

## POLITESCHT BUCH

KOCHEN

# Ohne Mampf kein Kampf

Catrin Dingler

**Wer nichts von guter Küche versteht, hat auch keine Vorstellung von Utopie und sozialer Gerechtigkeit. Ein nun auf Deutsch erschienenes Kochbuch zeigt: Die Überwindung der politischen Macht kommt aus den Töpfen.**

Mit leichter Hand verwandelt Paul Klee ein Linienknäuel in ein Bild. Jedes Kunstwerk verändert die Welt. Für einige seiner Studenten, Mitglieder einer spartakistischen Zelle, sind die Visionen des „Meisters“ Aufrufe zur Insurrektion. Aus jeder Vorlesung ziehen sie einen revolutionären Aphorismus. So verbinden sich am Staatlichen Bauhaus in Weimar in den Zwanzigerjahren des vorigen Jahrhunderts nicht nur die Bereiche Kunst, Architektur und Design. Zum Studium der avantgardistischen Moderne gehört für die jungen Spartakisten ebenso der revolutionäre Kampf. Vor allem aber braucht es zur Veränderung der objektiven Lebensbedingungen Hannahs gute Küche. Sie ist „Die rote Köchin“. Ihre Rezepte und Alltagserfahrungen in der spartakistischen Zelle am Bauhaus in Weimar sind Anfang des Jahres im Berliner Ventil Verlag erschienen.

Jeder Seminarmitschrift und jedem Bericht über Straßenkämpfe mit dem politischen Gegner folgt ein Kochrezept für sechs Personen. Auch Hannahs Lektüreerlebnissen sind Kochvorschläge beigelegt. Sie versteht es, mit gutem Essen in Volksküchen die Idee der sozialen Gerechtigkeit populär zu machen. Nur Genosse Hans fürchtet, dass sich die scheußlichen Plätzchen aus Kleie und Kartoffelmehl konterrevolutionär auswirken könnten.

Die Aufzeichnungen der roten Köchin folgen keiner historischen Chronologie, sondern der klassischen Menüfolge. Zu Beginn gibt es vielerlei Vorspeisen und manche dadaistische Abendveranstaltung. Die Weimarer Zelle lebt in ständiger Erregung, in Erwartung des Neuen: „Das Ziel lag vor uns, zur Linken.“ Zur Verteidigung des Räteprinzips werden Heringe nach Art der Kronstädter Matrosen serviert, bei Aal wird über den Unterschied der Revolte zur Revolution diskutiert. Häufig finden sich auf der Speisekarte Wildgerichte, weil die Männer den Umgang mit den Gewehren üben müssen. Die Frauen gehen aber nicht nur zum Beeren und Pilze sammeln mit in den Wald. Neben den Zutaten für einen Kartoffelsalat notiert Hannah die Rezepte für Zündschnüre und die explosive „Lieblingsfüllung aus Natriumchlorat und Zucker“. Die Plünderung des Weimarer Jagdclubs wird mit Austern auf Endivien gefeiert.

Der Hauptgang besteht aus eher schweren Gerichten. Die politischen Auseinandersetzungen werden härter, das Bauhaus muss mit Waffengewalt gegen „die Diktatur der Tradition“ verteidigt werden. Hannah kocht mit viel Butter und Speck, gebraucht Kasserollen in allen Größen. Die Zuversicht schmort ein. Konnte Walter Gropius mit seinem Denkmal für die Märzgefallenen, die 1922 die Weimarer Republik gegen die Kapp-Putschisten verteidigten, noch Begeisterung auslösen, weil es „Stolz und Sinn der Revolte“ darzustellen verstand, geraten die Spartakisten mit ihrem „Chef“ über die von ihm propagierte „Einheit von Kunst und Technik“ zunehmend in Streit. Ihrer Meinung nach ist der

Ob das schmeckt?  
Wenn die  
Kochkünste der  
Partei „Die Linke“  
so fad sind wie ihre  
Politik, wird auch  
ein wenig „Bio“  
das Ganze nicht  
genießbar machen.



FOTO: INTERNET

Futurismus in Italien nach Mussolinis Machtübernahme zur „utopischen Figur des Faschismus“ geworden. Den Enthusiasmus, mit dem die Lehrer den Umzug des Bauhauses von Weimar nach Dessau betreiben, teilt die rote Zelle nicht mehr. Hannah stellt einen Wackelpudding auf den Tisch. Desillusioniert stellt sie fest, dass ihr hochgeschätzter Lehrer Wassily Kandinsky neben den radikalen Positionen der Avantgarde gewissen antimodernen Irrationalismen verfällt. Zum Dessert gibt es deshalb vorwiegend Backwaren mit sauren Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, in bitter-süßem Anis getränkt. Schließlich löst sich die Zelle auf. Hannah emigriert. 1956 taucht sie beim Arbeiteraufstand in Budapest noch einmal kurz auf, doch nachdem sie von russischen Militärs verhaftet wird, verliert sich ihre Spur.

Ihre Aufzeichnungen und Rezepte wurden erstmals 2003 von einem italienischen Unbekannten herausgegeben, der vorgibt, sie in der Schweiz beim Kauf eines Aquarells von Paul Klee erhalten zu haben. Damals hatte der anonyme Autor in Italien jedoch bereits zwei ähnliche Rezeptbücher veröffentlicht: „Die unkeusche Küche“ einer Prostituierten in Paris zur Zeit des Surrealismus und das Kochbuch der Brigadistin Nadine, die als

„Köchin von Durruti“ im Spanischen Bürgerkrieg kämpfte. Alle drei Rezeptbücher wurden von dem international renommierten Weinkritiker Luigi Veronelli eingeleitet. In der von Ambros Waibel besorgten deutschen Übersetzung der Roten Köchin fehlt sein Vorwort. Wer es kennt, könnte auf die Idee kommen, der Initiator der linksalternativen Weinmesse „Critical Wine“ und Förderer der lokalen Küche habe das Buch selbst verfasst. Der Scherz würde zu dem bekennenden Anarchisten Veronelli passen. Da nach seinem Tod 2004 keine weiteren Revolutionskochbücher aufgetaucht sind, scheint das Gerücht seiner Autorschaft Bestätigung zu finden. Bleibt zu wünschen, dass der Ventil Verlag auch die beiden anderen Rezeptsammlungen publiziert. Dabei wäre darauf zu achten, dass die Seitenangaben im Inhaltsverzeichnis korrekt sind. Zwar notiert Hannah zwischen zwei Gängen, „die Idee der Ordnung an sich ist immer etwas Arisches“, aber es wäre doch zu schade, wenn statt russischer Bitok eine deutsche Kalbshirnsuppe auf den Tisch käme.

Anonym - Die rote Köchin. Geschichte und Kochrezepte einer spartakistischen Zelle am Bauhaus Weimar. Ventil Verlag, 224 Seiten.