

Nudel-Sommelierie - ein neues Berufsfeld

Ein überfälliger Vorschlag von Gerd Eisenbeiß

Wem ist das nicht schon passiert? Man steht vor einem überfüllten Warenregal im Supermarkt und muss wählen. Oder man sitzt mit Freunden im gepflegten Mehrsterne-Restaurant und kann sich durch Wahl der falschen Zusammenstellung seines Menüs nur blamieren.

Beim Wein kann das nicht passieren, denn es gibt den Sommelier/die Sommelière als Beraterung. Ein kleiner Fuffi extra und schon steht er/sie dezent am rechten Ohr, um den richtigen Wein zum Hummer oder zum Filetsteak zu empfehlen. Wer könnte auch unter all den Weinen der Welt genau wissen, dass es eine chilenische Spätlese sein muss, die das Filet zum Gaumenleuchten bringt. Da würde auch eine einfache geografische Zuordnung des argentinischen Rindes zum chilenischen Rotwein nichts helfen, denn dazwischen trennen die Anden mehr, als sie verbinden. Und wie schade wäre es, wenn nun der falsche Jahrgang gewählt würde: da hilft es auch nicht den ältesten, also teuersten Wein zu wählen; man hatte ja extra nochmal nachgelesen, dass 1955 ein hervorragender Jahrgang in Mittelchile gewesen sein soll. Aber Gottlob, die Sommelière weiß Bescheid: der Teuerste ist nicht immer der beste, wird sie sagen und damit unser Vertrauen auf Objektivität sichern: „Der von 1955 hat eine zu fruchtigen Abgang für das zarte Steak; was Sie brauchen, ist eine stärkere Strukturierung, um Ihrem Gaumen die notwendige Differenzierung zu gestatten. Da habe ich etwas für Sie, eine der drei letzten Flaschen von 1957, die wir schon für 230 € anbieten können.“

So beraten, kann man mit dem Wein nichts mehr falsch machen. Aber mit der Pasta?

Und da fehlt es noch im System der Sternehäuser und -köche, weil es auch im Ausbildungswesen zu kurz kommt: der Beruf mit Zukunft, der Nudel-Sommelier

und die Nudel-Sommelière. Auch hier sind die Fehlermöglichkeiten so groß, dass eine zweijährige Grundausbildung mit einem Praktikantenjahr danach erforderlich sein werden. Weinberatung ist einfach dagegen: er ist immer flüssig in einer Flasche, auf deren Form es nun wirklich nicht ankommt. Bei der Nudel aber ist schon die Form entscheidend. Wie unterschiedlich akzeptieren Zunge, Zähne und Gaumen robuste Makkaroni gegenüber feingestaltigen Spaghetti oder gar Spiralen. Ist überhaupt „rund“ die richtige Form, wenn es um Soßengenuss geht? Da ist doch schon das Volumen-Oberflächen-Verhältnis und deren Rauigkeit entscheidend für die Soßenadhäsion und die Wechselwirkung mit den Geschmacksorganen. Die hier verwendeten Begriffe zeigen, wie weit die Grundausbildung in Fragen der Physik und der Materialwissenschaften gehen muss, zumal es ja auch noch die flachen Formen der Nudel gibt - bis hin zur Lasagne-Platte.

Nudelberatung ist hochkomplex weil mehrdimensional, also viel anspruchsvoller als Weinberatung. Denn es kommen ja noch die Fragen der Inhalts- und Zusatzstoffe und deren Herkunft und Jahrgang dazu. Mit oder ohne Ei? Viel oder wenig Ei? Bio-Eier? Hartweizen oder Steinzeit-Getreide, Dinkel gar? Handgeschneztelt oder maschinell? Und das Wasser: Bio- oder Grandeur-Wasser? Wurde gefährlicher Strom aus Kernenergie, aus dreckiger Kohle oder wirklich saubere Sonnenenergie eingesetzt? Und können schlecht bezahlte Arbeitskräfte wirklich Genuss-Nudeln herstellen mit dem richtigen Karma für den voll harmonisierten Teller?

Eine akademische Ausbildung der Nudelberater könnte auch die Forschungsfrage endlich klären, welche Bedeutung Buchstabensuppen, etwa als erster Menü-Gang, für die Weckung intellektueller, also geistiger Genusskomponenten haben könnten. Man lache da nicht, Buchstabensuppen seien nur etwas für Kinder. Wer zur Kenntnis nehmen musste, wie viele erwachsene Analphabeten es auch hierzulande gibt, wird seriöse Forschung in dieser Frage nicht behindern wollen.

Natürlich ist die gehobene Beratung in edlen Restaurants höhere Kunst und sollte dementsprechend auf Hochschulniveau ausgebildet werden. Für das vergleichbare Dilemma beim Einkauf vor dem Regal wäre eine Fachkraft minderer Ausbildungsintensität angemessen; man könnte das Berufsbild abgrenzend „Sommeliette“ oder „Sommeliouse“ b.z.w. „Sommelier“ nennen und die Ausbildung den Fachschulen überlassen.

Insgesamt zielt dieser Vorschlag weit über die eingangs beklagten Defizite unseres Genusswesens hinaus. Es ist eine originelle Teilantwort auf die Frage nach der Zukunft der Arbeit, die uns die Computer und Roboter der Zukunft wegnehmen werden. Hier kann ein Dienstleistungssektor entstehen, den so leicht kein Roboter besetzen kann. Man muss nur verhindern, dass auch Informatiker diesen Artikel lesen.