

Kurzbericht über den Abend „Schmecken“ bei „Vom Fass“ in Gelsenkirchen-Buer

Über Geschmack lässt sich nun einmal nicht streiten! Diese Binsenweisheit bestätigt sich einmal mehr, als uns Geschäftsinhaber Hans-Georg-Frochte zunächst sechs unterschiedlichste Essige präsentiert und zusammen mit Brot und Käse zum probieren anbietet. Während einige unserer Teilnehmer beim intensiven Waldhimbeer-Essig eine regelrechte Geschmacks-Explosion erleben, sind andere eher vom mittlerweile weniger außergewöhnlichen Apfel-Essig begeistert. Der Wildmango-Balsam scheidet hingegen die Geister. Zu süß für einen Essig, aber zu flüssig für einen Brotaufstrich? Man weiß nicht so recht, was man von diesem „Exoten“ halten soll...

Auch bei den verschiedenen Öl-Sorten in der zweiten Probier-Runde stellen wir fest, dass es beim Thema Geschmack nicht nur auf die gute Qualität des Produkts ankommt, sondern mindestens genauso auf den, der schmeckt. Jeder bringt ja seine ganz eigene Geschmacks-Biographie mit, geprägt von den Gerichten, Zutaten und Gewürzen, die je nach Familientradition auf den Tisch kamen.

Ist „Maggi“ nur etwas für kulinarische Banausen oder absolut unverzichtbar in jedem Eintopf?

Angeregt durch diese Frage kommt die Gruppe über Kriterien des guten Geschmacks ins Gespräch. Guter Geschmack ist nicht nur Essen und Trinken. Es geht auch um Lebensqualität und die darf auch ruhig mal etwas kosten. Man wird sich ja wohl ab und zu einmal etwas Besonderes gönnen dürfen.

Aber nicht nur sich selbst – auch als Geschenk ist eine ausgefallene Kombination von Essig und Öl immer noch sehr beliebt. Die Frage ist dann nur: Was lässt sich denn gut kombinieren? Was passt geschmacklich gut zusammen?

Hans-Georg Frochte will hierzu keine allgemeingültigen Empfehlungen aussprechen. Jeder soll lieber selber auf seinen Geschmack kommen. Und außerdem: Muss denn alles immer zusammenpassen? Wird Kochen und Essen nicht erst dadurch richtig spannend, wenn dabei Zutaten und Geschmacksrichtungen aufeinandertreffen, die erstmal so gar nichts miteinander zu tun haben? Und gilt das nicht genauso für die vielfältigen Beziehungen, Freundschaften und Partnerschaften, in den wir leben?

„Dass wir so verschieden sind und uns damit gegenseitig bereichern, das macht die Würze und die Lebendigkeit in unserer Beziehung aus. Und dafür bin ich meiner Frau sehr dankbar!“, so bringt es ein Teilnehmer zum Ausdruck und bekommt aus der Runde spontan Beifall für seine sicher auch nicht für diesen Abend geplante Liebeserklärung.

Der Moment kann an diesem Abend eigentlich nicht mehr getoppt werden. Aber ein weiteres Highlight kommt zumindest sehr nah dran: Wären Sie auf die Idee gekommen, Kürbiskernöl mit Vanilleeis zu kombinieren? Das sollten Sie aber unbedingt einmal probieren!

Essig und Öl – zwei Substanzen, die in keiner Küche fehlen dürfen und bei deren Produktion es darum geht, das Wesentliche aus der Frucht bzw. dem Kern herauszuholen. „Sei essenziell!“ – Sei wesentlich Du selbst und verleihe Du der Welt dadurch Geschmack! (frei nach Mt 5,13). Mit diesem Impuls – verbunden mit einem Fläschchen Himbeer-Essig beschließen wir einen „geschmackvollen“ Abend.