

DER DUFT DER FRAUEN IN MITTELEUROPAS KÜCHEN

AM HERD STEHEN OFT ERFAHRENE KÖCHINNEN, DENN
VOR ALLEM IN ITALIEN KOCHT FAST IMMER DIE „MAMMA“

CHRISTOPH WAGNER



» **M** i pare sentire odor di femina...!« Don Giovanni darf man glauben. Wer, wenn nicht er, könnte mit schlaf-

wandlerischer Sicherheit den Duft eines Weibes erkennen? Nun mag Don Giovanni als Don Juan sein Unwesen ja ursprünglich in Spanien getrieben haben. Doch in Wahrheit ist er ein ganz und gar mitteleuropäisches Geschöpf. Zu Bühnenleben verholphen hat ihm der in Vittorio Veneto geborene Dichter und Librettist Lorenzo da Ponte. Und seine Überzeugungskraft verliehen hat ihm der Salzburger Wolfgang Amadeus Mozart. Das Talent, den Duft der Frauen schon von weitem zu erkennen, dürfte also ein durchaus mitteleuropäisches, vielleicht aber auch mediterranes sein.

Doch dies soll weder eine aromatische noch eine wissenschaftliche und schon gar keine musikalische Abhandlung werden. Worauf ich hinaus will, ist, dass der Duft der Frauen nicht nur durch Duftwässerchen und Krinolinen, sondern vor allem auch durch Mutters Rockschoße und Küchendünste erlernt wird. Bevor der Duft der Frauen erotisch zu werden beginnt, ist er zunächst einmal kulinarisch, und er ist es nirgendwo in solchem Maße wie in der Heimat Lorenzo da Pontes und Wolfgang Amadeus Mozarts. In deutschen Spitzenküchen dominieren, wie auch in Skandinavien, Großbritannien oder Spanien, die Männer den Herd, und gäbe es nicht Lea Munster, die Luxemburger Lieblingsschülerin von Paul Bocuse und vielleicht noch Ghislaine Arabian in Paris, so würde auch der frankophone Bereich, zumindest was seine Topküchen betrifft, das Prädikat „tout masculin“ verdienen. Während es in den meisten Ländern der Welt also schwierig ist, auch nur eine Handvoll erster Köchinnen aus den diversen Guides herauszudestillieren, so wird man etwa in Öster-

reich auf geradezu wundersame Weise fündig. Es ist keineswegs Zufall, dass Johanna Maier aus Filzmoos mit ihren vier Gault-Millau-Hauben als „beste Köchin der Welt“ gefeiert wird. Vor geraumer Zeit habe ich einmal erhoben, dass allein in Österreich weit über dreißig Köchinnen von den Gourmetguides zu den Spitzen des Landes gezählt werden, darunter so profilierte wie Lisl Wagner-Bacher aus Mautern, Sisi Sonnleitner aus Kötschach-Mauthen, Martina Willmann aus dem Wiener „Kameel“, Susi Böck aus Langenlebar, Ulli Jell aus Tulln, um nur einige wenige zu nennen. Auch in Italien steht an der Spitze der kochenden Zunft mit Nadia Santini aus Dal Pescatore in Canneto eine Prima-donna assoluta unter den Köchinnen. Doch es fielen einem noch genügend Adressen ein, wo man sich, wie etwa bei Ami Scabar aus Triest, Teresa Covaceuszach aus dem famosen „Sal e Pepe“ in Stregna oder Anna Tuti im „Aquila d'Oro“ zu Dolegna in allerfeinster weiblicher Hand befunden hat. Doch viel häufiger noch als in Österreich hört man auf die Frage, wer denn hier koche, nicht einen Namen, sondern einfach die von einem unerschütterlichen Urvertrauen zeugende Antwort: „La Mamma.“

Was die mitteleuropäische Küche mehr als andere geprägt hat, ist also nicht so sehr die Perfektion der martialisch durchtrainierten Köchebrigaden mit ihrer männerbündischen Organisation, sondern ihre matriarchalisch-autochthone Tradition. Vielleicht ist daher auch manches an Mitteleuropas Küchen nicht so aalglatt und perfekt wie anderswo, aber dafür schmeckt man die Liebe umso mehr heraus.

Vielleicht ist es gerade diese Liebe, die den „odor di femina“ in den Küchen zwischen Wien und Treviso, Salzburg und Venedig oder Graz und Triest so unverwechselbar macht.