

# Präsentationsmappe ESKULTUR(en)

Martine Paulauskas

## INHALT

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Wort-Geschichten: „Terroir“ .....                                          | 3  |
| Kulinarische Spezialitäten – der lange Weg zum internationalen Erfolg..... | 6  |
| Brot – Spiegel von Kulturen und Veränderungen.....                         | 9  |
| Porträt: Jōji Hattori und das Restaurant „Shiki“ .....                     | 14 |
| Frühstück und kulturelle Vielfalt .....                                    | 17 |
| Eine Weltreise in Eis-Spezialitäten .....                                  | 22 |
| Camembert – ein Käse als nationales Denkmal .....                          | 25 |
| Meersalz – das weiße Gold.....                                             | 29 |
| Oliven – Lebensart und Menschheitsgeschichte.....                          | 35 |
| Feigen – südliche Sinnlichkeit.....                                        | 39 |
| Wie die Welt übersetzt: Mittagspause .....                                 | 43 |
| Apéritif – vom Drink zur Geselligkeitskultur .....                         | 48 |
| Wort-Geschichten: „Umami“ .....                                            | 52 |
| Fusionsküche heute – wie die Kochkunst die Welt der Sprachen erklärt ..... | 55 |

Siehe auch:

Zeit der Sinne: <https://www.textloft.de/musterbuecher/zeit-der-sinne/>

Kochbuchrezension: <https://www.eurolanguage-lebensart.com/post/pubs-potatoes>

## **Wort-Geschichten: „Terroir“**

Für Weinkenner aus aller Welt ist es ein vertrauter Begriff – und doch bleibt er schwer zu fassen. Geschichte einer Unübersetzbarkeit.

Gourmets, Trüffel- und Weinliebhabern aus aller Welt ist das kleine Wort „terroir“ sehr vertraut – auch dann, wenn sie des Französischen nicht mächtig sind. Tatsächlich handelt es sich um einen faszinierenden Begriff, der seinen internationalen Erfolg einem kleinen Makel verdankt: seiner Vielseitigkeit und Vieldeutigkeit, die sich jeder Übersetzung entzieht.

### **Ein Wort so ursprünglich wie seine Bedeutung**

Dass „terroir“ seine Wurzeln im lateinischen „terra“, Erde, hat, hilft schon ein wenig, ihn zu erfassen. Es geht in erster Linie um den Boden in allen Facetten des Wortes und der Sache: um seine geologische Beschaffenheit, um die Nährstoffe, die den Lebensmitteln und Produkten an einem bestimmten Ort jene geschmacklichen Eigenschaften verleihen, die sie nirgendwo anders haben könnten. Dies setzt natürlich voraus, dass der Boden in seinem ursprünglichsten Zustand belassen wird bzw. so gepflegt wird, dass seine mineralische Zusammensetzung immer so erhalten bleibt, wie sie seit Jahrhunderten besteht.

### **Das Terroir lebt – ein Begriff entwickelt sich**

Entgegen dem geläufigen Glauben wurde „terroir“ nicht zuerst in Bezug auf Wein und edle Pilze verwendet. So lebendig wie der Boden selbst ist auch das Wort.

Bis in die ersten Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts bezog sich „terroir“ auf alle einfachen landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die sich durch ihren regionaltypischen Geschmack auszeichneten: Käse, Salz, Früchte, Honig, sogar Fleisch, im Wald gepflückte Pfifferlinge oder wilde Beeren konnten Ausdruck eines Terroirs sein.

In einem zweiten Schritt gesellte sich zu dem Wissen um die Wichtigkeit der Bodenqualität die Überzeugung, dass die Erde allein nicht genüge, um

die Unverwechselbarkeit des Geschmacks dieser Produkte zu erklären. Die Luft, die Charaktereigenschaften und gemeinsame Werte der örtlichen Bevölkerung, das Klima, das Wetter, handwerkliche Traditionen und über Jahrtausende überliefertes Know-how ... all dies wurde zu einem Teil dessen, was heute unter „terroir“ verstanden wird.

Parallel dazu wurde ein Terroir immer kleiner. Es ging nicht mehr um den Makrokosmos einer ganzen Region: Jede Flur, jedes Feld konnte aufgrund seiner Gegebenheiten ein eigenes Terroir bilden. Diese Lesart geht vor allem auf Winzer zurück, und so vereinnahmten nunmehr Weingüter gern den Begriff, zu dessen Entwicklung und Präzisierung sie beigetragen hatten.

### **Erfolgsmodell Terroir: zwischen Lebensart und Marketing**

Dass gerade die erlesenen französischen Weine Wort und Sache für sich entdeckt hatten und erfolgreich in ihre Werbestrategien einbanden, blieb nicht ohne Folgen: „Terroir“ entwickelte sich zu einem internationalen Hype, und vielleicht zum ersten Mal in der Geschichte der Sprachen wurde gerade die Rauheit und Ursprünglichkeit eines Wortes zu einem gefeierten Lifestyle-Faktor.

Bedeutet „terroir“ Einzigartigkeit, Charakter, Geschmack und Qualität, so verdankt der Begriff seinen Marketingerfolg – und an dieser Stelle schließt sich der Kreis mit den edelsten Getränken – seiner Komplexität: Er ist die perfekte Balance zwischen Echtheit, Ursprünglichkeit, unverfälschter Naturverbundenheit einerseits und Präzision, Sorgfalt, Feinheit und Erlesenheit andererseits, er verbindet den Respekt vor der Natur und den Respekt vor dem Wissen, Vergangenheit und Zukunft.

„Terroir“ ist mittlerweile allerdings zu einem wirksamen, unerschöpflichen, wenn auch nicht immer unumstrittenen Stilmittel geworden: Es verleiht etwa schlichten und nicht gerade anspruchsvollen Landweinen oder einem durchschnittlichen Honig einen interessanten Touch und bescheidenen landwirtschaftlichen Produkten einen Hauch rätselhafter Magie und Charme.

### **Der Weg zur Erde: der Boden als Ort der Identität**

„Terroir“ suggeriert heute deshalb neben unbestrittenen qualitativen Merkmalen eine idealisierte Rustikalität, vermittelt ein „Zurück zu den Wurzeln“-Gefühl. „Terroir“ ist das, womit eine emotionale Verbindung, eine tiefe Verbundenheit besteht – auch fern der Heimat. Als solches ist das Wort nicht selten ein Sammelsurium aus Erinnerungen,

Lokalpatriotismus und mitunter Klischees. Das Terroir ist gleichermaßen ein Ort des Stolzes und der Geborgenheit, der Identifizierung und des Rückzugs.

Dass das Wort „terroir“ nicht einfach übersetzt werden kann und deshalb in den meisten Sprachen übernommen wurde, liegt an der Vielfalt der Gefühle, Eindrücke und Assoziationen, die es birgt: Das Terroir ist für jeden etwas anderes, es spricht jeden auf eine andere Weise an, entfaltet sofort für jeden eine ganz eigene, aber immer kostbare Vorstellungswelt.

## Kulinarische Spezialitäten – der lange Weg zum internationalen Erfolg

Berühmte Gerichte oder Leckereien aus aller Welt haben zuweilen ganz klein angefangen – etwa als missratenes Rezept oder Armenkost.

Ob Marillenkönfitüre aus Österreich, Miso aus Japan, Maroni aus Italien, Galettes aus der Bretagne – jedes Land, jede Region, fast jede Ortschaft überall auf der Welt kann bestimmte Gerichte oder besondere Gaumenfreuden nennen, mit denen sie ihre Identität verbinden. Manche dieser Rezepte sind sogar als immaterielles Kulturerbe der UNESCO gelistet, und die entsprechenden Produkte finden nicht nur lokal, sondern auch als Urlaubsmittbringsel und Geschenk aus der Ferne Absatz. Interessanterweise waren Erfolg und weltweites Renommee dieser Spezialitäten oft alles andere als vorgezeichnet, und ihre Geschichte verlief mitunter recht holperig.

### Aus „ups!“ wurde „lecker!“

Manche Köstlichkeiten können schlichtweg das geniale Ergebnis groben menschlichen Versagens sein. So will es zumindest in vielen Fällen die Legende(n).

Um die Ungeschicklichkeit etwa, durch die das französische Pfefferminzbonbon *Bêtises de Cambrai* – also wörtlich „Dummheit aus Cambrai“ – entstand, ranken sich gleich zwei Erzählungen. Ob Émile Afchain in seiner Zeit als Lehrling in der Karamellmanufaktur seiner Eltern tatsächlich aus Versehen Pfefferminzsirup in die Zuckermasse fallen ließ oder Jules Despinoy im konkurrierenden Unternehmen seiner Familie ein Dosierungs- und Mischfehler unterlief, belebt die Diskussionen in der kleinen Gemeinde im Norden Frankreichs heute noch.

Auch das italienische Weihnachtsgebäck *Panettone* soll einem Backunglück zu verdanken sein.

Ebenso ist die allseits beliebte Schweizer Schokolade nur deshalb so cremig, weil ein überarbeiteter Chocolatier eines Abends vergaß, das von ihm erfundene Mischwerk auszuschalten, das die Kakao-Masse ohne

Unterbrechung 72 Stunden lang bearbeitete. Eine bekannte Schokoladenmarke wirbt heute noch bewusst mit dieser Fehlleistung. Die Liste ließe sich sehr lange fortsetzen, und selbst Prousts berühmte Madeleine wäre ohne einen zur Unzeit ausgebrochenen Streit wohl nie erfunden worden.

### **Aus Not und Notwendigkeit geboren**

Neben solchen glücklichen Zufällen hätten viele anderen Spezialitäten der internationalen Küche niemals das Licht der Welt erblickt, wenn die Umstände es nicht erfordert hätten.

So werden in den erlesensten italienischen Restaurants heute vielfältige Variationen der *Panzanella* serviert, eines Brot-Salats, der wie viele andere Rezepte, die über die Grenzen Italiens hinweg als landestypisch geschätzt werden, ursprünglich aus der *cucina povera*, der Küche der Armen stammt. Ähnliches gilt auch für die bretonischen Buchweizen-Crêpes *Galettes* und für viele Leckereien in allen Ländern.

Neben der finanziellen Not sind berühmte Produkte und Gerichte ursprünglich auch auf die Notwendigkeit zurückzuführen, Lebensmittel haltbar zu machen und Vorräte für lange kalte Winter anzulegen oder Produktionsüberschüsse zu verarbeiten.

Dies gilt zum Beispiel für die japanische Würzpaste *Miso*, aber auch für so berühmte regionale Spezialitäten wie *Cassoulet*, *Foie Gras* und *Confit* im Südwesten Frankreichs oder kandierte Zitrusfrüchte im Norden Italiens.

### **Über alle Grenzen hinweg**

War der Weg zum kommerziellen Erfolg und zur internationalen Anerkennung zuweilen unerwartet, so ist die Bedeutung dieser Produkte und Rezepte zwischenmenschlich und wirtschaftlich von unschätzbarem Wert. Sie sind nicht nur eine feste und erhebliche Größe in der Handelsbilanz eines jeden Landes, sie tragen auch zu Völkerverständigung und Toleranz bei. Sie entführen uns zu neuen Horizonten – auch dann, wenn das Reisen nicht möglich ist. Sie erzählen uns von fremden Gebräuchen, Gewohnheiten und Vorlieben. Sie erziehen uns dazu, auf Andere und Neues neugierig und offen zuzugehen.

Kulinarische Spezialitäten haben nicht immer eine glamouröse Vergangenheit. Allerdings sind sie mehr als Folklore und Urlaubsmitbringsel. Sie sind ein wichtiges Stück Lebensqualität. Sie sind Geschichte, bringen Kulturen wortwörtlich an einen Tisch, eröffnen den Dialog mit dem Fernen, Andersartigen, Unerwarteten und manchmal Unverständlichen. Sie vermitteln zwischen Menschen und helfen ihnen, einander besser kennenzulernen und zu verstehen.

## **Brot – Spiegel von Kulturen und Veränderungen**

Über 5000 Sorten werden weltweit verzeichnet, und trotz Veränderung unserer Lebensgewohnheiten bleibt Brot ein wichtiges Stück Esskultur.

Es ist sicherlich das erste Wort, das uns einfällt, wenn wir auf die Frage nach dem einfachsten und grundlegendsten Lebensmittel antworten sollen: Brot. Und doch ist der Begriff „einfach“ hier ganz und gar missverständlich. In Wirklichkeit hat sich die Bedeutung des Brotes im Verlauf der Wechselfälle der Geschichte immer wieder verändert und sie ist auch heute weniger allgemeingültig, als wir es vielleicht denken könnten.

### **Identität durch Brot: andere Länder, andere Brote**

Tatsächlich ist das Brot ein Spiegelbild der Vergangenheit, der Mentalität und der Esskultur einer jeden Nation. Gerade weil es sich um ein grundlegendes Produkt des täglichen Bedarfs handelt, ist es immer Ausdruck dessen, was dem jeweiligen Land, ja der jeweiligen Region wichtig ist.

### **Deutscher Stolz**

Im deutschen Sprachraum etwa sind Vielfalt und Gesundheit, wenn es um Brot geht, äußerst wichtig. Aus Reiseführern, Schulbüchern und Info-Websites wissen ausländische Besucher schnell, wie stolz Deutschland auf seine 3000 Brotsorten ist, von denen etwa 300 täglich verkauft werden. Getreidearten, Verarbeitung mit der Nutzung des ganzen Kornes oder zumindest vieler Teile davon sind nicht nur die Garantie für ein breites Spektrum an unterschiedlichen Geschmacks- und Texturvarianten, sondern gelten auch als entscheidend für eine gute Zahn-, Darm- und Herzgesundheit. Brot ist in Deutschland eine ernste Sache, und es gibt sogar ein deutsches Brotinstitut.

### **Das Baguette als Nationalsymbol**

Dass Frankreich sein typisches Brot als identitätsstiftend auffasst und einen ähnlichen Stolz für die Brotstange empfindet, die neben Rotweinglas, gestreiften Seemannspullover, Baskenmütze und „Ente“ in keinem klischeehaften Cartoon fehlen darf, wurde spätestens 2021 jedem klar, als der französische Staat die Aufnahme des Baguettes als immaterielles Kulturerbe der UNESCO beantragte.

### **Stapelweise Fladenbrote**

In anderen Ländern wird vielleicht weniger auf theoretischer Ebene identitär nachgedacht, doch das Fladenbrot, das in Kleinasien, auf der arabischen Halbinsel oder in Afrika zu Hause ist, ist als Teil des Straßenbildes in diesen Regionen für den Besucher aus Amerika oder Westeuropa ein ebenso starkes und einordnendes kulturelles Signal. Papadam, Yufka, Malsouka oder Naan sind uns inzwischen ein vertrauter Anblick und verbinden sie in unseren Vorstellungen spontan mit den typischen Verkaufständen, Geräuschen und Gerüchen aus warmen, sonnigen Gefilden. Auch maisgoldene Tortillas aus Südamerika sind ein goldenes Sinnbild von Urlaub und Fernweh.

### **Brot als Rarität**

Andere Kulturen wiederum zeichnen sich dadurch aus, dass ihnen Brot fremd ist und sie es höchstens in ihrer neueren Geschichte als exotisches Importprodukt entdeckt und zaghaft angenommen haben. Japan etwa kennt traditionell kein Brot im eigentlichen Sinn, wenn auch Brötchen, die an Hamburger- oder Hotdog-Brötchen erinnern, sowie eine Art Toast- und Milchbrot durchaus verwendet werden. Erst in den 1950er Jahren öffnete sich die japanische Küche dem Thema Brot. Eine zu dunkle Oberfläche allerdings bringt in der japanischen Vorstellung Unglück, bemehlte Brote werden des Schimmels verdächtigt, weshalb es Produkte aus Sauerteig und Roggen und insbesondere deutsche Brote lange Zeit schwer hatten, Fuß zu fassen, und amerikanischen, englischen und französischen der Vorzug gegeben wurde. Durch eine behutsame Vermittlungsarbeit, aber auch durch Anpassung und Übersetzung der Rezepturen in die Geschmackskultur des Ziellandes gelang es deutschen Bäckern in diesem Jahrhundert schließlich, eine kleine Gemeinde von probierfreudigen Kunden an sich zu binden. Doch bleibt Brot ein nicht zentrales Lebensmittel, das die Vorherrschaft von Reis und Nudeln als Stärkebeilage nicht bedroht.

### **Brot dazu, dabei, darunter ... oder Hauptsache?**

Auch die Art, wie und wann Brot gegessen wird, sagt viel über die Kultur des jeweiligen Landes aus.

### **Von Deutschland bis Madagaskar: Brot als Pfeiler des Alltags**

Während in Deutschland etwa Brot als Hauptbestandteil bestimmter Mahlzeiten betrachtet wird, wie sprachlich unmissverständlich in den Wörtern „Abendbrot“ oder „Brotzeit“ zu sehen ist, ist es in vielen Regionen der Welt gleichzeitig notwendiger, allerdings wenig beachteter Sattmacher und Werkzeug zugleich: Fladenbrote dienen vom Maghreb bis Madagaskar oder in Indien nicht zuletzt als Teller und Besteck.

### **Frankreich: verspielt und kokett**

Baguette ist in den meisten französischen Familien – viel häufiger übrigens als das sprichwörtliche Frühstückscroissant – die Grundlage eines jeden Starts in den Tag und wird gern mit Butter und/oder Konfitüre bestrichen oder auch ohne Belag in den Morgenkaffee oder -milchkaffee getaucht. Als Snack stillt es, auf dem Weg vom Bäcker nach Hause frisch abgebissen oder abgerissen, den kleinen Hunger zwischendurch und ist mit Pâté, gekochtem Schinken und Käse oder Camembert belegt der Reiseproviant par excellence. Zu den Mahlzeiten begleitet es hauptsächlich Käse und dient zur Aufnahme von Soßen und Speiseresten vom Teller. Brot als „Mahlzeit“ zu bezeichnen, fiel unseren französischen Nachbarn allerdings nicht ein.

### **Von der Römerzeit bis heute: Italiens Brote als Tradition und Lebensart**

Viele Rezepturen der Brote, die auf antiken Fresken oder Mosaiken zu sehen sind, wie Focaccia oder Bruschetta, haben mit wenigen Anpassungen und Änderungen bis heute Bestand und sie spiegeln das wider, was die italienische Kochkultur ausmacht: Die Kunst, aus einfachsten Zutaten delikate, raffinierte und erlesene Geschmackserlebnisse zu zaubern, die niemals zur Nebensache werden. Auch die neueren Entwicklungen aus der Renaissance oder das erst in den 1980er Jahren erfundene Ciabatta sind dieser Kultur treu: Ob als Fladen, Stange oder Laib – das Brot ist nie nur Begleiter oder Unterlage, sondern immer selbstbewusster Partner anderer Speisen, die nur mit ihm die gewünschte Harmonie erzielen.

## **Das Brot im 21. Jahrhundert – Verlust einer Lebensart?**

So reizvoll und malerisch eine Reise durch die Welt der Brote erscheint, so ist die Schönheit und Vielfalt der Brotkulturen durchaus Bedrohungen ausgesetzt.

### **Gesteigertes Gesundheitsbewusstsein**

Galt die Aufnahme von Kohlenhydraten lange Zeit unhinterfragt als lebenswichtige Hauptenergiequelle, wird sie in unserer Gesellschaft nicht zuletzt aufgrund der Veränderungen unserer Lebensweisen hin zu weniger körperlicher Belastung und immer weniger Bewegung auch in der Freizeit nun kritisch betrachtet. Low Carb wird als sinnvolle Alternative für Figur und Wohlbefinden und zur Vorbeugung von Zivilisationskrankheiten wie Diabetes oder Krebs propagiert, und Bäcker sehen sich angeregt, ungewohnte Wege zu beschreiten und ihr Sortiment um Eiweißbrot und andere stärker reduzierte Varianten zu erweitern.

Ebenso wird Gluten mittlerweile für einige Allergien oder Unverträglichkeiten verantwortlich gemacht, was zur Entstehung eines kompletten neuen Angebots führte.

### **Wirtschaft und Brot**

Die größte Gefährdung für die Vielfalt und die Qualität der Brotkultur ist jedoch wirtschaftlich bedingt.

Nicht nur in Produkten von Großbäckereien für den Supermarktverkauf oder bei Franchising-Ketten wird auf Fertigware gesetzt, sondern auch immer mehr unabhängige kleine Bäckereien verzichten darauf, Teig selbst anzusetzen, und greifen auf industriell produzierte Rohlinge oder Schnellbackmischungen zurück. Dies ermöglicht eine deutlich kürzere Ruhezeit des Teiges, weniger Personalbedarf, weniger Energiekosten und somit eine höhere Rentabilität ... und geht allerdings zu Lasten des Geschmacks, der weltweit zunehmend einheitlicher und blasser wird.

### **Parallelgesellschaften in der Brotkultur**

Tatsächlich ist zu beobachten, dass sich zwei Brot-Lifestyles entwickeln, die kaum Berührungspunkte aufweisen: Neben dem unreflektierten Konsum minderwertiger Massenbackwaren, die zu gedankenlos verschlungenen Sattmachern verkommen, und der damit einhergehenden Einebnung des Geschmacks und der Esskultur, gibt es eine Chance für wirklich handwerklich hergestellte Brote: Sie werden als etwas Besonderes, Echtes,

als ein hochwertiges Vergnügen für Kenner und Gourmets wahrgenommen, die bereit sind, diese unvergleichliche Qualität mit einem höheren Preis zu honorieren.

Gleichzeitig befeuern Nostalgie, Interesse und Sorge um Inhaltsstoffe und Gesundheit neue Trends: Immer mehr Verbraucher möchten ihr Brot selbst backen, mahlen ihr Mehl mitunter selbst, belegen Kurse und kaufen Bücher zu diesem Thema. Brot ist nunmehr auch Teil von Tourismusangeboten und entsprechenden Blogs. Das gute, authentische, handwerkliche Brot ist also wieder im Kommen, es ist sogar „schick“ geworden, wenn es auch – aber dies gilt ebenso für alle Facetten der gehobenen Lebensart und der edlen Kochkunst – nicht für alle erschwinglich sein wird.

Brote bilden ein faszinierendes Themenfeld, und sie sind in dieser Hinsicht der Übersetzungsarbeit nicht unähnlich. Sie begleiten uns seit Anbeginn der Geschichte, sind das Spiegelbild unserer Gewohnheiten und Mentalitäten, von Moden und Zivilisationen, und machen mit einem vermeintlich einfachen, jedoch unentbehrlichen Produkt deutlich, wie feinsinnig, prägend und entscheidend die Unterschiede zwischen Ländern und Kulturen sind. Sie sind auch Kommunikation und Austausch, wenn um den gemeinsamen Tisch versammelt ein Laib angeschnitten und belegt wird, ein Büffet Gäste um sich schar. Jedes Land übersetzt mit den gleichen Zutaten, Mehl, Wasser, Hefe und Öl, seine Vorstellung eines köstlichen Grundnahrungsmittels. Auch sie erleben zur Zeit den Bruch zwischen geschmacksfreier und gesichtsloser Massenware und erlesener Qualität, und wie gute Texte auch werden sie manchmal unterschätzt, obwohl sie ein unersetzlicher Teil unseres Bekenntnisses zu Lebensart und Exklusivität im Alltag sind.

## **Porträt: Jōji Hattori und das Restaurant „Shiki“**

Jōji Hattori verbindet in einer außergewöhnlichen Biographie Lebensart, Kochkunst, Musik und Sprachen. Ein Porträt zwischen den Welten.

Lebensart, Kunst, Genuss, Internationalität, Kulturen ... Dies sind die Pfeiler einer bemerkenswerten Biographie und der faszinierenden Arbeit eines ungewöhnlichen Mannes: Jōji Hattori, Austro-Japaner, Dirigent, Konzertgeiger und Kammermusiker, Gastronom.

### **Einfach und komplex: eine von Vielfalt und Internationalität geprägte Jugend**

Jōji Hattori wurde in Japan geboren und wuchs in Österreich auf. Doch mit diesem Satz endet auch schon das Einfache in Jōji Hattoris Leben, das die Geschichte eines Ausnahmetalents und unkonventionellen Geistes erzählt und zur Entstehung eines Gesamtkunst- und Lebenswerks beitragen sollte, in dem Musik und Kochkunst nun untrennbar verbunden sind.

Zur Musik kam er durch seine Mutter, seine Liebe zu erlesenem Essen entdeckte er dank seines Vaters, und vielleicht spielte auch das genetische Erbe eine Rolle – richtete sein Urgroßvater doch als Oberkuchenmeister seinerzeit das Krönungsdinner für Kaiser Hirohito aus.

Jōji Hattori wurde professioneller Geiger, gefeierter Dirigent, und beschreibt in vielen Interviews jedoch, wie wenig selbstverständlich es war, als Japaner in Wien im Bogen zwischen Herkunft und westlicher Musik Akzeptanz zu finden.

Auch seine Interessengebiete glichen einem Mosaik. So studierte er – fast nebenher möchte man sagen – Sozialanthropologie und forschte zum Thema „nationale Identität“. Vielseitigkeit, unstillbare Neugier, Wissensdurst und ein eindrucksvolles Gespür für das Schöne und das Kostbare sind heute noch die Eigenschaften, die jedes seiner Worte

ausstrahlt.

### **Wie Jōji Hattori dem kleinen Wort „zwischen“ eine ungeahnte Magie verleiht**

„Zwischen“ erweckt im Deutschen keine unbedingt positiven Assoziationen. Es signalisiert unter anderem die Notwendigkeit, sich zu entscheiden, und die schwierige Wahl und den vielleicht schmerzhaften Verlust, die damit einhergehen können. Zuweilen kann es auch auf eine unbequeme und wenig erstrebenswerte, ja ausweglose Situation hinweisen, wenn wir etwa „zwischen den Stühlen“ oder „zwischen Baum und Borke“ stecken.

Jōji Hattori aber macht aus einer einfachen Präposition mit zweifelhaftem Image ein nicht nur wirtschaftlich erfolgreiches, sondern auch menschlich überzeugendes, ja bestechendes, Gesamtkonzept, in dem überwältigende Lebensfreude, Selbstverständlichkeit und aufrichtige Erfüllung in jedem Augenblick spürbar sind.

Als er merkt, dass ihm trotz seines Erfolgs als gefeierter Berufsmusiker etwas fehlt, beschließt er, eine zusätzliche Facette hinzuzufügen. Wonach er strebt, wonach er sich sehnt, ist vor allem, sich, seine japanischen Wurzeln, Werte und Mentalität, seine österreichische Erziehung, seine Identität und sein künstlerisches Talent auf vollständigere Weise auszudrücken. Er ist auf der Suche nach einer „Sprache“, die ihm diesen Weg eröffnet. Und er entdeckt sie in der Gastronomie.

Sein Leben zwischen den Welten und den verschiedenen Spielarten künstlerischen Schaffens und unterschiedlichster Ausdrucksformen findet 2015 in der Eröffnung seines Restaurants „Shiki“ schließlich die perfekte Übersetzung.

### **Das „Shiki“: Allen Welten eine Sprache geben**

Das „Shiki“ bleibt der Linie treu, die den Menschen Jōji Hattori ausmacht: Es vereint das elegante Ambiente eines österreichischen Restaurants mit angepassten, jedoch authentischen japanischen Speisekarten, Modernität mit traditionellen Werten. Dem Bedürfnis des europäischen Gastes nach einer individuellen Wahl trägt es ebenso Rechnung wie den ästhetischen

Anforderungen, die in Japan aus jedem Gericht ein unvergessliches, puristisch-raffiniertes Kunstwerk machen.

Die Zusammensetzung des Personals ist das Ergebnis tiefgründiger Erwägungen und Überlegungen. Jōji Hottari umgibt sich mit den Menschen, die künstlerisch, fachlich und gedanklich in der Lage sind, seine Vision feinfühlig umzusetzen. Service und Küche führen stimmig jenen Dialog zwischen Japan und Europa fort, der dem Konzept zugrundeliegt.

Der Gast kann sich übrigens für Stäbchen oder westliches Besteck entscheiden. Auch hier wird allen Welten eine Sprache gegeben.

Jōji Hattoris Anschauung und sein Werk sind nicht nur im Bereich der Musik und der Kulinarik relevant. Er tanzt virtuos auf jener Brücke zwischen Kulturen, Sprachen, Mentalitäten und Genusswelten. Die Fragestellungen, die er lebt und sein Ikigai sind, spiegeln die Schnittpunkte dessen wider, was perfekte Kulturvermittlung ist. Die Antworten, die er darauf gibt, zeigen, dass Internationalität nur dann Sinn ergibt, wenn sie nicht Einebnung bedeutet, sondern im Gegenteil ein detailreiches Kennenlernen und ein tiefes Verständnis des Anderen anbietet.

Jōji Hattoris Ansatz schleift nicht globalisierend das Fremde und Unbekannte, Ungewohnte ab, um sich auf leicht erfassbare, platte gemeinsame Grundeigenschaften zu beschränken. Er erweitert unseren Gedanken- und Geschmackshorizont, führt uns jenseits des Vertrauten und der Universalität – ob der Musik, des Kochens, des Sprechakts – zu einer anderen, bereicherten „Lebens-Art“. Er zeigt uns, dass Verständigung und Vermittlung bedeuten, bestehende Unterschiede zu achten, sie so behutsam zu übertragen und zu verdeutlichen, dass sie respektvoll wahrgenommen und nicht nur akzeptiert, sondern viel mehr gerade bewusst genossen werden. Dieser zentrale Aspekt der einzigartigen Laufbahn des Jōji Hattori trifft also den Kern dessen, was hochwertige und sinnstiftende Übersetzungsarbeit und Kulturkommunikation sind.

Ein besonderer Dank gilt Herrn Hattori und seiner Pressestelle, die der Veröffentlichung dieses Artikels zugestimmt haben. Es ist uns eine große Freude und eine Ehre.

## Frühstück und kulturelle Vielfalt

Frühstückstraditionen in unzähligen Varianten entdecken: von England bis Asien, von Portugal bis in die USA, von leicht und süß bis deftig.

Es ist ein alter Aberglaube, der in allen Kulturen zu beobachten ist, und dem selbst wenig animistisch geneigte Menschen auch unbewusst verfallen können: Wenn der Morgen mit einem angenehmen Erlebnis beginnt – ob es sich dabei um eine gute Nachricht, eine positive Überraschung oder einfach nur um die Tatsache handelt, dass die Sonne lacht und die Vögel zwitschern –, gibt es uns ein gutes Gefühl und wir sind schnell und gern der Überzeugung, dass dies ein gutes Omen sei und uns alles gelingen könne. Zu einem guten Start in den Tag gehört für viele auch deshalb das „richtige“ Frühstück. Doch was hier „richtig“ ist, ist nicht nur individuell, sondern auch traditionell regional unterschiedlich.

### Kontinental? Das Frühstück als interkulturelles Missverständnis

Das **Vereinigte Königreich** ist flächenbezogen nicht gerade eines der größten Länder der Welt, doch hat sein kulturelles Selbstbild als Inselstaat einen Begriff geprägt, der in der Hotelbranche zu einem Standard geworden ist: Für die Briten ist der Rest Europas als Ganzes einfach „der Kontinent“, und ein kontinentales Frühstück ist schlicht allgemein das, was dort morgens verzehrt wird und in krassem Gegensatz zu einem aus warmen und reichhaltigen Speisen wie *Baked Beans*, Spiegelei, gebratenen Tomaten, Speck, Bratwürstchen oder heißem Porridge bestehenden englischen Frühstück steht.

Das Missverständnis könnte kaum größer sein.

Tatsächlich gibt es genauso wenig „das“ europäische Frühstück, wie es eine einheitliche europäische Sprache gibt. Entstanden ist diese Bezeichnung zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als reiche und gebildete Angelsachsen wie F. Scott Fitzgerald, Somerset Maugham oder Ernest Hemingway die französische und italienische Riviera als mondänen Ort der Sommerfrische entdeckten. Nach dem „Pars pro Toto“-Prinzip und aus kultureller Unwissenheit wurde aus den Frühstücksgewohnheiten in diesen beiden

Ländern so verallgemeinernd geschlussfolgert, dass alles, was nicht deftig englisch war, „kontinentales Frühstück“ genannt wurde. Weil gerade jene Briten im Grunde das erfanden, was wir heute als Tourismus kennen und eine ganze Industrie nach sich ziehen sollte, bürgerte sich das Wort schnell ein und wird aus Gewohnheit heute noch weltweit verwendet. Dabei gibt es in der Art, wie die einzelnen Länder Europas ihre Vorstellung von Frühstück übersetzen, sehr große Unterschiede – und selbst das englische Frühstück zeigt vielfältige Facetten.

### **Schnell und süß**

Wenn Urlauber oder Austauschschüler aus dem deutschsprachigen, nordeuropäischen oder skandinavischen Raum zum ersten Mal mit den Frühstücksgewohnheiten in Italien oder Frankreich konfrontiert werden, reagieren sie oft mit staunendem Unverständnis: Ausgerechnet in den beiden Ländern, die als gemeinsame Begründer der höchsten Kochkunst, die die Welt zu bieten hat, und Inbegriff von Lebensart und stilsicherer Eleganz gelten, ist morgens hastiges „Schlingen“ angesagt.

In **Italien** werden *Espresso* und *Cappuccino*, der übrigens ohne jede vom Barista gezauberte Herzchenverzierung serviert wird, auf dem Weg zur Arbeit im Stehen an der Theke heruntergestürzt – lediglich Hausfrauen und Schulkinder frühstücken zu Hause –, feste Nahrung bildet ein mit Konfitüre oder Nougatcreme gefülltes *Cornetto* oder *Brioche*.

Auch in **Frankreich** hat man es eilig, in den Tag zu kommen, und dies geschieht bei weitem nicht so oft mit *Croissants*, *Pains aux raisins*, *Brioches* oder *Pains au chocolat*, wie die Klischees es gerne hätten. In Wirklichkeit sind diese Köstlichkeiten eher entweder dem Sonntags-Frühstück, der Urlaubszeit oder dem kleinen Imbiss zwischendurch vorbehalten. Viel häufiger wird ein langes Stück *Baguette* mit Butter und/oder Konfitüre bestrichen und in den Kaffee oder den *Café au lait* getunkt. Der Zeitdruck ist morgens groß und nicht selten wird zwischen Tür und Angel und halb im Stehen gegessen.

### **Wo zuvor nie ein Brot gewesen ist ...**

In den Ländern Ostasiens ist Brot keine Selbstverständlichkeit und schlich sich erst im 20. Jahrhundert, teilweise dann sogar noch recht spät und zaghaft, in die Essgewohnheiten ein. Findet es insbesondere in den

Metropolen und im Zuge der Globalisierung und eines zunehmenden touristischen Austauschs insbesondere bei Singles und Älteren immer größeren Zuspruch, so wird es nach wie vor wenig mit dem Frühstück in Verbindung gebracht: Heiße *Miso-Suppen* in Japan, Reis-Porridge-Varianten wie *Congee* in China oder *Chok* in Thailand bleiben die traditionelle Art, in den Tag zu starten. Was im Winter durchaus als angenehm empfunden wird, mag den europäischen Touristen angesichts der heißen und sehr schwülen Sommer in diesem Teil der Welt verwundern, doch beruht diese Praxis im Gegenteil auf einer gesundheitlich sinnvollen Logik: Die klaren Brühen und Reisgerichte enthalten dank Zugabe von Würzpasten, Soja-, Fisch- und Austernsaucen relativ viel Salz, was den Mineralstoffverlust durch starkes Schwitzen ausgleicht.

### **Von Hafer bis Koriander: Frühstückstraditionen als Kapitel eines Geschichtsbuchs**

Viele Frühstücksgewohnheiten, die wir als typisch empfinden, entstehen schlicht aus dem Angebot, das sich in einem Land aus Natur und Geschichte ergibt.

**Skandinavien** und **Nordeuropa** bieten für den Anbau von Hafer und den Fischfang seit jeher die besten Bedingungen. So entstand eine Reihe von Frühstücksgerichten, die die jeweilige Interpretation der gesunden Cerealien sind: Haferbrei mit Skyr in Island, Haferknäckebrötchen mit Hering, Lachs und Kaviar, *Havregrynsgröt* oder Haferflocken mit Sauermilch in Schweden, *Puuro* in Finnland – und *Porridge* in Großbritannien.

Das traditionelle **indische** Frühstück führt uns viele Jahrhunderte, in die Vergangenheit der Gewürzstraße zurück, als Schiffe aus fernen und sehr fremden Ländern mit Kardamom, Zimt, Pfeffer, Vanille, Koriander beladen über die Weltmeere kreuzten. In jeder indischen Familie, aber auch an Straßenständen wird zum Frühstück der *Masala Chai* serviert, bei dem Schwarztee, Zucker, Gewürze und Milch zusammengekocht werden.

In den **USA** spiegelt das Frühstück das wider, was das Land zu sein begehrt: Als Schmelztiegel der Kulturen hat es unendlich viele Frühstückstraditionen verinnerlicht und in die eigene kulinarische Sprache übertragen. Südamerikanische Einwanderer brachten den Mais, aus dem *Corn Flakes*

entstanden; *French Toast*, eigentlich eine Interpretation des kanadischen *Pain perdu* durch Joseph French, zeugt ebenso von dem internationalen Erbe des Landes und von der Vielfalt seiner Bevölkerung und ihrer Wurzeln wie *Pancakes* (nach dem deutschen Pfannkuchen) mit Schokostreuseln (eine holländische Frühstücksgewohnheit), Waffeln (nach einem belgischen Rezept), Rührei, *Bacon* und *Baked Beans* (gemäß dem englischen Vorbild), *Porridge* (aus Irland), *Muffins*, den *Buttermilk Biscuits* (eigentlich Scones), den *Hashbrowns* genannten Röstis oder den *Danishs*, ein dänisches Plunderteilchen, das überraschenderweise Österreicher in die USA einführten.

Aber das amerikanische Frühstück spiegelt auch die Werte des Landes und die Bedeutung von Geld wider: Die Üppigkeit der *Eggs Benedict* erinnert an den beruflichen Erfolg ihres Namensgebers – auch wenn hier die Geschichte, die sich auf jeden Fall im Jahre 1894 in einem New Yorker Hotel zutrug, nicht lückenlos belegt ist und nicht restlos geklärt ist, ob der vom ewigen Frühstückseinerlei gelangweilte Financier LeGrand Benedict oder der der Legende nach regelmäßig von einem bösen Kater geplagte Börsenmakler Lemuel Benedict hierfür Pate stand.

Ähnliches ist übrigens in **Australien** zu beobachten, das beim Thema Frühstück ebenfalls seine diversen Wurzeln als Einwanderungsland verrät.

### **Zwischen süß und deftig: Vielfalt an gesellschaftlichen Interpretationen**

Geschichtliche Hintergründe, geografische und klimatische Gegebenheiten und unterschiedliche Geschmackskulturen sind nicht der einzige Grund dafür, dass eine Weltreise durch Frühstückstraditionen fast endlos sein könnte. Auch die Struktur der Gesellschaft und der Arbeitswelt spielt eine Rolle.

**Spanien** – daran ändert die Siesta nichts, die zu anderen Zwecken genutzt wird – und **Deutschland** verbinden oft lange Arbeitsstunden ohne nennenswerte Nahrungszufuhr. Warm und ausgiebig gegessen wird in beiden Ländern mehrheitlich erst abends, und so wird das Frühstück als langfristiger Energielieferant zur wichtigsten Mahlzeit des Tages. Aufs Brot, auf die *Tostadas* oder das *Bocadillo* kommen deshalb herzhaftere Zutaten: Käse und Aufschnitt im deutschsprachigen Raum, jenseits der Pyrenäen Tomaten mit Olivenöl, Avocado oder *Jamón*. Und doch ist auch Süßes am Morgen beiden Kulturen nicht fremd: *Magdalenas* und *Churros* zum

*Desayuno*, Konfitüre oder Honig auf Toast oder Brötchen, oder etwa Rosinenbrot zum Frühstück.

Das **englische** und das **portugiesische** Frühstück weisen ebenfalls Gemeinsamkeiten auf, wobei hier die Unterscheidung zwischen süß und deftig bei aller Political Correctness als sozialtypisch bezeichnet werden darf.

Marmelade auf Toast, Scones und Gebäck sind ebenso wenig dazu geeignet, schwere körperliche Arbeit zu unterstützen, wie süße Hefehörnchen, *Bolo de arroz* oder *Pão de deus*. Porridge und das traditionelle und reichlich handfeste *Full English Breakfast* oder auf der iberischen Halbinsel *Tortilla de patatas* und *Chorizo-Omelett* kommen als Grundlage für einen anstrengenden Tag im Stahlwerk oder in der Olivenplantage schon eher in Frage.

Diese Reise durch die Kontinente zeigt uns viele Parallelen und viele Unterschiede, sie zeigt, was uns verbindet und was uns trennt. Ursprünglich ähnliche Zutaten werden anders interpretiert und wirken dadurch fremd und vertraut zugleich, wie Worte und Silben in einem fremdsprachlichen Text etwa. In jedem Land geschieht jeden Morgen das Gleiche: Menschen nehmen die erste Mahlzeit des Tages zu sich. Und doch haben sie eine eigene Art, dies zu tun, die in ihrer Denkweise, in ihrer Vergangenheit und Geschichte, in ihrem sozialen und geografischen Kontext verankert ist. Auch hier gilt es zu erkennen, dass – jenseits von Klischees, politisch korrekter Gleichmacherei und Globalisierung – Werte und individuelle kulturelle Identitäten weiterhin Bestand haben und die Welt bereichern, in der wir leben.

## Eine Weltreise in Eis-Spezialitäten

Sich einmal durch die ganze Welt glücklich  
schlecken ...! Erstaunliches und Wissenswertes  
rund um die kälteste Leckerei des Sommers.

Der Sommer lädt zum Reisen ein. Neue Landschaften entdecken, neuen Menschen begegnen, neue Köstlichkeiten probieren ... Ganz ohne Tücken sind diese Selbstverständlichkeiten nicht immer, und die ersten Schwierigkeiten beginnen bei Kleinigkeiten und dort, wo man sie nicht erwarten würde, nämlich bei dem sommerlichen Genuss überhaupt: dem Eis.

Ein Eis im Ausland zu bestellen, ist in der Tat manchmal gar nicht so einfach, und dies gilt vor allem für Touristen aus dem deutschen Sprachraum, die es in der schönsten Jahreszeit gen Süden zieht. Hier eine kleine Hilfestellung.

### **Deutscher Adel verzweifelt gesucht ...**

Das vermutlich traditionellste Eis der Deutschen wird für diejenigen, die auch im Urlaub gerne die Sicherheit des Bekannten und Bewährten suchen, nur schwer zu finden sein, denn der arme gute alte [Fürst Pückler](#) ist in anderen Regionen der Welt kein Begriff, und das nach ihm benannte Eis in dieser sprachlichen Form schon gar nicht. Die Niederlande bilden hier die Ausnahme. Zwar führten es einige wenige Restaurants in Paris in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts nach dem Vorbild großer Schweizer Hotels als „demi-glace à la Pückler“, durchgesetzt hat sich dort allerdings längst die Bezeichnung „tranche napolitaine“, die auch in den meisten Ländern üblich ist: „Neapolitan ice cream“, „helado napolitano“ und – Adel verpflichtet eben – im Italienischen selbstverständlich „gelato napoletano“. Anderswo bevorzugt man wiederum beschreibende Namen: In Dänemark heißt es schlicht „Trefarvet“ oder „Regnbueis“, also dreifarbiges Eis bzw. Regenbogen-Eis.

### **Parfait? Noch lange nicht alles perfekt**

Wenn von Halbgefrorenem die Rede ist, nutzen Eis-Liebhaber gern den stilecht französischen Begriff „Parfait“. Für diejenigen, die noch nicht mit den Feinheiten der Speiseeiskunde vertraut sind: Als Parfait werden Eis-Zubereitungen aus Eiern, Sahne und dem jeweiligen Geschmackselement bezeichnet, bei denen die Masse nicht vorgekocht und auch nicht in einer Eismaschine gerührt wird, und die ihre besondere lockere Struktur durch Eischnee und die sich in der Standzeit bildenden kleinen Eiskristalle erhalten.

Wer allerdings in den USA oder in Asien ein Parfait bestellt, könnte staunen: Dort ist ein Parfait eine Schichtkreation aus festen und nicht festen Bestandteilen – ähnlich dem britischen Trifle.

In Großbritannien wiederum steht das Parfait nicht in der Dessert-Liste: Es handelt sich um eine Leberpastete.

### **Länderdreieck mal anders**

Es ist Aufgabe der Politik und der öffentlichen Meinung, zu entscheiden, inwieweit die Europäische Union die Grenzen zwischen den Kulturen hat verschwimmen lassen und zu mehr Völkerverständigung führen konnte. Im Länderdreieck allerdings herrscht in Sachen Eis-Spezialitäten gewissermaßen der Kalte Krieg.

Scherzen Franzosen gern über die Affinität ihrer belgischen Nachbarn zu Kartoffeln und insbesondere Pommes frites, so wissen sie jedoch eine Köstlichkeit zu schätzen, die zwar ursprünglich in einer etwas anderen Grundrezeptur in Wien erfunden wurde, aber zu Ehren des belgischen Beitrags im Ersten Weltkrieg einen belgischen Namen trägt: „Café liégeois“, wörtlich übersetzt Lütticher Kaffee, heißt der vermutlich geläufigste Eisbecher der Welt, der im deutschen Sprachraum als Eiskaffee bekannt ist und als „Chocolat liégeois“ eine koffeinfreie Variante (nicht nur für Kinder!) bietet. Doch ein kleiner Sprung über die Grenze genügt, um Deutsche und Franzosen gleichermaßen zu verblüffen, ja vielleicht sogar zu enttäuschen. Denn unter der kunstvollen Schlagsahne bzw. Chantilly verbirgt sich in Frankreich nicht eine einzelne Kugel Vanille-Eis, sondern drei Kugeln Kaffee- oder Schokoladeneis, und die dort übliche Garnitur aus Kaffeelikör oder Schokoladensoße und gehobelten Mandeln fehlt diesseits des Rheins wiederum meist völlig.

### **Amerikanisches Italien? Oder anders herum?**

Das beste Speiseeis der Welt ist unter Gourmets unbestritten das italienische. Doch ist mit italienischem Eis bei weitem nicht länderübergreifend „gelato“ gemeint, wie wir es aus der Eisdiele unseres Vertrauens kennen.

In Frankreich ist „glace à l'italienne“ in erster Linie ... Softeis, das mit einem Hebeldruck in eleganten Schwüngen aus dem Automaten in eine Eistüte herabgelassen wird – und dieses Eis stammt bekanntlich aus den USA. Auch in Polen und Brasilien wird Softeis als „*lody włoskie*“ bzw. „*sorvete italiano*“ bezeichnet, während in Israel von „גלידה אמריקאית“ (*glida america'it*)“ die Rede ist.

Das Missverständnis soll zum einen darauf beruhen, dass Speiseeis in Amerika vor allem durch italienische Einwanderer eingeführt und verkauft wurde, zum anderen darauf, dass die besonders cremige Substanz, die durch das Zusetzen von Luft erreicht wird, dem italienischen Eis näher kommt als dem traditionellen französischen Eis, das deutlich fester und im Geschmack intensiver ausfällt. Lediglich in den Großstädten finden sich „*glaces italiennes à l'ancienne*“ oder „*crèmes glacées à l'italienne*“, die dem in Deutschland bekannten „gelato“ entsprechen.

Softeis wird im französischen Teil Kanadas übrigens dennoch nicht „glace à l'italienne“, sondern „*crème glacée molle*“ genannt, was die wörtliche Übersetzung des englischen Begriffs ist.

Und in Italien? Dort heißt es „gelato alla spina“, „gelato soft“ oder „gelato espresso“, wodurch deutlich wird, dass es sozusagen als Fastfood unter den Eissorten gilt.

Zugegeben: Dies ist nur ein kleiner Abriss der internationalen Verwicklungen, die sich in der köstlichen Welt von Eis und Sorbets aus sprachlichen Fallstricken und kulturellen Gewohnheiten ergeben können. Tatsächlich ist der kalte Genuss für Gourmets ein stetiger Quell der Freude und für Übersetzer eine äußerst angenehme und abwechslungsreiche Herausforderung, die die ganze Leichtigkeit eines fruchtig-süßen Sommers in sich trägt. Doch gibt es auch im Wörterbuch genug „false friends“ zu entdecken, so bleibt das Eis der treueste Freund dieser Jahreszeit.

## Camembert – ein Käse als nationales Denkmal

Er trägt den Namen eines kleinen Städtchens,  
seine Geschichte beginnt mit einer Anekdote  
und er ist Botschafter französischer Käsekultur.

Das Dörfchen, das sich mitten in den typischen *Bocage* der Normandie einfügt, scheint mit seinen gerade mal 176 Seelen einer anderen Zeit entsprungen zu sein. Die kleine Kirche, die leicht überhöht über die Fachwerkhäuser wacht, ist bereits vor dem Ortseingang aus der Ferne zu sehen. Wer vor ihr steht, könnte schnell vergessen, wo er wirklich ist: Landschaft und Bauweise, Farben und Licht erinnern sehr an die geologische, geographische und historische Verbindung, die bereits seit Jahrtausenden zwischen dieser Region und dem nur eine Ärmelkanalbreite entfernten England besteht. Der verschlafene und etwas mittelalterliche Charme von Häusern und Feldern versetzt den Besucher in eine fast unwirkliche Kulisse. Und allgegenwärtig ist der wohl berühmteste Käse der Welt.

### Eine lange Geschichte ...

#### **Legendenmarketing, bevor es das Wort überhaupt schon gab**

Erste Aufzeichnungen über einen besonders geschmacksintensiven Käse aus Camembert gehen auf das Jahr 1554 zurück, und Thomas Corneille, der Bruder des Dramatikers Pierre Corneille, erwähnt ihn bereits 1708 in einer geographischen Abhandlung. Auch Ludwig XVI. soll ihn geschätzt und regelmäßig nach entsprechenden Lieferungen verlangt haben.

Doch wie viele außergewöhnliche Produkte wäre der Camembert vielleicht nicht ganz *der* Camembert, wenn sich nicht auch eine herzergreifende und prägnante Geschichte um seine Entstehung und Verbreitung ranken würde. So heißt es trotz dieser gesicherten Quellen in der offiziellen Version, dass Marie Harel 1791 einem Priester half, sich vor dem Terror der französischen Revolution zu verstecken, und von ihm zum Dank ein Käse-Rezept bekam, das sie von nun an umsetzte. Nichts belegt solche Tatsachen, vielmehr zeigen andere Daten aus dem Leben der Marie Harel, dass diese Zusammenhänge kaum wahrscheinlich sind. Bewiesen ist einzig,

dass sie in Camembert Käse aus eigener Produktion herstellte, mit einem erstaunlichen Instinkt und Geschäftssinn andere Milchbauern aus der Gegend anregte, das Gleiche zu tun, und ihr Enkelsohn die erste große Käserei der Region gründete.

### **Wann ist ein Camembert ein Camembert?**

Wie ein Camembert aussieht, glaubt jeder zu wissen.

Erstaunlicherweise dürfen sich alle cremigen Weichkäsesorten mit dünner essbarer weißer Edelschimmelrinde „Camembert“ nennen, denn wurde das Rezept zwar patentiert, so wurde die Bezeichnung an sich jedoch nicht geschützt.

Was zunächst unproblematisch schien und unaufgeregt in Kauf genommen wurde, führte allerdings zu erheblichen Verstimmungen: Nicht alle Camemberts im Handel, die weltweit hergestellt wurden und diesen Namen trugen, waren qualitativ und geschmacklich mit dem in Camembert hergestellten Käse annähernd vergleichbar, und so bekam der Lieblingskäse der Franzosen im Ausland einen eher schlechten Ruf.

Um dies zu ändern, wurde im 20. Jahrhundert die Bezeichnung „Camembert de Normandie AOP“ eingetragen, durch die der Verbraucher „echte“ Camemberts auf einfache Weise erkennen kann.

### **Der Rohmilch-Krieg**

Doch die geschützte Herkunftsbezeichnung hatte nicht nur Vorteile.

Echte Camemberts, die sich mit ihr schmücken möchten, müssen aus Rohmilch hergestellt werden, daran führt kein Weg vorbei.

Solange die Herstellung durch kleine handwerkliche Käsereien gesichert werden konnte, war dies selbstverständlich. Angesichts einer gesteigerten weltweiten Nachfrage und der Rahmenbedingungen einer folglich industriellen Produktion aber wurde diese Anforderung zum Problem:

Neben den hierfür strengeren Hygieneprotokollen und den damit einhergehenden höheren Kosten schloss dies den Export in bestimmte Märkte aus, in denen Rohmilchprodukte grundsätzlich verboten sind.

Zudem erfordert die Verarbeitung von Rohmilch je nach Wetterlage und Saison permanente Anpassungen des Prozesses, was von Großunternehmen nicht wirtschaftlich zu leisten ist.

So beschlossen die beiden größten Kooperativen, vorübergehend auf die Bezeichnung „Camembert de Normandie AOP“ zu verzichten. Nachdem der Verkauf dadurch aber um die Hälfte sank, versuchten sie, durchzusetzen, dass die Bezeichnung „Camembert de Normandie“ (ohne den Zusatz

„AOP“) oder „Fabriqué en Normandie“ auch für Käse aus pasteurisierter Milch verwendet werden dürfe, solange er vor Ort hergestellt worden sei. Der Camembert-Krieg tobte etliche Jahre und endete sogar vor Gericht. Dank des unermüdlichen Einsatzes der Vorsitzenden des Verbands der Terroir-Käse Véronique Richez-Lerouge, der Standhaftigkeit des *„Syndicat des fabricants du véritable camembert de Normandie“* und durch den Einfluss der Slow Food Association entschied das Gericht 2020 zugunsten der AOP-Produzenten: Nur aus Rohmilch hergestellte Camemberts dürfen den Hinweis „aus der Normandie“ tragen. Ein Konzern übertritt übrigens permanent dieses Verbot und nimmt die entsprechenden Strafen in Kauf – und wird vom französischen Verbraucher systematisch boykottiert, so dass es sich auf den Export konzentriert hat.

### **Andere Länder, anderer Geschmack**

Was wie kleinkarierte Rechthaberei von Puristen und Traditionalisten anmuten mag, macht durchaus einen Unterschied.

Ein echter Camembert muss aus mindestens 50% Rohmilch von Kühen der Rasse *Normande* stammen, die mindestens 6 Monate im Jahr ausschließlich auf der Weide leben und die typischen normannischen Pflanzen und Kräuter fressen, die der Milch ihren würzigen Geschmack verleihen. Mindestens 80% des Futters müssen von dem Hof stammen, auf dem die Kühe leben. Die Herstellung des wahrhaft „echten Camemberts“ ist nicht nur Lokalkolorit, sondern auch nachhaltig. Verfahren und Reifedauer sind ebenfalls festgelegt.

Diese Regeln haben eine unmittelbare Auswirkung auf Konsistenz, Aussehen und Geschmack. Tatsächlich ist echter Camembert nicht der beliebte milde Weichkäse, der in Deutschland und anderswo diesen Namen trägt: Bei einer Blindverkostung auf der Straße in Hamburg vor einigen Jahren, die mit Beteiligung der heute nicht mehr existierenden Fromagerie Française stattfand, gaben alle angesprochenen Passanten an, dass der echte Camembert ihnen nicht schmecke – zu intensiv seien Geschmack und Geruch. Interessanterweise fanden gerade die preiswertesten industriellen Exemplare die größte Zustimmung.

So speziell wie sein Aroma, das mit jedem Tag reicher und schwerer wird, so unvergleichlich ist auch die Beziehung der Franzosen zu ihrem Camembert: Er ist nach dem Baguette das Lebensmittel, mit dem sie sich am stärksten identifizieren, und er ist allgegenwärtig, nicht zuletzt als

bevorzugter Reiseproviant und sogar seit jeher Teil der offiziellen Nahrungsrationen der französischen Armee. Und das winzige Dörfchen Camembert ist einer der touristisch am besten erschlossenen Orte Frankreichs. Dies alles ist kein Zufall, denn der Camembert ist die Verkörperung des französischen Selbstverständnisses überhaupt: Er verbindet das Echte und Bodenständige des Terroirs, des ruralen Frankreichs, mit den feinsten Facetten jener erlesenen und komplexen Küche, die sich vor allem dem Kenner erschließt. Eine wunderschöne Liebesgeschichte – Pardon: *une merveilleuse histoire d’amour!*

Wussten Sie ...

- ... dass Franzosen als geselliges Gericht für den gemeinsamen Verzehr unter Freunden zwar zuweilen durchaus einen Camembert in den Ofen schieben, ihn aber niemals panieren würden?
- ... dass die Reife des Camemberts an Geruch und Festigkeit zu erkennen ist?
- ... dass die echte Camembert-Schachtel aus Pappelholz besteht und es Camembert-Schachtel-Sammler und -Tauschbörsen gibt?
- ... dass echter Camembert nur *nach* dem Genuss eines guten Rotweins gegessen werden sollte und nicht davor oder dabei, weil sein kräftiger Geschmack sich mit keinen anderen Aromen verträgt?
- ... dass das Innere eines guten Camemberts je nach Reifegrad gelb bis golden ist, aber niemals weiß?
- ... dass die Rinde eines guten Camemberts immer dünn ist und mit fortschreitender Reife kleine Risse zeigt?

## **Meersalz – das weiße Gold**

Es ist längst nicht mehr ein schnödes Gewürz:  
Salzvariationen aus aller Welt sind zu einem  
differenzierten Akzent der Gourmetküche  
geworden.

Meere und Ozeane, die den größten Teil unseres Planeten bedecken, sind allorts Gegenstand von Träumen, Mythen, Sehnsüchten und vielen Idealvorstellungen, die uns seit Anbeginn der Zeit begleiten. Als Wiege des Lebens, wie wir es kennen, erfüllen sie uns mit Ehrfurcht, Dankbarkeit, Bewunderung und Neugier. Sie waren die erste Speisekammer der Menschheit und heute noch kommt ein wichtiger Teil unserer Nahrung aus ihren Tiefen. Sie gelten als Hort der Gesundheit und einer natürlichen Lebensweise. Der Trend zum Fleischverzicht hat diese Perspektive noch verstärkt. Eine neuere Beobachtung kommt hinzu: In den Ländern mit einer besonders gesund alternden Bevölkerung spielen die Schätze aus dem Meer in Form von Fisch, Krustentieren, Meeresfrüchten oder Algen in der täglichen Ernährung eine zentrale Rolle. Dies ist im Mittelmeerraum und in Japan gleichermaßen der Fall. So liegt es nahe, eine weitere Kostbarkeit in die Küche zu integrieren: Meersalz.

### **Meersalz: zwischen Mythos und Wahrheit**

Meerwasser ist reich an Mineralstoffen und es ist bekannt, dass Fische und Algen zudem einen hohen Jodgehalt aufweisen. So werden dem Salz, das daraus gewonnen wird, gesundheitliche Vorteile zugesprochen. Hier gilt es jedoch, ein wenig zu differenzieren.

Meersalz besteht zu 90 bis 95% aus Natriumchlorid, einem unterschiedlich hohen Anteil an Restfeuchte, schließlich Mineralstoffen. Sein Jodgehalt ist mit – je nach geographischem Ursprung, Gewinnungs- und Verarbeitungsmethode – 0,1 bis 2 Milligramm Jod pro Kilogramm Salz nur unwesentlich höher als bei Bergsalz. Auch die Mineralstoffanteile (Kalzium und Magnesium) sind bei einem empfohlenen maximalen Tageskonsum

von 6 Gramm eine zu vernachlässigende Größe, die gesundheitlich keinerlei Rolle spielt.

### **Ein besonderer Akzent in der Gourmetküche**

Wahr ist allerdings, dass der Geschmack von Meersalz sich deutlich von demjenigen von Bergsalz unterscheidet: Er ist weniger bitter, weniger dominant, feiner, nuancenreicher, und deshalb in der gehobenen Küche ein Muss. Meersalz ist in seiner Einfachheit ein Stück Luxus und Lebensart, es bietet die Möglichkeit, bis ins kleinste Detail nach dem Besonderen zu suchen und ein Gericht aufzuwerten.

### **Formen von Meersalz – die Geschichte seiner Gewinnung**

Meersalz gibt es in vielen unterschiedlichen Körnungen und Farben, die seinen Ursprung und seine Herstellung widerspiegeln.

Meersalz entsteht aus der Verdunstung von Meerwasser, die auf verschiedenen Wegen erfolgen kann: durch offene natürliche Verdunstung an der Sonne unter dem Einfluss des Windes, durch Sieden des Wassers in breiten Pfannenbecken, oder durch eine Kombination dieser beiden Ansätze. Dies ermöglicht eine schier unendliche Bandbreite an Abstufungen und Endprodukten. Je länger das Meerwasser benötigt, um zu verdunsten, desto gröber werden die gewonnen Kristalle: Grobes Salz, wie wir es dem Kochwasser beifügen, ist das Ergebnis einer langen Verdunstung im unteren Bereich der Saline oder der Pfanne. Feinkörniges Tafelsalz wiederum entsteht in einem mittellangen Prozess, bei dem die Kristalle durch mehrmaliges Umrühren zum einen kleiner wachsen und des Weiteren mechanisch gebrochen werden, oder aber durch Durchtrocknung und Feinmahlung von grobem Salz. Für das feinste und wohl berühmteste Produkt, Fleur de Sel, wird die gerade erst gebildete Kruste an der Wasseroberfläche sorgfältig abgeerntet.

### **Fleur de Sel – von Märchen und Marketing**

**Was Fleur de Sel so besonders macht**

Alle Feinschmecker und ambitionierten Köche sind sich kontinentübergreifend darüber einig: Fleur de Sel ist das Mittel der Wahl, wenn es heißt, einem exquisiten Gericht das letzte Körnchen Flair zu verleihen. Aufgrund einer kurzen Verweilzeit in der Saline – die Salzkruste, die sich an der Oberfläche des verdunstenden Meerwassers bildet, muss schnell abgeschöpft werden, bevor sie verdickt – ist der Geschmack weniger zwingend, milder, fruchtiger und feiner. So wird das natürliche Aroma der Zutaten aufwendig zubereiteter und erlesener Speisen nicht überdeckt, sondern lediglich elegant unterstützt. Zudem sind die Kristalle durch eine sehr hohe Restfeuchte aufgrund der schnellen Ernte, deren Produkt umgehend verpackt wird, sehr zerbrechlich, sodass sie präzise mit den Fingern zerrieben und feinfühlig dosiert werden können. Außerdem sind sie durch ihre strahlend weiße Farbe, die daher rührt, dass sie niemals mit dem Boden der Tonbecken oder Pfannen in Berührung kommen, auch optisch eine Aufwertung. Schließlich lösen sie sich schneller als andere Salzformen auf, verschmelzen somit unmittelbarer mit den Speisen.

### **Wie Ideenreichtum mit Verspätung Lebensart erschuf**

Die Gewinnung von Fleur de Sel ist ein Prozess, der eine permanente Überwachung des Zustands der Salzkruste, ein präzises handwerkliches Know-how und eine herausragende Logistik erfordert, damit das verkaufte Produkt durch eine stets bleibende Qualität überzeugt. Entsprechend hoch ist der Preis von Fleur de Sel, den Gourmets zu zahlen gerne bereit sind.

Tatsächlich war diese Geschichte nicht vorgezeichnet und sie beginnt in zweifacher Hinsicht spät.

Salzgewinnung ist seit jeher eine mühsame Angelegenheit. Die richtigen klimatischen Bedingungen müssen zusammentreffen, die Arbeit ist anstrengend, die Wartezeiten lang. Damit reich zu werden war also selbst in Epochen, in denen Salz regelrecht mit Gold aufgewogen wurde, nicht ganz einfach.

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts kamen findige bretonische Salzbauern daher auf die Idee, ein wenig zu „mogeln“ und eine wirtschaftlich sinnvollere Abkürzung zu nehmen: Sie schöpften die Salzkruste vorzeitig ab, ließen sie abtropfen und verkauften sie als minderwertiges Produkt zum Einpökeln von Lebensmitteln, während das „echte“ Salz sich

währenddessen langsam am Beckenboden bilden konnte.

Bis in die 1990er Jahre blieb Fleur de Sel in erster Linie ein Billigprodukt aus der bretonischen Halbinsel Guérande, das hauptsächlich für die Konserven-, vornehmlich die lokale Sardinenkonservenindustrie oder höchstens als Tafelsalz für den kurzfristigen Gebrauch bei der örtlichen Bevölkerung bekannt war. Fleur de Sel war nicht durchgetrocknet, also in dieser Form nicht lange haltbar und schwer zu transportieren, für Salzstreuer und Salzmühle ungeeignet und daher als Tafelsalz nur bedingt attraktiv.

Doch dieses unspektakuläre Schicksal änderte sich im Frühling des Jahres 1992. Der durch das Aufkommen von Kochshows berühmt gewordene Kochbuch-Autor, Chefkoch und Haute Cuisine-Journalist Jean-Pierre Coffe, der heute wohl als Influencer bezeichnet werden würde, schwärmte eines schönen Abends in einer Fernsehsendung von dem unvergleichlichen Geschmack der „Fleur de Sel de Guérande“. Sein leidenschaftliches Plädoyer für die wertvolle Arbeit der Salzbauern und die ungeahnten kulinarischen Möglichkeiten dieser bis dahin unbeachteten und der breiten Öffentlichkeit weitgehend unbekannten, aber, so betonte er, wunderschönen und einzigartig aromatischen Salzkruste führte zu einer derart erhöhten Nachfrage, dass die Abschöpfung des weißen Goldes von nun an systematischer vorangetrieben werden musste. Anstatt abzuwarten, bis Wind und Sonne Salz schenken, wurde Fleur de Sel aufwendig gepflückt, Personal musste angelernt und neue Verpackungen entwickelt werden, damit die Restfeuchte bis zum Verbraucher in aller Welt erhalten bleibt. Zum Marketingerfolg gesellte sich ein entsprechend hoher Preis.

### **Fleur de Sel – nicht so französisch, wie es scheint**

Die international gebräuchliche Bezeichnung Fleur de Sel ist übrigens etwas irreführend. Wurde ihre Verwendung erst in der französischen Haute Cuisine der 1990er Jahre zum Trend, so wird es in allen Meersalz produzierenden Ländern gewonnen: in Europa etwa in Spanien und Portugal, wo die erlesene Flor de Sal geerntet wird, der Gourmets nachsagen, sie sei ihrer ursprünglichen Namensgeberin geschmacklich sogar überlegen.

Auch in Japan gibt es, wenn auch aufgrund der ungünstigen klimatischen Bedingungen im kleineren Maßstab, eine Salzblumenproduktion.

Für Puristen allerdings kann und darf echte Fleur de Sel nur an einer Küste des Atlantik gewonnen werden.

Im übrigen ist die Etymologie reichlich umstritten. Während in Kochzeitschriften gern behauptet wird, dass die Salzkristalle aufgrund ihrer nass-flachen Beschaffenheit und ihrer Zerbrechlichkeit an Blütenblätter erinnern, stammt der Name Linguisten zufolge eher aus dem Verb „affleurer“, das sowohl „die Oberfläche streicheln“ als auch „sich an der Oberfläche zeigen“ bedeutet.

### **Meersalzinterpretationen auf allen Kontinenten**

Die weltweite Begeisterung für Meersalz, die in den letzten Jahrzehnten auch Länder erreicht hat, die bisher Tafelsalz nur in Form von Bergsalz konsumierten, hat zu einer Neubelebung vieler Traditionen und zur Aufteilung des Marktes zwischen handwerklich und industriell gewonnenem Salz geführt – mit vielen Abstufungen.

Während in der französischen Camargue, insbesondere in Aigues-Mortes, die bereits in der Antike das Römische Reich mit Salz versorgte und ein wichtiger Teil der Salzstraße war, die Gewinnung zunehmend den industriellen Weg nahm, werden in Japan etwa alte Methoden bewusst gepflegt: Auf Okinawa ist das Aguni-no Shio zu finden. Das Aguni-Meersalz, das Kenner geschmacklich mit der besten Fleur de Sel gleichsetzen, wird in reiner und extrem komplexer und langwieriger Handarbeit anhand eines Mischverfahrens aus Außenbecken und in bedachten Werkstätten untergebrachten Siedepfannen gewonnen. Über Bambusrohre wird das schon teilverdunstete Meerwasser in die Pfannen geleitet und fünf Tage lang unter permanenter Beobachtung und ständigem Rühren auf Holzfeuer langsam erhitzt – ein äußerst schwer zu steuerndes und kostspieliges Verfahren, das zu einem Produkt der absoluten Luxusklasse führt. Aguni-Salz ist nicht nur in gehobeneren Restaurants begehrt, sondern auch in der modernen Pralinenherstellung und Konditoreikunst.

Eine neue Interpretation hat in den letzten Jahren auch Salz aus Hawaii erfahren: Das sogenannte „Schwarze Salz“ oder „Lavasalz“ ist tatsächlich auf Molokai aus dem Pazifik gewonnenes Meersalz, das durch Zufügung von Aktivkohle aus verschiedenen Hölzern und Pflanzen oder Gewürzen eingefärbt wird, die ihm ein nussig-rauchiges Aroma verleiht.

Meersalz ist ein spannendes Beispiel für Köstlichkeiten aus aller Welt, die durch ihre Produktionsweisen und ihre Verwendung Genuss und Lebensart erschaffen. Es ist einfach, unscheinbar, findet jedoch in jedem Land eine eigene, kulturtypische Übersetzung dessen, was Geschmack und Luxus bedeuten können. Es vervollkommnet Gaumenerlebnisse und gibt jedem Gericht das gewisse Etwas. Das Salz der Erde ... ist oft das Salz des Meeres.

## **Oliven – Lebensart und Menschheitsgeschichte**

Gesund, elegant, raffiniert. Die kleine Frucht und ihr Baum führen den Gaumen in den Süden, die Gedanken in eine glückliche Vergangenheit.

Sich wie im Urlaub fühlen ... Sich etwas Gutes tun und die gesunden Zutaten der Mittelmeer-Küche in den Alltag integrieren ... Einen schönen Salat optisch vervollkommen ... Einen sinnvollen Snack zu sich nehmen ... Eine kleine grüne oder schwarze Frucht genügt, um aus einem gewöhnlichen Mahl oder dem kleinen Hunger zwischendurch einen besonderen, belohnenden Moment zu machen, der uns in andere Gefilde entführt.

### **Die lange Geschichte einer gepflegten Lebensart**

Bereits lange vor unserer Zeit galten sie als wertvoll und wurden geschätzt: Oliven.

Sie gehörten zur Grundernährung im Alten Rom und im antiken Griechenland, sind auf vielen Mosaiken und Gegenständen des täglichen Gebrauchs aus dieser Zeit abgebildet, und Archäologen entdeckten Reste ihres Öls in unzähligen Gefäßen sowie Kerne in Abfallschichten früher Siedlungen.

Auch in Jordanien und im heutigen Israel war der Olivenbaum verbreitet und fand sogar in das Alte Testament als Symbolgewächs Einzug. Im Alten Ägypten galt er als Geschenk Isis', der Frau des wichtigsten Gottes der ägyptischen Mythologie, an die Menschen.

Funde aus der Zeit der minoischen Kultur zeugen ebenfalls von seiner Bedeutung, und archäologisch-geologische Untersuchungen von Bohrkernen zeigen, dass Olivenbäume bereits vor 12.000 Jahren im gesamten Mittelmeerraum und dessen angrenzenden Ländern wuchsen und ihre Früchte damals schon verzehrt wurden. Es scheint, als folge ihre Verbreitung den Wegen menschlicher Zivilisationen: Dort, wo sie vorkamen, entwickelten sich die ersten Hochkulturen.

## **Internationalität und Handel – Oliven zwischen Sprachen, Kulturen und trügerischen Wahrheiten**

Naturgemäß gehören Oliven zu den ersten Produkten, mit denen Austausch getrieben wurde. Für Übersetzer und Linguisten sind sie daher mehr als nur eine Leckerei: Die Entwicklung des Wortes, das heute in den jeweiligen Ländern für die ovale Frucht verwendet wird, zeichnet nämlich die Importwege wieder, die sie in ferner Zeit nahm, und zeigt, wie Wortanlehnungen und -aneignungen unsere Sprachen bereichern.

In Ländern, die die Olive erst über römische Händler – oder als sie erobert und zu römischen Provinzen wurden – kennenlernten, trägt das Wort heute noch die Spuren der lateinischen Wurzel *oliva*: von *ólífa* auf Isländisch, *oliven* auf Norwegisch, *олівка* auf Russisch, bis zu *olive* auf Französisch oder *oliva* auf Slowenisch. In Ländern wiederum, die eher mit dem östlichen Mittelmeerraum und dem heutigen Nahen Osten wirtschaftliche Kontakte pflegten oder aber die Olive unter arabisch-maurischem Einfluss entdeckten, heißt die Frucht des Olivenbaums – in verschiedenen Abwandlungen des arabischen *al-zaytun* bzw. des hebräischen *zayith* – etwa *aceituna* (Spanisch) oder *azeitona* (Portugiesisch).

Oliven bleiben im 21. Jahrhundert ein wichtiger Bestandteil des internationalen Handels. Obwohl unser Unterbewusstsein Oliven spontan und durchaus zu Recht mit Griechenland, Italien und Spanien assoziiert, ist erstaunlicherweise keines dieser Länder der größte Olivenproduzent ... sondern Tunesien, das sich wegen der sehr hohen Qualität der Früchte und eines fast ausschließlich biologischen Anbaus international einen hervorragenden Ruf erarbeitet hat und es zudem verstanden hat, aus seiner lang tradierten Olivenkultur eine Tourismusattraktion zu machen.

## **Oliven genießen: schwarz oder grün?**

Was wie eine parteipolitische Frage klingen mag, ist für Gourmets ein ganz entscheidender Unterschied, und es sollte beim Kauf auf ein kleines Detail geachtet werden.

Während in der Natur in der Tat grüne Oliven mit der Zeit eine dunkelrote, später violette bis schwarze Farbe annehmen, sind nicht alle schwarzen Oliven, die im Handel vertrieben werden, perfekt sonnengereifte Früchte. Im Gegenteil stellen diese eher die Ausnahme dar. Die meisten in Supermärkten erhältlichen schwarzen Oliven werden grün geerntet und

konserviert und lediglich durch künstliche Oxidation mit Eisen-II-Glukonat oder Eisen-II-Laktat eingefärbt. Hier ist ein wirtschaftlicher Grund ausschlaggebend: Wie andere Früchte auch werden Oliven mit zunehmendem Reifegrad empfindlicher, es muss bei der Ernte mit größerer Vorsicht vorgegangen werden und die Verluste durch beschädigte und nicht mehr verkäufliche Früchte sind unvermeidlich höher – ein für die Olivenbauern hohes Risiko, das nur ungern in Kauf genommen wird. Während dieser kleine Trick bei Olivenkonserven nicht kennzeichnungspflichtig ist, muss bei lose am Marktstand verkauften Oliven genau angegeben werden, ob sie am Baum gereift sind oder behandelt wurden.

Eine Kostprobe klärt ohnehin schnell auf, denn Geschmack und Konsistenz täuschen nicht: Grüne Oliven sind auch gefärbt herber, bitterer, ihre Haut ist knackiger, ihr Fleisch fester, während schwarze Früchte milder, fruchtiger, weicher und cremiger sind.

### **Wie Oliven unsere alten Träume von einem perfekten Leben nähren**

Nicht zuletzt jene antiken Bilder und das Wissen, dass unsere Vorfahren bereits vor Erfindung der Schrift Oliven als zentralen Teil ihrer Ernährung betrachteten, dass sie in ihrer noch wilden Form sogar vermutlich für die Sammler unter den Jägern überlebenswichtig gewesen sein könnten, nähren eine Nostalgie, die mehr als nur ein poetischer Gedanke ist, die uns mit unserer Vergangenheit als Mensch und mit unseren Ahnen verbindet. Oliven werden zum Ausdruck unserer Sehnsucht nach Kontinuität, nach einer naturnahen und maßvollen, gesunden Ernährung, nach einer Welt, wie wir glauben möchten, dass sie damals gewesen ist, heute noch sein könnte und morgen sein sollte. Ihre gefühlte Unveränderlichkeit in all den Jahrtausenden schenkt uns selbst in unserer bedrohten Umwelt die entspannende Überzeugung, etwas Gutes, Unverfälschtes und Beständiges in Händen zu halten. Oliven übersetzen unsere Hoffnung auf ein besseres Leben und verklären auf romantische Weise unsere Vergangenheit. Deshalb ist schon ihr Anblick ein kleines Stück Glück, das uns zum Lächeln bringt. Vermutlich deshalb sind sie in Wandkalendern und Bilderbänden ein beliebtes Motiv, das gern auch von zeitgenössischen Kunstmalern aufgegriffen wird.

Ob in den Ländern, in denen die über 1000 Sorten Oliven wachsen, oder in den vielen Regionen der Erde, in die sie importiert werden – sie sind immer

das Sinnbild von Lebensqualität, Gesundheit, Langlebigkeit und sie verkörpern die mediterrane Einstellung in all ihren unaufgeregten, wertorientierten, gleichzeitig unkomplizierten und durchdachten Facetten. Oliven sind zugleich ein in seiner Ursprünglichkeit unvergleichliches Geschenk der Natur und ein Zeugnis dessen, was internationaler Austausch an Bereicherung für Kultur und Lebensart bedeutet und wie er mit kleinen, aber feinen, schlichten, aber kostbaren Dingen den großen Unterschied macht.

## Feigen – südliche Sinnlichkeit

Sinnliche Kurven, wunderschöne Farben,  
südliche Süße – ein Traum aus der  
mediterranen Lebensart, der einer langen  
Geschichte entspringt..

Feigen sind nicht einfach eine Obstsorte wie viele andere. Ob im Supermarkt oder im Delikatessengeschäft, auf einem Kalenderblatt oder in einem Kochbuch – der bloße Anblick einer Feige wirkt entspannend und belohnend, erweckt unzählige Assoziationen und sehr individuelle Gefühle und Sehnsüchte. Eine Feige ist immer etwas ganz Besonderes. Vielleicht weil wir instinktiv spüren, dass diese unverwechselbare Form und diese einzigartigen Farbschattierungen bereits seit Jahrtausenden und jenseits aller Konflikte und internationalen Unterschiede wichtiger Bestandteil der menschlichen Geschichte sind und diese Frucht somit unbestritten kultur-, sprachen- und sogar religionsübergreifend Teil unserer ideellen DNS wurde.

### **Alt, aber nicht immer ehrwürdig?**

Der Feigenbaum stammt wie alle Maulbeergewächse, zu denen er gehört, ursprünglich aus Asien bzw. Kleinasien und zählt neben dem Olivenbaum zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Schnell breitete er sich bereits vor Jahrtausenden im ganzen Mittelmeerraum aus, wo er heute sowohl in wilder Form, als Zierstrauch, als Schattenspender in Lauben oder auch in kommerziell genutzten Plantagen zu finden ist. Weltweit sind über 700 Unterarten bekannt.

Von diesen nüchternen Fakten abgesehen ist die Faszination, die er seit jeher auf die Menschen ausübt, nicht frei von Ambivalenz.

In der römischen und griechischen Antike war die Feige Bacchus bzw. Dionysos gewidmet, dem Gott des Weins, des Überschwangs und der Ausschweifungen aller Art. In Pompeji sind Darstellungen von Feigen an Orten zu sehen, an denen Prostitution angeboten wurde, galten sie doch als Symbol von Fruchtbarkeit und Erotik. Der Frucht selbst wurde im

ganzen Verbreitungsgebiet eine aphrodisische Wirkung nachgesagt. Bis ins 18. Jahrhundert wurde sie in adligen Kreisen nicht zuletzt deshalb als Hochzeitsgeschenk überreicht.

Diese Verbindung ist auch in der jüdisch-christlichen Tradition belegt: Der Baum der Erkenntnis, von dem Adam unerlaubterweise nascht und mit dessen Blatt er dann beschämt seine Blöße bedeckt, soll ein Feigenbaum gewesen sein. So gilt der Feigenbaum hier als verflucht und bietet einen Gegenpart zum heiligen Olivenbaum. Das Feigenblatt blieb als Motiv in der Kunst, namentlich in der Skulptur, und in einigen Sprachen in Form von geflügelten Worten erhalten.

Andere Sprachen wiederum haben die laszive Komponente der Frucht nicht vergessen: Im Wienerischen etwa ist sie durch Ausdrücke wie „mit der Feig'n hausieren“, was nichts anderes bedeutet als „sich prostituieren“, noch lebendig.

### **Kostbar, köstlich ... und universell**

Auch in unserer Zeit, in der Früchte aus südlicheren Gefilden bis in die Discounter-Supermärkte gelangen und zu oft zu einer Selbstverständlichkeit verkommen, bleiben Feigen eine Ausnahme. Noch immer umgibt sie der Hauch des Seltenen, des Außergewöhnlichen. Die Tatsache, dass die Kultivierung und insbesondere die Befruchtung der Pflanzen hohe Anforderungen an Klima, Bewässerung und Bodenqualität und -düngung stellen, die Empfindlichkeit der Früchte und die damit verbundene Handarbeit sowie der Verpackungsaufwand führen dazu, dass frische Feigen, die kommerziell hauptsächlich in der Türkei, in Marokko, Griechenland, Spanien, Portugal oder in kleineren Mengen in Italien angebaut werden, auch in der Hauptsaison von März bis September ein relativ teures Gut bleiben.

Ihr Geschmack, der abhängig von Herkunft, Sorte und Reifegrad viele Nuancen bietet und sich erfrischend, aromatisch fruchtig, honigschwer oder aber nussig-süß geben kann, lässt keinen Zweifel darüber, dass mit jeder Feige ein einzigartiges Genussmoment verbunden ist. Feigen vereinen Einfachheit und Komplexität – und haben in dieser Hinsicht viel mit einer guten Übersetzung gemein –, grüne Leichtigkeit und dunkle Tiefe, Sanftheit und Charakter.

Hierzu gesellt sich eine weitere Eigenschaft: Sie lässt sich hervorragend durch Trocknung konservieren und kann somit im Winter als Quelle wertvoller Nährstoffe dienen. Der Trocknungsprozess verdichtet den ohnehin hohen Gehalt an Vitamin C, Aminosäuren, Ballaststoffen und Kalium und macht sie zu einem empfehlenswerten Superfood. In Asien werden frische Feigen sogar als medizinisches Produkt betrachtet und in der Behandlung von Zahnfleischproblemen eingesetzt.

### **Vielseitig und interkulturell**

Zudem ist die Feige nicht nur ein Snack, sondern eine vielseitige Frucht, die in frischem, gekochtem, gebackenem oder getrocknetem Zustand gleichermaßen mit süßen oder herzhaften Gerichten gepaart werden kann. Sie schmeckt zu Weißwein, Rotwein, Likör und Whiskey, zu Käse und Fleisch, in Gebäck, kalt und warm. So harmonieren Feigenpaste und Gänseleberpastete ebenso gut wie frische Feigen und Schafskäse.

Interessant ist in diesem Zusammenhang die Interkulturalität einiger Feigenspezialitäten.

In den USA wird seit Ende des 19. Jahrhunderts ein Kleingebäck verkauft, das sich bis heute einer ungebrochenen Beliebtheit erfreut. 1961 entwickelte eine französische Industriebäckerei ihre eigene Version, die für viele Generationen zur Standardausstattung einer jeden französischen Speisekammer gehörte, bis das Unternehmen 2015 beschloss, dass das Gebäck nicht mehr zeitgemäß sei, und es durch einen Feigenriegel ersetzte. Es hatte die Rechnung ohne den Verbraucher gemacht: Durch eine Petition wurde 2020 die Wiederaufnahme der Produktion erzwungen.

In den Vereinigten Staaten herrscht in der breiten Bevölkerung die Meinung, dass das amerikanische Gebäck Vorbild und Ursprung aller Produkte dieser Art sei. Archäologische und kulturwissenschaftliche Erkenntnisse jedoch widersprechen dem entschieden. Das Röllchen aus Mürbeteig mit Feigenpastenfüllung war bereits im Alten Ägypten bekannt und ist in vielen Teilen Nordafrikas und Vorderasiens ein traditionelles Gebäck des Fastenbrechens nach dem Ramadan.

### **Die Schönheit der Welt in einer Frucht**

Mit ihrer einzigartigen Tropfenform, ihren sinnlichen Rundungen, den changierenden Schattierungen ihrer Schale, die sich von Veronesegrün bis Dunkelviolett mit Einschlüssen von Bernstein und Karmesin schmücken kann, ist die Feige auch optisch ein Genuss, und dies nicht erst seit Erfindung der Sozialen Netzwerke.

Neben dem Feigenblatt in der Skulptur, das allerdings oft so genannt wird, auch wenn tatsächlich ein Weinblatt verwendet wird, spielt die Feigenfrucht in der Malerei von den Flämischen Meistern bis nach Italien eine beeindruckende Rolle. In unzähligen Gemälden von Paolo Antonio Barbieri, Felice Boselli, Georg Flegel, Angelo Maria Rossi, Osias Beert d. Ä. oder Johan Laurentz Jensen sind sie immer wieder zu finden. Luis Eugenio Melendez machte sie sogar zu einem zentralen Motiv vieler seiner Werke, selbst Gustave Caillebotte und Auguste Renoir integrierten sie in ihre Stillleben.

Auch in neuerer Zeit sind sie wegen ihrer Schönheit fester Bestandteil unserer Bilderwelt. Zeitgenössische Künstler bilden sie nach wie vor immer wieder ab, Botanik- und Foodillustratoren werden nicht müde, sie in Aquarellen und Zeichnungen zu präsentieren, und Fotografen finden stets Freude daran, sie in Szene zu setzen.

Feigen sind nicht nur eine köstliche Frucht mit einer langen und beispiellos harmonischen Geschichte. Sie spiegeln in der Vielfalt ihrer Formen, Farben und Unterarten die Diversität unserer Welt wider. Ihr Baum, der Kühle und Geborgenheit zu spenden vermag und mit zunehmendem Alter durch seine Größe, seinen surreal anmutenden knorrigen Stamm und seine ausladende, perfekt geformte Krone fasziniert und berührt, steht nicht nur verbindend und versöhnend für die Vergangenheit unserer Religionen: Er entführt uns in die frische Leichtigkeit und süße Sinnlichkeit des Südens, aber auch in die hoffnungsvolle Beständigkeit eines langlebigen Gewächses, dessen Früchte in allen Kulturen seit Jahrtausenden als kostbares Geschenk gefeiert werden.

## Wie die Welt übersetzt: Mittagspause

Wie wir unsere Arbeitspausen gestalten, sagt viel aus: über Gewohnheiten, Klima, Werte und Lebensart. Ein Streifzug durch alle Kontinente.

Es ist ein ganz normaler Arbeitstag. Der Vormittag war hektisch, der Nachmittag verspricht, anstrengend zu werden. Ob diese Worte von einem Handwerker, einem Büromitarbeiter, einem Manager, einer Verkäuferin, einem Arzt oder einer Lehrerin stammen: Wenn die Mittagszeit naht, muss eine Pause für neue Kräfte sorgen. So gilt es, sich zu unterbrechen und zu stärken. Ist das auch gesundheitlich notwendige Ritual kontinentübergreifend gegeben, so fällt es doch je nach Kultur und Klima recht unterschiedlich aus. Tatsächlich verrät die Art, wie die Mittagspause verbracht und erlebt wird, sehr viel über die Mentalität der örtlichen Bevölkerung, aber auch über das, was im jeweiligen Land als Lebensart und somit als wichtig betrachtet wird.

### **Australien – zwischen Paradies und hartem Leben**

Für Urlauber ist Australien das Sinnbild eines einfachen und lockeren Lebens, und die warmherzige Willkommenskultur, die in Sidney und anderen touristischen Großstädten des Landes gelebt wird, trägt in Verbindung mit der allgegenwärtigen Sonne und dem abwechslungsreichen Kontrast zwischen den schroffen Erdtönen des Outback und der andernorts üppig blühenden, überwältigenden Vegetation noch dazu bei. Es entsteht der Eindruck eines Landes mit einer perfekten Work-Life-Balance.

Hier muss ein wenig differenziert werden. Australier arbeiten in der Regel weit über 50 Stunden pro Woche, und dies oft besonders hart. Gleichzeitig wissen sie in der Tat das Leben zu genießen, und so integrieren sie Privates und Berufliches in alle Momente des Tages. Einen scharfen Gegensatz zwischen Arbeit und Freizeit empfinden sie nicht: Beides ist Teil des Lebens.

Die Mittagspause etwa ist die Gelegenheit, Nahrungsaufnahme und Hobbys zu verbinden. Sie wird oft entweder in einer der vielen Bars

verbracht, die neben Cocktails und hochprozentigen Spirituosen ebenso kleine Snacks, Sandwiches, Fish and Chips, oder auch Fertiggerichte aus dem benachbarten Convenience-Store anbieten. Wer an einer der vielen Küsten lebt, nutzt die Zeit zum Surfen, Schwimmen oder Sonnen. Gegessen wird dabei langsam und trotz des meist schlichten Imbisses genussvoll, Alkohol gehört wie selbstverständlich dazu.

Diese Art, das Einfache zu zelebrieren und die kleinen Augenblicke und Enklaven zu schätzen zu wissen, gehört zu den typischsten Merkmalen Australiens und ist im Grunde ein zuverlässiges Rezept gegen Frust am Arbeitsplatz: Arbeit und Pausen, Zwänge und Ungezwungenheit werden als ganz normale und gleichwertige Bestandteile des Lebens betrachtet und gefeiert. Ein *Break* ist nicht ein Gegenpol zur Arbeitszeit, sondern eine weitere Stunde in der abwechslungsreichen Perlenkette der verschiedenen Momente des Tages, die wie alle anderen auch voll auskosten wird.

### **Spanien – ab in den Schatten**

Nicht erst seit dem Klimawandel hat Spanien es verstanden, in dieser warmen Region die Arbeitskraft aufrechtzuerhalten und die Gesundheit zu schützen. Spanien blickt hier auf eine lange Tradition zurück. Die Mittagspause dient vor allem dazu, den Körper zu seinem Recht kommen zu lassen. Die *Siesta* beginnt je nach Region und Jahreszeit zwischen 12:00 und 14:00 Uhr und dauert etwa drei Stunden. Für gewöhnlich wird nur eine leichte Mahlzeit aus Obst oder Salat zu sich genommen, die Regeneration soll in erster Linie über Ruhe und Schlaf stattfinden.

Der Ursprung dieser Praxis liegt in der landwirtschaftlichen Vergangenheit des Landes, in dessen Süden die Bauern zum einen in der prallen Mittagssonne nicht auf den Feldern stehen konnten und die notwendigen Arbeiten auf die verhältnismäßig kühleren Abendstunden verschoben, zum anderen wegen zu heißer Nächte keinen Schlaf finden konnten und so versuchten, ihn zumindest teilweise nachzuholen.

Heute wird immer häufiger Kritik an der *Siesta* laut, die nur noch 40% der Spanier wirklich wünschen: Diese Zwangsunterbrechung des Lebens, während derer in Spanien tatsächlich nichts mehr geht, ist bei den unter 35-Jährigen insbesondere in den Großstädten eher unbeliebt, die von geraubter und verllorener Lebenszeit sprechen, die sie gern anders nutzen würden. Junge berufstätige Mütter beklagen zum Beispiel, dass sie durch diese Verschiebung der Arbeitszeit nach hinten bis nach 21 Uhr oder später erst dann nach Hause kommen, wenn ihr Kind längst schläft. Zudem seien mittlerweile fast alle Gebäude mit Klimaanlage ausgestattet, was eine

„Hitzepause“ widersinnig erscheinen lasse – diese Prämisse könnte sich in Zeiten der Energiekrise und umweltbedingter Strom-Einsparungen allerdings ändern und zu einer revidierten Einstellung zu diesem Thema führen.

Arbeitgeber bemühen sich, eine Brücke zwischen Tradition und zeitgemäßen Ansprüchen zu bilden und die Mittagspause für ihre Mitarbeiter attraktiver zu gestalten – zumal nicht alle früh nach Hause und früh schlafen gehen möchten: Massage-Angebote mit Physiotherapeuten, die ins Büro kommen, um die computersteifen Nacken zu entlasten, Firmenpools oder Partnerschaften mit benachbarten Spas sollen einen Mittelweg bieten. Spanien ist hier ein wenig im Zwiespalt zwischen althergebrachter Weisheit und einer Lebensart, die das Nachtleben feiert, und neuen Lebensmodellen und Wünschen.

### **Frankreich – und wieder geht es ums Essen**

Wird Frankreich für seine Küche bewundert und für die Begeisterung und den Stolz, die es daraus zieht, zuweilen auch gleichermaßen belächelt, so hält es generationenübergreifend von 12:00 bis 14:00 Uhr an der *Pause de midi* fest. Mit Ausnahme der typischen Ballungsräume um Paris, Lyon, Bordeaux oder Toulouse, die ein Pendeln aufgrund der relativ großen Entfernungen und der chronisch überfüllten Straßen und Bahnen unmöglich machen, wird sie mehrheitlich zu Hause am gemeinsamen Tisch verbracht.

Auch wenn Fertiggerichte – ob als Tiefkühlkost aus dem Supermarkt oder frisch vom Feinkostladen um die Ecke zubereitet – in den Metropolen eine zunehmende Rolle spielen, ist die Zusammensetzung der mittäglichen Mahlzeit seit mehr als zwei Jahrhunderten kaum verändert: Etwas Rohkost als Vorspeise, Fleisch oder Fisch und Gemüse, Käse und ein Nachtisch müssen sein. Auch Unternehmenskantinen oder kleine Bistrotts, die als Anlaufstelle für Handwerker und Arbeiter dienen, folgen diesem Speiseplan, der als Mindestmaß an Kultur und Lebensart gilt.

Doch die *Pause-déjeuner* kann auch anders genutzt werden, und dies ist für die französische Lebensphilosophie ebenso typisch: das Geschäftsessen. Die Gratwanderung zwischen entspannter Atmosphäre außerhalb der Büroräume und ernsthaftem Gespräch ermöglicht es, das Gegenüber zu bewerten, und hat schon über manchen Vertragsabschluss entschieden. Wer weder die Möglichkeit hat, zum *Déjeuner* nach Hause zu fahren, noch in einer Betriebskantine essen kann oder will, wird gemeinhin Stammgast in einer sogenannten *Brasserie* in der Nähe des Arbeitsplatzes. Die

Etymologie trägt, denn mit einer vor Ort betriebenen Brauerei haben diese Lokale zwischen Bistrot und Restaurant in den meisten Fällen nichts zu tun. Die Küche ist hier etwas feiner als in einem schlichten Bistrot mit Tagesgericht, deutlich erschwinglicher als im Restaurant und ermöglicht vor allen Dingen eine Auswahl zwischen allgemein beliebten Gerichten einer großen und regelmäßig mit neuen und frischen Ideen aktualisierten Karte. Die moderne und ungezwungene Atmosphäre passt perfekt zu diesen Stunden des Tages und dem französischen *Art de vivre*.

### **Japan – zwischen Bento und „Chef“-Koch**

Henkelmann, Butterbrot, Lunchbox, Sandwiches ... sein Mittagessen mit zur Arbeit zu nehmen ist weltweit verbreitet und gerade in Deutschland eine beliebte Praxis.

In Japan aber ist dies weder eine Notlösung, noch geschieht es aus Sparsamkeit oder aus Sorge um schlanke Linie und Gesundheit. Die Bento-Box ist eine Kunst ..., die mittlerweile um die Welt geht und immer mehr Anhänger und Nachahmer findet. Das mitgebrachte Mittagessen wird jeden Tag sehr aufwändig und frisch zubereitet und besteht aus einer abwechslungsreichen und vollwertigen Folge sorgfältig ausgesuchter Zutaten und Gerichte: in einem leichten Teig (*Tempura*) gebackenes Gemüse, Reis, Fleischbällchen, panierte Schnitzel, kaltes gerolltes Omelett, *Onigiri*, eingelegter, gedünsteter oder frittierte Fisch, *Mochi* oder Fischpasteten sind nur einige der unzähligen Möglichkeiten, Box und Magen zu füllen. Nicht selten stehen Japaner um 4 Uhr morgens auf, um ihr Bento zu kochen und zusammenzustellen.

Wichtig ist dabei wie immer in Japan die optische Komponente, die verlangt, dass die vier Farben Gelb, Rot, Grün und Schwarz vertreten sind. Eine ansprechende Präsentation mit zusätzlichem dekorativem Topping aus Kräutern, Sesamkörnern oder einer der vielen Varianten der Gewürzmischung *Furikake*, eine ästhetische Verteilung in der Box, kreative Ideen runden das Ganze ab und sind hier auch ein Statussymbol.

Am Arbeitsplatz werden die Bento-Fertigkeiten verglichen und kommentiert, und es entsteht speziell für Kinder und ihre Mütter ein nicht unerheblicher Gruppenzwang und Leistungsdruck, wird doch die Geschicklichkeit und Originalität der Essensdekoration als Maßstab für die Beurteilung der Person verwendet.

Dieser Stressfaktor führt übrigens dazu, dass einige Mitarbeiter – unter dem Vorwand, in ihrer Pause die Ruhe und Stille zu brauchen, um sich neu zu sortieren und Kraft für den Rest des Tages zu tanken –, es vorziehen,

wenn es möglich ist, draußen allein, auf einer Parkbank oder in einer einsamen Ecke der Werkstatt zu essen. Die Praxis des Bento in Frage zu stellen, würde aber niemandem einfallen: Sie gehört zur japanischen Kultur, zum japanischen Selbstverständnis, zum japanischen Wertekodex und ist ein Stück japanischer Lebensart.

Parallel dazu ist in Unternehmen in den letzten zehn Jahren eine neue Tradition entstanden: Abteilungsleiter, Chefs oder auch Betriebsinhaber gewöhnen sich an, mindestens einmal die Woche für ihre Mitarbeiter eine vollständige und aufwändige Mahlzeit zu kochen. Dies stärkt die Teambildung und soll die Dankbarkeit und Anerkennung zum Ausdruck bringen, die die Firma ihrem Personal schuldet. Nicht immer ist das Angebot ein Erfolg, aber die jeweiligen Vorgesetzten arbeiten gern daran, ihre Kochfähigkeiten zu verbessern.

Diese kleine Reise von Australien nach Europa bis nach Asien spiegelt nur einige der unzähligen Traditionen wider, durch die unterschiedliche Länder ihre ganz eigenen Vorstellungen dessen, was universell als Mittagspause bezeichnet wird, in ihre jeweiligen Lifestyles übersetzen. Sie zeugen von dem, was in einer Kultur als wichtig, wertvoll und nicht verhandelbar ist. Die Mittagspause ist mehr als nur eine Gewohnheit und sie entspringt nicht nur dem Bedürfnis nach Nahrungsaufnahme und Regeneration. Die Vielfalt, in der sie in den verschiedensten Ecken der Welt umgesetzt wird, ist Ausdruck dessen, was wir als kleinen Luxus im Alltag auch „Lebensart“ nennen.

## **Apéritif – vom Drink zur Geselligkeitskultur**

Kampai, Prost, Cheers, Salud, à la vôtre! Alles über den kleinen Drink vor dem Essen, ob einsam am Kamin oder gemeinsam auf der Terrasse.

Schon das Wort bringt zum Träumen ... In unserer Vorstellung verbinden wir es mit einem wohlverdienten und entspannten Feierabend, mit einem von Leichtigkeit und Lebensfreude, aber auch von feiner und exquisiter Lebensart geprägten Genuss unter Freunden. Es klingt nach der ganzen Ess- und Gastlichkeitskultur Frankreichs. Und tatsächlich ist der „Apéritif“ – der im Deutschen ohne Akzent geschrieben wird – bei unseren Nachbarn eine lang tradierte und heute noch unverändert lebendige und gelebte Gewohnheit, die im Alltag und im gesellschaftlichen Gefüge einen unersetzlichen Platz einnimmt.

### **Die weltweite Tradition des Frühabend-Drinks**

Spätestens die großen amerikanischen Fernsehserien aus den 80er-Jahren haben es uns beigebracht: Wenn der Öl-Magnat oder der smarte Anwalt am frühen Abend nach Hause kommt, wird zuallererst Whisky getrunken – je nach Stress- und Gemütslage pur, auf Eis, mit Soda. Dies geschieht oft im Stehen an der Hausbar, noch bevor die Krawatte gelockert wird. Die vom Shopping erschöpfte Ehefrau ihrerseits widmet sich beim Abstreifen von Schuhen und Ohrringen oder bei einem ausgiebigen Bad gern einem Martini, einem Manhattan (in den 90er-Jahren wird es für sie ein Cosmopolitan sein).

In Deutschland wiederum ist das Feierabend-Bier gesellschaftsschichtübergreifend ein fester Begriff.

### **Apéritif – nur die französische Version des Frühabend-Drinks?**

Während der Frühabend-Drink anderswo zur individuellen Entspannung einlädt, wird der Apéritif weder im Stehen, noch beim Ausziehen kurz vor der Dusche, noch einsam getrunken. Er ist immer ein Moment des kultivierten Zusammenseins – manchmal mit dem Ehepartner oder der

Familie, wesentlich häufiger allerdings mit Freunden, Kollegen, Nachbarn oder Geschäftspartnern. Er ist keine gedankenlos praktizierte Selbstverständlichkeit, sondern im Gegenteil eine Art, besondere Augenblicke bewusst zu kreieren und intensiv zu genießen. Hierzu gehört, sich gepflegt hinzusetzen, innezuhalten, sich angenehm zu unterhalten, was an einer schönen Terrasse, im heimischen Wohnzimmer oder in einer eleganten Lounge geschehen kann.

### **Das Mittagessen nicht vergessen!**

Der Apéritif ist andererseits nicht nur eine Belohnung am Ende eines anstrengenden Tages, er kann auch Präludium sein: Zu einem Geschäftsessen, einem Bankett und bei allen privaten Anlässen, bei denen sich die Verwandtschaft im wörtlichsten Sinn um einen Tisch versammelt, ist er Einleitung zum gemeinsamen Schlemmen und wird hier seiner Etymologie gerecht: Schließlich geht es rein theoretisch darum, den Magen für das zu erwartende Mahl zu öffnen und den Appetit anzuregen.

### **Apéritif als sozialer Code**

Das französische gesellschaftliche Leben ist komplex und für Ausländer zuweilen schwer zu durchschauen. Etikette, Lebensart und ganz allgemein Formalien spielen eine zentrale Rolle, und es ist für Austauschschüler und erfahrene Geschäftsreisende gleichermaßen einfach, einen unverzeihlichen Fauxpas zu begehen. Inmitten all dieser Codes ist der Apéritif eher leicht zu deuten und birgt eine Fülle von Informationen.

Es geschieht häufig, dass eine Einladung zum Apéritif ausgesprochen wird. Hiermit ist immer der frühe Abend gemeint, nicht die Zeit vor dem Mittagessen, und die Botschaft ist vielfältig: Sie ist eine Möglichkeit, das eigene Heim auf vorsichtige und vorerst eher reservierte Weise zu öffnen, eine berufliche oder nachbarschaftliche Beziehung zu vertiefen, jemanden besser kennenzulernen (mitunter regelrecht zu testen, wenn es sich etwa um einen künftigen Mitarbeiter oder Geschäftspartner handelt), oder schlicht ohne großen Aufwand und unverbindlich einer gesellschaftlichen Pflicht nachzukommen.

### **Apéritif ist Tradition und Modernität**

Ganz gleich in welchem Kontext der Apéritif in den eigenen vier Wänden veranstaltet oder eingenommen wird, ist die Bandbreite der angebotenen Getränke auf einige wenige Klassiker begrenzt: Portwein, Sherry, Vin

d'orange, im Sommer und vornehmlich im Süden Pastis kommen in Frage, wobei der Begriff „angeboten“ nicht immer zutrifft: In den meisten Fällen bestimmt der Gastgeber, was einheitlich allen Gästen als Apéritif serviert wird, wobei auch im Land der guten Weine Wasser als Alternative bereitsteht. Hier zeigt sich nebenbei bemerkt die Modernität der französischen Gesellschaft: Frankreich kennt keine „Männerdrinks“ und „Frauen-Cocktails“, sondern hat beim Apéritif längst die Gleichberechtigung vollzogen.

### **Eine ganze Industrie lebt vom Apéritif**

Wer zu einem Apéritif eingeladen wird, sollte neben Blumen oder einem kleinen Geschenk Hunger mitbringen, denn der Couchtisch ist reichlich gedeckt. Auch er sollte allerdings als Code gelesen werden. Liegen in kleinen Schalen nur Nussmischungen und preiswertes Salzgebäck bereit, ist dies für den Gast eine klare Botschaft: Dies ist eine lästige Pflichteinladung und es wird erwartet, dass er nicht allzu lange bleibt.

Üblicherweise aber entfaltet der Gastgeber bei einem solchen Anlass die ganze Bandbreite seines Könnens. Es gilt, den Gast zu verwöhnen, zugleich durch Originalität zu beeindrucken und eine gewisse soziale und finanzielle Stellung gebührend zu unterstreichen: edles Salzgebäck aus einem erlesenen Feinkostladen, das in Frankreich übrigens mit großer Selbstverständlichkeit in tausenden von originellen Versionen zu erwerben ist, Canapés mit Kaviar, Lachs oder selbstgemachter Auberginen-Creme, Foie gras, Mini-Quiche, Zucchini Blüten, überbackene Ziegenkäsetaler, gefüllte Weinblätter, Pasteten aller Art, in Gläser kunstvoll geschichtete Terrinen und Dips, deftige Windbeutel bilden nur die Mindestanforderung und Grundausstattung. Immer neue kleine Gerichte für den Apéritif werden erfunden, und es gibt sogar eine umfangreiche Apéritif-Literatur. Sind in deutschen Supermärkten neben Kartoffelchips und Erdnussflips nur wenige Sorten Salzgebäck und Aufstriche zu kaufen, sind es in Frankreich mehrere Dutzende. Zudem wird mit der Zubereitung besonderer und immer ausgefallenerer Canapés und Kleinspeisen oft der „Traiteur“ beauftragt – die französische Version des Caterings – selbst dann, wenn die Anzahl der Gäste und die erforderlichen Mengen extrem überschaubar sind. Auch Tiefkühlkost-Unternehmen bieten eine breite Auswahl an Produkten, die eigens für den Apéritif entwickelt werden.

Der Apéritif ist in Frankreich weit mehr als nur ein „Drink“ und balanciert gekonnt zwischen all den Facetten, die Frankreich ausmachen und sonst vermutlich nirgends auf der Welt zu finden sind. Es geht beim Apéritif um das Versöhnen scheinbar widersprüchlicher Dinge: Es geht um die Liebe zu Formalien und die Achtung von traditionellen Werten, es geht um entspannte Geselligkeit und unbeschwerten Genuss, es geht um „Art de vivre“ und Lifestyle, es geht um Dialog und Zelebrieren, um ein Scharnier zwischen Arbeit und Privatheit. Es geht im Grunde um den Augenblick und die Ewigkeit – um das Leben, das Frankreich immer zu feiern weiß. Und das alles rundum ein einziges, kostbares kleines Glas.

## Wort-Geschichten: „Umami“

Wie ein Wort aus einer fernen Sprache die Welt der Kochkunst eroberte. Die Geschichte von Bildern im Kopf und Geschmack auf der Zunge.

Wie kann ein japanisches Wort die Welt der gehobenen Küche revolutionieren? Die Geschichte ist faszinierend und eine echte Erfolgsstory, denn diese drei kleinen Silben haben es innerhalb von weniger als einem halben Jahrhundert geschafft, wortwörtlich in aller Munde zu sein – außer Neologismen aus dem Technikbereich erreicht kaum ein Begriff in so kurzer Zeit eine solche Selbstverständlichkeit und Popularität. Tatsächlich bereichert es nicht nur unsere Sprache, sondern auch unsere Art, Geschmack wahrzunehmen und zu erleben.

### Eine blasse Übersetzung?

Es wird oftmals behauptet, dass dieses typisch japanische Konstrukt sich nicht wirklich in andere Sprachen übertragen ließe, und aus diesem Grund wird auch in anderen Kulturen „umami“, das nicht groß geschrieben werden sollte, da es sich um ein Adjektiv handelt, einfach übernommen. Unübersetzbar ist das Wort nicht. Es bedeutet wörtlich schlicht „wohlschmeckend“. Was allerdings schwer zu vermitteln ist und für eine Einzigartigkeit sorgt, die sich ständig zu entziehen scheint, ist das Kaleidoskop an Inhalten, Nuancen und Werten, die es impliziert.

### Ein unspektakulärer Beginn

Eine eher trockene Materie, die für gewöhnlich wenig mit der Suche nach den Freuden gehobenerer Lebensart in Verbindung gebracht wird, war der Ausgangspunkt einer kuriosen Zeitenwende in Sachen Geschmacksempfinden. Der Chemiker Kikunae Ikeda stellte gegen Ende des 19. Jahrhunderts aufgrund eigener Wahrnehmungserlebnisse beim Verzehr einiger Lebensmittel fest, dass gerade bestimmte Speisen, die weder als süß, sauer, salzig oder bitter bezeichnet werden konnten, einen gleichzeitig einzigartigen und vor allem überaus befriedigenden Geschmack

aufwiesen, den er 1908 zum ersten Mal als „umami“ bezeichnete. Er listete die entsprechenden Zutaten auf und analysierte sie systematisch. Alle hatten in unterschiedlichen Konzentrationen einen gemeinsamen Stoff inne: Glutamat. Bald darauf wurde aus der Erkenntnis eine Geschäftsidee: Zusammen mit einem Partner begann er, die Substanz, die in vielen Lebensmitteln natürlich vorkommt, synthetisch anhand des Hydrolysats von Weizenproteinen herzustellen, das als Geschmacksverstärker Mononatrium-L-Glutamat bis heute bekannt ist. Wie so oft jedoch muss hier ein wenig unterschieden werden: Während das natürliche Glutamat gesundheitlich absolut unbedenklich ist, gilt es für die synthetische Variante nicht.

### **Glück zwischen Zunge und Gehirn – vom ersten Lebenstag an**

Mit dem zunehmenden Interesse für die Gehirnchemie und ihrer immer eingehenderen Erforschung im 20. Jahrhundert wuchs auch das Wissen um die Wahrnehmung von *umami*. Heute steht fest, dass natürliche Glutamate widersprüchlicherweise eine sowohl appetitanregende als auch sättigende Wirkung haben und ihre chemische Zusammensetzung das limbische System anspricht. Mit anderen Worten: *Umami* macht rundum glücklich, und die Sehnsucht nach diesem Geschmack kann regelrecht süchtig machen, was die Lebensmittelindustrie durch die künstliche und nicht gerade gesunde Form dieser Stofffamilie sich zunutze zu machen weiß. Warum unser emotionales Belohnungszentrum auf *umami* anspricht und einige wenige Personen hierfür dennoch wenig empfänglich sind, hat sich allerdings erst in jüngerer Zeit offenbart: Muttermilch enthält natürliches Glutamat, so dass der Mensch von den ersten Stunden seines Lebens an die unbewusste Erinnerung an diese Substanz mit Geborgenheit und Glück verbindet. Dies erklärt auch, warum diejenigen, die nie mit Muttermilch gestillt wurden, der sogenannten „fünften Geschmacksrichtung“ eher gleichgültig gegenüberstehen und sie zum Teil nur als „salzig“ wahrnehmen.

### **Die poetische Suche nach dem Geheimnis**

Sind die naturwissenschaftlich-chemischen und geschmackpsychologischen Hintergründe von *umami* mittlerweile gut untersucht, so ist es nicht ganz so einfach, diese Dimension des Geschmacks im Alltag zu beschreiben, und eben deshalb wurde eine Übersetzung nie ernsthaft in Erwägung gezogen.

Gebratenes Fleisch, Fische und Krustentiere, getrocknete Tomaten, Parmesan, fermentierte Produkte wie Sojasoße, Algen, Pilze, Oliven, Erdnüsse ... sie alle sind *umami*. Wir können uns den Geschmack dieser Produkte zwar selbstverständlich vorstellen. Doch wie kann das, was ihnen gemein ist, in Worte gefasst werden? Hier hilft etwas Poesie.

*Umami* ist eine warme und dunkle Geschmacksrichtung, die zwischen intensivem Dunkelrot, strahlenden Brauntönen, ruhigem Anthrazit und unergründlichem warmem Dunkelgrün changieren kann. Sie ist Einladung und Begleitung und spiegelt daher jene perfekte Gastfreundschaft und Geborgenheit wider, die traditionelle japanische Häuser aus duftenden Hölzern und weichem Washi zu vermitteln wissen.

### ***Umami* in der gehobenen westlichen Gastronomie**

Den Gast glücklich machen, dabei die Natürlichkeit gesunder Zutaten nutzen und sie zu einem Gesamtkunstwerk zusammenstellen, das gleichzeitig das Verlangen anregt und restlos befriedigt. Dieses Ziel, ja dieses Wagnis, das Spitzenköche als ihre Berufung betrachten, lässt sich durch *umami* noch vollkommener verwirklichen. So sind Workshops in Japan, in denen Chefs aus der ganzen Welt entdecken können, wie sie den fünften Geschmack durch feinsinnige und sorgfältig abgestimmte Kombinationen von Produkten aus ihrer Heimat noch besser herausstellen können, für viele im letzten Jahrzehnt ein Muss geworden, und das Interesse wächst in Europa und Nordamerika stetig.

*Umami* als Wort und Geschmack zeigt uns, wie sehr Kulturen von einander lernen können, und wie sehr nicht nur unser Wissen, sondern unsere Lebensart und Lebensqualität durch andere erweitert und bereichert werden. Als universeller Begriff, der längst Teil unsere Sprache geworden ist, wird er uns vermutlich bis in alle Ewigkeit beschäftigen, denn wir werden niemals aufhören, nach einer Übersetzung zu suchen, die nur unvollständig und unperfekt bleiben kann. Wir werden uns weiterhin bemühen, uns ihm anzunähern, ihn zu verstehen, ihn zu erfassen und zu spüren, ihn so individuell wiederzugeben, wie wir ihn wahrnehmen. So, wie wir es immer mit dem Anderen, mit dem Fremden tun. In dieser unendlichen Reise zwischen Japan und dem Rest der Welt wird *umami* unsterblich bleiben. Seine Geschichte wird so lange fortgeschrieben werden, wie es unsere Zivilisationen gibt.

## **Fusionsküche heute – wie die Kochkunst die Welt der Sprachen erklärt**

Wie aus einem belächelten Modewort neue Ansätze der Kulturverständigung und wertvolle Impulse für die gehobene Kochkunst entstanden.

Mit seinem Ursprung im Amerika der 1980er Jahre ist der Begriff „Fusionsküche“, der Ende der 1990er Jahre in Europa einen vorsichtigen und oftmals belächelten Einzug hielt, fast schon wieder Geschichte. Bezeichnete er ursprünglich die Verschmelzung von Geschmackseinflüssen aus verschiedenen Ländern zu neuen, aber fest verankerten Küchentraditionen – wie etwa Tex-Mex oder Cajun-Küche –, so erfährt er heute, da er nun kaum noch zu hören ist, ganz neue Interpretationen, ... die nicht wenig an die Welt der Sprachen erinnern. In diesem Artikel laden wir unsere Leser zu einem kleinen Streifzug durch Geschmacks- und Wortgeschichten ein.

### **Alles Pasta, oder was? Aneignung als Erfolgsrezept**

Spaghetti in Tomatensoße, überbackene Tortellini, gefüllte Conchiglie, Penne mit Pesto, Ravioli, Agnolotti ... Seien wir ehrlich: Wenn wir in der westlichen Welt an Nudeln denken, dann sind es die dampfenden Düfte Italiens, die uns spontan in den Sinn kommen. Nudeln in allen Formen und Zubereitungen sind neben Pizza das Sinnbild der ursprünglichen italienischen Kochkunst, und nicht zuletzt deshalb wurden einige dieser Gerichte von der Unesco zum immateriellen Weltkulturerbe erhoben. Sie sind für die Italiener nicht nur ein Stück Nationalstolz, sondern auch ein erheblicher Teil ihres Selbstverständnisses und ihrer Identität. Doch jeder weiß es: Nudeln stammen nicht aus Italien. Tatsächlich waren die Chinesen die ersten, die vor über 4000 Jahren aus Mehl und Wasser (und ohne Eier!) einen Teig zubereiteten, der sowohl frisch ins Wasser gegeben und sofort verzehrt werden konnte, als auch zur Vorratshaltung getrocknet lagerungsfähig wurde. Der Legende nach soll Marco Polo Idee und Rezeptur in seine Heimat mitgebracht haben. Mittlerweile ist

allerdings nicht mehr gesichert, ob er die ihm zugeschriebenen Reisen und Abenteuer überhaupt jemals wirklich erlebt hat, aber letztlich ist unerheblich, auf welchen Handelsrouten diese schmackhafte Kohlenhydrat-Beilage ihren Weg zu uns fand: Die Italiener jedenfalls sind es, die sie in unzählige phantasievolle und vielseitige Geschmackserlebnisse zu verwandeln wussten. So entstand eine eigenständige Esskultur, die das Ursprüngliche und Bodenständige mit Raffinesse und Erlesenheit verband und schlichte Zutaten zu unwiderstehlichen, allseits beliebten Spezialitäten verzauberte.

Einen solchen Vorgang kennen Sprachen auch. Wörter aus anderen Sprachen werden so gut in den Alltag integriert und sich zu eigen gemacht, dass ihr Ursprung keine Rolle mehr spielt und sie als selbstverständlicher Teil der Sprache betrachtet werden. „Kaffee“ ist fast weltweit ein solches Wort, oder auch „Kindergarten“, das von den Vereinigten Staaten bis Japan unreflektiert zum Alltag gehört und schlicht übernommen wurde. In einigen romanischen Ländern wurde der Begriff einfach wörtlich übersetzt („jardin d'enfants“, „giardino d'infanzia“) – man könnte also sagen, dass lediglich eine leicht angepasste Soßen-Zubereitung angewandt wurde. Diese Übernahme, die wir also gut aus der Küche kennen, bezeichnen Linguisten als Aneignung.

### **Von anderen lernen – die Internationalisierung alter Kochtraditionen**

Der Weg, über den Köstlichkeiten aus anderen Kulturen ihren Zugang zu uns finden, ist jedoch vielfältiger. In den letzten 15 Jahren etwa ist in Spanien und Japan ein Phänomen zu beobachten, das dem Begriff „Fusionsküche“ eine neue Dimension verleiht.

In ihrem Bestreben, eingetretene Pfade zu verlassen und die traditionelle japanische Küche qualitativ zu verbessern und zeitgemäßer und attraktiver zu gestalten, folgen immer mehr junge Köche einem auch in anderen Lebensbereichen praktizierten und typisch japanischen Ansatz: Damit Traditionen und Gewohnheiten, die als wertvoll und erhaltenswert betrachtet werden, nicht eines Tages als obsolet und langweilig aufgegeben werden, sollen sie behutsam den heutigen Zeiten angepasst und auf diese Weise sicher und erfolgreich in die Zukunft überführt werden. So suchen die jungen Chefs nach ihrer Grundausbildung

Inspiration im Ausland und verbringen weitere Lehrjahre insbesondere in Italien, Frankreich und Spanien. In diesen Ländern machen sie sich mit unterschiedlichen Kochtechniken vertraut, entdecken neue Zutaten und Assoziationen und überdenken ihre eigenen Rezepturen. Diese Impulse nehmen sie in ihre Heimat mit zurück und integrieren sie individuell in ihre eigene Arbeit, ohne jedoch dort „französisch“, „italienisch“ oder „spanisch“ zu kochen.

Im Gegenzug lernen auch ihre Ausbilder von ihnen. In Spanien und Frankreich gewinnt die ästhetische Präsentation von Speisen – durch die Wahl ungewöhnlicher und unerwarteter, mitunter zweckentfremdeter Gefäße etwa – durch den Einfluss der jungen japanischen Besucher auch in der Haute Cuisine an Originalität. Auf Spaniens Tischen entsteht zudem ein neues Bewusstsein für ein wesentliches Element der japanischen Kochkunst: Die Mischung von Texturen (knusprig, saftig, fest und zart) und Farben (rot, schwarz, grün und weiß), die traditionell in jedem japanischen Gericht vertreten sein sollten, hält in *l'arte culinario* immer deutlicher Einzug.

Diese gegenseitige Bereicherung erinnert nicht nur an die Vorzüge eines linguistischen Schüleraustauschs. Die Parallelen zu der Welt der Sprachen sind ebenso erstaunlich. Durch die intensive Berührung (im Französischen wird dieses Eintauchen in die Fremdsprache als „bain linguistique“, also wörtlich „Sprachbad“ bezeichnet) werden gezielt die Dinge abgeschaut, die als in der anderen Kultur „besser“ oder in der eigenen Kultur „fehlend“ empfunden werden. Ein Beispiel für einen solchen Fall ist im Deutschen vielleicht die Übernahme des Worts „cool“ aus dem Englischen. In der Tat ist die Fusion hier mehr als nur Mode und Pose: Sie ergänzt unsere Sprache um ein Instrument, das allein eine Situation zu beschreiben in der Lage ist, für die zuvor keine eigentliche Ausdrucksweise gegeben war bzw. wofür ein längerer und umständlicher Satz notwendig war.

### **Nachahmung und Anpassung - fremde Kochkulturen im Alltag**

Alle Kochtraditionen bergen Gerichte und Rezepte, die von einem besonderen Know-how, von einer besonderen Geschichte, von besonderen Techniken zeugen oder Zutaten beinhalten, die andernorts unüblich sind. Einige von ihnen entdecken wir im Urlaub, andere in Büchern, Apps oder Dokumentarsendungen. Sie faszinieren uns, wir möchten sie einfangen, sie uns zu eigen machen.

Auf dieser Neugierde und Sehnsucht nach dem Ungewöhnlichen oder der Erinnerung fußt ein ganzer Kochbuchmarkt. Wir überraschen unsere Gäste mit Sashimi und Tapas, versuchen uns in unserer heimischen Küche an Pierogi und Bouillabaisse. Nicht immer gelingt es uns, die Originalzutaten zu finden. Wir kochen also mit dem nach, was verfügbar ist, um so zumindest ein wenig von nachempfinden zu können, was uns sonst entgehen würde.

Andersherum sind manche Anpassungen aus geschmacklich-wirtschaftlichen Gründen notwendig. Was die meisten chinesischen Lieferdienste im deutschen Sprachraum anbieten, ist von dem authentischen Geschmack eines chinesischen Gerichts oft weit entfernt: Die Rezepte werden so abgewandelt, dass sie für die breite Kundschaft tauglich sind und nicht zu ungewohnt und zu speziell schmecken. Sie verlieren dadurch zwar ihren urtypischen Charakter, geben aber eine Idee dessen wieder, was die Grundzüge dieser Küche sind.

Ähnlich verhält es sich aus sprachlicher Sicht mit falschen Entnahmen. „Wellness“, „Streetworker“ und „Handy“ existieren in dieser Form im Englischen nicht oder haben eine ganz andere Bedeutung. Vergleichbares gilt für Wörter, die schon vor viel längerer Zeit ins Deutsche übernommen wurden: „partout“, „Kuvert“ oder „salopp“ etwa haben nichts mehr mit ihrer ursprünglichen Übersetzung aus dem Französischen zu tun. Hier wurde so lange das Rezept abgewandelt, bis es nicht mehr zu erkennen war, und doch mutet der Grundgeschmack irgendwie englisch und französisch an.

Ob wir uns an Weihnachten nach einer deutschen Pute einen Panettone gönnen, in einem Rezept Katsuobushi-Brühe durch Fischfond ersetzen, als Beilage Herzoginkartoffeln statt Gnocchi wählen, uns für eine Linsen-Bolognese entscheiden oder Humus zu Palatschinken servieren – Fusionsküche übersetzt als Anlehnung, Übernahme oder Aneignung jeden Tag in unsere Kultur das Flair der Welt, die Sehnsucht nach dem Fremden, Fernen, Unbekannten und manchmal schwer Nachvollziehbaren. Wir machen uns mit ihr zum Sprachrohr des Anderen, seiner Traditionen, Werte und Vorlieben. Wir kosten und verstehen, entnehmen und probieren, adaptieren und interpretieren, genießen und vermitteln.