

Europas Küchen. Eine Annäherung

Uwe Spiekermann

Wir schreiben das Jahr 1888. Im Deutschen Reich besteigt Kaiser Wilhelm II. den Thron, und gleich sind Großtaten zu vollbringen: Die Menükarten am Hofe müssen neu gestaltet werden. Ein Jahrhundertwerk, denn seit Friedrich II. war es bei den Hohenzollern Tradition, sie in der kulinarischen Hochsprache, sie in Französisch abzufassen. Schweigen wir uns darüber aus, dass die Wurzeln der Haute cuisine in Italien lagen, setzten französische Köche seit Ludwig XIV. doch wahrlich Maßstäbe für guten Geschmack und delikate Gerichte.¹ An dieser kulinarischen Hegemonie änderte auch der machtpolitische Niedergang Frankreichs im 19. Jahrhundert nichts. Und so wollte der junge deutsche Regent ein Zeichen kulturellen Selbstbewusstseins setzen: Die Menükarten am deutschen Hofe mussten künftig in deutscher Sprache verfasst werden. Ein Einschnitt gewiss, doch die Reform blieb halbherzig: Die Hofküche blieb international ausgerichtet, wurde nicht deutsch. An die Stelle warmer Vorspeisen traten kalte, Fisch- und Geflügelgerichte wurden vermehrt aufgetragen – mehr änderte sich nicht.² Die nationale Küche war nämlich immer auch die Küche der Untertanen, von der man sich als Aristokrat – allen Deutschtums zum Trotz – abzuheben hatte.

Der Vorstoß des Monarchen fand angesichts der vielbeschworenen deutsch-französischen „Erbfeindschaft“ beträchtliche Unterstützung im konservativ-liberalen Bürgertum. Diese Untertanen standen nicht im Banne der internationalen, französisch ausgerichteten Hotelküche, die sich seit Ende des 19. Jahrhunderts stark mit Namen und Werk Escoffiers verband.³ Sie kritisierten die „verkünstelten“ Gerichte für „verdorbene“ Gaumen und eiferten gegen die „Verwelschung“ der kulinarischen Sprache. Vertreter von Volkskunde und Kulturgeschichte bemühten sich, die Essgewohnheiten der Altvorderen zu erkunden, waren auf der Suche nach dem kulinarischen Elysium des teutschen Reckens. So entstand eine deutsche Küche der Abgrenzung, eine Küche voll vermeintlicher Einfach- und Natürlichkeit, ein Kopfprodukt, welches sich trefflich eignete, andere Esser als kulturfremd auszugrenzen: „Wo sind alle diese einfachen Sitten und Gepflogenheiten geblieben? Die kräftig und derb zubereiteten Speisen der Vorzeit? Wie prangt uns jetzt die moderne goldgeräucherte "Menükarte" einer Hochzeit unserer Tage entgegen! Wie schwirrt's da von französischen Brocken und fremden Namen, z. B.: Oxtailsuppe – Zander mit holländischer Sauce – Tournedos a la Rosini – franz. Poularde – Kompott – Salate – Eisbaiser – Dessert. Das ist durch und durch undeutsch.“⁴

Heute scheint die Situation völlig anders zu sein. Die früheren „Erbfeinde“ Frankreich und Deutschland sind (manchmal etwas zögerliche) Garanten wachsender europäischer Integration, die immer mehr kulinarische Traditionen bündelt. Im weiten Feld des Essens findet man jedoch eigenartig ähnliche, eigenartig abweichende Konstellationen. Denn auch heute sieht man sich einem Feind gegenüber, doch nun ist es ein Feind aus Übersee. Es ist die kulinarische Globalisierung, genauer die amerikanische Fast Food-Küche, die europaweit nicht nur Millionen Esser umgreift, sondern auch auf den Widerstand der Vorkämpfer europäischer Küchen trifft.⁵ Handgreiflich gingen in Frankreich Bauern gegen McDonalds vor, der kulinarische Missionar Bové wurde 1999 zu einer Symbolfigur besonderer

¹ Vgl. MENNELL, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988, 102-120.

² Grundlage dieser Aussagen bilden 183 Menükarten der kaiserlichen Tafel zwischen 1885 und 1912, die ich in der Sammlung der Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz, Berlin, einsehen durfte.

³ Vgl. hierzu zeitgenössisch: Die Reform der Kochkunst, Kochkunst 6, 1904, 1-4; Eine Unterredung mit Aug. Escoffier Küchendirektor des Carlton-Hotels London, Kochkunst 5, 1905, 164-169; LORM, J.: Französische Küche. Kulinarische Plauderei, Die Woche 14, 1912, 1404-1405.

⁴ HECHT, Richard: Die Kost auf den Magdeburgischen Dörfern vor 100 Jahren, Geschichtsblätter für Stadt und Land Magdeburg 42, 1907, 67-79, hier 78.

⁵ Zum ambivalenten Umgang mit Fast Food in Frankreich s. FANTASIA, Rick: Fast Food in France, Theory and Society 24, 1995, 241-243. Fast Food hat zudem vielfach europäische Wurzeln, vgl. WAGNER, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt a.M./New York 1995. Nicht von ungefähr ist das mit Abstand erfolgreichste (und kaum umstrittene) Fast Food-Produkt in Deutschland nicht der symbolträchtige Hamburger, sondern das belegte Brötchen (vgl. WETZEL, Stephanie: Essen außer Haus. Eine Marktanalyse der CMA, AID-Presseinfo 1999, Nr. 37, 5-6).