

A photograph of a person from behind, holding a flaming torch in a cave. The scene is illuminated by the warm, orange glow of the fire, casting long shadows on the cave walls. The person is wearing a simple, dark garment. The overall atmosphere is mysterious and primal.

Wir Geschöpfe des Feuers

Auf echtes Feuer treffen moderne Menschen nur noch selten. Doch die Faszination und Freude an kontrollierten Flammen ist in uns allen – erst recht, wenn auf ihnen gekocht wird. Doch woher kommt sie eigentlich, unsere Lust am Feuer? Eine Spurensuche.

Text:
Sara Witmer
Fotos:
ZVG



So traurig wie diese Tiefkühlpizza ist das Kochen mit der Mikrowelle. Gib uns Flammen!

Der Maschinenbauer Jochen Ganz und der Materialwissenschaftler Dirk Uhlenhaut haben sich intensiv mit einem der wohl wichtigsten Einflussfaktoren beim Kochen beschäftigt, der Temperatur. Und stellten fest: Dafür, dass die Temperatur beim Kochen so wichtig ist, lässt sie sich, trotz modernsten Kochfeldern, nur ansatzweise und mehr schlecht als recht steuern. Von der Zähmung des Feuers bis zum elektrischen Kochherd habe sich diesbezüglich kaum etwas getan, befinden die beiden. Eines ihrer Werbebanner nimmt diese Aussage auf und zeigt die Evolution in Form von Icons auf: vom losen Fleisch über den Flammen zum Topf auf dem Feuer, zum Holzofen, zum Gasherd, zum elektrischen Herd. Letztes Element in dieser Reihe ist die Erfindung von Ganz

und Uhlenhaut: der Wired Cooker. Ein Kochtopf direkt mit Strom betrieben, per App bedient und mit einer intelligenten Regelung, welche die gewünschten Temperaturen exakt einhält. Ein Gerät, dank welchem Anbrennen und Überkochen, zu heiss und zu kalt, ewiges Überwachen und Justieren der Vergangenheit angehören. Diese saubere Kontrolle ist in heutigen Küchen ein Bedürfnis, und die Berechenbarkeit ergibt Sinn, vereinfacht das Leben und lässt Zeit für anderes. Aber auch Jochen Ganz beteuert, in seinem Ferienhaus nichts lieber zu machen, als den Holzherd einzufeuern und darauf zu kochen.

In seinem Buch «Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation» wandelt der US-Autor Michael Pollan auf den Spuren des Kochfeuers und stellt wiederholt fest, welche Anziehung

Welche Familie versammelt sich schon in der Küche rund um die Mikrowelle?

nur schon die Glut in seinem Grill auf Menschen ausübt: «Heute ist Feuer im täglichen Leben nicht mehr so präsent wie früher. Seine magische Anziehungskraft hat sich dadurch wohl noch vergrössert.» Die Geschichte des Kochfeuers beginne mit der Bändigung der Flammen und ende mit seinem Verschwinden aus unserem Alltag, führt Pollan aus. Und liefert anschliessend einen wehmütigen Abgesang auf die sozialen Qualitäten des Kochfeuers: «Zu Beginn hütete man das Feuer im Freien, dann brachte man es in die Häuser und sperrte es hinter Eisen und Stahl, bis man es schliesslich durch elektrischen Strom und elektromagnetische Wellen in Kästen aus Glas und Plastik ganz ersetzte. Eine Mikrowelle ist so asozial, wie ein Kochfeuer sozial ist. Welche Familie versammelt sich schon in der Kü-

che um ihr Panasonic-Gerät? Was gibt es schon zu sehen, wenn man durch die strahlensichere Doppelglasscheibe starrt, ausser einem sich träge drehenden Fertiggericht für einsame Esser?»

Ein sozialer Magnet

Der Historiker Felipe Fernández-Armesto beschreibt das Feuer in seinem Buch «Near a Thousand Tables» auch als sozialen Magneten. Hier versammelten sich unsere Vorfahren für Licht, Wärme und Schutz vor Raubtieren. Im Kochen schliesslich kulminiert die soziale Kraft des Feuers. Für Fernández-Armesto war evolutionär im Vorteil, wer sich friedlich und kooperativ in eine Gruppe einfügte, sich mit ihr ums Feuer versammelte und die-

ses hegte. Gut möglich also, dass die Anziehungskraft, die ein Feuer auf uns ausübt, einem Urbedürfnis nach Gemeinschaft entspringt.

Zwei, die ganz genau wissen müssten, was die Menschen so stark ans Feuer zieht, sind Monika Di Muro und Chris Bay. Mitten in Bern, direkt an der Aare auf dem Areal einer alten Brauerei, betreiben die beiden die Fүүri, eine Feuerküche, wie sie ihresgleichen sucht. Am liebsten aber kochen Di Muro und Bay mit oder für ihre Gäste an eher ungewöhnlichen Orten: auf dem Feld, in Hütten, auf Verkehrskreiseln, im Bärengraben oder in Steinbrüchen. Das Feuer macht es möglich. «Es macht uns mobil», streicht Chris Bay heraus.

Bay und Di Muro sind vor vielen Jahren und aus Faszination aus völlig anderen Berufen zum Kochen mit dem Feuer gekom-

men. Wenn sie nicht für ihre Kochkurse oder Caterings am Feuer stehen, sind sie auf Reisen und sammeln Inspiration und Wissen überall dort, wo auf der Welt mit Feuer gekocht wird – immer der Rauchsäule nach. Und wohlgerne, wenn die beiden am Feuer kochen, erschöpft sich das nicht im profanen Grillieren. Denn auf dem Feuer kochen kann man auch in Pfannen, Töpfen, Woks, auf Platten und Steinen, an Metallspießen und Holzstecken, im Dampf, im Rauch oder ganz direkt in der Glut. Wie Feuer wahrgenommen werde, hänge stark vom kulturellen Kontext ab, ist Chris Bay überzeugt. Feuergemacht werde auch heute noch oft mangels Alternativen. «Diese für uns spezielle Kochart ist nicht immer nur romantisch, sondern vielerorts alltäglich und auch mühsam. Feuergerichte werden nicht wegen der Show auf dem Feuer zubereitet, sondern weil man es eben so macht.»

Wurzelgeföhle und Erlösung von Zwängen

In der Schweiz weckten Feuer und Essen, das auf dem Feuer zubereitet wird, oft noch eine Art Wurzelgeföhle – Erinnerungen an früher und die Kindheit. «Aber auch die Assoziationen Freizeit, Feste und Sommer schwingen schnell mit, wenn wir irgendwo ein Feuer riechen.» Mit der letzten dieser Assoziationen brechen Bay und Di Muro nur allzu gerne und entzünden ihre Feuer zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Das sei übrigens etwas, was vielen Menschen besonders Eindruck mache, dieses Draussensein, entgegen allen Konventionen. Überhaupt befreie das Kochen und Essen am Feuer oft von vielen Zwängen, so Bay: «Man kann sitzen, wo und mit wem man will, man isst oft aus dem gleichen Topf, man darf auch mit den Fingern essen. Und wenn am Feuer gekocht wird, geht das nicht schnell schnell. Man darf sich also Zeit nehmen und ist dabei selten bis nie allein.» In der Rubrik «Einfach gut» in diesem Heft finden Sie einen Einblick in das Feuerkochbuch von Monika Di Muro und Chris Bay. Vieles an unserer Faszination fürs Feuer scheint also von der Sehnsucht genährt, den komplexen, anonymen und unsinnlichen Zuständen unserer Zeit zu entfliehen (man denke an Pollans Mikrowelle).

Zustände, in denen wir ironischerweise vielleicht aber gar nicht wären, hätten wir nicht das Feuer entdeckt. Dies zumindest impliziert, stark überspitzt, die Hypothese des Anthropologen und Primatologen Richard Wrangham.

Vom Vorteil, ein kochender Affe zu sein

1999 wagt sich dieser mit der Theorie an die Öffentlichkeit, dass sich unsere Vorfahren niemals zum Homo sapiens entwickelt hätten, hätten sie nicht gelernt, das Feuer zu kontrollieren und es zur Zubereitung von Nahrung zu nutzen. Das ist ein Erklärungsversuch für die drastischen körperlichen Veränderungen, die vor 1,8 bis 1,9 Millionen Jahren bei unserem evolutionsgeschichtlichen Vorgänger, dem Homo erectus, auftraten: Im Vergleich zum gleichzeitig existieren-

den Homo habilis hatte der Homo erectus nämlich einen kleineren Kiefer, kleinere Zähne, einen kürzeren Darm und ein deutlich grösseres Gehirn. Er lebte am Boden und ging aufrecht. Lange galt es als sicher, dass diese Veränderungen mit dem Verzehr von Fleisch zusammenhängen, da dieses mehr Energie als Pflanzen lieferte. Doch Wrangham weist darauf hin, dass der Homo erectus mit kleinerem Kiefer, kleineren Zähnen und kürzerem Verdauungsapparat nicht dafür gerüstet war, rohes Fleisch zu essen. Er hatte alle körperlichen Werkzeuge, die es dafür braucht, just zu dem Zeitpunkt eingebüsst, als sein Gehirn stark wuchs. Wrangham behauptet nun, diese beiden Entwicklungen liessen sich am besten mit der Beherrschung des Feuers und der Entdeckung des Kochens erklären. Denn durch das Erhitzen von Lebensmitteln wird ein Grossteil der Verdauungsarbeit aus dem Körper

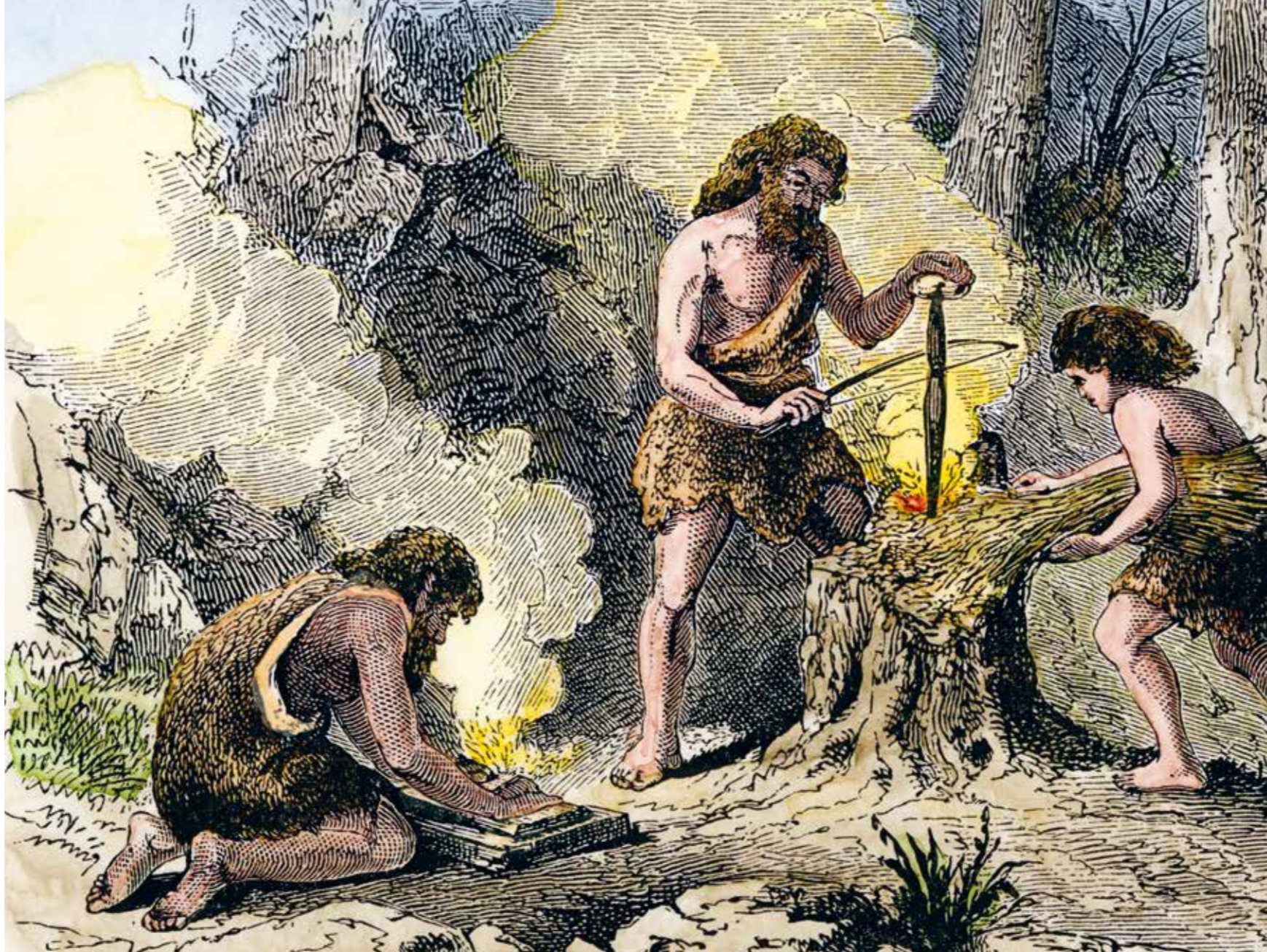
ausgelagert. Wirkt Hitze auf ein Nahrungsmittel, verändert sich dieses physikalisch oder chemisch. Mit dem Resultat, dass uns über Gekochtes in kürzerer Zeit mehr Energie zur Verfügung steht, als wenn wir Rohes essen würden. Die einzige Kost also, die dazu imstande ist, den Energiebedarf unseres vergrösserten Gehirns zu decken, ist gekochte Nahrung. Und so kommt Wrangham zum Schluss, dass wir Menschen wohl weniger Rohköstler und Fleischfresserinnen als vielmehr und naturgewollt Köchinnen und Köche sind.

Feuer gefangen? Buchtipps zum Thema

Michael Pollan: Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation, 2014.

Wrangham Robert: Catching Fire. How cooking made us human, 2009.

Felipe Fernández-Armesto: Near a Thousand Tables. A History of Food, 2002.



Gott sei Dank

In vielen Kulturen werden die Ursprünge des Kochens auf ein göttliches Geschenk oder einen Kulturhelden zurückgeführt. Ein Beispiel für so einen Helden ist Prometheus, der das Feuer, eigentlich den Göttern vorbehalten, stiehlt und zu den Menschen bringt. Im alten Persien wurde das Feuer durch einen fehlgeleiteten Pfeil eines Jägers aus dem Herzen eines Felsens geschossen, bei den Dakota-Indianern durch die Klauen eines Jaguar-Gottes aus der Erde geschlagen. Für die Azteken war das erste Feuer die Sonne, die von den Göttern in der Urdunkelheit entzündet wurde. Auf den Cook-Inseln soll es Maui nach seinem Abstieg in das Innere der Erde entfacht haben. Ein australischer Ureinwohner fand es im Penis eines Totemtieres, während es für einen anderen Stamm eine Erfindung der Frauen war. Diese kochten damit, während die Männer auf der Jagd waren, und versteckten es zwischen ihren Beinen, wenn die Jäger zurückkehrten.

o

Moderne Feuerbändiger

Die wohl berühmteste Feuerküche der Neuzeit befindet sich in einem rustikalen Steinhaus in Axpe-Atxondo, einem kleinen Dorf im Hinterland von Bilbao. Dort kocht Bittor Arguinoniz im Etxebarri seit den 1990er Jahren fast ausschliesslich mit und auf dem Feuer. Doch einfach auf den Grill gelegt, wird im Etxebarri fast nichts. Flammen, Glut und Rauch sind für Arguinoniz Mittel der Veredelung, mit denen er die Aromen, die Texturen und den Eigengeschmack seiner Produkte unterstreicht.

In der Schweiz nahm sich vor einigen Jahren Valentin Diem mit dem Pop-Up Wood Food mehrfach der Materie an. In Diems Küche stand das Holz im Zentrum (das Feuer war nur logische Konsequenz). Es wurde in Form von Gewürzhölzern, ätherischen Ölen und Harzen eingesetzt, zu Essig oder Teer destilliert, als Brenn- und Räuchermaterial verwendet und landete in Form von Asche oder Kohle auch schon mal wohlodosiert auf den Tellern. Die Gedanken und Grundlagen zu dieser Küche haben Diem und sein Team im wunderschönen Kochbuch «Wood Food» gesammelt.

Die Zähmung des Feuers änderte für unsere Vorfahren alles. Eine Theorie lautet, nur dank gekochten Essens bekomme unser aussergewöhnlich grosses Gehirn genügend Futter.