

Geschmackvoll

Es gibt Menschen, für die Kochbücher fiktionale Literatur sind. Weil tolle Ideen drinstehen, die sich aber nur mit großem Aufwand verwirklichen lassen. Selbst Freunde der gepflegten Kulinarik kommen an ihre Grenzen, wenn die übliche Tour durch den Supermarkt zur Suche nach dem verlorenen Gewürz wird, weil das Rezept zur Krönung des Gerichts ein einzelnes Blatt des Kaffirlimettenbaums verlangt. Außerdem ist irgendwann selbst der geräumigste Küchenschrank zu klein, um die angebrochenen Päckchen von Kichererbsenmehl und Koriandersamen vor dem Vergessen zu bewahren. Wie sähe es aus, wenn man die Lebensmittel nicht nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert? Die Frage stellte sich vor ein paar Jahren Ramin Goo, ein junger Betriebswirt mit einer Leidenschaft fürs Kochen. Die Antwort ist das „Kochhaus“. Zusammen mit zwei Partnern eröffnete Goo 2010 in Berlin das erste Geschäft – eine Art begehbare Kochbuch. Dort gibt es auf frei stehenden Tischen all die Zutaten, die man jeweils für ein bestimmtes Gericht braucht – genau in der richtigen Menge für zwei, vier oder mehr Personen. Also auch das einzelne Blatt des Kaffirlimettenbaums. Und natürlich den passenden Wein.

Das Evangelium nicht nach der kirchlichen Systematik zu ordnen, sondern es so vorzuschlagen, dass man etwas Geschmackvolles damit anfangen kann – ist das nicht die Kunst der Seelsorge?

Bernhard Spielberg