

Titel: Nachkochen Unmöglich

Unterzeile: Essen und Trinken: Psychoanalytiker Prof. Horst Kächele am eigenen Herd

[VORSPANN] Essen und Trinken ist für Psychoanalytiker Professor Horst Kächele wichtig. Aber nicht so wichtig, um die anhaltende Gourmet-Hysterie zu verstehen. "Dazu fehlt mir der Fetisch-Charakter."
[/VORSPANN][AUTOR]HANS-ULI MAYER

[/AUTOR][ORTSMARKE]Ulm. [/ORTSMARKE][TEXT]

Beim Thema Essen und Trinken springt Horst Kächele gleich an.

[/TEXT]"Klar mach ich da mit", lautet seine spontane Antwort auf die Anfrage, ihn am eigenen Herd besuchen zu dürfen. Allerdings schränkt der 64-jährige Professor und Psychoanalytiker von vornherein ein: "Ich bin kein Gourmet-Koch. Kochen muss bei mir unkompliziert sein und schnell gehen." Also, der Gegenentwurf zu seinem Beruf.

Als Direktor der Universitätsklinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie geht nur wenig schnell und noch weniger unkompliziert. Insofern steht ihm an den Wochenenden und in den Ferien der Sinn nach einem Ausgleich, der wirklich einer ist und nichts mit Sprache zu tun hat. Entweder greift er zum Aquarellpinsel oder aber er schwingt den Kochlöffel, um gleichermaßen Kreatives zu zaubern. "Mein Bruder hat es zum Gourmetkoch gebracht. Ich bin ein Dilettant geblieben." Aber einer im besten Sinne des Wortes. Dilettant heißt im Lateinischen delectare und bedeutet so viel wie sich ergötzen. Beim Kochen ergötzt sich Kächele tatsächlich. Mit voller Begeisterung bewegt er sich in seiner zwar etwas dunklen aber wohnlichen Küche in dem Einfamilienhaus in Mähringen und hat seine eigene Sichtweise zum Maß der Dinge erhoben. Ewiggleiches Restaurant-Essen langweilt ihn, der Hype um TV-Kochsendungen nervt ihn. Und niemals würde er 100 Euro für ein Essen bezahlen, wie er offen bekennt. Stundenlanges Essen in feinen Restaurants hasst er geradezu. Und so fällt seine Bewertung des Mainstreams als Teil der allgemeinen Lebens-Intensivierung negativ aus. Essen wird aus seiner Sicht zu hoch gehängt, seine Kritik am "Gourmetwahn" ist mithin eine grundsätzliche Kulturkritik an einer Gesellschaft, welche die Standards immer noch höher schraube. "Ich kritisiere den Fetisch-Charakter der Selbstaufwertung durch tolle Dinge." Ein Satz wie Donnerhall, dem die praktische Entsprechung in der Menüauswahl für den Kochabend folgt. Kächele serviert als Vorspeise Caprese, wobei er Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl aus dem Supermarkt und einer Gewürzmischung aus dem Päckchen anmacht. Als Hauptgang schneidet er nur gewaschene aber nicht geschälte Karotten in dünne Rädchen, die er mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten in

der Pfanne anbrät und zum Schluss mit einem süßen Balsamico Cremoso verfeinert. Dazu serviert er Bratkartoffel, wobei er die Knollen bereits am Vortag gekocht hat und ganz fein gehackt in Butter anbrät. Etwas Curry- und Knoblauchpulver darüber, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat – fertig ist das Abendessen, das durch seine Schlichtheit besticht und nichts an Geschmack vermissen lässt.

Nach Rezept kochen entspricht nicht seinem Wesen. Er macht, was ihm in den Sinn kommt, und so kauft er auch ein. "Ich bin eine Neuigkeitssuchende Person" sagt er von sich und umschreibt damit eine Eigenschaft, die ihm durchaus auch Kritik einbringt. Ob im heimischen Supermarkt oder auf fremdländischen Bazaren kauft er, was seine Neugier weckt, auch wenn er auf den ersten Blick nicht weiß, was er damit anfangen soll. So komme es schon vor, sagt seine Frau Beate – Psychoanalytikerin wie er – dass manchmal etwas im Schrank vergammele. Käthele nimmt das mit einem Schmunzeln zur Kenntnis und outet sich selbst: "Beim Einkaufen bin ich ein Sponti."

Und als Sponti kocht er auch – eben das, was ihm in die Hände fällt und worauf er Lust hat. Dabei darf es gerne etwas einfacher Natur sein, getreu des schwäbischen Lebensmottos: "Mehr Sein als Schein" – nach außen hin nüchtern, innerlich aber voller Eifer. "Ich habe die Begabung, mich für eine Idee zu begeistern und Leute zu finden, die dabei mitmachen."

Wenn man so will, ist ihm das im beruflichen wie im privaten Leben bestens gelungen. Als Therapieforscher genießt er bundesweite Wertschätzung, als Familienvater die ganze Aufmerksamkeit seiner Frau und der drei Töchter, die mittlerweile auf eigenen Beinen stehen. An diesem Abend aber sitzt die mittlere Tochter mit am Tisch, die im Mutterschutz und aus Stuttgart zu Besuch nach Mähringen gekommen ist.

Nach dem Lieblingsessen ihres prominenten Vaters gefragt, muss die Tochter-Ärztin passen. Dass er gerne scharf isst, weiß sie zu berichten, ansonsten aber könne sie aus den lukullischen Kreationen ihres Vaters nichts gesondert herausheben. Eines aber versichert sie dann doch: Nachkochen ist nahezu unmöglich.