

Aufstieg und Niedergang der deutschen Küche

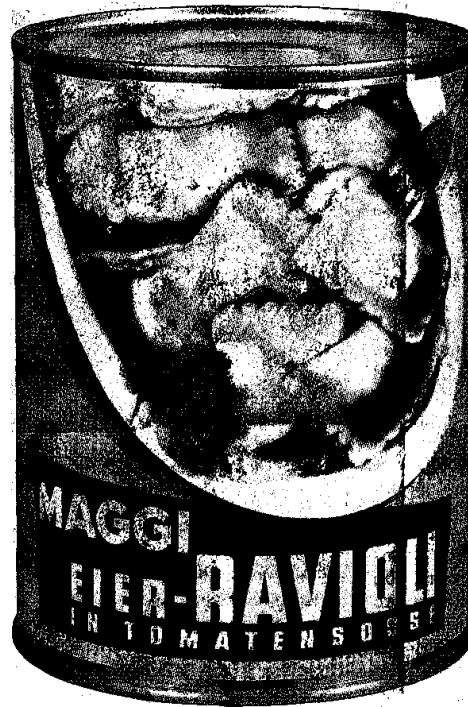
Dr. Peter Peter erklärt beim Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar die wechselhafte Geschichte deutschen Essens – Es wird wieder besser

Von Karla Sommer

Noch vor zehn Jahren schrieb eine amerikanische Zeitung, dass es ein himmel-schreiender Unsinn wäre, die Worte deutsch und Küche zusammenzufügen. Denn eine deutsche Küche im Sinne einer guten gäbe es einfach nicht. Inzwischen spricht Dr. Peter Peter, der mit einem Parforceritt durch die Kulturgeschichte der deutschen Küche in der Neuen Universität seine Zuhörer faszinierte, davon, dass dies heute sehr wohl zusammengeht.

Peter, Dozent am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg, kam nach Heidelberg auf Einladung des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar, das sich als „Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften“ zur Aufgabe gemacht hat, die Verbindung von Küche, Kultur und Kommunikation deutlich zu machen. Peter, der auch Restaurantkritiker der FAZ am Sonntag ist, hat die Kulturgeschichte nationaler Küchen zu seinem Hauptthema gemacht und eröffnete jetzt die zweite Serie der interdisziplinären Vortragsreihe in der Universität Heidelberg.

„Wie kam die deutsche Küche auf den Hund?“ Darüber räsonierte – natürlich nicht bildlich gesprochen – der Münchner, interessanterweise vor vielen Männern im Publikum, und fragte nach den Gründen für den wechselnden Aufstieg und Niedergang der deutschen Kochkunst, wobei er auch die erste überlieferte Nahrungsaufnahme, wie das Apfelessen der Eva im Paradies, „Auslöser-sünde“ für lang andauernde Askese, nicht auslässt. Von den Germanen über das Mittelalter bis in 1950er und 60er Jahre und die unmittelbare Gegenwart reicht Pa-



Der Klassiker der Fertignahrung – und für manche Beweis für den endgültigen Verfall der deutschen Küche: die erste Dose von Maggi-Eierravioli in Tomatensoße, die 1958 auf den Markt kam. Foto: Firmenbild

ters Recherche. Ein Gang durch die Jahrhunderte zeigt, dass gute deutsche Küche zeitweise mehr war als Kraut und Rüben. Das Bewusstsein, dass sie auch fein, edel und erlesen sein kann, kehrt allmählich

zurück, obwohl es lange mit dem Ruf der deutschen Küche nicht zum Besten stand. Zu fettig und schwer, zu sparsam und unfrisch wurde jahrzehntelang gekocht – auch in der Neuzeit.

Die deutsche Koch- und Küchengeschichte beginnt bei der recht simplen Kost der Germanen wie Bier und Met. Die Klöster waren die Ersten, die interessantere Produkte herstellten. Die gebildete Hildegard von Bingen schrieb beispielsweise über den Genuss von Kamelfleisch, während im Mittelalter noch Nahrungsmittel als „warm“ oder „kalt“ und „feucht“ oder „trocken“ klassifiziert wurden. Von Köchen wurde erwartet, dass sie die Lebensmittel so kombinieren, dass sich diese Eigenschaften ausgleichen und ergänzen. Auf diese Weise würden die Körpersäfte im Einklang gehalten.

Auf das frühe Mittelalter folgte die Zeit der Stadtgründungen und der Hanse. Die Mahlzeiten werden wieder deftiger. Es kam die Zeit des Humanismus, und es wurden Kochbücher gedruckt. Im Protestantismus ist Schmalhans Küchenmeister, doch habe sich die protestantische Bürgerküche im weiteren Verlauf gut entwickelt, stellt Peter fest. Die üppige Küche des Ba-

rock gilt als Reaktion auf die reformatorische Esskultur. Im 19. Jahrhundert, dem Jahrhundert der Dichter und Denker, sei die deutsche Küche leider in die Krise gekommen, konstatiert der Wissenschaftler, der auch in Italien Vorlesungen hält. „Der Bürger will nicht wissen, wie Getreide und Würste gemacht werden,“ soll Bismarck gesagt haben. Dem Adel weist Peter eine „spartanische Küche“ zu und alles andere als eine „kulinarische Sendung“.

Nicht zu kurz kommt in einer Geschichte der deutschen Kulinaristik die „spartanische Küche“, die aus purer Not erfinderisch machen musste. Gemeint sind der „Steckrübenwinter“ im Ersten Weltkrieg und die Graupensuppe im Zweiten Weltkrieg. Es folgen die fünfziger und sechziger Jahre mit ihrem Leipziger Allerlei aus der Dose, nicht zu vergessen, die Eierravioli (ebenfalls aus der Dose).

Beendet wurde die esskulturhistorische Küchenzeitreise von Peter Peter mit Betrachtungen über die neuerdings hochgeschätzten Regionalküchen. Das Bewusstsein, dass die deutsche Küche auch fein, edel und erlesen sein kann, kehrt allmählich zurück: Königsberger Klopse aus Kalbfleisch mit liparischen Kapern, Aal grün in Estragonsoße, Bremer Stubenküken oder ein echtes Leipziger Allerlei mit Morcheln und Flusskrebse sind eben keine Hausmannskost.

① Info: Der nächste Vortrag zur Kulinaristik findet am Dienstag, 15. November, um 18.15 Uhr in der Neuen Universität, Hörsaal 6 zum Thema „Was ist Gastrosophie?“ statt. Referent ist Dr. Harald Lemke (Universität Lüneburg).