



Prof. Dr. Peter Zec, Medien-, Kunst-
wissenschaftler und Psychologe, Präsident
des internationalen Designdachverbandes
Icsid, IDA-Vorsitzender und geschäfts-
führende Vorstand des Design Zentrums
Nordrhein-Westfalen

ZEC KONTROVERS

Hier kocht der Chef ...

Es gibt Tage, gerade in dieser dunklen Jahreszeit, die sind so trüb, kalt, verregnet, grau, einfach so ungemütlich, dass man auch nicht einen einzigen Fuß vor die Tür setzen möchte. Diese Tage können eigentlich nur dadurch noch schlimmer werden, dass sie auf einen Montag fallen. Heute aber ist Sonntag und damit der einzige Wochentag, der sich mit dieser Stimmung verträgt, eröffnet er doch die Möglichkeit, eben diesem Wunsch, sich einzugeln, nachzugeben. Es sind diese Tage, an denen die einfachen Sachen eine ganz besondere Bedeutung bekommen: ein gutes Buch, ein Kaminfeuer, eine heiße Tasse Tee, gute Musik und warme Socken. Zu den Höhepunkten eines solchen Sonntags gehört neben dem abendlichen Tatort natürlich auch das richtige Essen. Ein Salat reicht da nicht, es muss ein Essen mit wärmendem Charakter sein, Essen für die Seele sozusagen.

Da ich bei uns für das Essen zuständig bin, überlege ich jetzt schon seit einer ganzen Weile, was ich auf den Tisch bringen werde. Passend wäre deftige Hausmannskost, ein Braten mit Klößen etwa, wie ihn meine Mutter so unvergleichlich zubereiten konnte. Da ich aber gestern weder einen Braten besorgt habe, den ich jetzt zubereiten könnte, noch ernsthaft bereit bin, meine mühsam abtrainierten Pfunde durch diese Art des Wohlfühlens mit einem Schlag wieder auf die Rippen zu bringen, scheidet diese Variante aus. Ein paar andere Ideen scheitern ebenfalls an nicht vorhandenen Zutaten, und schließlich lande ich – wie so oft und fast unvermeidbar – bei Pasta. Womit die eigentlichen Probleme erst anfangen ... Denn jetzt heißt es, sich zu entscheiden, welche Pasta mit welcher Sauce auf den Tisch kommt. Ein Banause, wer glaubt, dass Pasta Pasta sei und sich mit jeder Sauce kombinieren ließe.

Tatsächlich bestehen die Nudeln natürlich hauptsächlich aus Hartweizengrieß. Aus diesem einheitlichen Teig werden dann die unterschiedlichsten Pastasorten von Spaghetti über Penne und Trulli bis hin zu Tortelloni oder Maccheroni geformt. Doch das Geheimnisvolle an Pasta ist, dass dennoch jede der über 100 verschiedenen Sorten ihren eigenen, unverwechselbaren Geschmack und eine ihr eigene Saucenbestimmung zu haben scheint. Denn dem Pastakenner ist sehr wohl bewusst, dass nicht jede beliebige Sauce zu jeder beliebigen Nudelform passt. Dennoch gibt es Restaurants, die Nudelgerichte nach freier Wahl anbieten. Hier trennt sich bei den Gästen die Spreu vom Weizen, denn längst nicht jeder Gast beweist dabei einen angemessen guten Geschmack. Viele wählen einfach ihre Lieblingspasta und ihre Liebingsauce aus, ohne darauf zu achten, ob diese Zusammenstellung auch richtig aufeinander abgestimmt ist. Das Geheimnis des Pastageschmacks liegt tatsächlich in der jeweiligen Nudelform begründet. Je nach Form nimmt eine Nudelsorte die eine oder andere Sauce besser oder schlechter auf. Die Form bestimmt also den Geschmack.

Tja, leider stehe ich jetzt vor dem Dilemma, dass ich nur noch Zutaten für Spaghetti Puttanesca im Vorratschrank habe. Aber keine Spaghetti. Stattdessen Spirellis und Chifferi. Passt leider gar nicht. Den Tag beenden wir beim Italiener unseres Vertrauens im Feuerschein des Gaskamins, ohne Tatort, dafür aber mit passender Pasta.

Eine Mitarbeiterin erzählte mir übrigens neulich, dass sich Elchnudeln hervorragend für Nudelsalat eignen, da sich Erbsen und sonstige Zutaten gern in den Geweihen festklemmen. Eine seltsame Form, die aber offensichtlich ihren Zweck erfüllt ... ■