

Buchtip: In Teufels Küche

Jörg Zipprick: In Teufels Küche. Verlag Eichborn. ISBN 978-3-8218-6524-9.

Da schreibt einer, der weiß, was hinter den blankgeputzten Herden der feinen Gastronomie tatsächlich los ist. Der 20 Jahre lang als Restauranttester tätig war, ehe er genug hatte von den Wirklichkeiten dieser Welt der Töpfe und Zutaten. Der deutsche Autor Jörg Zipprick, der in Paris lebt, hat sich bei den Sternenköchen unbeliebt gemacht, weil er die so genannte Molekularküche sachkundig kritisiert und offen über die Zusatzstoffe schreibt, die auch in den feinsten Restaurants verwendet werden – über Emulgatoren, Labor-Aromen und mit Transglutaminase von einem Sternkoch zusammengeklebte Forellenfilets.

Zipprick beschreibt, dass Gäste von Kochberühmtheiten wie Ferran Adriá oder Heston Blumenthal wegen deren extensiver Verwendung des Geliermittels Carrageen (E 407), das sich auch in Ketchup, Zahnpasta und Schuhcreme findet, über Übelkeit, Erbrechen und Durchfall klagen. Er legt offen, mit welchen Fertigprodukten gekocht wird, wie die industriellen Baukastensysteme für die Gastronomie aussehen.

Zipprick vermittelt dem Leser eine Fülle von Informationen, die die Augen öffnen über das, was auch dort verwendet wird, wo der Gast gutes Geld für Exklusives ausgibt. So werden allein im Großraum Paris von Spitzenköchen jährlich neun Millionen Euro für chemische Zusatzstoffe ausgegeben. Und dazu kommt: Die Verwendung von Aromen und Zusatzstoffen wird nicht nur von der Industrie, sondern sogar auch von der EU mitfinanziert, wie der Leser erfährt.

Mit fundiertem Wissen schreibt Zipprick ebenso über die Ungereimtheiten in der Avantgarde-Küche, über die Verflechtung der Spitzen- und Fernsehköche mit der Industrie, über Lebensmittelchemie, die Schwächen der Gastronomiekritik und die gesundheitlichen Probleme, die Alltagsprodukte wie der stark in Mode gekommene Balsamico-Essig verursachen können.

Der Leser erfährt von Sinn und Unfug verschiedener EU-Regelungen und dass Enten, die an der „Derszy-Krankheit“ leiden, weswegen sie klein bleiben und jung sterben, ein besonderes Gourmet-Produkt liefern: *„Die Leber kranker Enten wird den Kunden... sogar als besondere Köstlichkeit angeboten. Als „Foie gras Montfort“ mit europäischen g.g.A.-Gütesiegel, der geprüften geografischen Angabe. Hersteller eines „Feinschmeckerproduktes“ speisen die Kunden mit Teilen kranker Tiere ab. Bon appétit!“*