

Kartoffelsuppe und Apfelpfannkuchen - zur Heimat gehört auch Kulinarisches

Was ist dein Lieblingsgericht? Auf diese Frage hat vermutlich jeder eine Antwort - oder sogar viele. Ganz oft wird es sich dabei um etwas handeln, das Mutter oder Großmutter einem in Kinder- oder Jugendentagen gekocht hat: zu Hause. Daheim. Da, wo man herkommt, etwas poetischer ausgedrückt: in der Heimat.

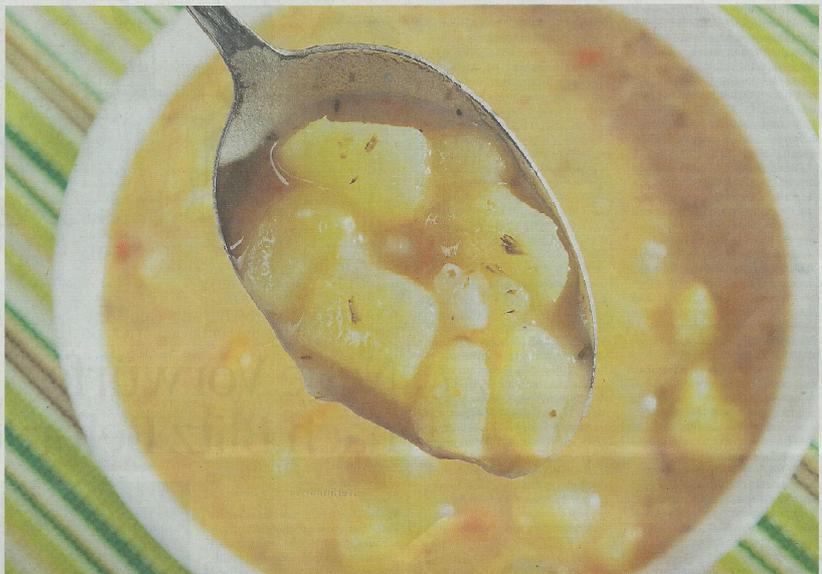
In meinem Fall heißt das Gericht „Kartoffelsuppe mit Apfelpfannkuchen“. Dabei weiß ich gar nicht, ob es besonders mit meiner Heimatregion in Südhessen verbunden ist. Für mich aber ist es das. Die spezielle Mischung aus süß und säuerlich kann ich jetzt beim Schreiben förmlich schmecken. Über Google lässt sich zumindest eine Verbreitung in süddeutschen Weinbauregionen ermitteln, zu denen auch die hessische Bergstraße zählt. Aber natürlich kann ich in Trier genauso gut, schnell und schmackhaft Apfelpfannkuchen und Kartoffelsuppe zubereiten wie in der Region, die es meine persönliche Geschichtsschreibung ursprünglich zuordnet.



Und damit ist sie dann auch schon angerissen, die intellektuelle Herausforderung, vor die uns der Begriff Heimat und seine greifbaren Aspekte, zu denen auch spezielle Speisen zählen, immer wieder stellen. Wie stark sind, um beim Beispiel zu bleiben, Kartoffelsuppe und Apfelpfannkuchen tatsächlich mit einem Raum verknüpft, sind Zuhörer und Verzehler kulturelle Praxis einer bestimmten Region? Forscher, die sich mit Alltagskultur befassen, sind sich darin einig, dass es zumindest seit 80er Jahren einen sich verstärkenden Trend zur Regionalität gibt. Der Essayist Wolfgang Pauser nennt diese Entwicklung, eine ästhetische und symbolische Antwort auf die wirtschaftliche Homogenisierung Europas. „Und in der Tat geht die Besinnung auf regionale kulinarische Traditionen einher mit einer Internationalisierung des Angebots in der Gastronomie und in den Supermärkten. Die historische Grundlage regio-

ner Küchen war hinsichtlich der Zutaten ein reiner, unsicherer und langsamer Gütertransport. Diese längst entfallen. Tatsächlich kann man sich in jeder Großstadt rund um die Welt essen, in jeder Buchhandlung Anleitungen zum Rundum die Welt Kochen finden und bekommt dazu in gut sortierten Supermärkten auch die meisten Zutaten, von denen meine Großmutter nie gehört hat. Und geschmeckt schon gar nicht. Mit der Auswahl an internationalen Kochbüchern wuchs aber auch die Zahl regionaler Rezeptsammlungen, nicht zuletzt, weil Spitzenküche das Regionale entdeckten, verfeinerten und zu Papier brachten. Vermutlich hat Wolfgang Pauser recht mit der These, dass die Druckerpresse den größten Einfluss auf die europäische Esskultur gehabt hat. Denn erst durch das Sammeln von Rezepten aus einer bestimmten Region in Kochbüchern kann sich ein Begriff von regionaler kulinarischer Identität manifestieren, während zugleich diese Rezepte dann auch in anderen Regionen bekannt werden.

Damit entfällt, wie schon bei den Zutaten, die regionale Exklusivität. Regionales Kochen ist dennoch zugleich populärer als je zuvor. Denn es geht dabei nicht vorrangig ums Sartwerden oder den Geschmack. Ich befriedige mit der Zubereitung von Kartoffelsuppe mit Apfelpfannkuchen auch ein symbolisches Bedürfnis. Das Gericht schmeckt nicht nur, sondern es hat eine Geschichte, von der ich ein Teil bin. Es ist also Heimat-Küche, wie Gesellschaftswissenschaftler sagen, ein „Narrativ“, eine Erzählung, ohne Substanz. Die Geschichte um ein Gericht und seine Herkunft ist ein wichtiger Aspekt bei der Renaissance der regionalen Küche. „Aber wir brauchen Narrative“, sagt Dr. Daniel Kofahl. Er ist 37 Jahre alt, Ernährungssoziologe, hat in Trier studiert, wo er auch mit Frau und Tochter inzwischen wieder lebt. Er ist stellvertretender Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik, lehrt an der Universität Wien sowie der TU Berlin, „Ernährungssoziologie“ und berät Unternehmen bei der Produktentwicklung sowie beim Marketing. Der Mann sollte sich also auskennen. „Ohne Heimat fühlen sich Menschen verloren“, erklärt er, während wir in einem Café in der Nähe des Trierer Bahnhofs in der Sonne sitzen. Kulinarisches sei physisch erfahrbar, biete ein Glücksversprechen und die Chance zur Vergemeinschaftung beim gemeinsamen Essen. Das leuchtet ein und macht klar, was Konrad Köstlin, einer der bekanntesten deutschsprachigen Volkskundler, schon 1991 mit der Formulierung, dass Heimat



Das Gericht schmeckt nicht nur, sondern es hat eine Geschichte, von der ich ein Teil bin.



durch den Magen geht, gemeint haben dürfte. Es könnte also durchaus die Verknüpfung des abstrakten Heimatbegriffs mit dem Erlebaren des Kochens und Essens sein, was das Zusammenfallen aus Küche und Identität so attraktiv und erfolgreich macht. Die Moderne bringt nicht nur, aber auch kulinarisch - fast unbegrenzte Möglichkeiten, durch die sich viele Menschen immer wieder überfordert fühlen, glaubt auch Daniel Kofahl. Hieraus entstehe das Bedürfnis, Grenzen zu setzen, einen Standort zu definieren, den man durchaus Heimat nennen kann. Das passiert in der Rückbesinnung auf regionale Küche auch kulinarisch, begleitet und verstärkt dadurch, dass Kochen und Essen immer größere Bedeutung beigemessen wird. „Auf Geschmackskebene war das immer ein Thema, seit den 80er Jahren ist es aber in allen Milieus zum Thema geworden“, erklärt der Ernährungssoziologe. Kochen habe inzwischen auch unter Männern einen Statuswert. Fast möchte man sagen: Küchen sind die neuen Autos.

Wie stark die sich verzahnenden Trends zum Kulinarischen und zum Regionalen sind, haben nicht nur Wissenschaftler, sondern wie in Marktvorschäufen meistens - auch Marketing-Experten erkannt. Matthias Horx, oft als Zukunftsforscher bezeichnet, nannte das Regionale schon vor Jahren einen „zukunftssträchtigen Sinnmarkt“. Und tatsächlich ist gerade bei Lebensmitteln die Herkunft inzwischen ein bedeutendes Argument. Kaum ein Supermarkt, der nicht eine Produktgruppe als regional anpreist. Allerdings gelten manchem Discounter ganz Rheinland-Pfalz und das Saarland als eine „Region“, während die meisten Konsumenten in Trier, Wittlich, Prüm, Wittberg oder Daun darunter vermutlich eher - weil historisch gelernt - den wesentlich kleineren Raum des ehemaligen Regierungsbezirks Trier verstehen dürften. Beispielhaft zeigt die Europäische Union, dass die zwischenstaatliche Integration und der Wegfall von Grenzen ganz bewusst mit einer Stärkung des Regionalen unterfüttert werden können. Schon seit dem Ende der 80er Jahre versuchen die durch Förderprogramme die Regionen zu stärken. Kulinarisch brach-

te diese Politik EU-Maßnahmen zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit Herkunftsbezeichnung“, die seit 1992 immer wieder novelliert wurden. Um in den Genuss der - wie die beamtete deutsche Umschreibung schon zeigt - durchaus auch als Vermarktungsinstrument gedachten Zertifikate zu kommen, müssen Hersteller einiges nachweisen. Wichtiger als Inhaltsstoffe ist bei dem Verfahren - was kaum noch verwundern wird - die Geschichte, das Narrativ, mit dem ein Nahrungsmittel mit seiner Herkunftsregion besonders verbunden ist. Kaum diese Verbindung überzeugend dargelegt werden, darf man auf seinen Produktverpackungen die runden, gezeichneten Plaketten zeigen, die jeder in gelb-blau für die geschützte geografische Angabe und in gelb-rot für die noch schwerer zu erreichende geschützte Ursprungsbezeichnung schon gesehen hat. In Deutschland haben 78 Produkte das gelb-blaue und 12 das gelb-rote Siegel. Aus der Region Trier kommt nicht ein einziges davon.

Die Region hatte lange Zeit ein Defizit bei der Selbstvermarktung“, bestätigt auch Daniel Kofahl. Selbst bei Weinen, bei denen die Herkunft ja

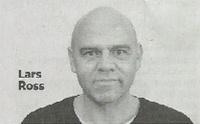
Küchen sind die neuen Autos

seit jeher eine Rolle spielt, sei lange Zeit außer den gesetzlich geforderten Angaben nichts „erzählt“ worden. Das habe sich aber in den vergangenen zehn Jahren deutlich verändert. Das gilt für den Wein, aber auch für ganz andere Produkte. Lang ist inzwischen die Liste der Erzeugnisse, die unter den sogenannten Dachmarken Eifel oder Mosel oder unter dem Hunsrücker Label „Eppes von hei“ vermarktet werden. Aber es werden auch Kartoffeln aus dem Hunsrück mit den Saar-Hunsrück-Kartoffeltagen kulinarisch gefeiert. In der Südeifel vermarktet man das Fleisch vom Iffeler Stollsdwein, bei dem das markenprägende Bild mit einem fröhlichen Iffeler Strohschub schon die Geschichte von Nähe, Tierwohl und Vertrauenswürdigkeit erzählt. Denn natürlich sind auch Inhaltsstoffe und Produktionsbedingungen Teil des heimatischen Narratives, das damit zum Qualitätsversprechen wird.

„Eine Geschichte um ein Produkt funktioniert umso besser, je transparenter die Herkunft ist“, sagt auch Kofahl. Und damit kehrt die abstrakte Erzählung wieder ins Konkrete zurück. Denn das Narrativ darf kein Märchen sein, sondern muss Verbindungen schaffen zwischen Produkt oder Gericht, ihrer Herkunft, Zubereitung und ihrem Geschmack. Wenn dies gelingt, wird der Konsument am Ende nicht nur abstrakt verstehen, sondern auch konkret spüren und schmecken, was das Besondere, das Regionale ist. Daher hat regionale, heimatische Küche natürlich eine moderne, vermarktbarere Form. Ist aber kein „Phantas-

So viel Nostalgie darf schon sein, wenn es schmeckt.

ma“ (zu Deutsch: Hirngespinnst), wie es Wolfgang Pauser einst behauptete. Wenn ich an meine Heimat denke, denke ich jedenfalls immer irgendwann auch an „Kartoffelsuppe mit Apfelpfannkuchen“, weil es für mich, aus räumlicher und zeitlicher Ferne betrachtet, etwas Besonderes ist. Ja, es ist alt und nostalgisch. Aber so viel Nostalgie darf schon sein, wenn es schmeckt! In die entgegengesetzte Richtung geht die Frage, was uns die kulinarische Zukunft bringt. Der Trierer Ernährungsexperte ist sich sicher, dass Gerichte immer stärker hybridisiert werden. Kofahl meint, dass sich regionale Einflüsse mischen und die sogenannten Cross-over-Cuisines sich noch stärker durchsetzen. Wobei der Name selbst schon ein englisch-französischer Hybrid ist. Tatsächlich habe ich erst jüngst Frühlingsrollen mit Blut- und Leberwurst gefüllt gegessen. Und was soll ich sagen: Es kommt nicht ganz an „Kartoffelsuppe mit Apfelpfannkuchen“ heran. Geschmeckt hat es aber auch



Produktion dieser Selter: Ralf H. Jakobs. Fotos: iStock/Victoria Labadie, iStock/Freezing Rain, iStock/Ivan Mateev