

14.05.2009

WERNECK

Möglichst wenig Kompromisse

Heiko Vanselow aus Werneck hat die Küche des Jakobsweges beschrieben

Es gibt Menschen, die nehmen die Strapazen des Jakobsweges auf sich, weil sie die sportliche Herausforderung suchen. Andere, weil es einfach „in“ ist und ein Hape Kerkeling ein sich gut verkaufendes Buch darüber geschrieben hat. Wieder andere fühlen sich ausgebrannt oder haben ein religiöses Anliegen, wollen eine Schuld abtragen oder für eine überraschende Genesung danken. Und es gibt Menschen wie Heiko Vanselow. Schon dreimal hat er den Weg beschritten. „Ich bin losgegangen und angekommen. An vielen Stationen, bei vielen Menschen und ein Stück auch bei mir“.



Wie Kerkeling hat auch Vanselow geschrieben. Der gebürtige Wernecker, der heute im Rheinland lebt, hat sich darin aber weniger mit den Blasen an den Füßen und unzähligen Begegnungen beschäftigt, sondern „Die Pilgerküche auf dem Jakobsweg“ porträtiert. Dabei ist ein Büchlein mit knapp 200 Seiten entstanden, das im Februar mit dem „Gourmand World Cookbook Award“ ausgezeichnet wurde. Das ist ein Preis, der als „Oscar“ für die besten Koch- und

Weinbücher gilt und beispielsweise auch an TV-Koch Tim Melzer für seinen Bestseller „Born to cook“ gegangen ist.

Heiko Vanselow ist ein bekennender Feinschmecker. Über zehn Jahre lang hat der heute 60-Jährige die Marketingabteilung der Sektkellerei Deinhard geleitet, anschließend für Appollinaris gearbeitet und dabei Kochseminare mit Weltstars wie Anton Mosimann, Jean-Georges Vongerichten und Alfons Schuhbeck organisiert.

Der Mann war in der Sterneküche unterwegs. Auf dem „Camino de Santiago“ hat er in den letzten fünf Jahren jedoch zu einer Küche zurückgefunden, die weniger auf dem Raffinement als der Qualität und Frische der Zutaten und der Liebe der Köchinnen und Köche fußt.

Aus der Pilgerreise ist für ihn ein „Fest regionaler Kochkunst“ geworden. „Es gibt nicht Besseres als etwas Gutes, zum Beispiel ein frisch gefangener Pulpo mit Olivenöl, Paprikapulver und grobem Meersalz. Statt Besteck nimmt man einen Zahnstocher – wundervoll.“

Selten habe er so viele gute Gerichte gegessen. In den einfachsten Taverne fühlte er sich wie ein König, „auch wenn es nur Kartoffeln gab“. Dabei war Essen für Vanselow meist ein Gemeinschaftserlebnis. „Allein zu essen ist für einen philosophierenden Geist ungesund.“ Das hat schon Immanuel Kant gesagt. Und ihm will Vanselow nicht widersprechen. Kant habe zwar viele Stunden in seinem Denker-Exil verbracht. „Aber wenn das Essen aufgetragen wurde, suchte er Gesellschaft.“

So hielt es auch Vanselow. Die Wanderung war oft anstrengend und führte auf den 850 Kilometern nicht immer durch die attraktivsten Gegenden. Nach Stunden auf den eigenen Beinen sei er durstig nach Wein und hungrig nach Kommunikation gewesen, schreibt er. „Und gute Gesellschaft veredelt mir jede Mahlzeit.“

Vanselow berichtet sehr eindrucksvoll mit der Begegnung einer schwerst kranken, aber sehr stolzen Frau. Über ein paar Tage, die er mit Herbert, „einer Erscheinung wie ein Wikinger“, wanderte und mangels Alternative auch einmal auf einem Friedhof übernachtet hat. Aber er kommt immer wieder auf das Essen. Dabei habe er wenig Kompromisse gemacht. Das ist für

ihn die wichtigste Erkenntnis auf seinem Pilgerweg. „Man darf nicht zu viele Kompromisse machen: nicht im eigenen Leben, nicht beim Essen und nicht beim Trinken.“ Den Jakobsweg will er noch öfter gehen. „Nicht aus religiöser Berufung heraus, sondern weil es viel zu entdecken gibt, die Menschen, die Landschaften, die Küche und mich selbst.“

Heiko Vanselow: Die Pilgerküche auf dem Jakobsweg, Verlag Gebrüder Kornmayer, 14,95 Euro.

