

## Fliegen vom Sprungturm

Debüt von Gerhard Kraus im Bücherhaus Bargfeld mit dem Lyrikband „Andernorts hier“

Fliegen oder freier Fall, das ist die Frage, wenn man sich vom Sprungturm in die Tiefe stürzt, um in das Element des Wassers einzutauchen. „Nichts ist weicher als Wasser, und doch ist nichts, das wie Wasser das Harte und Starre biegt“, heißt es bei Lao Tse (6 Jh. v. Chr.). In den aktuellen Gedichten von Gerhard Kraus (50), der lange Jahre als leitender Kulturredakteur in Coburg die Nachrichten des Tages gewogen und kritisch gewichtet hat, geht es um die Kunst des Überlebens, wenn einer den Flug wagt oder gegen den Strom schwimmt. Jetzt legt er im renommierten Bücherhaus Bargfeld, dem Verlag der Arno Schmidt-Stiftung, eigene Arbeiten vor. Gedichte, in denen er „mit den Worten / der anderen / aus der Seele / sprechen“ will: „Ich will fliegen vom Sprungturm“, „eintauchen und das Glitzergeschoß / über mir für eine Metapher / der glücklichen Fügung / halten. Mit subtilem Humor betrachtet der Autor den Alltag, wenn er von Nachtschichten, Wortwechseln und „Buchstaben in luftigem Abstand“ schreibt, sei es im Arbeitszimmer, im Schloßpark am Nachmittag oder an ungewöhnlichen Stätten der Begegnung. Mit wachen Augen notiert er, was um ihn vorgeht: „Andernorts hier“, so der Buchtitel. Das Naheliegende scheint fern, das Fremde vertraut. Der kundige Leser wird manches Schlüsselgedicht enträtseln und wieder erkennen, was ihm schon immer irgendwie aufgefallen ist.

Gerhard Kraus, der gebürtige Bamberger, schreibt seit langem: Als Student der Germanistik und Anglistik an den Universitäten von Erlangen und Canterbury/Kent. Als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Erlanger Institut

für deutsche Sprach- und Literaturwissenschaft in der Nachfolge von Klaus Peter Dencker, Michael Zeller, Hans Hiebel, Günter Blamberger, die hier bereits als Autoren auf sich aufmerksam machen konnten. Last not least war das Schreiben und Texten für Gerhard Kraus der tägliche Coburger Brotberuf.

Die Lyrik wanderte zunächst in die Ablage oder „Zu den Akten“, wie Günter Eich seinen so wichtigen letzten Gedichtband (1964, Suhrkamp) genannt hat. „Die Herkunft der Wahrheit bedenken“, heißt es dort: „Ihre mit Sand behafteten Wurzeln.“ Gerhard Kraus setzt die Frage nach Wahrheit konsequent fort. Seine Sprache ist klar, knapp, genau mit stilsicher gesetzten Überraschungsmomenten und schmerzlichen Einsichten. Lakonisch konstatiert er frostige Zeiten: „Eis hat Schnee aus den Augen gebrochen ... Eis, das die Seele erhält“ („Robert Walsers Zimmer“).

Der Autor ist Beobachter und „Analyst“ in einem. So sagt es sein persönlichstes Gedicht „Ökonomie“. Immer geht es um „Konzentration auf das Wesentliche“, um eine Absage an „Überredungs-Verhältnisse“. Schon darin unterscheidet Gerhard Kraus sich wohltuend von vielen, die das Wort auf Kothurnen vor sich hertragen. Gerhard Kraus ist ein sensibler Beobachter, ein Autor, der aufhorchen läßt. Oberfranken hat neben Dieter Henning, Sonja Keil und Ingo Cesaro eine neue, sehr eigene Stimme.

Gerhard Kraus: „Andernorts hier“, Gedichte, Bücherhaus Bargfeld, 2000, 115 Seiten, 26 Mark.

## Tafelzier und Tafelfreuden

### *Die Kunst der Konditoren im Wandel der Zeit*

Die Freude des Menschen am Schmücken ist so alt, wie der Mensch selbst; sie äußert sich als Teil seines schöpferischen Instinkts in vielfältiger Weise und trifft auch für die Zubereitung und Gestaltung der Nahrung zu. Durch kunstvolle Dekoration wird ein für das Auge angenehmes Aussehen geschaffen, das zum Genuss verleitet und durch welches das Schmausen letztlich zum Vergnügen wird.

Wo derartige künstlerische Fähigkeiten bewahrt wurden und wo man imstande ist, die zierlichen Formen des Rokoko nachzuvollziehen, zeigt sich in der gehobenen Kunst der Konditoren der sogenannten Hochkonditorei. Deren hauptsächlich aus Zucker geschaffenen Werke kann man auch heute noch auf internationalen Konditor-Kongressen oder Ausstellungen bestaunen. Zu Recht darf man diese Handwerker deshalb als Kulturträger von höchstem Rang bezeichnen. Die von ihnen ausgeübte „Kunst der süßen Sachen“ versteht man besser, wenn man sich eingehender mit dem Zeremoniell der Tafelkultur aus den jeweiligen Zeitepochen befasst. Schließlich besteht eine enge Verbindung zwischen diesen Festivitäten und dem Geschick der Konditoren, das schon in der antiken Welt bestimmend war. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Verwendung des Zuckers. Deshalb ist es angebracht, kurz in seiner Geschichte zu blättern.

Die Urheimat des Zuckerrohrs liegt im nördlichen Ostindien. Es gibt Belege, aus denen hervorgeht, dass man schon sehr frühzeitig aus dieser Pflanze einen eingedickten Saft gewonnen und dass man es bereits im 4.–7. Jhd. n. Chr. verstanden hat, aus diesem Saft festen Zucker herzustellen. Mit der Zeit breitete sich das Zuckerrohr bis in den vorderen Orient aus; hier wurde die Zuckerherstellung durch raffinieren noch verfeinert. Verbreitet wurde das Erzeugnis vor allem durch die Araber, die bekanntlich auf vielen Gebieten einen regen Handel trieben, so auch mit dem begehrten Zucker. Ihre einträglichen Handelsgeschäfte brachten großen Reichtum, sodass der Luxus der orientalischen Herrscher

ins Unermessliche stieg. Dies zeigte sich darin, dass sie fein ausgeklügelte Tafelaufsätze aus Zuckerwerk herstellen ließen, auf denen Tier- und Menschengestalten, sowie Blumen und Früchte, aber auch Nachbildungen von Palästen zu sehen waren.<sup>1)</sup>

Durch die Kreuzzüge wurde dieser Tafelluxus des Orients auch in Europa bekannt. Italien, vor allem aber Venedig, entwickelte sich zum Umschlagplatz für Zucker in den europäischen Ländern. Dieser blieb lange Zeit eine Kostbarkeit und Rarität und war gleichzeitig ein Heilmittel, das man nur in Apotheken erhalten konnte. Da er sehr teuer war, blieb er bei der Herstellung von Süßspeisen nur den Fürstenhöfen und reichen Patrizier-Familien vorbehalten.

Befassen wir uns nun mit dem Zeremoniell bei festlichen Gelagen. Hans Ost schreibt in seinem Buch „Kunst und Kochkunst“;<sup>2)</sup> dass schon in vorgeschichtlicher Zeit und in der Antike den Göttern nach einem bestimmten Ritual Speiseopfer dargebracht wurden. Der Mensch wollte an seiner eigenen Mahlzeit auch die Götter teilhaben lassen. Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn diese vorgeschichtlichen Überlieferungen aus dem Leben der Kulturvölker auch in der heutigen Zeit noch eine gewisse Gültigkeit besitzen. So verbindet man bei herausragenden Lebenssituationen – etwa bei Geburt, Taufe, Hochzeit, oder bei historischen Ereignissen, z. B. einem Versöhnungsmahl – die festliche Mahlzeit mit dem Dank an Gott für das glückliche Geschehen oder man benutzt es, um die Hilfe Gottes für ein gutes Gelingen zu erleben. Diese Gedanken finden sich bis auf den heutigen Tag beim jüdischen Passahmahl oder bei der christlichen Abendmahlfeier. Selbst das tägliche Tischgebet erinnert an althergebrachte Dankopferhandlungen. Ferner schreibt Hans Ost, dass in der Antike bei bedeutenden und feierlichen Mahlzeiten Geist und künstlerische Darbietungen in umfassender Weise aktiviert und beflügelt wurden. Schmecken und sehen, sinnliche und geistige Erfahrung wurden zur Einheit. In diese wurden