

COPYRIGHT

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.

Deutschlandradio Kultur, Zeitfragen
29. Dezember 2008, 19.30 Uhr
„Jauchzende Würste im spritzenden Fett“
Die Deutschen und die Esskultur
Von Martin Hartwig

Atmo Braten und Brutzeln

Musik Telemann Tafelmusik

Darauf:

Spr. vom Dienst

„Jauchzende Würste im spritzenden Fett“ Die Deutschen und die Esskultur

Von Martin Hartwig

Zitator

Der Tisch war gedeckt, hier fand ich ganz die altgermanische Küche,

OT- Schnipsel

zwei Kosakenzipfel! Kosakenzipfel?

Zitator

Sei mir begrüßt mein Sauerkraut, holdselig sein deine Gerüche,

OT-Schnipsel

Two cheesburgers...

Zitator

Gestovte Kastanien an grünem Kohl, so aß ich sie einst bei der Mutter,
ihr heimischen Stockfische seid mir begrüßt, wie schwimmt ihr klug in der Butter,

OT-Schnipsel

Pizza...

Zitator

jedwedem fühlenden Herz bleibt das Vaterland ewig teuer,

OT-Schnipsel

Der Diogenes-Teller...

Zitator

ich liebe auch recht braungeschmort die Bücklinge und Eier,
die jauchzenden Würste im spritzenden Fett, die Krammetsvögel die Frommen,

OT-Schnipsel

Eine Curry ohne mit Pommes und Mayo!

Zitator

gebratenen Englein mit Apfelmus, sie zwitscherten mir: „Willkommen!

Sprecher

Heinrich Heine hielt nicht viel vom Essen der Deutschen. Dabei erschien sein „Deutschland – Ein Wintermärchen“, aus dem die Zeilen stammen, 1844, zu einer Zeit also, in der von Convenience- oder Fast Food noch keine Rede sein konnte und wirklich alle Lebensmittel vom Biobauern stammten. Was Heine noch als volkstümliche Speisen beschrieb, die gestovten Kastanien, Stockfische und Bücklinge, findet man heute nur noch in der gehobenen Gastronomie. Und die vom weltgewandten Heine beklagte Provinzialität ist zur seltenen Qualität geworden. Udo

Pollmer, wissenschaftlicher Leiter des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft:

O-Ton Pollmer

Wir haben im Grunde unsere traditionelle deutsche Küche mit Füßen getreten mit dem Hinweis, das sei alles ungesund, und wir besitzen dann noch die Dreistigkeit, den Menschen zu erklären, dass früher, als das alles noch gegessen wurde, die Menschen ja noch viel gesünder waren als heute, und deshalb fordern wir eine gesunde Ernährung ohne Fett, ohne Kohlenhydrate, ohne Eiweiß und ohne Kalorien.

Sprecher

Stehen regionale Erzeugnisse an der Spitze der Nahrungskette, gibt es weiter hinten Internationales wie Pizza, China-Pfanne oder Döner. Diese Kost wird zunehmend zu einem Problem, finden zumindest unsere Vertreter im Bundestag. Horst Seehofer, bis vor kurzem der für Ernährungsfragen zuständige Bundesminister:

O-Ton Seehofer

Für die Generation, die den Zweiten Weltkrieg und die nachfolgenden Jahre mit Entbehrungen und Hunger erlebt hat, war es eine Wohltat, als es wieder Butter, Zucker, Nudeln und Fleisch gab. Diese Erfahrung aus der Notzeit wurde in vielen Familien weitergegeben und war auch eine Ursache für die Entwicklung der Folgezeit. In diesen Nachkriegsjahren gab es zu wenig zu essen und genug Bewegung. Heute gibt es - jedenfalls in den Industrienationen - in den allermeisten Fällen genug zu essen, aber zu wenig Bewegung.

Sprecher

„Zu viel, zu fett, zu schlecht.“ So tönt es fraktionsübergreifend aus dem Bundestag, einem der wichtigeren Akteure in der boomenden Branche der Ernährungsberater. Essen und Ernährung ist in den letzten Jahren immer mehr zum Thema geworden. Es gibt Kochshows auf allen Fernsehkanälen; in den Buchhandlungen und Bibliotheken quellen die Regale von Kochbüchern über und an den Universitäten werden immer mehr Ernährungsberaterinnen ausgebildet, es sind tatsächlich zu fast

90 Prozent Frauen. Wir kümmern uns ums Essen. Das war nicht immer so. Tacitus beschrieb in seiner Schrift „Germania im ersten Jahrhundert“ vor knapp 2000 Jahren die frühe deutsche Esskultur:

Zitator

Die Speisen sind einfach: wilde Baumfrüchte, frisches Wildbret oder geronnene Milch. Ohne besondere Zubereitung, ohne Gaumenkitzel vertreiben sie ihren Hunger. Dem Durst gegenüber herrscht nicht dieselbe Mäßigung.

Sprecher

Diese Grundhaltung spiegelt sich immer noch im Ausgabeverhalten der Bundesbürger wieder. Deutschland landet bei den Erhebungen zum Anteil der Ausgaben für Lebensmittel am Gesamtbudget der Haushalte regelmäßig auf dem letzten oder vorletzten Platz. Wenn es hingegen um den Alkoholkonsum geht, im vorderen Mittelfeld. Es war nicht alles schlecht, betont dagegen Peter Peter, Restaurantkritiker und Autor einer dieses Jahr erschienenen „Kulturgeschichte der Deutschen Küche“. Er betont, dass es sich dabei um einen positiv gewichteten Abriss der Geschichte handelt.

O-Ton Peter

Auch ich, in meinem Leben habe ich weit öfter schlecht in Deutschland gegessen als gut in Deutschland gegessen. Auch wenn man mit Gastronomen spricht, das war ja ein Mekka, nach Frankreich rüberzufahren, es war eine völlig andere Welt und dann teilweise wieder in diese teilweise gastronomisch klägliche Deutschland der Nachkriegszeit zu fahren und dann ist es natürlich auch noch so, dass sehr viel Literatur über Essen eher politisch vom Linken her gewichtet ist, dass ist ja auch absolut o.k. aber die geht eher über das Ausbeuterische der reichen Klassen und wie schlecht da die deutschen Arbeiter gegessen haben. Auch das ist ein Thema, aber wenn man über Kochkultur redet, dann muss an eben auch über die Spitzenleistungen reden und die nicht völlig unterschlagen und die gibt es natürlich in der deutschen Geschichte, die Spitzenleistungen der Küche.

Kochmusik: plätschernder Swing easy listening

Zitator (im freundlich jovialen Ton der Fernsehköche)

Die Krammetsvögel werden gerupft, die Haut vom Kopf gezogen, gesengt. Dann wäscht man die Vögel, sticht die Augen aus, schlägt die Krallen von den Füßen, biegt den Kopf über die Brust und steckt die Füße über Kreuz durch die Augenhöhlen. Die Vögel werden mit Salz und einigen gestoßenen Wacholderbeeren eingerieben. Hierauf macht man Butter in einer Pfanne hellbraun, etwa ½ Eßlöffel für eine Drossel, und bratet die Vögel unter öfterem Umwenden etwa in einer halben Stunde gar.

Sprecher

So steht es im Kochbuch der ostpreußischen Haushaltsschule von 1911. Auch wenn heute wohl niemand mehr Krammetsvögel – Wacholderdrosseln – auf dem Teller haben möchte, was ohnehin aus Tierschutzgründen verboten wäre, knüpfen viele Köche der modernen Küche an die Esskultur der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg an. Denn die Jahrzehnte danach waren nach kulinarischer Geschichtsschreibung erst von Mangel und dann von Fehlentwicklungen bestimmt. Ihren nachhaltig schlechten Ruf erwarb sich die deutsche Küche vor allem in den 50er bis 70er Jahren des letzten Jahrhunderts. Der viel gescholtene „Toast Hawaii“ steht, ob zu Recht oder nicht, für diese Epoche:

Kochmusik: plätschernder Swing, easy listening

Zitator

Toastbrot hellbraun toasten. Mit Butter bestreichen und die Toastscheiben auf ein Backblech geben. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schinkenscheiben kurz darin anbraten. Auf das Brot legen. Ananasringe gut abtropfen lassen und auf den Schinken legen. Emmentaler auf die Ananas legen und mit etwas Paprikapulver bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 7-8 Minuten überbacken. Mit je 1 Cocktailkirsche garnieren.

Sprecher

Als Erfinder des Toast Hawaii gilt Clemens Wilmenrod, ein Schauspieler, der 1953 der erste Fernsehkoch Deutschlands wurde. „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ hieß die Sendung, die die Kochshow als Sendeformat im Fernsehen etablierte.

O-Ton Wilmenrod

Jetzt wird ein so genannter Fond gemacht, d.h., eine Salatsauce aus Tomatenketchup und einem Schuss süßer Sahne. Dort hinein kommen nun die guten Heringe. Jetzt geht es weiter: es kommt hinein eine fein in Scheiben geschnittene kleine Banane, ein in Stücke geteiltes Ei, zwei Tomaten in Scheiben, ein Apfel in Würfeln und sagen wir zwei in Ringe geschnittene Zwiebeln. Das ist ungefähr, wenn es durchgehoben ist, dann der Heringssalat nach Art der bretonischen Fischer.

Sprecher

Wilmenrod konnte seinen Zuschauern noch erzählen, dass bretonische Fischer ihren Fisch mit Ketchup anrichten, dass mit Ketchup versetztes Hackfleisch arabisches Reiterfleisch sei und ein paniertes Schnitzel als „Venezianischen Weihnachtsschmaus“ verkaufen. Heute ginge das nicht mehr. Wir sind alle weit gereist, können Ciabatta oder Gnocchi richtig aussprechen, wissen, was Tapas sind, und können Chop Suey von Ratatouille unterscheiden. Dosengemüse, Schmelzkäse und Corned Beef kommen uns nicht mehr auf den Tisch. Andererseits:

Atmo Gaststätte
Zahlen bitte!

Zitator

2007 wurden in Deutschland 720 Millionen Tiefkühlpizzas gegessen, das sind neun Stück pro Person.

Mc Donalds meldet für 2007 mit 927 Millionen Gästen einen neuen Besucherrekord.

Im Schnitt war jeder Deutsche 11,5 mal dort.

Ikea gibt bekannt, dass in den hauseigenen Kundenrestaurants pro Jahr rund 80 Millionen Hackfleischbällchen namens Köttbullar auf die Teller kommen.

Atmo Bundestagskantine [Regie: unter ganze Passage legen]

Sprecherin

570 Mitarbeiter finden Platz in der Kantine im Jakob-Kaiser-Haus, einem der Verwaltungsbauten neben dem Berliner Reichstag. Abgeordnete trifft man hier allerdings kaum. Es ist die Kantine für die „normalen“ Angestellten des Hauses, für die Assistenten und Sekretärinnen, für die Wachschutzleute und die Praktikanten. Eine Kantine, wie viele andere: hell, schlicht und abwaschbar. Vor der Zeile mit der Essenausgabe steht eine Glasvitrine, in der die Gerichte des Tages ausgestellt sind. Es gibt Berliner Kartoffel-Steckrüben-Terrine, Allgäuer Hochzeitssuppe, Schwäbische Schupfnudeln und Piccata vom Seelachsfilet. Die längste Schlange ist allerdings vor der Ausgabe der Hähnchenbrust „Taj Mahal“ mit Basmatireis, Currygemüse und Seealgensalat. Vier Euro, 460 Kalorien.

Atmo kurz frei

Sprecherin

Das „Taj Mahal“ hält nicht, was es verspricht: die Hähnchenbrust schmeckt nach gar nichts, muss allerdings von einem monströs großen Huhn stammen. Das Currygemüse befindet sich in Form von kleinen Paprikastreifen im Reis, in dem neben dem Curry auch kleine unangekündigte Fischstücke zu finden sind. Wohl eine Konzession an den Freitag. Die Kantine wird von der Dussmann Service Gesellschaft betrieben. Der weltweit agierende Dienstleistungskonzern versorgt täglich Hunderttausende in Schulen, Krankenhäusern und Betrieben.

Atmo Gaststätte

Stimme: „Zahlen“

Zitator

Nach Angaben des Branchendienstes CHD gab es 2007 in Deutschland 10.400 Kantinen in Betrieben mit mehr als 100 Mitarbeitern. Dort wurden 994 Millionen Mahlzeiten im Gesamtwert von 4,4 Milliarden Euro ausgegeben. Der Durchschnittspreis für ein Kantinenessen lag bei 3,30 Euro.

Sprecher

Die Meldungen zur Ernährungslage der Nation sind widersprüchlich. Einerseits wird vom Boom der Biobranche, von der Slowfood-Bewegung und vom Erfolg regionaler Produkte berichtet, andererseits meldet der Verband der Tiefkühlkosthersteller von Jahr zu Jahr neue Verbrauchsrekorde. Zwar steht Tiefkühlkost nicht per se für schlechte Ernährung oder mindere Qualität, doch die viel propagierte Marktfrische, deren Bedeutung in jeder Kochshow herausgestellt wird, ist dann doch etwas anderes. Convenience Food – Bequemlichkeitsessen heißen die tafelfertigen

Produkte der Branche, die man nur noch im Ofen oder der Mikrowelle aufwärmen muss.

O-Ton Pollmer

Wir haben heute weniger Anbieter als früher und haben ein größeres Sortiment mit mehr Markennamen. Was sich vor allem verändert hat, ist der Convenience Charakter der Produkte, das heißt, vor 30, 40 Jahren wurden noch in relativ vielen Haushalten einfache Gerichte selber gekocht, das hat sich natürlich nachhaltig verändert.

Sprecher

Udo Pollmer vom Europäischen Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft.

O-Ton Pollmer

Sie bekommen heute im Grunde alles in Convenience Qualität und das heißt also, man hat die Produktion, die Verarbeitung von Lebensmitteln, noch stärker außer Haus verlagert und nutzt sozusagen dann die Zeit – das ist auch einer der wichtigen Faktoren dabei – damit eben die Menschen arbeiten können, weil das, was die da mehr verdienen, immer noch weniger ist als das, was sie mehr ausgeben müssen für die Fertigerzeugnisse.

Sprecher

Im internationalen Vergleich gehört Deutschland zu den Spitzenverbrauchern von Tiefkühlkost, liegt aber immer noch deutlich hinter Großbritannien und den USA. Es sieht so aus, als würden die schlecht beleumundeten Küchen die Ranglisten anführen. Dagegen fallen Länder, deren Kochkünste allgemein hoch eingeschätzt werden, etwa Frankreich oder Italien, in dieser Statistik deutlich ab.

O-Ton Pollmer

Frankreich ist nach wie vor durchaus mehr Agrarstaat als Deutschland, wir sind ein Industriestaat in viel stärkerem Maße, und je näher die Menschen an der

Lebensmittelproduktion dran sind, je mehr Verwandtschaft sie auf dem Land haben noch in der ersten und zweiten Generation, desto mehr wissen sie natürlich über Lebensmittel und dann wird anders eingekauft; und in dem Moment, wo das Familieneinkommen nicht über einen zweiten Arbeitsplatz in der Familie erwirtschaftet wird, sondern darüber, dass man selber Lebensmittel zubereitet, ist das Know How da und dann wird natürlich auch nicht jeder Mist gekauft.

Sprecher

Tatsächlich gibt es in Frankreich und Italien deutlich mehr und deutlich kleinere landwirtschaftliche Betriebe als in Deutschland. Nicht nur um die Kenntnisse von der Qualität der Nahrungsmittel ist es hier zu Lande schlecht bestellt, auch das Wissen um die Zubereitung der Speisen nimmt Untersuchungen zufolge ab. Ein Wissenschaftler von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung prophezeit gar, dass im Jahr 2020 die letzte Rinderroulade in deutschen Küchen geschmort werden wird.

Atmo Kulinarischer Salon

[Regie: unter ganze folgende Passage legen!]

Sprecherin

Eismeerlachs mit Limonen-Sojavinaigrette sowie Avocadocreme und Sechuankresse als Vorspeisen, dann Wildessenz mit Maronen-Gänseleberravioli und Langpfeffer, gefolgt von Rinderfilet im exotischen Gewürzfond konfiniert und schließlich noch Quittenstrudel und Cremeeis von Portwein und Feige. Es ist kein leichtes Menü, das die 14 Teilnehmer an diesem Abend zu bewältigen haben, doch das haben sie selbst so gewollt. Sie haben einen Kochkurs bei einem Sternekoch gebucht.

Atmo kurz frei

Sprecherin

Der „Kulinarische Salon“, in dessen Räumen der Kurs stattfindet, befindet sich in einem früheren Restaurant in Berlin-Charlottenburg. Nach einem Glas Sekt und einer Aufwärmphase, in der sich einige der Teilnehmer bereits als Männer vom Fach zu erkennen geben, geht es los. Der Lehrer ist einer der Jungstars der aufstrebenden Berliner Gastronomie - Michael Kempf, vielfach ausgezeichnete Küchenchef des Restaurants Facil.

Atmo frei // Kempf spricht

Sprecherin

Kempf hat sich mit mutigen Zusammenstellungen von Zutaten aus aller Welt und einer sehr gewürzorientierten Küche einen Namen gemacht. Die Kochschüler kennen sein Restaurant meist nicht, sie wurden vor allem vom Michelinsterne, den er führen darf, angezogen. Myrna Oehlke ist eine der Betreiberinnen des Kulinarischen Salons.

O-Ton Oehlke

Ich hab den Eindruck dass hochwertige Gastronomie, sprich ein Sternkoch, schon mehr Männer anspricht als die Frauen. Woran auch immer das liegt, vielleicht weil auch mehr Männer Sterneköche sind, ich hab keine Ahnung.

Sprecherin

Auch an diesem Abend sind die Männer in der Überzahl und sie beherrschen zunächst das Terrain rund um das große Stahlmodul in der Mitte der Küche. Die Auftaktfrage, wer den großen Lachs häuten und entgräten möchte, hat die Gruppe ziemlich sauber nach Geschlechtern getrennt. Die Frauen haben sich fürs Quittenschälen und das Vorbereiten des Strudelteigs entschieden. Die Männer

versammeln sich vor dem Lachs und diskutieren die Messerfrage. Es stellt sich allerdings heraus, dass die meisten Lachs bisher nur in Scheiben kannten und so stehen sie etwas ratlos vor dem großen kompletten Fisch. Der Chefkoch macht es vor.

Atmo Kempf erklärt, wie man Lachs schneidet

Sprecherin

Knapp 100 Euro haben die Teilnehmer für diesen Abend bezahlt, dafür bekommt man bei der Volkshochschule ein ganzes Semester Kochunterricht. Trotzdem ist der Kurs ausgebucht. So wie fast alle Kurse in diesem Winter.

O-Ton Oehlke

Wir machen Kinderkochkurse, das sind oft so Geburtstagsfeiern ab neun Jahre bis zwölf. Dann kommt es immer so ein bisschen auf das Thema an. Die asiatischen Kochkurse, das sind 20- 30 Jahre die Altersgruppe. Toskana/Provence wird dann ein bisschen älter. Das geht dann so ab 30-60 los. Und zwischendurch sind dann auch so 18jährige mit drin. Auch Jungs, die sich dafür interessieren. Also festlegen können wir uns nicht. Wir sind dann selber oft überrascht, wer kommt.

Sprecherin

Die Teilnehmer scheinen alle zufrieden, denn der Starkoch geizt nicht mit seinem Wissen. Er verrät, wie man Lammfleisch so präpariert, dass es beim Braten die Form behält, präsentiert seltene Gewürze und nennt sogar Bezugsquellen von vielen Produkten. Nach vier Stunden schnippeln, braten, dämpfen und backen stellen sich Ermüdungserscheinungen ein, die Konzentration nimmt ab, es wird weniger mitgeschrieben, dafür häufiger zum Wein gegriffen. Selbst wer keine Rezepte oder Tricks mit nach Hause nimmt, hat für den Preis, den er auch im Restaurant bezahlen

würde, sehr gut gegessen und zumindest gelernt, dass die Herstellung eines solchen Menüs eine extrem anspruchsvolle Aufgabe ist.

Atmo Gastronomie

Stimme: „Zahlen!“

Zitator

Derzeit gibt es in Deutschland neun Restaurants, die vom Guide Michelin drei der berühmten Sterne bekommen haben. 18 Betriebe erhielten zwei Sterne und 189 einen Stern. 1979 gab es in Deutschland das erste Drei-Sterne-Restaurant.

O-Ton Horrmann

Es gab damals einige wenige Ausnahmen. Da gab es in Oberbergen den Schwarzen Adler, da gab es den Erbprinz in Ettlingen, da gab es einige wenige und die waren nicht sonderlich beachtet. Das war die Zeit der 60er Jahre, da war noch die alte Eisbeinherrlichkeit, Bouletten und deutsche Mehlpampe. Dann Eckhard Witzigmann, der dann über die Grenze gegangen ist und in der „Auberge de L'ill“ gelernt hat und andere nach sich gezogen hat. Das war der Anstoß und dann wurde es besser.

Sprecher

Heinz Horrmann, Jahrgang 1943, gehört zu den dienstältesten deutschen Restaurant- und Hotelkritikern. Seit 2007 ist er auch Mitglied der Jury der „Kocharena“, einer Fernsehkochshow, in der ambitionierte Hobbyköche in einem Wettstreit gegen Profis antreten. Dass Kochshows seit einigen Jahren im Fernsehen so präsent sind, wertet er als Zeichen eines generell gestiegenen Interesses am Kochen.

O-Ton Horrmann

Auf jeden Fall spricht es für das große Interesse am Restaurantbetrieb, am Kochen. Es ist nicht so, dass jetzt die Menschen die Restaurants stürmen, sondern sie sehen

im Fernsehen, die kriegen Anregungen und sie machen es zu Hause oder sie probieren es auf niedrigem Niveau, denn da ist in der Tat noch sehr viel zu tun, noch sehr viel im Argen.

Sprecher

Auch wenn man den Beitrag dieser Sendungen zur Hebung der Esskultur gering einschätzt und vermutet, dass etliche Zuschauer dazu eine Tiefkühlpizza in den Ofen schieben, einen erstaunlichen Effekt hat die Dauerpräsenz des Kochens in den Medien doch. Koch ist inzwischen einer der beliebtesten Ausbildungsberufe. Udo Pollmer:

O-Ton Pollmer

Früher waren Sie in der Disko der letzte Arsch, wenn Sie sagen mussten, ich bin Koch, und heute ist es eben hip, einen Koch zu kennen oder ein solcher zu sein und das führt natürlich auch zu entsprechenden Verschiebungen bei der Berufswahl.

Sprecher

Dass die Lehrlinge allerdings alle in die erhoffte Beschäftigung kommen, kann man bezweifeln, denn der Markt für Spitzenrestaurants ist begrenzt und die Mittelklasse ist von der Rezession bedroht. Heinz Horrmann:

O-Ton Horrmann

Was wirklich kränkelt, das ist die gute klassische Mittelklasse, die Restaurants in den Bereichen, die nie nach Sternen schielen, aber sich absetzen vom ganz billigen. Diese Mittelklasse ist am stärksten betroffen und die wird in 2009 noch stärker betroffen sein, wenn die Auswirkungen erst richtig da sind.

Kochmusik: plätschernder Swing, easy listening

Zitator

Kohlblätter vom Strunk lösen und in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Hack mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen gut vermischen. Hackfleischteig in die vorbereiteten Kohlblätter wickeln und mit Küchengarn umwickeln. Butter erhitzen. Die Kohlroulade leicht anbraten, mit dem Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze dreißig Minuten im geschlossenen Topf garen.

Sprecher

Die Frage, was deutsche Küche im Alltag kennzeichnet, ist schwer zu klären. Wenn man nach der Popularität der nationalen Küchen fragt, wären wir alle ohnehin lieber Italiener. Pizza und Spaghetti Bolognese ringen in allen Umfragen nach den Liebesspeisen der Deutschen mit dem Schnitzel um Platz 1.

Atmo Gastronomie

Stimme: „Zahlen bitte!“

Zitator

Gab es 1950 in München ganze sechs italienische Restaurants, waren es 1990 schon 121. In Berlin gab es 1960 ebenfalls sechs „Italiener“ und 1990 467, wobei es die größten Zuwachsraten jeweils in den 80er Jahren gab.

Sprecher

Es wird zwar oft von einer Amerikanisierung der Esskultur gesprochen, was vor allem auf eine Kritik an den großen Burgerketten zielt, der statistisch auffälligste Trend ist jedoch die Italienisierung oder, wenn man die Griechen und Jugoslawen dazu zählt, die Mediterranisierung. Restaurantkritiker Peter Peter:

O-Ton Peter

Es gab in den 60 Jahren diese sieben Country studies, das war ein amerikanischer Professor, der die Ernährungsgewohnheiten von mediterranen Völkern untersucht hat und die mit totalen Fleischessern verglichen hat und hat halt festgestellt, dass Menschen am Mittelmeer ein geringeres Herzinfarktisiko haben. Die Leute haben vorher immer geglaubt, diese schwere Olivenölküche sei ungesund, die hat zu einem gewaltigen Umdenken geführt. Das ist eine Sache, das andere ist die Präsenz italienischer Lokale in Deutschland, die mit frischem Gemüse kochen und vor allem ein Händchen haben im Service, also es ist schick, es ist gesund und es ist relativ unkompliziert. Es ja keine pompöse Küche, die italienische, sondern eine direkte Küche, einfache Zutaten.

Sprecher

Für den Ernährungswissenschaftler Udo Pollmer haben wir mit Untersuchungen wie der sieben Länder Studie der deutschen Küche mutwillig den Garaus gemacht.

O-Ton Pollmer

Die typisch deutsche Ernährung gibt es eigentlich nicht mehr, weil wir die typisch deutsche Ernährung aufgegeben haben mit dem Hinweis, sie sei ungesund – das ist natürlich dummes Zeug, wenn man bei uns erzählt, dass nur die Sachen gesund sind, die zufällig in Breitengraden wachsen, was bei uns nicht wächst, das heißt also den Deutschen als gesunde Kost die Mittelmeerküche zu empfehlen, das ist ungefähr genauso schlau, wie wenn man einem Sizilianer den Labskaus als gesunde Kost aus Deutschland empfehlen würde. Man kann mit derselben Logik sagen, ok, Eskimos haben eine geringere Lebenserwartung als Bayern, also müssen sie in Zukunft Knödel, Radi und Bier zu sich nehmen, um die gleiche Lebenserwartung zu bekommen.

Sprecher

Pollmer, der unter anderem mit dem Buch „Esst endlich wieder normal!“ von sich reden machte, sieht die deutschen Esser - umstellt von Ernährungsberatern - in einer „Angstfalle“.

Atmo Bundestag

Sprecherin

Sitzungswoche im Bundestag, überall im Gebäude tönt eine Glocke, die zur namentlichen Abstimmung aufruft, das Restaurant direkt über Plenarsaal ist deshalb fast leer. Seit 1997 ist das Münchener Gastronomieunternehmen Feinkost-Käfer für die Versorgung im Reichstagsgebäude zuständig. Das Unternehmen betreibt hier zwei Restaurants und eine Cafeteria. Aushängeschild ist das „Dachgartenrestaurant im Deutschen Bundestag“, ein gehobenes Lokal mit Blick über die Hauptstadt, das auch für Besucher von außerhalb geöffnet ist. Hier gibt es explizit deutsche Küche - in ihrer derzeit modernen Ausprägung - etwa Kartoffel-Lauchstrudel an Schwarzwurzelragout oder Brandenburger Landentenbrust mit Feigenrotkraut. Wobei die Abgeordneten im Alltag deutsche Küche in ihrer elementareren Form bevorzugen. Jan Becker, Geschäftsführer der Betriebe:

O-Ton Becker

Ich würde sagen, das ist die Boulette mit Kartoffelsalat bei uns im Haus und das Schnitzel, das sind so die beiden Gerichte, die am meisten laufen.

Sprecherin

Damit bewegen sich die Parlamentarier im Erwartungshorizont. Bodenständigkeit bei der Auswahl des Essens auszuweisen, gehört zu den traditionellen Pflichtübungen deutscher Politiker. Zu gut zu speisen, ist für die Mächtigen in Deutschland anrühlich. Sie haben inzwischen allerdings die Möglichkeit, etwas zu schummeln und sich nur vordergründig zur Hausmannskost zu bekennen.

O-Ton Becker

Ein Eisbein, tolles Eisbein, sehr lecker! Bei uns bekommen sie beispielsweise Eisbeinpralinen. Wir reduzieren es wirklich auf das Fleisch, ohne diese knusprige Haut, wie es ein Wirtshaus anbieten würde. Wir arbeiten auch mit Eisbein, aber eben

nicht mit dem Ganzen, sondern mit dem zarten Fleisch und richten das auf den Tellern geschmackvoll an.

Sprecherin

Mit solchen Gerichten spiegelt die Bundestagsgastronomie genau den Trend der letzten Jahre wieder: Neuinterpretation klassischer Gerichte und Rückbesinnung auf heimische Produkte.

O-Ton Becker

Es gibt für fast alles deutsche Alternativen. Abgesehen vom Champagner, den wir schwer ersetzen können, aber mit dem wir durch erstklassige Sekte in Konkurrenz gehen können. Es gibt eine Whiskybrennerei im bayrischen Raum, stellt ausgezeichneten Whisky her. Es gibt tolle Obstbrennereien auch in Deutschland. Es gibt für einen Aversa und Ramazotti eine Alternative, einen Borgmann aus Braunschweig. Die Hersteller sind Freaks, Sie können in Deutschland Bisonfleisch kaufen, Straußenfleisch. Also es gibt wirklich alles.

Sprecherin

Eine deutsche Spezialität von Weltruf hat jedoch, entgegen landläufigen Vorurteilen, wenig Zuspruch im Abgeordnetenrestaurant. Jan Becker von Feinkost-Käfer.

O-Ton Becker

Wenn wir in zwei Wochen mal ein Kiste Bier hier verkaufen, ist das viel, der Alkoholkonsum ist minimalistisch.

Sprecher

Damit entspricht die Ernährung auf Abgeordnetenniveau tatsächlich ziemlich genau dem, was alle Kommissionen empfehlen. Sie ist ausgewogen, saisonal geprägt und stammt zumindest zu größeren Teilen von regionalen Produzenten. Die Forderung „Feinkost für alle“ hört man allerdings selten aus dem Bundestag, denn das würde die Frage aufwerfen, wer das bezahlen kann und soll.

Atmo Bundestag

Es wird interfraktionell vorgeschlagen, den Gesetzentwurf zur federführenden Beratung an den Haushaltsausschuss zu überweisen. – Dazu gibt es offensichtlich keine weiteren Vorschläge. Dann ist die Überweisung so beschlossen.

überblenden in Telemann **Tafelmusik**

Spr. vom Dienst

„Jauchzende Würste im spritzenden Fett“ Die Deutschen und die Esskultur

Von Martin Hartwig

Es sprachen: Friedhelm Ptok, Nina West und Thomas Holländer

Ton: Inge Görgner

Regie: Roswitha Graf

Redaktion: Stephan Pape

Produktion: Deutschlandradio Kultur 2008