

# SCHUHBECK



Es bandoneont im Zelt.

Gourmet schmust mit Tangoanmutungen.

Die Küche: Kamerabewacht.

Allerheiligstes am Herd.

## Tango und Tamarinde

Früher gingen wir ins Konzert. Mozart für die einen – Wagner für die anderen. Eischnee hier – Baumkuchen dort. Wir ließen uns Schiller zitieren, Goethe, Shakespeare und die anderen. Wir gingen schulbeladen in die Kirche und holten uns Absolution. Wir trieben Sport. Heute schauen wir uns ein Spiel an. Keiner muss mehr lesen – es gibt das Hörbuch. Den Ablass gibt es in den Talkshows. Früher aßen wir noch selber – heute lassen wir kochen.

## Kochen und Kunst

Schubbeck kommt. Aus dem Fernsehuniversum ist er zu uns herabgestiegen. Ins Veranstaltungszelt. Das Hochamt am Herd. Ärzte und Köche arbeiten in Weiß. Einem Koch kannst du trauen. Wenn er von Kerner gesalbt wurde. Wenn er die Nation bekocht. Kochen ist gefragt. Kochen und Kino. Kräuter und Kaviar. Kochen und Kunst. Schubbeck kommt und grantelt bayerisch daher.

Das Publikum nimmt er im Sturm. Er kandidiert nicht rum. Im Gepäck hat er zwei Kochassistenten und einen Kameramann. („Kriegst du's drauf?“) Vorher: Tango aus dem Zerstäuber. Das sorgt für intellektuelles Aroma und ist besser als Musik aus dem Blasebalg.

## Kräuter und Krawatten

Im Zelt wütet die Hitze. 350 Kochfans sind gekom-

men. Immerhin: Kein Krawattenzwang. Es geht unetikettiert zu. Schubbeck kommt. Und er erzählt. Die kleine Kräuterkunde „Schreibt's nicht mit. Gehts einfach mit ahm Gfüil an die Sachen.“ Jawohl. Immerhin: Der Meister besserwisst nicht rum. Es hat's nicht nötig. Nach einer Minute ist er mittendrin. Eine Kräutervorlesung der Extraklasse. Gut – es war klar, dass niemand Kochmütze und Topf mitbringen muss, aber jetzt wünschst sich mancher Block und Stift. Es scheidet sich der Mann vom Weibe: Sie schreibt's mit – zur Not auf einen Fetzen der Eintrittkarte. *Er ist Künstler und lässt sich von Eingebung leiten.* Ganz nach dem Motto: Ich war da. Das muss reichen.

## Küche und Kritik

Der Meister vorn hat's drauf – so viel steht fest. Über ihn lässt sich trefflich schreiben. Da nähern sich Küche und Konzertsaal. Die Konzertkritik fängt häufig auch bei der Garderobe an. Wie schreibst du schließlich über Verküngen? Über Kochen schreiben heißt: Du schreibst über den Koch. Schubbeck ist ein Unikat, dem die Küche heilig ist. Vielleicht nicht die Küche – aber die Inhaltsstoffe. „Fürs Auto tuts ihr nur das Beste. Aber was ihr euch selbst reinstopft, möchte ich gar nicht wissen“, gelingt ihm eine treffliche Annäherung an die pseudokulinarische Aldi-wirklichkeit. Warum schauen wir dem so gern zu, liebe sich fragen. Antwort: Weil wir's uns nicht mehr leisten können. Es geht nicht ums Geld. Es geht um die Zeit.

Schubbecks Anleitung zur Selbstbespiegelung – besser als ein Kochbuch. Kochen ist ein Stück der heilen Welt. Modern ist immer, was viele wollen, aber nur wenige haben können. Am Ende bleibt: Wenn wir's schon nicht haben können, waren wir doch wenigstens dabei. 70 Minuten Schubbeck kosten in der Kategorie eins 40 Euro an der Abendkasse. 40 Euro – waren das nicht mal 80 Mark? Immerhin: Die Stones sind teurer.

## Vitamine im Vorhang

Nach dem Kräuterprolog kommt der Meister zu Sache. Wie brät man Scampis? Schubbeck (b)rä: induktiv. „Da habts ihr ka unnötige Hitzten in der Küche.“ (Der bayeri-

sche Hitzeplural.) Schubbecks Pfannen: Beschichtet. Mit Titan. Teflon ist out. „Das blättert dir weg. Vor allem im Gas.“ Dann das Schubbeck-Credo: Runter mit der Temperatur. „Da zerstörst ihr doch alles, was ihr hernach essen wollts.“ Wenig Öl. Es kann auch Rapsöl sein. Beim Olivenöl wird ja auch viel kriminalisiert. Viel ist gepanscht. Dann der Spruch mit dem Küchenvorhang. Es geht um Vitamine. Schubbeck erklärt, dass viele das Gemüse schlicht zu Tode kochen. Da bleibt nix von den Vitaminen.

„Und wenn ihr dann den Küchenvorhang wascht, kochts ihn vorher aus. Da sind nämlich die Vitamine drinnen“, frozelt der Meister. In Sachen Braten gilt: Das letzte Garen besorgt die Eigenenergie der Pfanne. Da steht die längst nicht mehr auf dem Herd. Geduld ist der beste Assistent.

Apropos: Die eigens mitgereisten Assistenten werden stetig angepflaumt. Lieb angepflaumt. „Ihr dürft's wenigstens auch am Sonntag arbeiten. Andere müssen rumsitzen.“ Schubbeck droht mit Lohnerhöhung. Die Assistenten grinsen ins Publikum, als wollten sie sagen: „Glaubts ihr des?“

## Kommunion und Kochwasser

Dann die Kommunion: Scampi fürs Volk. Frisch geschubbeckt. Die Assistenten nähern sich häppchenweise dem Publikum. Immerhin: Sie machen nicht nach der zweiten Reihe kehrt. Sie laufen bis hinten durch, während vorn der Chef Nudeln kocht. Nudeln? Nudeln! Nichts ist profan. Und jetzt will er's wissen: „Wer von euch schüttet a kalts Wasser über die Nudeln?“ Einige bekennen sich. Kochflage llanten. Gegeißelt werden sie nicht.

„So wenig, wie ihr seids lügt doch hier die Hälfte“, schubbeckt es von der Bühne. Wir lernen: Nudeln abschrecken ist Sün-de! Auch Nudeln nach der aufgedruckten Garzeit zu behandeln ist falsch. „Ziehts immer vier Minuten ab.“ Dann die Nudeln auf ein Blech. Anschließend in einem Sud schwenken. Vorher: Reichlich Salz ins Kochwasser.

„Ihr müsst glauben, ihr nehmts einen Schluck aus dem Meer.“ Öl ins Wasser? Das ist wie Öl ins Feuer, nur ungefährlicher. Das Öl schwimmt oben, die Nudeln sind unten. Einst kam Mose vom Berg – Charleton Heston war's – und schrieb die Gebote auf. Schubbecks Gebote gibt's auch schriftlich: Bücher finden sich am Stand. Gewürzmischung des Meisters auch.

## Fisch und Filet

Nach den Nudeln lernen wir was über den Fisch. „Wenn der riecht, isser halt schlecht.“ Später noch das Filet. Wo noch in den Bibel stand: Liebe deinen Nächsten wie dich selbst – hier heißt es: Spare am Öl und an der Hitze.

Wärzen ist der letzte Gang. „Dann zerstörts ihr nix.“ Und damit das Fleisch nicht am Pfannenboden klebt, Schubbecks drittes Gebot: „Bis 5 zählen, kurz lupfen. Und wieder nai damit.“ So einfach ist das.

## Bauch und Bewegung

Schubbeck ist engagiert – ob nun anscheinend oder scheinbar ... Wen interessiert's. Wieder werden die Assistenten ausgesendet. Kommunion am Platz. Wer hatte noch nix? Danke, ich hatte schon eine Nudel. Also kein Lachs und kein Filet. Ach, hätt' ich doch bloß die Nudel verweigert.

Finger hoch, die noch nix hatten. Man will ja nicht beim Schummeln ertappt werden. Immerhin: Schubbeck hat Recht: Die Nudeln liegt angenehm und wohlig im Magen. So lässt es sich essen. Am Schluss noch der Rat-schlag in Sachen Diät. „Keine funktioniert, wenn ihr euch net bewegt.“ Und: „Gehts intuitiv vor und denkt an die Jahreszeiten, wenn's ums Gemüse geht.“ Jawohlja.

Dann bedankt er sich fürs Zuhören, während die Kochministranten noch Reste ins Publikum tragen. Vielleicht demnachst mal das Kräuterbuch vom Schubbeck kaufen. Im November soll es erscheinen. Auf dem Rückweg noch rasch beim Schnellimbiss vorbeifahren. Und diesmal vielleicht nicht reingehen. Fürs Kochgebetbuch merken wir uns: Runter mit der Hitzten. Dann klappt's auch mit dem Kotelett.

Heiner Frost