Tag über die nächste Mahlzeit nachdenken mussten“, erzählt Markus Miessen am Telefon. „Wir haben uns gefragt, wie andere damit umgehen. Dabei waren wir allerdings nicht so sehr an kulinarischen Anregungen interessiert, sondern vielmehr am Kochen in der Krise als soziales Phänomen.“

Aufruf via Social Media

Ende März starteten die beiden Herausgeber über ihren E-Mail-Verteiler und via Social Media einen Aufruf, Rezepte einzusenden, die sich in der aktuellen Lage bewährt haben. Daran beteiligten sich hauptsächlich Künstler und Kreative aus dem erweiterten persönlichen Umfeld, darunter die Schauspielerin Mavie Hörbiger und der Bildhauer Tobias Rehberger, der Schriftsteller Carl von Siemens und die Illustratorin Sarah Illenberger, die [Kunstsammlerin Julia Stoschek \(/kultur/kunst/plus207820769/Julia-Stoschek-zieht-ihre-Kunst-aus-Berlin-ab.html\)](/kultur/kunst/plus207820769/Julia-Stoschek-zieht-ihre-Kunst-aus-Berlin-ab.html) und der Ausstellungsmacher Hans Ulrich Obrist. Mit Micha Schäfer aus dem „[Nobelhart & Schmutzig \(/icon/essen-und-trinken/article178186994/Nobelhart-Schmutzig-Wir-sind-das-politischste-Restaurant-Deutschlands.html\)](/icon/essen-und-trinken/article178186994/Nobelhart-Schmutzig-Wir-sind-das-politischste-Restaurant-Deutschlands.html)“ ist sogar ein renommierter Küchenchef dabei.

„Die Rückmeldungen kamen sehr schnell“, sagt Miessen. „Das liegt vermutlich daran, dass die meisten Leute etwas mehr Zeit hatten als sonst.“ In seinem Corona-Kochbuch treten die Beteiligten allerdings nicht in ihrer beruflichen Funktion in Erscheinung, sondern nur als Hobbyköche. „Wir wollten kein Namedropping betreiben“, sagt Markus Miessen, „deshalb haben wir nur die Namen alphabetisch aufgelistet und auf biografische Angaben verzichtet.“

Es gibt jedoch etwas, das die meisten Autoren verbindet: Sie sind Angehörige einer Rollkoffer-Bohème, die sich daran gewöhnt hat, ständig unterwegs zu sein – und plötzlich in den eigenen vier Wänden gestrandet ist, ohne die üblichen Termine, mit viel Muße und wenig Ablenkung. Wenn das Leben abrupt zum Stillstand kommt und man sein Zuhause nur noch aus triftigem Grund verlassen darf, wird das Kochen zur Zuflucht. Es stellt eine Form der Selbstfürsorge dar, die über das reine Zubereiten von Mahlzeiten hinausgeht und

auch dazu beiträgt, die Kontrolle über das eigene Leben wenigstens zwischen Kühlschrank, Herd und Spüle zurückzugewinnen.

Erinnerungen an unbeschwerte Zeiten

Man ahnt, dass unter diesen Voraussetzungen keine allzu filigranen Kompositionen auf dem Speiseplan stehen. Die Corona-Cuisine ist vom Rückgriff auf das Einfache und auf das Altbewährte geprägt, von Rezepten aus der Kindheit und von *Comfort Food*, das nicht nur nährt und sättigt, sondern Erinnerungen an unbeschwerte Zeiten hervorruft und das wohlige Gefühl vermittelt, dass die Welt zumindest in der eigenen Küche noch in Ordnung ist. Die Bandbreite der Pandemie-Leibspeisen reicht von geröstetem Blumenkohl über frische Pasta mit weißen Bohnen bis hin zu Omas Schweinebraten mit Klößen und Bayrisch Kraut.

Meist werden die Rezepte von persönlichen Krisenerlebnissen eingeleitet. So berichtet die Kuratorin Antonia Alampi, dass sie als Reaktion auf die Horrormeldungen aus ihrer italienischen Heimat wie manisch damit angefangen habe, Polpette al forno – gebackene Fleischbällchen – zuzubereiten: „Ich musste mich auf meine Heimatkultur und auf meine Sprache besinnen, auf die vertrauten Gerüche und Geschmäcker.“ Die Kulturmanagerin Anne Ellinghaus erzählt, wie sie den selbst gebackenen Geburtstagskuchen für ihre 88-jährige Mutter alleine essen musste, da diese in ihrer Seniorenresidenz keinen Besuch empfangen durfte und ihre Tochter aus Ängstlichkeit nicht einmal von Weitem sehen wollte.

Lena Mahr und Markus Miessen haben das Rezept für eine Quiche mit Spinat und Feta beigesteuert, die sie nach langen Wanderungen durch den Tegeler Fließ im Norden von Berlin aus dem Ofen geholt haben – ein Gericht, das sogar bei ihrem wählerischen ältesten Sohn ankam: „Nicht großartig, Mami, aber auch nicht schlecht. Kann ich noch ein Stück haben?“

Die Qualität der Abbildungen, die von den Urhebern zu Rezepten zur Illustration ihrer Kochkünste eingereicht wurden, entspricht nicht immer den neuesten Standards der Food-Fotografie, wie sie über Coffeetable-Kochbücher und Instagram verbreitet wird. Aber

gerade der vorläufige und amateurhafte Charakter der Aufnahmen macht das Corona-Kochbuch zum bleibenden Dokument einer Phase der Unsicherheit, in der auf einmal vieles improvisiert werden musste – von der Stoffmaske (</icon/service/article207310003/Schutzmaske-tragen-desinfizieren-Diese-Fehler-machen-viele-Menschen.html>) über die Nachbarschaftshilfe bis zum Arbeitsplatz im eigenen Wohnzimmer.

Als eine Art kulinarisches Gruppentagebuch voller kleiner, persönlicher Geschichten erinnert die Rezeptsammlung daran, dass es ein paar elementare Bedürfnisse gibt, die die Menschen auch in der Isolation miteinander verbinden. Die Botschaft: Wir sind nicht allein, auch wenn wir gerade getrennt sind.

Schlusspunkt einer kollektiven Erfahrung

In gewisser Weise markiert die Veröffentlichung des Corona-Kochbuchs auch den Schlusspunkt einer kollektiven Erfahrung des Zurückgeworfenseins auf eine eng begrenzte Umgebung. Die Straßen haben sich wieder mit Leben gefüllt, die Restaurants nehmen ihren Betrieb wieder auf (</food/entdecken/article207935975/Restaurant-Oeffnungen-Wie-sich-die-Gastronomie-auf-die-Corona-Regeln-einstellt.html>), und bald wird es auch wieder möglich sein zu verreisen. Nach den ersten Lockerungen kommen einem die Einschränkungen, die den Alltag der vergangenen Monate bestimmt haben, fast unwirklich vor.

Da weiterhin täglich neue Rezepte bei Lena Mahr und Markus Miessen eintreffen, ist eine erweiterte Ausgabe des Corona-Kochbuchs bereits in Arbeit. Dabei soll es weniger darum gehen, so viele Kochanleitungen wie möglich zu sammeln, als vielmehr darum, das Projekt inhaltlich abzurunden. „Wir werden noch ein paar Interviews und Essays zu den Rezepten packen“, sagt Miessen. „Unsere Hoffnung ist, dass die Leser in drei Jahren noch einmal darin herumblättern und daran zurückdenken, wie es damals war.“

„The Corona Cookbook“ von Lena Mahr und Markus Miessen ist unter adobe.ly/3fvC1Vz (<https://adobe.ly/3fvC1Vz>) kostenlos zum Download erhältlich.

Dieser Text ist aus der WELT AM SONNTAG. Wir liefern sie Ihnen gerne regelmäßig nach Hause (/wams).

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen: <http://epaper.welt.de>

Der Kurz-Link dieses Artikels lautet: <https://www.welt.de/208522463>