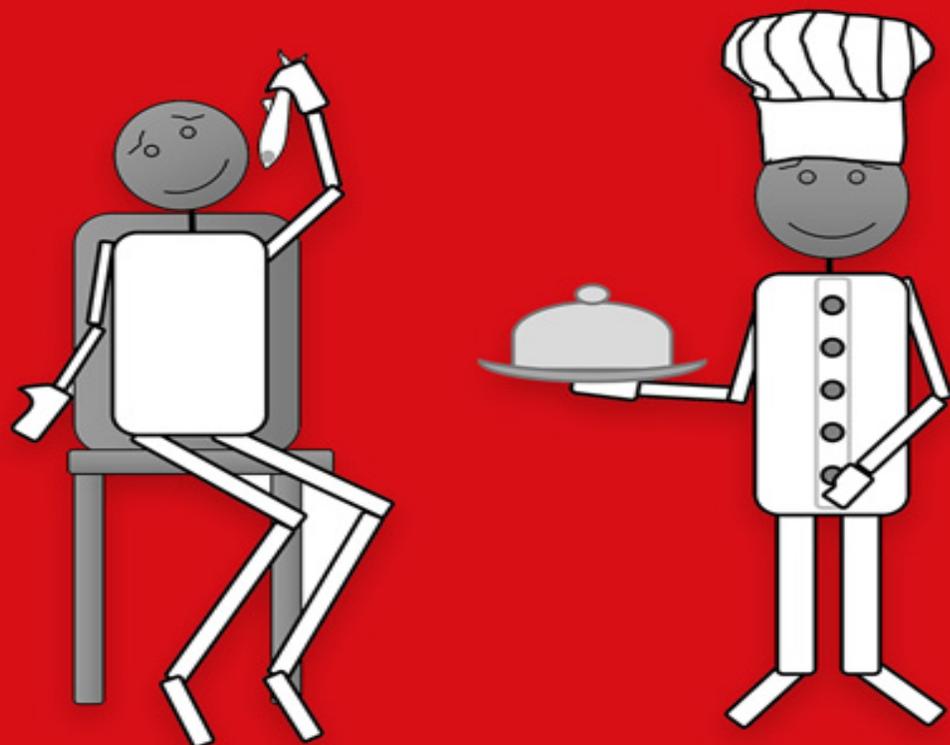


# Der kleine Speisen- und Exoten- Knigge

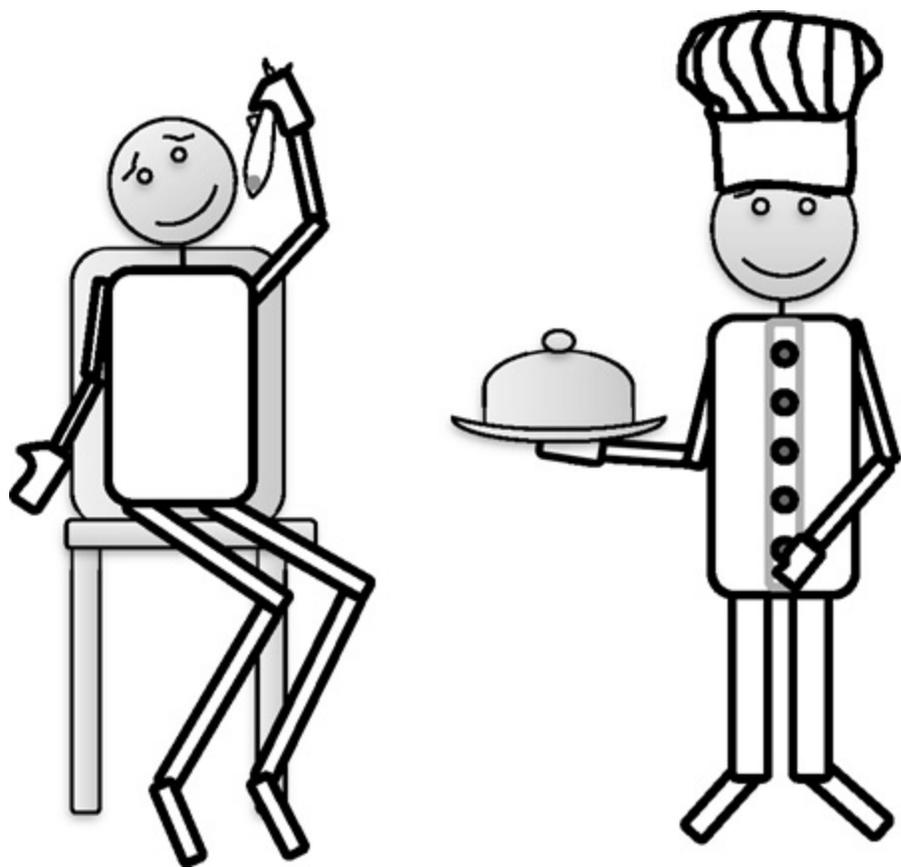
2100

überarbeitete  
Neuaufgabe!



*Umgang mit schwierig zu essenden Speisen,  
exotischen Früchten und Sushi*

Horst Hanisch



# Inhaltsverzeichnis

## **GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE**

„WIR DEUTSCHEN KÖNNEN EINWIRTSCHAFTSWUNDER MACHEN  
*... aber keinen Salat“*

TAFELFREUDEN UND

TAFELKULTUR

## **VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE**

WAS DER BAUER NICHT KENNT  
*... das isst er nicht*

## **TEIL 1 - LECKERES, UNGEWOHNTE, SCHWIERIG ZU ESSENDES**

### **ESSEN MIT HÄNDEN UND BESTECKTEILEN**

SCHWIERIG ZU ESSENDE SPEISEN

*Von Exoten, Sushi und Hummer*

*Finger- und Füße waschen*

WIENER SCHNITZEL – SCHNITZELWIENER ART

*Das gute, alte Schnitzel*

### **DIE ERSTE MAHLZEIT AM TAGE**

BEIM FRÜHSTÜCK

*Die wichtigste Mahlzeit am Tage*

*Das Frühstücks-Ei*

*Omelette*

## **VORSPEISEN UND SUPPEN**

„LASST UNS BEGINNEN“

*Kaviar*

*Spaghetti*

*Das Geheimnis der Trüffel*

*Suppe mit Blätterteighaube*

*Bouillabaisse*

*Hering – der jungfräuliche Matjes*

## **AUF DEM STEHEMPFANG**

„BITTE BEDIENEN SIE SICH“

*Fingerfood*

*Kanapees (Canapés)*

*Flying Buffets*

## **DIE KLASSISCHEN MEERESFRÜCHTE**

VON AUSTER BIS HUMMER

*Austern – Die Perlen des Meeres*

*Jakobsmuschel – Coquille Saint-Jaques*

*Miesmuscheln im Sud*

*Riesengarnelen*

*Hummer*

*Seeigel*

## *Exotische Früchte des Meeres*

### SPEZIALITÄTEN ALS HAUPTGERICHTE

*Spargel*

*Fondue Bourguignonne*

*Fondue Chinoise*

### SUSHI UND ANDERES ASIATISCHES

*Auf nach Japan*

*Sushi*

*Beim Chinesen*

### SKORPIONE AM SPIEß

*Na denn mal guten Appetit*

*Pizza aus Neapel*

## **TEIL 2 - KÄSE, EXOTISCHE FRÜCHTE, KUCHEN UND SÜßES**

### **KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN**

NACH DEM HAUPTGERICHT

*- oder auch nicht*

*Käsegruppen*

*Die Käse-Platte*

*Darreichungsformen von Käse*

*Käseangebote*

*Käsefondue*

*Käse ist eine Leidenschaft*

### **KUCHEN, TORTEN UND GEBÄCKSTÜCKE**

## DIE KLEINEN KALORIENBOMBEN

*... und dann gleich zwei Stück*

*Farbenprächtige Cupcakes*

*Macarons*

*Tea-Time*

*Petits Fours und Pralinen*

*Konfetti*

*Dominosteine*

*Marzipan*

## SÜßES

*Die Schlagsahne*

*Speiseeis*

## **WELT DER EXOTISCHEN FRÜCHTE**

APFELBANANE BIS ZWERGPOMERANZE

*Exotische Früchte*

## **TEIL 3 - EXKLUSIVES, EXOTISCHES UND EXTREMES**

### **DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN**

EXKLUSIVES

*Safran*

*Gold, Blattsilber und Silberflocken*

*Perlen vor die Säue werfen?*

*Manna - die Speise aus dem Himmel*

BLÜHENDE SCHÖNHEITEN

*Vom Gänseblümchen bis zur Rose*  
*Dahlie und Fuchsie*  
*Rosen, Gänseblümchen und andere*  
*Kapuzinerkresse*  
*Kakteen*

#### AUSGEFALLENES

*„Gibt es etwas Exotisches?“*  
*Von Zwei- und Vierbeinern*  
*Meerschweinchen*  
*Strauß*  
*Zebra und Pferdefleisch*  
*Kamel und Dromedar*  
*Antilope*  
*Auf den Hund gekommen*  
*Innereien*

#### UNGEWÖHNLICHES

*Insekten*  
*Heuschrecken*  
*Quallen*  
*Froschschenkel*  
*Schlange*  
*Krokodil und Alligator*

#### EXTREMES

*Fugu - Das giftige Vergnügen*

*Hoden und Penis*

TABU-GERICHTE

*Schildkröten*

*Haifischflossen*

*Wal*

*Schwalbennestersuppe*

*Singvögel und Ortolane*

DAS GIBT ES DOCH NICHT?

*... und was es sonst noch so auf der Welt gibt*

*Menschenaffen, Wildkatzen und Nashörner*

AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN

*Maßloses Übertreiben*

*Völlerei*

*Dezente Zurückhaltung*

*Tischlein deck dich*

... UND WAS ES NICHT GIBT

*Kapitän Nemo*

*Schlaraffenland*

*Und wie ernähren sich die Götter?*

## **STICHWORTVERZEICHNIS**

KNIGGE ALS SYNONYM

*Umgang mit Menschen*

## **Grußworte zur 2. und 1. Auflage**

***„Wir Deutschen können ein Wirtschaftswunder machen ...***



*Achim Dederichs*

***Küchenchef AXA Konzern AG Köln***

### **... aber keinen Salat“**

spottete Johannes Mario Simmel in seinem Bestseller „Es muss nicht immer Kaviar sein“.

Das Thema Essen und Trinken beschäftigt uns alle, und das Schöne daran: „Jeder kann mitmachen“. Durch eine große Auswahl an Kochsendungen im Fernsehen bringt man sich schnell auf den aktuellsten Stand: Honigmelone mit Avrugakaviar und japanischem Bergpfeffer.

Oder bei 70 Grad, 12 Stunden gegartes Ibericoschwein im Vakuum – kein Problem.

Es ist ja auch einfach, die Zutaten gibt es im Internet – die Bezugsquellen werden gleich mitgenannt. Nie waren wir so aufgeklärt, nie so experimentierfreudig.

Es macht Spaß mit Anapurnacurry, Wachteln, Spitzkohl und Olivenölemulsion zu kochen. Natürlich gibt es noch die Molekularküche: Man beschäftigt sich mit Texturen, Aromen und Aggregatzuständen.

Jetzt ist Kochen nicht mehr nur Tradition und Handwerk, sondern auch Wissenschaft und Kunst. Sphärisierung, Gelifikation und Emulsifikation – von Ferran Adria entwickelte Verfahren der Molekülküche, die es ermöglichen mithilfe sogenannter Texturgeber neuartige Formen und Oberflächen zu schaffen: falschen Kaviar aus Melonensaft, bunt gelierte Würfel oder Grieß aus verschiedensten Flüssigkeiten.

Mittlerweile gibt es aber immer weniger Restaurants, die ausschließlich Molekularmenüs anbieten. Zum Glück, denn Essen ist mehr als schlürfen, schlecken und lutschen.

Eine gesunde Mischung von Molekular- und Traditionsküche auf handwerklich hohem Niveau hat im Moment den größten Erfolg.

Dennoch spielen Exoten eine wichtige Rolle in der täglichen Ernährung.

Kiwis, Litschis, Straußenfilets und Mangos sind nicht mehr wegzudenken. Es muss ja nicht dschungelgeprüfter Heuschreckeneintopf sein. Die Lust auf alles was ‚exotisch‘ und somit anders ist, liegt, glaube ich, in den Genen eines jeden motivierten (Hobby) Kochs.

Als ich in Südafrika Mitte der Neunziger Jahre in einem 5 Sterne Hotel mit Kudu, Springbock und Krokodil konfrontiert

wurde, hatte ich Riesenspaß bei der Verarbeitung jener Produkte. Der Reiz des Unbekannten und die Motivation meines damaligen Küchenchefs machten diese Zeit zu etwas Außergewöhnlichem.

Zitronengras, Crème Brulée, feines Kompott und Relishes von Kumquats sind für mich heute unverzichtbar.

Lieber Leser, ich kenne Horst Hanisch seit über 10 Jahren und schätze seine vielfältigen Betätigungsfelder und seinen Perfektionswillen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der überarbeiteten 2. Auflage, beim Ausprobieren und Experimentieren mit Exoten.

Achim Dederichs, 2011

### ***Tafelfreuden und ...***

***„Die Tiere fressen, der Mensch isst, aber nur der Mensch von Geist versteht zu essen.“***



*Friedwolf Liebold*

***Präsident der Brillat Savarin-Stiftung und der  
Gastronomischen Akademie Deutschlands***

## ***Tafelkultur***

Diesen Satz von Jean Anthelme Brillat-Savarin möchte ich sozusagen als Leitmotiv vor die folgenden Ausführungen setzen. Beide Zeitgenossen, Brillat- Savarin und der Freiherr von Knigge, hatten etwas gemein.

Sie waren belesene, auf vielen Gebieten dem Zeitgeist vorausseilende Schriftsteller und universell gebildet.

Heute, etwas zu Unrecht auf die Tafelfreuden und das sogenannte gute Benehmen reduziert, ist ihr Einfluss gerade hier nach wie vor ungebrochen.

Ihre Anmerkungen zur Gastfreundschaft, Tafelkultur, Gastlichkeit haben Generationen von Tafelfreuden beeinflusst.

Die Kunst des Gastgebers und auch des Gastseins hat Knigge vortrefflich beschrieben in einem kurzen Kapitel seines Bestsellers ‚Weltton und Weltsitte‘ mit der Überschrift „Über das Verhältnis zwischen Wirt und Gast“. Hier merkt er an, was auch noch heute Gültigkeit haben sollte: „Ehrliche Gastfreundschaft und gute Gespräche sind der Angeberei und Imponiersucht vorzuziehen.“

Die notwendige Sicherheit und Gelassenheit, die hilft, die Situation richtig einzuschätzen, kann man, muss man – üben, lernen, begreifen. Die Lebensfreude beruht zu einem großen Teil auf dieser Sicherheit.

Wir von der Gastronomischen Akademie Deutschlands und der Brillat Savarin-Stiftung haben uns die Erfahrungen und Lebensweisheiten dieser beiden Persönlichkeiten und Vorbilder für den Umgang der Menschen miteinander zu eigen gemacht; im Allgemeinen und im Besonderen ihre Lust an der Tafelkultur.

Möge Ihnen, lieber Leser, der vorliegende Ratgeber im täglichen Umgang miteinander ein Stück dieser Sicherheit geben. Denn, „Eine gute Tafel“, sagte der ‚alte Fritz‘, „ist mir allemal mehr wert als eine gewonnene Schlacht.“

*F. Liebold*

Friedwolf Liebold, 2007

# Vorwort zur aktuellen Auflage

## ***Was der Bauer nicht kennt ...***

*Wenn ich den Appetit verliere, verliere ich den Verstand.*

***Lucius Licinius Lucullus, röm. Feldherr  
(117 - 56 v. Chr.)***

## **... das isst er nicht**

Sie sind eingeladen. Eine festlich gedeckte Tafel erwartet Sie. Der erste Speisengang wird serviert. Und schon stellen sich Schwierigkeiten ein: Wie wird die Rindfleisch-Essenz mit Blätterteighaube richtig ‚behandelt‘? Wie wird die gebratene Forelle korrekt filiert? Und dann die vielen exotischen Früchte! Von der Optik her unschlagbar; aber ist mit Besteck zu arbeiten oder direkt mit den Fingern?

Einige Früchte haben Sie noch nie gesehen, geschweige denn gegessen. Um sich nicht zu blamieren, greifen Sie lieber auf die Ihnen bekannte Kiwi zurück. Schade drum.

Bewegen Sie sich doch einmal gedanklich in die farbenprächtige Welt der exotischen Früchte. Klar, Ananas, Banane und Kiwi sind für uns heute kaum noch etwas Besonderes. Wie werden Ihre Gäste schauen, wenn Sie ihnen zum Menüabschluss einen Obstteller mit Pitahaya, Kiwano und Tamarillo anbieten?

In diesem Ratgeber wird auch auf diese Früchte eingegangen. Wie sie zum Genuss vorbereitet werden, wie sie serviert werden und wie sie schmecken.

Gibt es doch so viel Ausgefallenes, immer wieder neue Kreationen, ja sogar Exotisches auszuprobieren. Es muss ja nicht gleich echtes Gold sein, das verzehrt wird. Vielleicht auch nicht Hirn oder Hoden. Vielleicht eher einmal eine Heuschrecke, ein Seeigel oder ein Stückchen vom Krokodilschwanz? Oder Feigenkäse, Veilchen und Kakteen?

Die Welt bietet eine unglaubliche Vielfalt an Genießbarem. Wo immer die Chance besteht zu probieren, sollte sie genutzt werden. Ungeahnte Gaumenfreuden können sich dabei auftun. Manchmal begeben sich die Köche dann auch in Bereiche, die als grenzwertig angesehen werden können.

So waren Hervé This (frz. Physik-Chemiker) und Nicholas Kurti (brit. Physiker) angeblich die ersten, die um 1990 den Begriff Molekulargastronomie geprägt haben sollen. Diese befasst sich mit den biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen in den Produkt-Prozessen bei der Zubereitung von Speisen. Serviert wird gerne mal in Reagenzgläschen oder anderen kleinen Darreichungsformen, wobei das genießbare Produkt äußerst geschmacksintensiv wahrgenommen wird.

Allerdings stellen nicht nur Exoten die Herausforderung im Restaurant dar, sondern auch anscheinend banale Dinge, wie ein Teller Spaghetti. Schneiden, Aufwickeln oder Schlürfen? Wie wird eine Forelle so filiert, dass die nervigen Gräten beim Essen nicht stören?

Lassen Sie sich fallen in die schier unendliche Welt der kulinarischen Sinnesfreuden. Tasten, riechen und schmecken Sie. Haben Sie keine Bedenken, Speisen – da wo es angebracht ist – direkt mit den Händen zu bearbeiten.

Und wenn Sie einmal nicht wissen, wie etwas bei Tisch richtig ‚bearbeitet‘ wird, dann lassen Sie es sich zeigen oder

vormachen.

Nichts gegen die erwähnten Bauern. Aber: Halten wir es lieber mit Jean Anthelme Brillat-Savarin, der aus der gewählten Speise Rückschlüsse auf die Person beziehungsweise die Berufsgruppe zulässt.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Bereicherung im Umgang mit ungewöhnlichen und exotischen Gerichten.

Horst Hanisch

**Teil 1 - Leckerer,  
Ungewohntes,  
schwierig zu Essendes**