

# DIE KULINARISCHE LEBENSPHILOSOPHIE

## Im Kommen: Lukullischer Tischtalk für Diner-Runden auf Bestellung

Essen als das Kulturthema schlechthin erfreut sich auch über den – und das im wahrsten Sinne des Wortes – Tellerrand hinaus wachsender Beliebtheit. Zugegeben, Trittbrettfahrer und solche, die das schnelle Geld riechen, versuchen das Thema in das Notwendigkeits-Korsett von Benimm- und Knigge-Kursen zu pressen. Doch wer genau hinschaut und lange genug unter der Oberfläche sucht, findet zum Thema ein fantastisches Nischenwissen. Oder wussten Sie, welche Metaphern sich hinter Früchte-Stilleben Alter Meister verbergen oder wann die Gabel auf Europas Tischen Einzug hielt?

Kurzweilige Geschichten rund um Kulinarisches und Esskultur haben Hochkonjunktur. Private Dinner-Gesellschaften hinter verschlossenen Türen in Blankenese, Grun- oder Grünwald und Fuschl am See erleben eine Renaissance. Niveaivolles zu Kunst und Tischkultur wird salonfein und geschickt zwischen den einzelnen Gängen in Plauder-Manier den Gästen häppchenweise aufgetischt. So bekommt das Verzehrete eine nachhaltige, weil populärwissenschaftliche Note. Der Esser fühlt sich besser. Das Gegessene dient nun nicht mehr nur zur Befriedigung von essentiellen Bedürfnissen, sondern als Basis für vielerlei Erkenntnisse. Diese dürfen dann mit hundertprozentiger Erfolgsquote beim nächsten kulinarischen Anlass dem staunenden Tischnachbarn als triviales, natürlich eigenes Standard-Allgemeinwissen untergejubelt werden.

Auf die Präsentation derartiger „Ess-Einlagen“ haben sich in Deutschland nur einige wenige

Anbieter spezialisiert, die derartiges Fachwissen und eine gewünschte Leichtigkeit der Vermittlung garantieren, alles zum Wohle des Gastgebers und der Kurzweil der Gäste.

Als Geheimtipp gelten auch Kurse für den Koch- und Küchen-Laien in Restaurantkritik. Die Beweggründe sind unterschiedlich, entweder um seinen eigenen Michelin für den Hausgebrauch zu schreiben oder das eben Verzehrete mit fachgerechter Kritik überhäufen zu können. Überhaupt lohnt sich ein Blick auf die Web-Seite der Deutschen Akademie für Kulinaristik, die solche Seminare offeriert. Hier wird man auf der Suche nach bunten kulinarischen Themen fündig. Es bleibt die Frage, ob das ambitionierte, im Jahr 2000 ins Leben gerufene Projekt langfristig Beachtung finden wird und damit überlebensfähig ist. Denn die Idee ist gut, interdisziplinär zum Thema Kulinaristik eine Plattform zu schaffen. Und der eingefleischte Gourmet freut sich über jede noch so skurrile Auskunft zu seinem Lieblings-Thema. Weit- aus beständiger, weil schon mehrere hundert Jahre alt, erweist sich ein Besuch der alten

Porzellan-Manufakturen. Dort kann sich der Tischkultur-Jünger mit jahrhunderte lang erprobtem Edgeschirr in die feudale Welt der Reichsfürsten versetzen. Ihm werden bei mehrgängigen Menüs genussvolle Einblicke in die Tafelkultur von einst und heute geboten.

Wer das Thema Tischkultur so weit verinnerlicht und nicht nur zur eigenen Maxime erkoren hat, dass er gern auch seine Abkömmlinge damit beglücken möchte, kann diesen eine Ausbildung an der Ecole hôtelière de Lausanne spendieren. Schlappe 100.000 Franken kostet die Ausbildung am weltweit ältesten und besten Institut dieser Art. Dort lernen die späteren Erben die Kunst von Hospitality und Tischkultur von der Pike auf und können später sowohl den Gönner als auch andere damit beglücken – und nebenbei auch eine Menge Geld verdienen.

Die Autorin beschäftigt sich mit ihrer Firma Seutter-von-Loetzen mit feiner kulinarischer Lebensart, Tischkultur und Kunst im Spiegel von Essen und Trinken. Nähere Informationen unter: [www.seutter-von-loetzen.de](http://www.seutter-von-loetzen.de)