

Peter Erlenwein

# Angebrannt und kalt serviert

Erlebnisse eines Küchenignoranten

Für die Insulaner in Kekes Haus

# Inhalt

1. Vorbemerkungen
2. Werkzeuge und Lebensmittel
  - 2.1 Werkzeuge
    - 2.1.1 Der Herd
    - 2.1.2 Die Messer
    - 2.1.3 Pfannen und Töpfe
    - 2.1.4 Hilfsgeräte
  - 2.2 Lebensmittel-Vorräte
3. Tischgebräuche
4. Hauptsache ...
  - 4.1 ... es geht schnell
  - 4.2 Berlin
  - 4.3 Kartoffeln
    - 4.3.1 Geschichte(n)
    - 4.3.2 Fakten
    - 4.3.3 Variationen
  - 4.4 Tomaten
    - 4.4.1 Geschichte(n)
    - 4.4.2 Fakten
    - 4.4.3 Variationen
  - 4.5 Spargel
    - 4.5.1 Geschichten(n)
    - 4.5.2 Fakten
    - 4.5.3 Variationen
  - 4.6 Pasta & Pizza

- 4.6.1 Geschichte(n)
  - 4.6.2 Fakten
  - 4.6.3 Variationen
- 4.7 Reis
  - 4.7.1 Geschichte(n)
  - 4.7.2 Fakten
  - 4.7.3 Variationen
- 5. Ohne sie geht nichts
  - 5.1 Gewürzkräuter und -pflanzen
  - 5.2 Fette und Öle
  - 5.3 Einfache Saucen
- 6. Alles Eßbare
  - 6.1 Alles was in Erde wächst
    - 6.1.1 Kohl und Konsorten
    - 6.1.2 Hülsenfrüchte
    - 6.1.3 Lauch- und anderes Gemüse
    - 6.1.4 Pilze
    - 6.1.5 Besonderes Gemüse
  - 6.2 Alles was fliegt
  - 6.3 Alles was schwimmt
  - 6.4 Alles was grast
    - 6.4.1 Rindviecher
    - 6.4.2 Schafe und Ziegen
  - 6.5 Alles was grunzt
- 7. Exotika
- 8. Alles Käse oder was?
- 9. Das ultimative Rezept
- 10. Fakten und Daten
- 11. Literatur

## 12. Rezeptverzeichnis

Vor Zeiten gegessen, noch heute erinnert

# 1. Vorbemerkungen

*Vorbemerkung für Leser, die rasch zur Sache kommen wollen.*

Sie haben von nix 'ne Ahnung, wollen oder müssen aber ganz schnell mal selbst was zum Essen zubereiten?

o.k., machen wir's kurz:

Falls Sie den Raum, der in Ihrem Wohnungsmiet- oder Kaufvertrag als Küche bezeichnet ist, bislang nur als Abstellraum für ein paar seltsame Küchenutensilien wahrgenommen haben, vergessen Sie die kurze Begegnung mit diesem Buch. Und Tschüß!

*Vorbemerkung für Leser mit Neugier und Geduld*

Immer noch da? Das freut mich!

Gucken Sie in's Inhaltsverzeichnis und verlassen Sie sich auf die Überschriften. Sollten sie Abkürzungen nicht verstehen, schauen Sie unter „Fakten und Daten“ nach, dort ist fast alles erklärt.

Dieses Buch ist weder Rezepte-Sammlung noch Kochbuch. Es will auch nicht belehren.

Es erzählt selbst erlebte oder erfahrene, Erlebnisse, Geschichten und Anekdoten rund um's Essen.

Was der Mensch ißt, wie er die ihm verfügbaren Rohstoffe zubereitet und mit welchen Zutaten er sie versieht, entzieht sich jeder Dogmatik. Jedes Dorf, jede Region auf unserem Planeten ernährte sich ursprünglich nur von dem, was ihnen jeweils nah' verfügbar war.

Daraus hat sich bis in unsere Zeit eine schier unendliche Vielfalt der Auf- und Zubereitung tierischer und pflanzlicher Nahrungsmittel entwickelt. Es wär schön, wenn wir sie uns auch künftig erhalten könnten.

Was "genommen und verwendet" wurde, das "**receptum** (lat.)", ist in der Küche kein Imperativ, kein Dogma.

Jeder Mensch hat eigene Vorlieben für Zutaten und macht eigene Erfahrungen bei deren Zubereitung. Daher wurde in diesem Buch an Stelle des Worts "Rezept" die liberalere Bezeichnung "Variation" (der dominierenden Zutat) verwendet.

Also: ausprobieren und ggf. hemmungslos ändernd anpassen an die eigenen Vorlieben!

Ist es nicht bemerkenswert, wie nachhaltig präsent geschmackliche Erinnerungen sein können? Die meinen stammen aus meiner Kinder- und Jugendzeit im Nachkriegs-Berlin und einem winzigen Dorf in der Nieder-Lausitz. Leider habe ich nur den Geschmack behalten, nicht aber die Rezepte, die ihn bewirkten.

Andere Erinnerungen habe ich von vielen Reisen mitgebracht und aus Einladungen zum Essen von Freunden und Bekannten mitgenommen. Wieder andere stammen aus allgemein zugänglichen Berichten, die ich ausprobiert und meinem Geschmack angepaßt habe und aus Gesprächen mit professionell kochenden Menschen.

Lernen ist kein Kunststück, falls man lernbereit ist und den Mund zum Fragen aufbekommt. Lesen zu können, ist kein Nachteil. Freunde zu haben, die selber kochen, ein großer Vorteil. Dennoch war 'Kochen' in meinen Gesprächen immer nur Randthema!



Kulinarische Extravaganzen und exotische Zutaten sind nicht mein Ding. Sollte mir hier und da doch eine solch' fremd klingende Zutat untergekommen sein, ist sie im nächstliegenden Asia-Laden zu finden.

Wenn also weder Kochbuch noch Rezeptsammlung, was ist dieses Buch denn dann?

Es ist der Erfahrungsbericht eines Küchenignoranten auf seinem Weg vom angebrannten Kaffeewasser zu respektablen Eintöpfen. Und noch ein wenig mehr.

Typen wie mich gibt's wahrscheinlich zuhauf! Sie haben von nix in der Küche eine Ahnung.

Mit dem Beginn einer gleichberechtigten Partnerschaft, vulgo: Ehe, entwickeln sie aber den Ehrgeiz, den eigenen Anteil an nebenberuflicher Arbeit so gut und so fair wie möglich (?) zu erledigen. In dieser Situation durfte ich wählen. Putzen und Waschen wollte ich nicht, also habe ich mir "Küche komplett" ausgesucht: Einkaufen, Kochen, Abwaschen und Küche sauber halten.

Angerichtete Speisen nennt man Gerichte, weil über das zubereitete Essen ‚gerichtet‘ wird. Wirklich?

Zu Beginn meiner Kochversuche habe ich mit den gekauften Lebensmitteln Schlimmes angerichtet. Ich kann von Glück sagen, daß mich meine Frau ob der versalzenen, überwürzten, faden oder schlicht matschigen 'Gerichte' nicht wegen Körperverletzung vor Gericht zitierte.

Zunächst gab's gerade noch eßbare Standardgerichte. Stur gekocht nach Rezepten. Verstanden hatte ich nichts. Allmählich aber wurde das Zeug genießbarer. Learning by doing! Schon als Kind und Jugendlicher hatte ich eine

Vorliebe für Eintöpfe in allen möglichen Variationen. Irgendwann gelangen sie zunehmend besser.

"Was stinkt denn hier so gut?", war das erste Lob meiner Frau nach mehreren Monaten meiner Kochversuche. Zuvor hatte sie schweigend gelöffelt und gelitten.

Schließlich bekam das Kochen einen eigenen Stellenwert als entspannende und kreative Freizeitbeschäftigung. Damit stiegen aber auch die Ansprüche. Und sofort häuften sich die Mißerfolge. Woran lag's?

Dem Naturwissenschaftler und Heimwerker war evident, daß auch in der Küche professionelles Gerät und Kenntnisse über dessen professionelle Handhabung und Pflege unverzichtbar sind.

Sein Mangel an trivialsten Kenntnissen von Küchenarbeiten war eklatant. Der begann bei ihm dubiosen Mengenangaben für Gewürze (eine Prise, ein dash) und führte rasch zu der für ihn absolut unbrauchbaren Anweisung: "... abschmecken mit ...".

Was, zum Kuckuck, soll das heißen? Wahrscheinlich handelt es sich hierbei um einen Übertragungsfehler. Ursprünglich war sicher gemeint, daß man den Finger in die Suppe tauchen und ihn dann "abschlecken" sollte, oder?

Im Ernst: Abschmecken bedeutet, den Löffel ins Gericht zu tauchen und dann von ihm zu kosten. Dann Nachwürzen und wieder kosten. Doch schon beim zweiten Kosten mit demselben Löffel überträgt dies die Mundbakterien des Kochs in das Gericht. Unabhängig vom hygienischen Aspekt, reduziert das die Haltbarkeit praktisch auf "sofort verzehren".

In keinem meiner damaligen Kochbücher fand ich darauf einen Hinweis. Angehende Naturwissenschaftler gehörten nicht zur Zielgruppe der Autoren.

Weshalb gerieten mir Spiegeleier manchmal exzellent und dann wieder so schlecht, daß ich sie am liebsten wegschüttet hätte? Weshalb wurden die Braten manchmal würzig, saftig und fest und dann wieder labberig und pappig? Weshalb gelang das Gemüse manchmal knackig und bissig und war dann wieder schlaff und langweilig?

Nach der Lektüre einer respektablen Sammlung von Kochbüchern (respektabel hinsichtlich der Anzahl, nicht aber der Qualität) kam die Erkenntnis, daß sie zur Lösung meiner Küchenprobleme nichts beitrugen.

Ärgerlich fand ich auch, daß diese Bücher alle möglichen Rezepte unter immer anderen Titeln und Verkaufsargumenten fast ohne weitergehende Empfehlungen wiederholen.

Die Probe aufs Exempel ist einfach: Angenommen, man verfügt über zwanzig Kochbücher. Man suche sich ein möglichst gängiges Gericht heraus und vergleiche die jeweils beschriebenen Rezepte miteinander. Der Unterschied ist meist marginal und oft beschränkt auf die verwendeten Gewürze. Die Beschreibung der Zubereitungsart ist meist hingeschludert; frustrierende Ergebnisse sind damit vorprogrammiert.

Worauf ein Laie wirklich achten muß, wird in kaum einem Buch erläutert. Dies gilt nach meiner Erfahrung auch für teure Hochglanz-Ausgaben.

Eine Ausnahme hiervon bilden alte Kochbücher (etwa vom Anfang des 20. Jahrhunderts). Davon besitze ich eins /DAV/ und hatte mit ihm immer wieder Erfolgserlebnisse mit dem

Befolgen der detaillierten und präzisen Anweisungen. Auch Kochbücher aus der Zeit kurz nach dem Ende des zweiten Weltkriegs sind nützliche Ratgeber. Das meiste Andere aber ist, aus meiner Sicht, überwiegend hochstilisierter Quatsch und nicht zu gebrauchen.

Wirklichen Gewinn und Erfolgserlebnisse brachten mir neben den erwähnten Titeln insbesondere die Bücher von Hervé This-(Benckhard), einem französischen Physiko-Chemiker. Er beschreibt verständlich und nachvollziehbar, was Kochen in chemischer oder physikalischer Hinsicht bedeutet /TB1/ und wie man sich dieses Verständnis tagtäglich in der Küche zunutze machen kann /TB2/. This-Benckhard ist ein begnadeter Kommunikator, einer der seltenen Übersetzer und Vermittler von Wissenschaft in tägliches Leben.

Am stärksten geprägt aber haben mich die langen Ferienaufenthalte meiner Jugendzeit in Woldin. Was ich dort geschmeckt, gesehen, erlebt und gelernt habe, waren dauerhafte Eindrücke. Der Kontrast zwischen Dorf und Großstadt war, rückblickend gewertet, ein unschätzbare Gewinn für mich - für das Sonntagskind.

## **2. Werkzeuge und Lebensmittel-Vorräte**

Was sollte der Laienkoch wissen, wenn er alltägliche Gerichte schmackhaft zubereiten will?

Er sollte geeignetes Handwerkszeug haben und es zu nutzen wissen. Dessen (evtl. teure) Anschaffung ist allerdings erst dann sinnvoll, wenn er sich sicher ist, daß er beim Hobby „Kochen“ bleiben wird. Gutes Werkzeug ist grundsätzlich unabhängig von seinem Verwendungsbereich, aber immer die Voraussetzung für qualitativ hochwertige Arbeiten.

Elementare Grundkenntnisse darüber, was in Topf oder Pfanne geschieht und wie sich Lebensmittel bei ihrer Zubereitung verhalten bzw. verändern, sind vonnöten /TB1/. Viel mehr aber ist für schmackhaftes Kochen nicht erforderlich; dieses Grundwissen allerdings ist zwingend erforderlich.

### **2.1 Werkzeuge**

Auch Kochen ist zunächst Handwerk. Wer selten kocht, braucht, um gut und schmackhaft zu kochen und zu braten, kein teures Gerät, es reicht das Billig-Produkt aus dem Warenhaus. Allerdings verlangen solche Produkte eine hohe Aufmerksamkeit und ständige Präsenz in der Küche, denn auf Überschreitung ihrer engen Gebrauchs-Grenzwerte reagieren sie sehr unangenehm. Dem gegenüber verhalten sich professionelle Geräte wesentlich fehlertoleranter.

Nach vielen Fehlern und unnötigen Ausgaben hatte auch ich begriffen: Handwerk mit qualitativ minderwertigem Werkzeug ist immer frustrierende Plackerei, mit hochwertigem Gerät dagegen kann es ein wahres Vergnügen sein. Geht dennoch ein Gericht daneben, weiß man wenigstens, woran es nicht lag.

### **2.1.1 Der Herd**

Es gibt vielfältige Varianten von Hitzequellen für das Kochen: Holzkohlegrill, Gasherd und Elektroherde in unterschiedlichster Technik. Und nicht zu vergessen, die oft geschmähte und vielfach unter-schätzte Mikrowelle.

Profis kochen auf Gas. Ich hatte nie einen Gasherd, sondern immer Elektroherde: zuerst einen mit den üblichen Kochplatten, dann einen mit CERAN- Feldern. Auf diesen Herden habe ich meine Erfahrungen gesammelt und nur auf diesen Herden beruhen meine Erfahrungen (ein Wechsel zum induktiven Heizen ist geplant).

Das Grillen im Garten über Holzkohle macht mir zwar großen Spaß, wird hier aber nicht behandelt.

### **2.1.2 Die Messer (germ.: matizsaha- im Stein versteckt; steinzeitlicher Ursprung)**

Messer in hochwertiger Qualität sind in der Küche unverzichtbar. Klinge und Griff sollten aus besten Materialien gefertigt, handgerecht geformt und von schwerer Qualität sein. Messer verdienen ihren Namen nur, wenn sie „rattenscharf“ sind.

*Mein Bestand:*

- 1 Haushaltsmesser
- 1 Messer zum Entbeinen mit schmaler Klinge
- 1 Messer mit abgerundeter Spitze für die Zubereitung von Kleingeschnittenem

- 1 Geflügelschere
- 3 Buckelsmesser
- 1 Brotmesser

Ein Tipp, der sich auszahlt: hochwertige Messer sollten mit Respekt behandelt werden. Hat man auf einem Holz- oder Kunststoffbrett etwas kleingeschnitten, streift man es fast unweigerlich mit der Messerklinge nach unten vom Brett in den Topf. Das tut der "rattenscharfen" Schneide gar nicht gut! Besser ist es, das Kleingeschnittene mit dem Messerrücken vom Brett zu streifen. Dasselbe gilt auch für das Schaben von z.B. Mohrrüben!

### **2.1.3 Pfannen (griech. patana-flache Schüssel) und Töpfe**

Über die besten Materialien für Töpfe und Pfannen läßt sich lange philosophieren. Für mich hat sich die schwere Qualität aus modernem Gußeisen (STAUB) als die beste erwiesen. Sie hat den Vorteil einer fast gleichmäßige Wärmeverteilung über den Boden und die Wand des Gefäßes und ist durch die, aufgrund ihres Gewichtes, vergleichsweise fest schließenden Deckel für ‚sanfteres‘ Kochen und Schmoren optimal geeignet. Da auch die Griffe aus Eisen sind, kann man die Behältnisse bei Bedarf auch in den Backofen geben. Ein kleiner Nachteil ist allerdings, daß man immer Topflappen bereit halten muß.

*Mein Bestand:*

- 1 großer ovaler Bräter mit Deckel (Längsachse 40 cm) aus Gußeisen
- 1 mittlerer Topf aus Gußeisen (20 cm)
- 1 Kasserolle aus Edelstahl (15 cm)
- 1 große, hohe Pfanne mit Deckel (30 cm) aus Gußeisen



1 große, flache Pfanne (30 cm) aus Gußeisen  
1 kleine Pfanne (15 cm) aus Gußeisen

## 2.1.4 Hilfsgeräte

- Küchenwaage
- Mörser
- Erlenmeyerkolben, 250 ml
- Kartoffelschäler
- Spargelschäler
- Kernausstecher (z.B. für Äpfel)
- Schneckenzange
- stabile Knoblauchpresse (Puristen werden Knoblauch nie zerquetschen, sondern ihn fein hacken)
- breiter Holzspatel
- Pfeffer- und Salzmühlen (die massiven Geräte von PEUGEOT sind eine lohnenswerte Anschaffung für Generationen)
- eine scharfe Reibe

## 2.2 Lebensmittel-Vorräte

Jetzt wird's prinzipiell.

Meine Vorräte sind absolut unideologisch zusammengestellt. Für Prepper wie auch jeden anderen Fundamental-Pessimisten ist das Folgende irrelevant. Bei jeder Art von Endzeit-Szenario wären Vorräte ein ohnehin nur geringfügiger Zeitgewinn.

Woher soll ich heute wissen, worauf ich übermorgen Appetit habe? Eben! Ungeduld ist eine Schwester der Kreativität. Und ohnehin ist gerade Sonntag und alle Geschäfte sind geschlossen. Was also ist im Kühlschrank und in den Schränken zu finden?

***Frische Lebensmittel:***

Kartoffeln  
Zwiebeln  
Tomaten  
Eier

Milch  
Sellerie (Knolle oder Staude)  
Porree

***Fette und Öle (haltbar 1-2 Monate):***

Butter  
Butterfett  
Olivenöl extra vergine  
Traubenkernöl

***Essig:***

Weinessig (Aceto balsamico tradizionale) mit Datteln

***Trockene Lebensmittel:***

Pasta verschiedenster Art  
Langkornreis (Basmati)  
Bohnen, weiß  
Linsen  
getrocknete Pilze (Pfifferlinge, Steinpilze, chinesische Pilze)  
Gewürze

***Konserven:***

Tomaten in Püree  
Tomatenmark in der Tube (dreifach konzentriert)  
Champignons  
Mohrrüben  
Erbsen  
grüne Bohnen  
Rosenkohl  
Rotkohl

Sauerkraut  
Meerrettich in der Tube

***Fonds:***

Fisch, Rind, Wild, Lamm, Gemüse, Geflügel

***Tiefgekühlt Lebensmittel:***

Rind- Schweine- und Geflügelfilet

Gehacktes vom Rind

Fischfilets, Shrimps, Meeresfrüchte

magerer und durchwachsener Speck (geräuchert und frisch)

### 3. Tischgebräuche

Menschen sind soziale Wesen. Für ihre Entwicklung zu Gemeinschaften war die Entwicklung und Beachtung von Regeln Voraussetzung. Deren wichtigste war und ist die der Rücksichtnahme auf Menschen in unserer Nähe. Vernunft, gesunder Menschenverstand und Empathie sind dafür völlig ausreichend. Diese Grundwahrheit ist jedem Kind erklär- und vermittelbar. Als Nebeneffekt ergeben sich aus ihr fast alle vernünftigen Tischgebräuche oder, allgemeiner, die des „guten Benehmens“.

Es gibt eine Unzahl von „Regeln“. Für viele gab es zur Zeit ihrer Entstehung reale Begründungen, die aber heute nicht mehr gelten.

Besteckregeln aufgrund von Materialeigenschaften sind heute nicht mehr relevant. Modeerscheinungen, deren Beachtung schon immer fragwürdig war, sind heute sinnentleert. Ihre Beachtung (z.B. Serviette niemals im Kragen) grenzt in unserer Zeit an Dummheit.

Eine Regel, deren Sinn nicht offensichtlich und nachvollziehbar ist, braucht nicht beachtet zu werden.

Dennoch gibt es ein paar einfache Grundsätze, deren Beachtung unser Miteinander etwas freundlicher machen kann.

#### ***Große Tafel***

Links und rechts enge Nachbarn. Jetzt gilt es, die Ellenbogen bei sich zu behalten. Um dies zu lernen, klemmte mir meine Mutter links und rechts je ein Buch unter die Achseln und

ließ mich dann mit Messer und Gabel essen. Fiel das Buch herunter, lachte sie. „Siehste?!“

### ***Bemerkens- und beachtenswert***

Was man selbst als abstoßend empfindet, sollte man anderen nicht zumuten.

- Schlürfen, Schmatzen, Rülpsen und Furzen wird in unseren Breiten allgemein nicht als Höflichkeitsbezeigung, sondern als eklig empfunden.
- Fleischfasern zwischen den Zähnen können ungemein störend sein. Aber mit dem Zahnstocher hinter ‚dezent‘ vorgehaltener Hand zu operieren, mit der Zunge zu zutzeln oder gar mit dem Finger im halb offenen Mund zu puhlen, sind allesamt Belästigungen der zwangsläufig zuschauen müssenden Mitmenschen am Tisch. Ein Gang in den Waschraum wäre hier angemessen.
- Zu viel gegessen? Gürtel zu eng? Den Gürtel am Tisch zu öffnen gelingt, anders als man meint, kaum jemals unauffällig. Diese Unsitte ist ähnlich der, im Strand-Restaurant die Suppe 'oben ohne' zu löffeln. Sollte ich diesen Anblick jetzt alters- und/oder geschlechtsspezifisch ausmalen?
- Ob man immer beide Hände auf dem Tisch halten soll, ist abhängig davon, in welchem Kulturkreis man sich befindet. In Zeiten ohne aus der Wand fließenden Wassers, versuchte man, eine Hand sauber zu halten; schließlich aß man meist noch ohne Besteck. Die unreine Hand hielt man unter dem Tisch, um nicht versehentlich mit ihr das Brot anzufassen. Fremde Länder, fremde Sitten. Sich vorher zu informieren, erspart Peinlichkeiten.

- Das Zerteilen eines Fisches endet leider oft in schlimmem Gemansche. Dabei ist es sehr einfach, einen Fisch zu filetieren. Man muß nur ein einziges mal jemandem, der es kann, aufmerksam zusehen. Das dauert nicht länger als 5 Minuten. Dieser Jemand wird sich sicher finden lassen.
- Geflügelknochen darf man in die Hand nehmen. Weshalb nur sie, habe ich noch nicht rausgekriegt. Bis auf weiteres nehme ich also auch Kotelett-Knochen in die Hand.
- Minimalismus-Prinzip: Falls man ein Gericht auch ohne Messer essen kann, sollte man auch keins benutzen.
- Spaghetti werden am Tellerrand mit der Gabel aufgedreht und in Gabelportionen gegessen. Einen Löffel braucht man dazu nicht. Vernehmliches Reinschlürfen kommt nicht gut an.

***Unwichtig, aber gut zu Wissen:***

- Die in Deutschland übliche Speisenfolge ist Suppe, Hauptgericht, Salat/ Dessert. Wie vieles in unserem Leben, ist auch dies heute nicht mehr sachlich begründbar. Die Suppe vor der eigentlichen Mahlzeit zu nehmen, wurde als typisch deutsche Sitte (alla tedesca), schon in venezianischen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts als Besonderheit verzeichnet. In China dagegen schließt die Suppe die Tafel ab.
- In Frankreich wird, anders als in Deutschland, der Salat als erster Gang serviert. Eine Sitte, die mir einleuchtet und sehr sympathisch ist. Der Salat dämpft die "Gefräßigkeit" und führt unauffällig zu vernünftigem Mengenkonsument.

- Ob man sich vor dem Schluck aus dem Weinglas mit der Serviette den fetten Bratensaft von den Lippen wischt, ist nicht nur eine Frage der Ästhetik (Fettrand am Glas) sondern auch eine Frage des Geschmacks am Wein.
- Mit heutigem Besteck, überwiegend aus Edelstahl, haben alle Regeln, die sich auf die Verwendung bestimmter Besteck-Materialien beziehen, ihren Sinn verloren. Wer allerdings seine Frühstückseier mit einem versilberten Löffel zu essen versucht, wird diesen Versuch sehr rasch bereuen. Die Chemie kennt keine Mode und Schwefelwasserstoff stinkt und schmeckt widerlich.
- Servietten darf man sich nicht in den Kragen stecken: Früher trug der Mann von Stand ein kunstvoll gefältelt-aufgebauschtes Jabot. Eine Serviette hätte das Jabot plattgedrückt. Heute gibt's keine Jabots mehr und Spaghetti Bolognese zu essen ist (nach eigenen, zig-fachen Erfahrungen) deutlich folgenärmer, wenn man sich die Serviette in den Kragen steckt.
- Wer's mag oder nicht lassen kann, soll ruhig den kleinen Finger von der Tasse abspreizen. „Bofkes“ nannte meine Mutter diese „Spreizmenschen“. Aber was soll's? Jedem Tierchen sein Plaisirchen.
- Suppenteller darf man nicht kippen. Wieso eigentlich nicht? Ich tu´s jedenfalls; es müssen ja nicht gleich 45° sein. Eine gute Freundin hat mir geraten, den Teller nach vorn zu kippen. Welch' ein kluger Ratschlag!

*Viele Regeln sind nicht selbsterklärend*

Die Serviette wird vor dem Essen einmal zu einem Rechteck gefaltet und auf den Schoß gelegt, jedoch erst dann, wenn der Gastgeber nach seiner Serviette greift und damit das



Essen eröffnet. Sie dient in erster Linie dazu, sich vor dem Trinken die Lippen abzutupfen, um Speise- und Fettränder an den Gläsern zu vermeiden. Auch zum Abwischen des Mundes während des Essens benutzt man die oberliegende Hälfte der Serviette und legt sie anschließend wieder auf den Schoß. Die unten liegende Hälfte der Serviette bleibt damit zum Schutz der Kleidung sauber.

Nach der Mahlzeit wird die Serviette entgegen ihrem Originalkniff gefaltet, um die Flecken nach innen zu verdecken, und links neben dem Teller abgelegt. Papierservietten kann man auch auf den leeren Teller legen, aber nicht zusammengeknüllt in die Speisereste.

Welches Glas paßt zu welchem Getränk? Die Antwort auf diese Frage treibt im wesentlichen die Hersteller von Trinkgläsern um.

- Es gibt Gläser, aus denen man alles trinken kann und aus denen auch alles schmeckt.
- Pappbecher gehören zu den dümmsten Produkten unserer Zeit. Aus ihnen kann man alles trinken und alles schmeckt gleich schlecht. Zum Überleben ist es einfacher, direkt aus der Flasche zu trinken.

### ***Der Eßtisch***

Das Besteck sollte groß und schwer sein; nur so liegt es gut in der Hand und läßt sich auch bequem benutzen.

Bestecke werden von außen nach innen in der Reihenfolge der Gänge gelegt (keine „Querlöffel“; z.B. für Dessert). Die Gabeln mit den Zinkenspitzen nach unten zu legen, ist aus hygienischen Gründen sinnvoll.

Selbstverständlich darf man mit unterschiedlichem Geschirr eindecken (z.B. falls das vorhandene Service nicht für alle

Gäste reicht). Nicht die Teller sind wichtig, sondern das, was sie tragen.

Es gibt eine Bestecksprache. Demnach bedeutet ein mit den Spitzen gekreuztes Besteck, daß der Gast noch nicht fertig ist oder gerne noch einen Nachschlag hätte. Liegen Messer und Gabel parallel nebeneinander (die Schneide des Messers zur Gabel), so bedeutet dies, daß das Essen beendet ist. Gekreuzt bedeutet, daß man nur eine Pause einlegt.

Soll man das kalte Abendbrot mit Messer und Gabel essen oder darf man es in die Hand nehmen? Messer und Gabel find' ich bequemer. Schon mal mit dem Schinken gekämpft und dabei die ganze Scheibe auf einmal verschlungen?

Mit den Händen darf (soll) man (essen):

Geflügel

Brot brechen und Brot als „Schieberchen“

Krebse, Hummer

Artischocken und Käse

„Would you like some salt?“ Als ich diese Frage in einem Restaurant in Dover zum ersten mal hörte, antwortete ich höflich: "No, thank you." Weshalb sich der Fragende daraufhin kopfschüttelnd abwandte, war mir unerklärlich. Die Frage war keine Frage, sondern die Bitte um das Zureichen des Salzstreuers. Der folgt man wortlos. Fremde Länder, fremde Sitten.

Man beginnt zu essen, wenn die Hausfrau beginnt. Damit aufhören sollte man, wenn es der Hausherr tut. Ein höflicher Gastgeber wird also immer als letzter fertig. Heute scheint mir diese Regel nicht mehr angemessen, doch würde ich nicht noch lange weiteressen, nachdem der letzte Tischgenosse sein Besteck parallel legt.

***Fingerschalen*** (*gibt's heute nur noch selten*):

Fingerschalen aus Glas, Porzellan oder Silber werden gereicht, wenn man Speisen bestellt, die man mit den Fingern isst, zum Beispiel Krebse, Austern oder Artischocken. Sie werden mit dem entsprechenden Gang serviert und stehen links vom Platzteller. Die Schalen enthalten lauwarmes Wasser, meist mit einer Zitronenscheibe oder einem Minzenblatt dekoriert.

### **Getränke:**

Zum ersten Schluck fordert immer derjenige auf, der eingeladen hat. Das Glas sollte stets am Stiel gehalten werden. Es klingt beim Anstoßen besser und vermeidet unerwünschtes Erwärmen des Getränks durch die Handwärme.

Beim Anstoßen sollte man sich in die Augen sehen. Weshalb? Keine Ahnung, aber ich hab' diesen Brauch (fast) immer als angenehm empfunden.

Aperitifs, wie Portwein oder Sherry, werden als appetitanregende Getränke gereicht. Hat das Essen begonnen, werden sie nicht mehr getrunken.

Wird die Weinsorte gewechselt, sollte man vom vorher servierten Wein nicht mehr trinken. Wenn das Glas noch gefüllt ist, kann man es einfach stehen lassen. Allerdings wird es jeder Gastgeber respektieren, wenn man lieber bei einer Sorte bleiben will.

Und was sagte Aristoteles?

"Biertrinker kippen nur nach hinten. Weintrinker nach allen Seiten".

Zum Schluß eine eigene, elementare Erfahrung, vielfach bewährt: Man geht in ein unbekanntes Restaurant, um zu essen. Bevor man die Karte studiert, sollte man die Toilette aufsuchen. Toiletten sind viel einfacher hygienisch sauber zu halten, als Küchen. Wenn also schon die Toilette nicht makellos sauber ist, wie mag's dann erst in der Küche aussehen? Die Seife zum Händewaschen sollte geruchlos sein! Weshalb? Man wasche sich die Hände mit Kernseife und esse dann, zum Beispiel, Spargel!

Die obige Schlußfolgerung ist natürlich nicht umkehrbar: Selbst wenn die Toilette vor Sauberkeit blinkt und die Seife absolut geruchlos ist, kann die Küche dennoch ein Saustall sein. Umgedreht aber ist sie es mit Sicherheit.

Fazit: schmutzige Toilette = raus aus dem Haus!

## 4. Hauptsache ...

... Essen! Essen ist lebenswichtig, ist auch Erinnerung.

Küche und Kochen sind überlebenswichtig, sind existenzhaltende Notwendigkeit. Tourismus hin, Globalisierung her: ‚Küche‘ war immer regional geprägt. Und ist damit gut gefahren.

Es wäre wunderbar, wenn jede Region nach wie vor so kochte, wie es ihre Umgebung nahelegt. Keine Gleichmacherei, keine internationalisierte, gar standardisierte Küche sondern Erhalt der nahezu unendlichen, wunderbaren Vielfalt dessen, was wir noch haben.

Wenn ich heute bei meinem Obstbauern aus der Region Äpfel der Sorte Braeburn kaufe und dieselbe Sorte im Supermarkt nebenan aus Neuseeland importiert um die Hälfte billiger angeboten bekomme, zweifle ich an der Wirksamkeit des "sich selbst regulierenden" Marktes.

Was ich - wo auch immer - gegessen und mit Wonne genossen habe, möchte ich auch zu Hause nachkochen. Außergewöhnliche Zutaten bekomme ich im (über-)nächsten Supermarkt.

Essen ist Erinnerung an einen Geschmack, wie den der Madeleine des Marcel Proust oder meine an Pellkartoffeln mit Schichtkäse und Leinöl in Woldin.

Die in diesem Buch enthaltenen Rezepte haben mit einer „feinen“ Küche nichts gemein. Raffinierte Gerichte, feine