

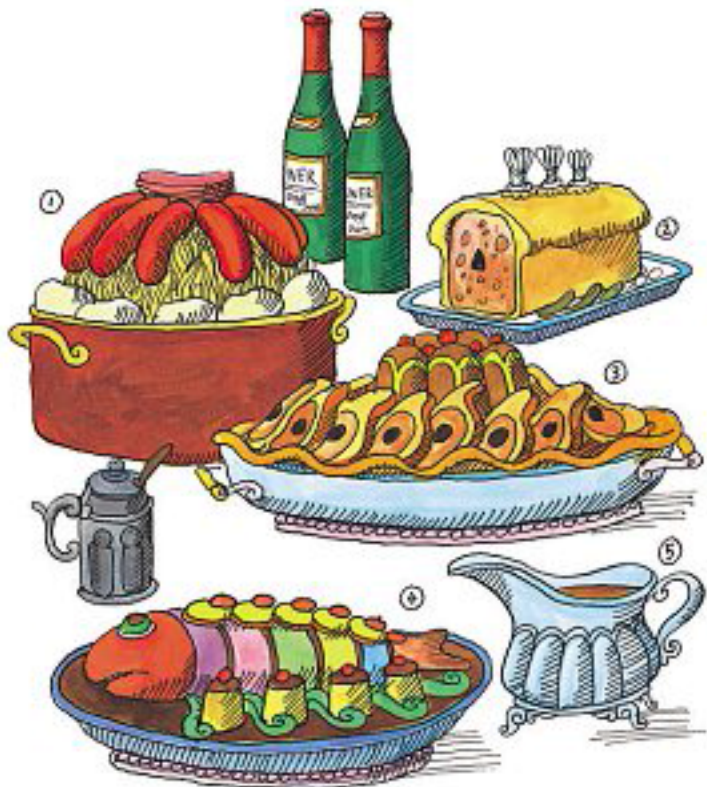


„Sauerkraut ist ganz phänomenal“

Tomi Ungerer über langweilige Haute Cuisine, Knochenmark zum Löffeln und das Schlachten eines Schweins.

Interview Thomas David
Foto Helmut Fricke

Tomi Ungerer, hier vor der Tür seines Wohn- und Elternhauses, wird am Montag 85 Jahre alt. Der Schriftsteller und Künstler, der in Straßburg und Irland lebt, hat sich zeitlebens mit dem Thema Essen beschäftigt. Das Tomi-Ungerer-Museum in Straßburg zeigt aus Anlass des Geburtstags unter dem Titel „Tomi Ungerer Forever“ (bis zum 19. März 2017) Werke von Künstlern, die er beeinflusst hat.



Herr Ungerer, „die Kunst des Kochens“, heißt es in einem Ihrer Bücher, „fängt mit den Resten an.“ Können Sie die hohe Kunst Ihrer Haute Cuisine beschreiben? Es ist keine Kochkunst, sondern Lebensfreude. Ich habe eine Riesenfreude, zum Beispiel zu Hause in Irland gemeinsam mit meiner Frau zu kochen. Sogar wenn ich allein bin, stelle ich mir eine Kerze auf den Tisch, und es wird gekocht und erfunden. Meine Kochphilosophie besteht aber nicht aus Rezepten, sondern aus Tricks. Früher hatte ich sogar Ambitionen, ein Gourmet zu werden. Mehrere Jahre war ich food editor des „Playboy“.

Das war Mitte der Sechziger, als Sie in New York lebten. Meine damalige Frau war Reporterin und so begeistert von meinen Kochtricks, dass wir gleich das „Too Hot to Cook Book“ gemacht haben. Sie ist dann später wirklich Kochkritikerin und Kochbuchautorin geworden. Aber die Ideen dieses ersten Buchs stammen eigentlich alle von mir.

Was hat sie an Ihrer Art des Kochens geschätzt? Die Spontaneität. Ein Bäcker braucht seine Rezepte, aber für mich ist alles Improvisation. Mein neuester Trick ist frische Pasta. Du nimmst eine Gusseisenpfanne, kleingehackten Knoblauch und Öl und legst die Pfanne mit dicken Tomatenscheiben aus. Dann setzt du die ganze Pasta auf die Tomatenscheiben, und los geht's.

Hat gutes Essen in Ihrer Kindheit eine große Rolle gespielt? Nein, gar nicht. Mein Vater starb, als ich noch keine vier Jahre alt war, danach hatten wir kein Geld. Aber meine Mutter hat toll gekocht, Sauerampfersuppe und solche Sachen. Alle Brotkrümel, die nach dem Essen auf dem Tisch lagen, wurden in einer Schachtel gesammelt und am nächsten Tag zum Panieren verwendet. Wir hatten kein

Geld für Würstchen. Zu Weihnachten konnten wir uns höchstens eine halbe Gans leisten. Den Krieg haben wir nur dank unseres Gemüsegartens überlebt. Aber gleich nach der Befreiung hat sich mein Leben geändert. Meine ältere Schwester heiratete einen Franzosen, der als Koch ein Naturtalent war. Bis dahin kannte ich nur Münsterkäse und wusste nicht einmal, wie ein Steak aussieht. Mit meinem Schwager habe ich das Essen entdeckt.

Er hat Sie in die Haute Cuisine eingeführt, die inzwischen von der Unesco als „immaterielles Kulturerbe“ anerkannt ist? Also bitte! Die Franzosen sind so beschränkt, dass es in Frankreich heute mehr McDonald's gibt als in jedem anderen Land. Sie haben keine Ahnung, was andere Länder an phänomenalen Spezialitäten vorweisen und lieben es, gerade die Amerikaner runterzumachen. Zwar habe auch ich Hamburger nie gemocht, aber das Sandwich ist ein wichtiges Element. Wenn ich einen Hamburger mache, mache ich ihn lang und flach, damit er in ein Baguette reingeht.

Sie verbinden die französische mit der amerikanischen Küche? Das ist der ganze Trick, und er ist leicht zu erklären. Im Elsass leben wir zwischen Frankreich und Deutschland. Wir können also vergleichen, deshalb essen wir im Elsass so gut. Ich würde zum Beispiel nie französischen Dijon-Senf kaufen, sogar der englische Colman's ist besser als der französische. Aber den besten Senf der Welt gibt es in Zürich, in einer Würstbude gleich hinter der Kronenhalle.

Heißt das, Sie essen lieber Bratwurst mit Sauerkraut statt den frittierten Kalbskopf der französischen Küche? Die Haute Cuisine habe ich seit 20 Jahren aufgegeben. Ich war auf dem falschen Weg. I really loved it, aber heute

bin ich selten in Restaurants. Ich finde es langweilig, kann den Lärm nicht ertragen, und diese ganze Kennerschaft ist reiner Snobismus. Einmal musste ich in einem Restaurant 45 Minuten auf eine Suppe warten, weil sie schickimicki war. Die machen eine Menge Geld, weil du ja etwas trinken musst, während du wartest. Nach der Suppe bin ich gegangen. Aber das Wichtigste sind für mich sowieso Kartoffeln. Mein Gott, was man mit denen alles machen kann. Ich nehme zum Beispiel große Kartoffeln, schneide sie in dicke Scheiben, stelle sie in einer gusseisernen Pfanne auf und setze ein Stück Fleisch drauf. Das sieht toll aus.

Was trinken Sie zum Essen dieser Kartoffelskulptur? Eigentlich nur Bordeaux. Ich bin zwar Chevalier du Tastevin, aber was ich je über Wein wusste, habe ich vergessen. Ich hatte einen Trick: Immer wenn ich einen neuen Wein getrunken hatte, habe ich anschließend das Etikett abgelöst und in ein Heft geklebt, in das ich dann hineinschrieb, wo und mit wem ich diesen Wein getrunken hatte. So konnte ich mich später an den Wein erinnern. Aber eigentlich wollte ich mit meinem Wissen nur Eindruck schinden, reines Imponiergehabe. Heute bleibt von diesem Wissen nichts mehr übrig, aber einen guten Bordeaux mit einem schönen Stilton kann ich noch immer genießen. Damals in New York waren meine Kenntnisse allerdings sehr nützlich, weil die meisten französischen Restaurants dort entweder Chez André hießen und von einem Griechen geführt wurden oder derart hochsnäsig daherkamen, dass man ihnen die Stirn bieten musste. Einer meine Artikel für den „Playboy“ hieß „How to Survive in a French Restaurant in America“.

Als Elsässer wissen Sie auch, wie man mit Sauerkraut überlebt.

Sauerkraut ist ganz phänomenal. Mein Verleger Daniel Keel hatte einmal eine schlimme Darmentzündung und war so krank, dass er sogar Blut geschissen hat. Da habe ich ihm einen Teller rohes Sauerkraut serviert, und innerhalb von 24 Stunden war er kuriert. Schon die Wirkung von Sauerkrautsaft ist phantastisch. Aber mit Essig und Öl schmeckt rohes Sauerkraut fast so gut wie der Löwenzahnsalat, den ich gern im Frühling esse, weil er das Blut reinigt.

Hilft Sauerkraut auch gegen Haarausfall? Nein, gegen Haarausfall helfen Brennnesseln. Brennnesselsuppe ist übrigens ebenfalls phänomenal gut. Ich mag die einfachen Sachen. Wir haben im Elsass Felder für Hopfen, für Wein, wir haben Wälder und machen unseren Tannenhonig. Als Ludwig XIV. ins Elsass kam, sagte er: „Was ist das für ein schöner Garten!“ Das Elsass ist eigentlich eine riesige Gärtnerei. Und eine Schnapsbrennerei: Jeder Elsässer, der einen Obstbaum hat, destilliert sein eigenes Ding oder lässt es sich von einem der Wanderdestillatoren besorgen, die in der alten Zeit zu einem nach Hause kamen. Ich kenne sogar einen, der hat seinen Sellerie destilliert.

Ihre Mutter hielt allerdings nichts vom Destillieren. Wir haben aus unserem Obst Marmelade hergestellt. Schnaps gab es nur bei Erkältung. Einer meiner Onkel war in den Kolonien zum Alkoholiker geworden, und seitdem war die ganze Familie besessen von Alkoholangst. Was meinen Sie, wie besorgt meine Mutter war, als sie mich mit sieben oder acht Jahren besoffen vor der Tür fand! Nach dem Tod meiner Großmutter hatte man ihre Wohnung beschlagnahmt und zu einer Offiziersmesse gemacht, und die Soldaten hatten sich mit mir einen Witz erlaubt und mich all ihre Aperitifs probieren lassen. Pernot, Martini, alles durcheinander. Ich lag wie tot auf der Schwelle.

Das war mein erster Rausch. Wissen Sie, wie ich Camembert schneide?

Verraten Sie mir den Trick. Immer quer durch in langen Scheiben, weil ich ihn dann in die Schachtel zurücklegen und er auf der Seite stehen kann. Dann rennt die Creme nicht weg, und der Camembert bleibt frisch. Lammkoteletts brate ich immer im eigenen Schwanzfett, und dann flippflopp, flippflopp, bis es rosarot ist. Ich bin vom Essen nicht besessen, es ist einfach ein okkasioneller Spaß. Es ist wie mit meinen Kinderbüchern. Jedes Kinderbuch ist anders, ich kann auch da nicht bei einem Rezept bleiben. Es muss immer Varianten geben, ein bisschen Erfindung und Bastelei, sonst wird mir langweilig. Ich bin auch in der Küche Bastler, ein Bastelkoch.

„Für mich hat ein Braten seine eigene Persönlichkeit“, heißt es in einem Ihrer Bücher, „ein Käse kann zum Haustier werden.“ Genau. Man muss die Dinge mit Respekt und Freude behandeln. Ein paar Freunde kommen zum Essen, aber der eigentliche Besuch ist die Lammkeule. Ich liebe auch die kleinen Genüsse. In New York hatte ich eine Zeitlang nur Knochenmark und Champagner im Haus. Die meisten, die zum Essen kamen, waren verblüfft, weil sie Knochenmark noch nie gegessen hatten. Aber lassen Sie sich vom Metzger mal Knochen schneiden und stecken ihn bei 120 Grad zehn Minuten in den Ofen. Sie können das Mark dann mit einem Löffelchen herausnehmen. Es gibt kein vitaminreicheres Essen, und Knochenmark schmeckt toll mit Kapern.

Gibt es eine Erotik des guten Geschmacks? Essen ist sinnlich, und manchmal kommt alles Sinnliche zusammen. Das Essen, das Bumsen, das Scheißen, alles natürliche Vorgänge, die Genuss bringen. Wenn etwas gut

riecht in der Erotik, habe ich das in meinen erotischen Zeiten schon mal mit dem Essen gemischt. Einmal habe ich zwei Spiegeleier vom Hintern einer Frau gegessen, das war lustig, wir haben uns beide totgelacht.

Das erinnert mich an eine der Collagen aus „Incognito“, dem Katalog Ihres Spätwerks. Wollte ich gerade sagen, aber da hat die Frau die Spiegeleier auf den Brüsten. Ich muss einfach meinen Spaß im Leben haben, meinen Sport oder meine Herausforderung.

Ihren Sport oder Ihren Spott? In Ihrem Buch „The Party“ serviert eine Gastgeberin der New Yorker High Society die hors d'oeuvres aus ihrem Gedärm, und die Obszönität der Gäste ist kaum zu ertragen. Obszöne Menschen essen auch obszön. Hitler ist obscene when he eats, Trump ist obscene. Aber wenn man Menschen beim Essen beobachtet, sind sie immer Karikaturen.

Die amerikanische Kritikerin Selma Lanes fühlte sich bei einer Begegnung mit Ihnen an den Menschenfresser Ihres 1967 erschienenen Bilderbuchs „Zentraldas Riese“ erinnert. Dabei handelt es sich definitiv um ein Selbstporträt. Ein Freund von mir hat einmal eine Halloween-Party für fünf- oder sechsjährige Kinder im Central Park veranstaltet. Da bin ich hingegangen und habe mit einem Riesensack hinter einem Felsen gewartet und eines der Kinder in den Sack gesteckt. Psychologisch und pädagogisch war das natürlich total falsch von mir. Das arme Mädchen.

„Warum essen wir nicht das Fleisch der Menschen, die gestorben sind?“ Das ist die Frage eines Vierjährigen, die ich fürs „Philosophie Magazin“ beantwortet habe. Die Antwort können Sie in

„Sauerkraut ist ganz phänomenal“

„Warum bin ich nicht du?“ nachlesen, meinem neuen Buch. Aber warum eigentlich nicht? Zumindest an Hunde oder Katzen könnte man uns doch verfüttern.

Gibt es für Sie Grenzen des guten Geschmacks?

Als meine Frau Yvonne und ich Anfang der Siebziger von New York genug hatten und nach Neuschottland zogen, hat einer unserer Nachbarn ein Rentier oder einen Elch für uns gebraten. Aber das war in Ordnung. Der europäische Igel soll ganz gut schmecken, aber ich habe ihn leider nie probiert, doch das amerikanische Stachelschwein ist ungenießbar. Das schmeckt so stark und ekelhaft wie Fuchs. Nein, heutzutage esse ich am liebsten ein einfaches irisches Frühstück und Spiegeleier.

Shakespeares Titus Andronicus verarbeitet die Söhne der Gotenkönigin zu Pastete und serviert sie der Mutter.

In einem Kinderbuch würde ich das nicht machen. In „Zeraldas Riese“ wird mein Menschenfresser sogar durch Zeraldas Kochkünste bekehrt und verliert seinen Appetit auf Kinder, weil er entdeckt, dass es leckerere Dinge gibt.

„Pompano Sarah Bernhardt“, „Truthahn à la Aschenputtel“: Im „Schwarzbuch“ servieren Sie gebratene Friedenstaube!

Genau, aber hier in Straßburg esse ich am liebsten Leberwurst. Schließlich sind wir Teil des alemannischen Würstgürtels, der im Elsass mit Leberwurst beginnt und über die Zürcher Bratwurst bis hin zu den Weißwürsten in München reicht. Zu Ihrem Shakespeare fällt mir noch ein, dass meine Frau und ich auch gern Pasteten gemacht haben, als wir noch keine Kinder hatten. In Pasteten kann man tolle Designs verwursten. Für einen Freund aus Deutschland habe ich mal eine Pastete mit Hakenkreuz gemacht. Sie war so gut, dass er nachts aufgestanden ist und sich noch ein Stück geholt hat.

„Man isst und merkt, dass man lebt“, notierten Sie 1974 bei der Arbeit am „Großen Liederbuch“ in Ihr Tagebuch, „dass diese ganze Zeichnerei die ganze Aufregung nicht wert ist.“ Gibt das Zeichnen nicht das Gefühl, lebendig zu sein? Doch, Zeichnen ist ein großer Genuss, aber eine Zeichnung kannst du nicht essen. Essen ist eine Tat, eine Not, und was du im Magen hast, kann dir keiner mehr wegnehmen. What's inside you belongs to you.

Essen wir, um dem Tod zu entkommen?

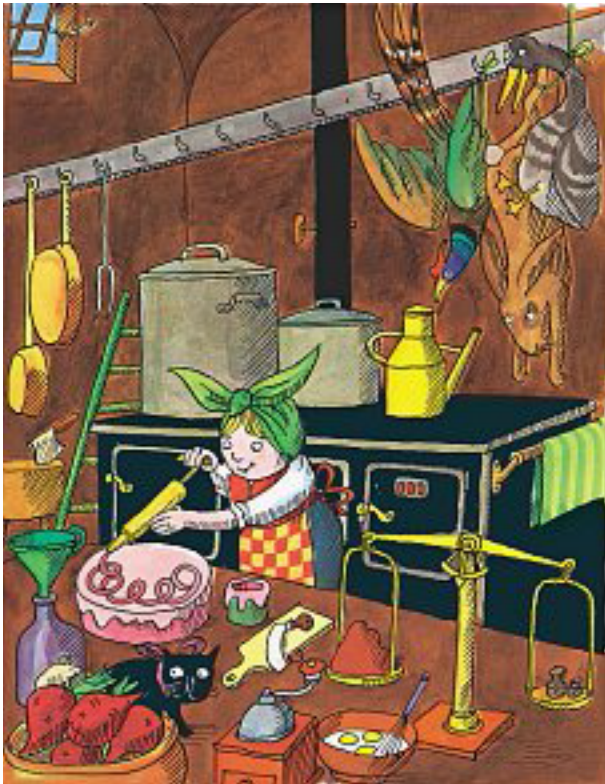
Essen zu können gibt einem ein Sicherheitsgefühl. Arme Menschen stopfen sich nicht ohne Grund mit billigem Essen. Es ist eine Genugtuung, genug zu essen zu haben.

Kennen Sie den Film „Das große Fressen“ mit Marcello Mastroianni und Michel Piccoli?

Toll. Aber schöner ist „Babettes Fest“ nach der Erzählung von Tania Blixen, die vielleicht größte Hymne auf die Gastronomie, die das Kino je gesehen hat. Im „Großen Fressen“ treffen sich die Typen nur, um sich zu stopfen.

Um sich in einer Orgie des Überflusses zu Tode zu fressen. Kulinarisch hat der Film nichts zu bieten. Eigentlich ist er nur ekelhaft, und deshalb finde ich ihn sehr gut.

Eine Hommage an die Völlerei, die Sie in einigen Ihrer Zeichnungen kaum weniger abstoßend gezeigt haben. Erinnern Sie sich an die Schweinefamilie aus „Babylon“? Die fetten Schweine beim Tischgebet. Man denkt an den Hunger in der Welt, und wir essen hier wie Schweine. Ich bin empört, wie achtlos die Menschen heute mit Essen umgehen. Das kommt daher, dass ich den Krieg erlebt habe und wir nie Geld hatten. Ich esse meinen Teller immer leer, und wenn ich es im Restaurant nicht schaffe aufzuessen, nehme ich alle Reste mit, sogar ein halbes Brötchen. Zweimal gekocht schmecken die Dinge meist sowieso am besten. In dem Hotel im Schwarzwald, wo ich regelmäßig bin, hatten sie früher zwei Schweine, die mit den Resten aus dem Restaurant gefüttert wurden.



Die Zeichnungen auf der vorigen und dieser Seite stammen aus „Zeraldas Riese“ von Tomi Ungerer aus dem Jahr 1970, dem vielleicht ersten Kinderbuch über einen Menschenfresser. Die kleine Zeralda schafft es aber mit vielen Tricks, den gierigen Riesen durch ihre Kochkünste zu bekehren und seine kannibalistischen Gelüste im Zaum zu halten.

In Ihrem Bilderbuch „Papa Schnapp“ gibt es einen Herrn, der in einem Restaurant alles bestellt, was auf der Karte steht und auf dem Hinausweg durch den Fußboden bricht.

Ja, das ist die totale Fressgier, fast eine Art von Habgier, alles probieren, alles haben zu müssen. Aber das mit den Schweinen bringt mich auf eine Idee. Wäre es nicht toll, wenn es in jeder Stadt einen Schweinepark gäbe, in den alle Restaurants der Stadt morgens die Essensreste vom Vorabend bringen?

Dann würde es in unseren Städten von Schweinen wimmeln. Die Kinder könnten mit den Schweinchen spielen.

Lieber nicht, sie würden die Kinder am Ende noch auffressen. Was wird dann aus unserer Konsumgesellschaft?

Um die müssen wir uns nicht sorgen, sie frisst sich irgendwann selbst. Ich habe schon oft Hühner gesehen, die Depressionen hatten, weil sie Eier produzieren mussten, die keinen Geschmack mehr haben. Die armen Hühner in ihren Legebatterien. In Irland haben wir die besten Eier der Welt, weil unsere Hühner das salzige Gras picken.

„Wenn Sie ein Omelette wirklich genießen wollen“, schreiben Sie in einem Ihrer Bücher, „müssen Sie wissen, wie es ist, ein Ei zu legen.“ Haben Sie mit Ihren 85 Jahren herausgefunden, wie sich das anfühlt?

Warten Sie nur auf das Alter, in dem die Verstopfung kommt, dann wissen Sie das auch. Aber ich erinnere mich sogar noch an den Geschmack des wunderschönen Eis, das ich bei den Pfadfindern überm Feuer erwärmt habe. Das war einer meiner ersten Kochtricks. Du nimmst ein Ei, machst zwei kleine Löcher rein, steckst ein Hölzchen durch und drehst das Ei wie ein Spanferkel überm Feuer.

Spielt in einer Welt des Überflusses Genuss noch eine Rolle?

Nein, wenn man alles hat, kann man nichts mehr schätzen. Als wir in den Siebzigern nach Irland kamen, gab es nur Kohl, Karotten und Kartoffeln, keinen Salat, keine Tomaten, dafür andere leckere Sachen wie Corned Beef. Aber noch heute habe ich zu Hause in Irland keine Leberwurst, und deshalb freue ich mich immer so, wenn ich wieder nach Straßburg komme. Aber Steaks zum Frühstück wie in Amerika? Wenn du dort im Supermarkt Schwein kaufst, dann ist es mit Zuckerwasser gespritzt, und wenn du deine Kotelettes in die Pfanne steckst, schwimmen sie im Wasser, und der Zucker klebt an der Pfanne.

In dem Haus an der 42. Straße, in dem Sie in den Sechzigern Ihr Atelier hatten, ist heute ein McDonald's-Restaurant.

In der alten Zeit war da eine Oyster-Bar. Mein Gott, ich habe nie so viele Austern gegessen wie damals. Die Demokratie hat uns die Konsumwelt geschenkt. Es ist alles

schlimm geworden. Nicht jeder hat Lust, sich statt eines Thermometers einen Fisch ins Wohnzimmer zu hängen, der die Temperatur anzeigt, weil er so viel Quecksilber enthält. Alles, was wir essen, ist total versaut, und wenn ich am Mittelmeer bin, vermeide ich es, Fisch zu essen.

Wie kann man diese Entwicklung rückgängig machen?

Dafür ist es zu spät, die Welt kommt jetzt zum Ende. Der Mensch erlebt seine Apokalypse. Der Permafrost schmilzt, man kann die Erde mit einem einzigen Streichholz in Brand setzen, wenn man es ans Methan hält, das überall aus dem Boden kommt. Die Maschine läuft, alles dreht sich gegen uns. Der Mensch ist wie Goethes „Zauberlehrling“, der mit jeder Erfindung alles noch schlimmer macht.

Wir haben leider den Glauben an den großen Zauberer verloren, der die Entwicklung zum Stillstand bringen könnte. „Die Wurst ist leer, es bleibt das Meer.“

Das ist der Anfang einer ganzen Epopöe, die ich geschrieben habe, das geht so über zwölf Seiten und ist total absurd. Keine Ahnung, was es bedeutet, aber die Wurst ist für mich so eine Art Symbol. Ich bin ein Würstfresser. Ich liebe den Geschmack, die Form, alles. Ich habe sogar ein ganzes Theaterstück geschrieben, das „Die Wurstpartei“ heißt. Die Wurst hat eine phallische Form. Ich bin obsessed und habe jede Menge Collagen mit Riesenwürsten gemacht. Ich hab's aber auch mit Brezeln, mit diesen schönen geschwungenen Rundungen. Und dann natürlich die Farben. Wenn ich Paprika schneide, habe ich ein Schälchen für die roten und eines für die grünen. Die Schönheit der Früchte ist endlos, deshalb haben Künstler sie auch immer gemalt.

Worin besteht für Sie der Unterschied zwischen Andy Warhols Suppendosen und der Werbung, die Sie in den siebziger Jahren für ein „famoses Zartgemüse aus der Dose“ gemacht haben?

Nichts gegen Dosen! Wenn die Sachen gut schmecken, wieso nicht? Als ich die Werbung für Bonduelle gemacht habe, haben sie mir einen ganzen Lastwagen voller Dosen geschenkt. Ich hatte genug für sechs Jahre. Ich liebe die Erbsensuppe meiner Frau, aber wenn ich allein bin und alles ganz schnell gehen muss mit meiner Fünf-Minuten-Kocherei, nehme ich einfach eine Dose. Ich bin ein großer Suppenfreund, die beste Bohnensuppe meines Lebens habe ich im Zug der Deutschen Bahn gegessen.

Auf welcher Strecke?

Zwischen Straßburg und München. Die Suppe war phänomenal. In einem französischen Zug ist das Essen hingegen ungenießbar, weil die Franzosen keine Ahnung haben, wie man ein billiges Essen anbietet, das trotzdem originell ist. Übrigens würde ich auch heute noch eine Tomatensuppe von Campbell's essen, es kommt darauf an, was man noch in den Topf schmeißt. Ich liebe auch Ketchup, er sieht einfach schön aus. Blut ist ebenfalls schön anzusehen.

„Die Schweine, die ich als Künstler gezeichnet habe“, schreiben Sie in den Erinnerungen an Ihre Jahre in Neuschottland, „sind Schweine, die ich selbst geschlachtet und verarbeitet habe.“ Hat das Schlachten Ihre Kunst verändert? Und wie! Wenn man ein Schwein schlachtet, kennt man seine Anatomie. Ich bin eigentlich ein zeichnender Metzger. In Irland habe ich noch meine alte Würstmaschine.

Könnte ich das Schlachten auch noch lernen?

Es ist aber sehr kompliziert. Man muss aufpassen, dass man nicht ins Herz sticht, weil das Blut sonst nicht hinausgepumpt wird. Das Schwein darf auch nicht leiden. Man muss es also schön ansprechen und mit einem letzten Apfel füttern, bevor man den Strick um die Beine legt und es am Flaschenzug hochzieht. Dann muss man die Halsschlagader durchschneiden, damit kein Blut mehr in den Kopf fließt. Sonst leidet das Tier. Dann nimmt man einen Eimer für das Blut, bis das Herz zu schlagen aufhört. Meine Frau und ich haben die Schweine immer mit Heidelbeeren gefüttert, das ergab Qualitätsblutwurst. In Kanada hatten wir auch Enten und Gänse. Zu Weihnachten kamen die Italiener aus Halifax mit einem Lastwagen und haben bei uns eingekauft.

Sie hatten einen Fleischhandel?

Wir hatten mindestens 60 Enten, die habe ich in die Garage gelockt, die Tür geschlossen, und dann ging's los.