

Genussphilosophie oder die Frage: Was ist eigentlich das Ergon des Spargels?

Am Freitag, den 12. Juli 2024, begann die Exkursion der Fachschaft Ethik/Philosophie unter der Leitung von Herrn Doktor Emling und Herrn Henrichs. Es lag bestimmt nicht zuletzt am wunderbaren Titel *Genussphilosophie*, dass sich auch einige fachfremde Referendar/innen für diese Exkursion eingeschrieben hatten. So zählte die Gruppe vierzehn Personen, als man sich in Weinheim in einer Mietküche zum Start der zweitägigen Veranstaltung traf. Nachdem die bevorstehenden Aktivitäten im Allgemeinen besprochen wurden, ging es dann auch gleich frisch ans Werk. Die Teilnehmer/innen wurden in Gruppen aufgeteilt, um aus einem Berg an frischen Lebensmitteln jeweils einen vegetarischen Gang eines 5-Gänge-Menüs zuzubereiten. Unter Anleitung von Herrn Henrichs, dessen Buch *School of Taste* (ISBN 978-3-95453-296-4, 32€) als Inspirationsquelle diente, zauberten die Gruppen abwechslungsreiche, bunte und raffinierte Gerichte mit den melodischen Titeln *Erfrischender Brotsalat mit Tomaten, Pfirsichen und roten Zwiebeln* oder *Geschmacksexplosion – Banane neu gedacht*. Auch wenn nicht alle Endergebnisse exakt den Vorstellungen des geistigen Schöpfers entsprachen, entstanden kulinarische Meisterwerke, die in Aussehen, Textur und Geschmack für Begeisterung sorgten.

Es wäre natürlich keine philosophische Exkursion, wenn es nicht als Impuls zuvor noch für jede Gruppe ein Sprichwort rund um das Thema der Kulinarik gegeben hätte, über das sich während des Kochprozesses ausgetauscht werden sollte. Hierzu zählten beispielsweise „Gutes Essen, gutes Leben?“ oder „Kochen ist Kunst.“

Nachdem in gemeinsamer Runde vorzüglich gespeißt wurde, ging es gegen 15 Uhr zum Sternerestaurant *Oben* in Heidelberg. Trotz kleinerer Navigationsprobleme aufgrund doppelter Adressen erreichten die meisten pünktlich das Ziel. Robert Rädels, der Chefkoch des hochdekorierten Restaurants, nahm sich dankenswerterweise viel Zeit für die Gruppe. Er gewährte faszinierende Einblicke in die Abläufe eines Sternerestaurants und teilte seine Erfahrungen und Philosophie über die hohe Kunst des Kochens und seine Art, mit Aromen und Geschmäckern zu changieren. Man probierte eingelegte zu jungen Beeren gereifte Blüten des Holunderbaumes, schwarze Nüsse und die Früchte des Lindenbaumes.

Im Anschluss ging es weiter nach Dilsberg, wo die Teilnehmer/innen in der Jugendherberge Quartier bezogen und schon nach einer kurzen Erholungsphase begann der gemeinschaftliche philosophische Abend. Bei Wein und selbstzubereiteten Snacks, die am Morgen in der Mietküche im Rahmen einer Dip-Challenge entstanden waren, entwickelten sich intensive Diskussionen über Essen und Genuss. Auch hier wurden nochmals die einzelnen Redewendungen aufgegriffen und man stellte sich Fragen wie: „Was ist eigentlich authentische Küche?“ „Wo beginnt Genuss?“ und „Was ist eigentlich das Ergon¹ des Spargels?“ Die philosophischen Gespräche dauerten – wie es die Sache will – bis in die frühen Morgenstunden.

Der Samstag startete mit einem im Vergleich zur übrigen Verpflegung eher schlichten aber doch sehr notwendigen Frühstück. Die Frage: „Ist DAS wirklich Kaffee?“ trieb auch gleich an diesem Morgen wieder die philosophischen Gemüter um.

Gesättigt brach die Gruppe im Anschluss nach Rheinzabern auf. Dort stand der Besuch des Start-Up Unternehmens *NuffZus* auf dem Programm. Der Gründer, Philip Diehl, stellte das innovative Konzept des Vertical Farming vor. Wir lernten von ihm unter anderem, dass Kresse nicht immer gleich Kresse ist, sondern dieser Begriff für alle möglichen Arten von angezüchteten Saaten verwendet werden kann. Auch hier durften wieder neue Geschmäcker

¹ ergon (gr.): die spezifische Funktion oder Aufgabe einer Sache, die für diese Sache essentiell ist.

und Texturen kennengelernt werden. So gab es Kresse von der Sonnenblumensaat, der Knoblauchsaat, von Bohnen und als Highlight kleine Kapuzinerkresse, die beim Verzehr die Nase frei machte. Philip beantwortete die zahlreichen Fragen rund um seine Produkte und seine Firmenphilosophie ausführlich und mit großem Enthusiasmus. Seine beeindruckende Präsentation, seine Leidenschaft für das, was er tut und seinen Mut, aus gewohnten Strukturen ausubrechen, weckte bei einigen Referendar/innen das Interesse und so wurde er prompt als Gastredner für den zukünftigen eigenständigen Unterricht akquiriert.

Als krönenden Abschluss der Veranstaltung trafen sich alle Exkursionsteilnehmer/innen bei Herrn Doktor Eemling (sic!) in Leimersheim zum Verweilen und natürlich genießen: Ein reichhaltiges, frisches, vegetarisches Buffet, angeliefert vom Restaurant *Weinrot* aus dem benachbarten Bellheim, machte dies möglich.

In der entspannten Atmosphäre konnten die Referendar/innen neue Energie tanken, bevor sie einen nahegelegenen Eisladen besuchten, der den letzten kulinarischen Höhepunkt der Exkursion darstellen sollte. Nicht nur Herrn Emlings Töchter freuten sich, dass sie an diesem besonderen Tag „zwei Erwachsenenkugeln“ essen durften.

Gegen 16:00 Uhr endete die Veranstaltung, und die Referendar/innen traten die Heimreise an. Einhellig wurde die Exkursion als inspirierend und bereichernd empfunden. Die vielfältigen Erfahrungen – von praktischen Kochsessions über tiefgehende Einblicke in die Spitzengastronomie bis hin zu innovativen landwirtschaftlichen Konzepten – boten den Teilnehmer/innen wertvolle Anregungen und machten das Wochenende zu einem unvergesslichen Erlebnis.

An dieser Stelle möchten wir uns von Herzen und im Namen aller Teilnehmer/innen bei den Ausbildern für ihre Organisation und die tollen zwei gemeinsamen Tage bedanken. Darüber hinaus geht ein besonderer Dank an Frau Emling nebst den beiden Töchtern, die uns mit offenen Armen in ihrem Haus willkommen geheißen und fabelhaft bewirtet haben.

Reihfolge der Fotos:

- 1) Zu Besuch bei Sternekoch Robert Rädels im *Oben* in Heidelberg
- 2) Im Garten des *Oben*
- 3) Die Genussphilosoph/innen
- 4) Vertical Farming von *NuffZus* in Rheinzabern

- 5) Gemeinsames Essen in Weinheim
- 6) Angewandte Genussphilosophie
- 7) Spektakuläre Ergebnisse des Kochens







Proct 05/6.7.
Tom 60/Black
sent/kostr.
Hort





