



Rheinische Bruschetta

Kürzlich beschäftigte ich mich mal wieder entspannt und ausgiebig mit Kochliteratur, schönen Fotos von leckerem Essen und neuen Ideen für das Sonntagsfrühstück. Ich habe circa fünf Meter Kochbücher, da kann man sich schon eine Weile beschäftigen. Diesmal wanderten meine Gedanken zu den europäischen Esskulturen und deren unterschiedlich umfangreichen Rezeptteilen in meinen Kochbüchern. Frankreich: Sehr viele. Italien: Auch sehr viele. England, Belgien und Niederlande: Überschaubar. Und irgendwann blieb ein Gedanke am Haken:

Was unterscheidet die Esskulturen der Welt voneinander?

Zuallererst finde ich einen Punkt bemerkenswert: In Polen kocht man polnisch, in Frankreich französisch, in Kroatien kroatisch und in Italien italienisch. Ihr könnt diese Liste für nahezu jedes Land der Welt durchspielen, nur nicht für Deutschland. Wir haben unsere gesamte Esskultur verraten und verkauft für den Wunsch, vermeintlich weltoffen, neugierig und soooo tolerant zu sein. Nur sind wir das gar nicht. Pauschalurlaub in der Türkei oder auf den Kanaren macht nicht zwingend tolerant, und das Hotelessen dort ist vermutlich ziemlich „eingedeutscht“. Bei uns werden privat Rezepte aus nahezu allen Kulturen der Welt gekocht, weil wir da mal im Urlaub waren oder weil es so gesund sein soll, oder weil es gerade „in“ ist... Vom Trüffelrisotto über kreolische Fleischtopfe bis hin zum Kanadischen Poutine oder den angesagten „Bowls“.

Bei den Pasta Grannies bewundern wir alte italienische Nonnas dafür, wie sie nahezu mit verbundenen Augen mal eben den Pastateig fürs Mittagessen zusammenkneten. Das können sie deshalb so gut, weil sie das meist bereits als Kinder gelernt haben und seither täglich Pastateig kneten. Nie haben sie sich an einer Berliner Currywurst versucht, an Dänischem Graved Lachs oder einem Wiener Strudel. Nonna kocht italienisch, und *nur* italienisch, basta.

Das gleiche Nationalverhalten gilt für die Chinesen, die Inder, die Balinesen, die Russen und die Südseeinsulaner. Auch dort werden wir keinen Ofenmichl bekommen, keine Käseknödel und keine Reibekuchen.

Hier sind es meist nur noch die Omas, die ihre Rezepte im Kopf haben und für deren Gurkensalat die Enkel eine Stunde mit dem Auto fahren. In Rezeptkolumnen ist der Zusatz „von meiner Oma“ ein gelingsicherer Vermerk, und es soll auch immer und überall *wie bei Oma* schmecken. Der Enkel macht sich mit viel Aufwand eine *Bulgur Buddha Bowl*, also einen Salat, bei dem alle Zutaten in einer Schüssel im Kreis angeordnet werden, wegen der Optik und weil das gerade angesagt ist. Das dauert, bleibt aber bei allem Einsatz immer noch ein Salat, der nur im Kreis angeordnet wurde. Bei Oma gibt es solchen neumodischen Kram nicht, aber alle stehen mit feucht-glänzenden Augen vom Tisch auf, egal, was sie gerade wieder gezaubert hat, und alle wollen ihr Rezept. Was sie natürlich trotzdem nie so hinbekommen wie sie. Erfahrung und Übung halt, und Liebe bei der Zubereitung.

Ich habe vor vielen Jahren meine Eltern mal zum Essen eingeladen und selbstgemachte Gnocchi mit frischer Tomatensauce und Parmesan gemacht. Meine Mutter fand das sehr lecker und sagte, das schmecke wie „zu Hause“, damals, im Sudetenland. Dort hieß das Gericht „Knedla mit Paradeisersoß“. Ich war baff, aber tatsächlich gibt es viele Gerichte in nahezu identischer Zusammensetzung in vielen Ländern. Es ist nicht alles neu und auch nicht einzigartig, nur die Namen sind sprachbedingt andere.

Man kann sich aber heute beinahe gar nicht mehr vorstellen, dass es in meiner Kindheit weder Basilikum noch Baguette in den Läden zu kaufen gab. Niemand aß „Döner auf der Hand“, Muffins, Cheeseburger oder Reis-Curry, weil es das hier nicht gab. Es gab auch kein Streetfood, keinen Coffee-to-go und keine Convenience-Produkte. Es gab in der Gastroszene irgendwann in den Siebzigern den fleischlastigen Kroaten, den Ouzo-aufs-Haus-Griechen und den Italiener mit Pizza und Pasta-Tricolore, aber zu Hause gab es Erbsensuppe, Kohlroutladen, Hühnerfrikassee, Pfannkuchen oder Frikadellen. Nie wären meine Mutter oder meine Omas auf die Idee gekommen, indisch, mongolisch oder karibisch zu kochen. Wozu auch? Die deutsche Küche ist nicht halb so schlecht wie ihr Ruf, und wenn man sich ein bisschen Mühe beim Kochen und mit der Qualität der Produkte gibt, können wir auf jeder Weltbühne mithalten.

Rettet die deutsche Küche!

Unter dieses Motto habe ich vor einigen Jahren mal eine Einladungsserie gestellt. Ich habe meine Gäste ausschließlich mit deutschen Klassikern bekocht: Königsberger Klopse, Buchteln mit Vanillesauce, Kartoffelsuppe, Kotelett mit Speckböhnchen undsoweiter. Es war ein voller Erfolg, nie blieb auch nur ein kleinster Rest in einer Schüssel, obwohl ich die Portionen mehr als sehr großzügig bemessen hatte.

In meinem Kochbuchfundus habe ich mehrere der *echten deutschen Küche*. Darin sind tausende abwechslungsreiche und köstliche deutsche Gerichte aufgeführt und abgebildet. Ich wette, die meisten von Euch haben 90% dieser Rezepte gar nicht mehr im Kurzzeitgedächtnis abgespeichert, weil dort mittlerweile nur noch fad schmeckender Salat Caprese oder ein ägyptisches Kichererbsencurry fest verankert sind. Statt Hirse gibt es nun Bulgur oder Couscous. Statt Walnüssen oder Haselnüssen gibt es Cashews, Macadamia oder

Paranüsse als Zutat und statt Grießschnitten gibt es Polentaschnitten. Kein Salat ohne Avocado, kein Dessert ohne Mascarpone und wenn nichts mehr hilft, trinken wir Sojamilch oder Kombucha.

Können wir statt wässriger Treibhaustomatenscheiben mit Basilikum und Gummi-Mozzarella nicht einfach mal wieder Endiviensalat essen? Wozu brauchen wir Mangos im Salat, wenn wir Chicorée mit Birnen und Walnüssen servieren können? Was ist gegen gute seidige Kartoffelklöße einzuwenden, warum müssen es stattdessen Gnocchi aus der Plastikverpackung sein? Kennt Ihr noch Eier in Senfsauce, Fischfilets mit Gurkensalat, gefüllte Paprikaschoten, überschmelzten Blumenkohl, Kohlrabi mit Béchamelkartoffeln, Wirsingtopf, Kohlrouladen, Semmelknödel mit Pilzen, Pichelsteiner Eintopf, Sauerbraten, Kartoffelpuffer, Dampfnudeln, Frankfurter Grüne Sauce, Falscher Hase, Maultaschen, Zwiebelkuchen, Sauerkraut mit Püree und Kassler, Möhrengemüse, Schokopudding, Schmorgurken, Quarkkeulchen, Streuselkuchen, arme Ritter und Biskuitrolle?

Ist uns das deutsche Essen peinlich geworden, so dass wir einen Döner einem Grünkohltopf vorziehen oder liegt es daran, dass viele hier einfach gar nicht mehr kochen können? Ist eine Kohlroulade wirklich spießig oder ist sie einfach dem hippen Zeitgeist zum Opfer gefallen? Wäre unser „gewohntes“ Essen für unsere Mägen nicht vielleicht viel bekömmlicher und obendrein regional-umweltverträglich? Ich esse gerne mal eine Pizza oder Pasta, aber nicht täglich. Ich freue mich, dass ich Kopfsalat von Feldsalat unterscheiden und beides unterschiedlich zubereiten kann. Mich nervt dieser von-woanders-ist-alles-besser-Hype ... und ich beneide die italienischen Nonnas um ihre gelebte Nationalität. Das dürfen wir ja fast nicht mehr sagen, geschweige denn ausleben, obwohl es so wichtig wäre. Ich finde, Fish'n Chips mit Essig gehören nach England, und Frikadellen gehören zu uns, auch wenn sie regional Buletten oder Fleischpflanzerln heißen. Ich muss Milchreis auch nicht mit Kokosmilch und Gojibeeren zubereiten. Mir reichen Kompott und Zimtucker.

Wir müssen uns unserer heimischen Gerichte nicht schämen, aber wir sind ein kulinarisches Wischi-Waschi-Land geworden. Gute deutsche Küche ist nicht nur etwas für gehobene Restaurants, sondern die gehört in jeden Haushalt. So wie die Türken auch in Deutschland nur Türkisch und die Italiener überall auf der Welt für sich nur italienisch kochen und essen, sollten wir die Kraut- und Kartoffel-Fahne stolz schwenken und uns nicht beirren lassen. Wir sind keine Hinterwäldler, nur weil wir aus dem Handgelenk eine grandiose Kartoffelsuppe kochen können. Ein guter Gemüseeintopf ist Seelenfutter, aber deshalb müssen wir den nicht Minestrone nennen, um mitreden zu können. Es gibt tausende Kochbücher, noch mehr Kochmagazine, Online-Kochkurse, TV-Kochsendungen und Youtube-Videos. „Ich kann nicht kochen!“ ist ein Armutszeugnis und darf wirklich keine Ausrede sein.

Ich meine damit auch nicht, alles, was kulinarisch jenseits der deutschen Grenzen liegt, abzulehnen. Im Gegenteil. Das ist eine prima Ergänzung und alles, was lecker ist, ist wert, gegessen zu werden. Aber wenn wir selbst unsere Esskultur und unsere köstlichen Gerichte nicht wertschätzen, wer sollte es dann tun?

Rettet die deutsche Küche, sonst macht es keiner. Wäre schade drum.

Und weil Caprese oft nur in Italien wirklich lecker ist, darauf jetzt erstmal ein leckeres Mettbrötchen...