

Zu Tisch in der Küche

Gastro-Autorin Mina Holland über die Räume, in denen wir kochen, und wie sie sich verändern



Ich hatte lange keine eigene Küche. Als mein Partner und ich für unsere Wohnung sparten, wohnten wir bei seiner Mutter im Haus. So haben wir unsere Küche schon mal im Kopf entworfen und in der Fantasie mit Gegenständen eingerichtet, die wir über Jahre hinweg angesammelt hatten. Ich besaß beispielsweise ein scharfes, in ein altes Geschirrtuch eingeschlagenes Messer, eine Charles-und-Diana-Tasse aus einem Secondhandladen (mein einziges Zugeständnis an die britische Monarchie) und Marmeladengläser mit Gewürzen, die exotische Düfte verströmten. All das lag in Kartons bereit, um irgendwann in den noch imaginären Raum, der eines Tages unsere Küche sein würde, einzuziehen.

Natürlich gab es bei meiner Schwiegermutter auch eine Küche, aber wir hatten keinen eigenen Ort, der all die anderen Funktionen einer Küche hätte erfüllen können: einen Ort, an dem man sich trifft, sich feierlich zuproestet, Essen



→ Die britische Gastro-Journalistin Mina Holland zu Hause in ihrer Küche in Crofton Park, Südlondon, wo sie mit ihrem Mann Freddie und dem gemeinsamen Hund Ernie lebt.

serviert, sich ausprobiert, lacht, diskutiert, sich streitet, Neues lernt und in den man seine Persönlichkeit einbringt – sei es in der Einrichtung, beim Kochen oder in den Gesprächen, die man dort führt. Ich konnte es kaum erwarten, meine Kochbücher in ihr eigenes Regal zu stellen, meine Messer an einen Wandmagneten zu hängen und meine Keramikteller dekorativ im Schrank zu stapeln. Noch mehr freute ich mich auf die Gespräche, die in meiner Küche stattfinden würden, und darauf, beim Frühstück Radio zu hören oder eine Pastasauce zu machen und dabei mit Freunden ein Glas Wein zu trinken. Das waren meine bescheidenen häuslichen Fantasien – aber es waren eben nur Fantasien.

Früher waren Küchen beinahe unsichtbare Orte, die nur eine einzige, wenig glamouröse Funktion erfüllten, während sich das Leben in den Salons abspielte. Egal, zu welcher Klasse man gehörte: Bis ins 20. Jahrhundert empfing man Gäste auf gar keinen Fall in der Küche. Deutlich vor Augen geführt wird uns das in Fernsehserien, die in der „Upstairs-downstairs“-Ära

spielen: „Downstairs“ war die dunkle, laute Küche – die Domäne der Hausangestellten, die das zubereiteten, was ihre Arbeitgeber dann „upstairs“ verzehrten, in lichtdurchfluteten, elegant möblierten Wohn- und Essräumen. Wie sich die Zeiten geändert haben! Sowohl praktisch als auch symbolisch ist die Küche über ihren rein funktionalen Zweck hinausgewachsen: Heute ist sie der Kern jedes Hauses und jeder Wohnung. Auch bei mir (ja, ich habe mittlerweile eine eigene Küche!) spielt sich dort das Leben ab. Wir halten uns auch mal in anderen Zimmern auf, aber die Küche zieht uns mit ihren Düften, Gaumenfreuden, Geräuschen und ihrer ständigen Geschäftigkeit immer wieder magisch an.

Um die symbolische Bedeutung der Küche zu begreifen, muss man sich die enorme emotionale Kraft von Essen vor Augen führen: Es ist viel mehr als bloß der Treibstoff unseres Körpers. Beim Kochen geht es nur zum Teil um bestimmte Fertigkeiten. Die amerikanische Autorin Paula Wolfert hat mir mal erzählt, wie man ihr in Marokko „mit Küssen, Umarmungen und Messlöffeln“ Kochrezepte