

SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Banale Banane

Was einen feinen Wein ausmacht

Es gibt einen Geheimbund der Bananenhasser. Ich gehöre dazu. Ich habe eine starke Abneigung gegen Bananen. Erst als ich mich in den letzten Jahren damit anderen Menschen – Freunden, Feinschmeckern und Philosophen - anvertraut habe, wurde mir klar: Ich bin nicht allein. Die Bananenhasser sind über die ganze Welt verbreitet. Sie verstehen sich ohne ein Manifest, ohne Clubzeitschrift, ohne Lobby, ohne Website und ohne Blog. Facebook und Twitter: ohne Banane! Der Geheimbund der Bananenhasser ist auch kein Spießer-Verein. Wir haben keine Satzung, keine Funktionäre, keinen Präsidenten, keinen Kassenwart und zahlen keinen Mitgliedsbeitrag.

Die Banane hat alles: Sie ist preiswert. Sie ist nahrhaft, voller Vitamine und umfassend gesund, hat eine tolle Farbe und eine eindeutige, handfest phallische Form zwischen Penis und Pistole. Sie ist praktisch, trägt ihre Verpackung mit sich selbst herum und ist mit wenigen Griffen leicht zu schälen. Sie ist das praktischste Fastfood, das es gibt. Die fürsorgende Mutter gibt sie ihrem Kind in die Schule mit, im Büro passt der kleine Vitamin-Snack in jede Schreibtischschublade, und selbst die feinste Lady bringt noch eine in ihrem Louis-Vuitton-Täschchen unter, um sich auf Shopping-Tour zwischendurch zu stärken. Die großen Tennisstars drücken sich in der knappen Minute des Seitenwechsels eine Banane rein, und überhaupt – es gibt kaum einen Sportler, der sie nicht schätzt.

Es ist nicht meine Sache, hier zwischen den industriellen Chiquitas und den feineren und kleineren Bio-Bananen zu unterscheiden. Die Unterscheidung zwischen "guten" und "schlechten" Bananen würde völlig falsche Hoffnungen wecken. Fest steht: Wenn die Menschheit in ihrer Geschichte durchgehend genügend Bananen gehabt hätte, würden wir als Vorstufe des Homo Sapiens noch heute auf vier Beinen durch den Urwald turnen. Die Banane ist das Ende vom Anfang der menschlichen Kultur.

Man braucht nicht einmal Zähne. Bananen muss man weder beißen noch kauen, man mampft sie. Sie ist bestens geeignet für Kinder, Kranke und zahnlose Alte, und auch für Menschen, die in diesem Stadium verharren bzw. frühzeitig ankommen wollen. Die Banane ist das absolut unerwachsene Nahrungsmittel. Wer sich von ihr ernährt, läuft Gefahr, ernährungstechnisch auf einem frühzeitlichen Stand dahinzuvegetieren, ja sogar dahinzuveganieren.

Das ist nicht der einzige Grund, den Bananen kritisch gegenüberzustehen. Für mich gibt es einen weiteren, weitaus wichtigeren, der etwas mit genussvollem Leben zu tun hat. Wenn man wirklich gerne isst, sollte man alles meiden, was zu schnell satt macht. Wer die Abwechslung liebt, die ein Grundpfeiler kulinarischer Kultur ist, sollte die Banane unbedingt meiden. Die Banane macht auf unangenehme Weise satt.

Was mich als Weinliebhaber bei der Banane am meisten abstößt, ist ihr zutiefst simpler Geschmack. Je mehr ich mich mit Wein beschäftigt und auch Reisen und Seminare zum Genießen veranstaltet habe: Was gute Weine auszeichnet, ist eine deutliche Eigenart, Harmonie, Komplexität, Tiefe und auch Reife, Jugendlichkeit mit eingeschlossen. Je wertvoller ein Wein ist, desto schwerer lassen sich seine Duft- und Geschmacksstoffe beschreiben, schon gar nicht mit den allzu gern genutzten Fruchtaromen. Bei einfacheren Weinen mag das noch angehen. Auch hier gibt es Abstufungen an Finesse und Komplexität: Birne, Apfel, Quitte, weißer Pfirsich, Aprikose und Cassis, um nur ein paar Beispiele zu nennen, sind wesentlich feinere Fruchtaromen als Banane, Erdbeeren, Kürbis, Mango, oder gelber Pfirsich, den wir in fast jedem weißen amerikanischen Kommerzwein finden. Für mich steht fest: Je wertvoller ein Wein ist, desto weniger eindeutig ist sein Duft, sein Geschmack und seine Wirkung am Gaumen. Für diese Feinheit ist das absolute negative Gegenbeispiel der Geschmack der Banane. Es lebe die Komplexität!

Ich schlage hiermit vor, der Banane einen neuen Namen zu geben. Es reicht, einen Buchstaben auszutauschen, und schon stimmen Wort und Inhalt wieder zusammen: Die Banane soll zukünftig Banale heißen.