

Einfache Gedanken zum Laurentiustag 2011 – Köchewallfahrt – 20.8.2011 in St. Anna – 10 Uhr

Vorbemerkung: Der Hl. Diakon Laurentius wird gerne mit dem glühenden Brat-Rost als Martyriumswerkzeug dargestellt. Wenn nur da keinem der Appetit vergeht!

1. „Mahlzeit, Herr Pfarrer!“

So lautet ein erfolgreiches Kochbuch als gedruckter Küchenhelfer mit besten Rezepten, das 16 Pfarrhaushälterinnen zusammen mit ihren weniger oder mehr beleibten (ein leichtsinniger Tippfehler macht aus ‚beleibten‘ – ‚beliebten‘) Pfarrherren herausgegeben haben. (Mein Prälatenbüchlein spricht dabei eine eigene leibhaftige Sprache). „Liebe geht eben durch den Magen!“ - auch wohl oder übel durch die Pfarrermägen. Hier kann die Handschrift der Köchinnen gelesen werden und wie man oder frau sich ins Herz kocht. In der Tat bevölkern Köche Fernsehstudios und es werden immer mehr im Fernsehen Kochsendungen geschaut, wobei viele ZuschauerInnen währenddessen Chipstüten auf ihrem Schoß haben: „overcooked und underfeated!“ Der Magen ist ein Organ der Gefühle. Die Liebe geht durch ihn hindurch, wie das Sprichwort behauptet. Mahlzeit braucht Zeit zum Mahl: „MahlZEIT“- so die Sonderbeilage der „ZEIT“ (Nr. 21, 66. Jg., Mai 2011). Auf diese Art und Weise kann Essen zum Gedicht werden.

Also darum, weil so viel Liebe im Speiseplan mitkocht:

Liebe Köche und liebe Köchinnen! Mon chers gourmets! Geehrte Gaumenschmeichler!

2. Essen ist Heimat.

Das Beste ist das Gute. Ein gutes, bodenständiges Essen ruft Erinnerungen an Menschen und Momente wach. Wir werden an Orte unserer Kindheit zurückversetzt und weckt heimatliche Gefühle. Mutter – und inzwischen auch Vater - kochen immer am besten. Das ist Heimat von der leckeren Seite und in leckerster Form. Alte Rezepte werden wie ein Schatz weitergegeben. Wir wollen bei Tisch nicht nur satt und abgefüttert werden, sondern Gemeinschaft erleben und glücklich sein. Bei mir ist es eher meist „dinner for one“. Essen ist ein bewusster Vorgang, wenn es nicht zum Fressen und Hinterschlingen verkommen soll.

Die Eucharistiefeier ist nicht zuletzt deswegen eine Mahlfeier (und kein fast food). Wir achten auf die Herkunft: sie kommt von Jesus Christus. Er schickt Petrus und Johannes in die Stadt voraus und sagt: „Geht und bereitet für uns das Paschamahl vor.“ (Lk 22,8) Er setzt sich und begibt sich zur gebotenen Stunde mit den Aposteln im hergerichteten großen Obergemach zu Tisch. Er hat sich das Abend- und Festmahl sehr gewünscht. Wir wissen so, wer dem Abendmahl vorgestanden hat und welche Sehnsucht er nach diesem gemeinsamen Mahl im Obergemach hatte. Es kommt gemütliche bewegende Atmosphäre auf. Es ist Zeit des Aufatmens und der (vorerst nicht ganz rosigen) Zukunftsorientierung. In der Vorbereitung liegt die Kraft. Wir kennen den Stifter, den Gastgeber, der sich selbst zur Speise gibt: Jesus Christus. Auch heute kommen wir noch auf den Geschmack seiner Worte. Die Worte der Heiligen Schrift sind schmackhaft und wollen gekostet werden.

3. „Schmeckt's? (noch)“?

„Der Mensch ist, was er isst!“ Gott sei Dank heißt das sprachliche Bonmot nicht: „Der Mensch wird, was er isst!“ So darf man sich also ganz gefahrlos z.B. Kalbskopf oder Schweinebauch schmecken lassen. Die Art und Weise der Zubereitung verrät einiges über Lebens- und Denkweise des Menschen. Leidenschaftliches Kochen und das Hineinknien in neue Rezepte erfordert aufwändige Energie und geistreiche Einfälle. Wir legen immer mehr Wert darauf zu wissen, woher das Essen kommt. Beim Genuss gewinnt die Geografie an Bedeutung.

Die neue Achtsamkeit formuliert: „Regio ist das neue Bio!“ Regionales ist wieder gefragt. Der Konsument besinnt sich Gott sei Dank wieder auf das Regionale und Heimatliche zurück. Überproduktion und Gedankenlosigkeit lassen in Deutschland die Hälfte der Lebensmittel im Müll landen. In Entwicklungsländern verdirbt die Hälfte auf dem Weg vom Acker bis zum Teller durch schlechte Lagerhaltung, mangelnde Transportwege und fehlende Vermarktungsmöglichkeiten.

Geschmackvolle Rückbesinnung! Wir finden wieder an Heimat Geschmack. Wir wollen den Lebensmitteln vertrauen, die aus der Region kommen. Da muss ja unser heuriges Wallfahrtsmotto von einer anderen Sichtweise hörbar werden: „Vertrauen von Grund auf!“ Wir wollen den Erzeuger kennen und das Essen mit Heimat verbunden wissen. Die Landwirte und die Landwirtschaft dürfen und wollen mit ihren Regionalinitiativen „Bauer Ihres Vertrauens „ sein. Eine Mahlzeit ist mehr als der Start des Stoffwechsels. Mahlzeit ist ein kultureller Höhepunkt. Gemeinschaften erfordern zum Fortbestand die gemeinsame - oft verpflichtende - Mahlzeit. Ohne Esskultur geht es nicht. Wehe, wenn wir nur noch als ungenießbar gescholten werden. Hektik im Alltag ist Gift für eine ausgewogene Ernährung. Wir sind eben Kopf- und Bauchmenschen zugleich.

4. „Wohl bekomm's!“

Alles ist eine Frage der wissentlichen Zubereitung. Es kommt eben wie überall auf das „wie“ an. Ist Kochen Arbeit oder Vergnügen? „Hausfrauenpflicht?“ Es ist wohl beides: Arbeit und Vergnügen. Klösterküchenerfahrungen (vgl. R. Holzberger/Helga Kessler, Klosterküche. Zwischen Feiern und Fasten, München 1991, bes. 92) wissen, dass da auch Gebet am Herd Platz haben kann. Da wird bisweilen bei Speisenzubereitungen in Gebetslängen gedacht. Die handschriftlich verfassten Rezeptsammlungen sind oft eine Rarität und Kostbarkeit. Rezepturen sind lebhaft geschildert. Die Köche vertrauten ganz ihrer Zunge und der langen Erfahrung. Da gibt es keine detaillierten Vorgaben. Als bewährte Hilfestellung dient das Gebet. Nüsse werden z.B. ein „Misere“ lang geröstet. Die Backzeit für Gebäck wird angegeben für die Dauer von zwei „Pater Noster“ (Vater unser). Speisen werden gekocht, solange man in die Kapelle gehen könnte, um dort vier Ave („Gegrüßet seist du, Maria“) zu beten. Und welches Maß ist wohl: eine gute Hand voll Mehl oder ein gutes Stück Butter. Sie, verehrte KöchInnen, werden zu Übersetzern der Rezepte in unserer Zeit und seid Interpreten. Es muss ja nicht gleich aus jedem von Ihnen eine Kochlegende mit Bundesverdienstkreuz werden (wie Heinz Winkler). Hauptsache jede Küche kann von sich sagen: „Hier wohnt der gute Geschmack!“ Das will ich ganz lieb gesagt haben, obwohl mir Gans zur Martins- oder Weihnachtszeit auch ganz lieb ist. „Ein Rücken kann entzücken“ – ich meine natürlich zuerst den Rehrücken, zumal das Reh vielleicht noch nach Wald riecht. So habe ich bei einem Küchenbesuch beobachtet, dass der Rehrücken mit Latschenkieferzweigen aromatisiert werden kann. Dazu den rechten Tropfen (es darf auch ruhig ein wenig mehr sein) Wein, der passend gereicht wird und der den Satz aushält: ‚Altern gehört zum guten Geschmack‘. Wie im Leben muss alles richtig abgestimmt sein und zusammenpassen. Wenn Wasser, Malz und Hopfen sich zusammentun und zu geprüften Zutaten werden, dann entsteht in der

Tat kraft des verpflichtenden Reinheitsgebotes – Reinheit: welch katholisches Wort - hervorragendes Bier, gar ein Pilgerbier. Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen. Manchmal braucht es dazu auch schon einen Gürtel (oder auch einen Strick). „Gesunde Seele im gesunden Leib“, fordert und mahnt der Kurpfarrer Sebastian Kneipp. Die Gaumenfreuden beschreibt auch Vincent Klink mit dem Motto: „Immer dem Bauch nach!“ Also: Gesegnet sei, was gut aussieht und sogar noch besser schmeckt.

Der Sternekoch Franz Rosin (im Zitat der Woche in Welt am Sonntag vom 19.6.2011, 1) philosophiert sogar bezüglich der EHEC-Krise: „Die Evolution hat nicht gewollt, dass wir Gemüse roh essen. Früher haben die Menschen zu Recht alles gekocht, um sich vor Krankheiten zu schützen.“

Hauptsache wir können dem Essen trauen von Grund auf (Wallfahrtsmotto): Augen zu und Mund auf! Sehr schlimm, wenn wir sagen müssten: Augen zu und Mund auch!

5. Mein Wunsch: „Sterne“

Wer zur Gnadenkapelle hinauf betet, der wird vom Stern auf dem Glockentürmchen willkommen geheißen. Maria hat mit Sicherheit als Frau und Mutter den jesuanischen und josefinischen Haushalt geführt und bekocht. Und als bei der Hochzeit zu Kana der Wein ausging (Joh 2), ist das ihrer einfühlsamen Beobachtungsgabe auch nicht entgangen. In der Apostelgeschichte (16,34) wird der Ausdruck „Lebens- und Glaubensfreude“ geboren: „...er (der Gefängniswärter) führte sie (Paulus und Silas) in seine Wohnung hinauf, ließ ihnen den Tisch decken und war mit seinem Haus voll Freude, weil er zum Glauben an Gott gekommen war“. Der gedeckte Tisch vermag das ganze Haus in Freude zu versetzen.

(Spitzen-)Köche tragen oft als beste ihres Faches Sterne oder Hauben und viele andere Auszeichnungen. Respekt! Meine Mutter verfügt über keine Sterne solcher Art. Sie ist aber für mich die beste Köchin und damit wie so viele „ein Sternchen“. Sie ist eine hausinterne Starköchin. Sie versteht es einen ganz normalen Hackbraten derart zuzubereiten, dass wir – wie einer appetitäugend zu formulieren weiß - sagen dürfen: „Ein Ei ist das Herz des Hackbratens“, oder: „Den Hackbraten zentriert das ruhige Ei!“ Zutaten neu und im rechten Umgang gemischt lassen neue Aromen entstehen.

„So schmeckt es nur bei Mutter!“ – daheim. Die Mutter weiß mit begrenztem Angebot von Zutaten ohne Rezeptvorlage umzugehen und auszukommen. Ich fürchte schon jene Stunde, wo ihr Herd einmal kalt bleiben wird. Für immer!

Liebe geht eben durch den Magen und mehr noch durch das Herz.

Wenn Sie es, verehrte Schwestern und Brüder Köche/Innen dazu bringen, wird die Welt durch Sie schöner und geschmackvoller, liebenswerter. Versuchen Sie Ihr Bestes, und das ist dann das Gute. Auch die Umgangssprache erfordert rechte Zutaten von gespickten Wörtern und würzenden Sätzen. Vielleicht wünschen Sie ab und zu bewusst: „Guten, gesegneten Appetit.“

Den Segen erflehe ich am Gnadenort Zu Unserer Lieben Frau von Altötting gerne aus ganzem Herzen.

Vielleicht haben Sie ja Appetit und Geschmack am Wallfahrtsort gefunden!

Stets herzlich Willkommen in unserer Wallfahrtsstadt!

Amen.

