

Unverkäufliche Leseprobe aus:

Prinz Asfa-Wossen Asserate
Draußen nur Kännchen
Meine deutschen Fundstücke

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.
© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main 2012

My Favourite Kraut

Seitdem die Menschheit in Nationen zerfallen ist, existieren in den verschiedenen Ländern mehr oder weniger ernstgemeinte Spottnamen für die Angehörigen der jeweils anderen Völker, für die weit entfernten und die in der Nachbarschaft. Die Deutschen sind mit einem reichhaltigen Schatz derartiger Bezeichnungen bedacht worden – die wechselvolle Geschichte Deutschlands und der nicht immer friedvolle Umgang mit den Nachbarn mögen dazu das ihre beigetragen haben. In vielen Fällen liegen Bedeutung und Herkunft dieser Spott- und Schimpfnamen auf der Hand, bisweilen sind deren Ursprünge aber auch schillernd und recht geheimnisvoll. Ein ganzer Forschungszweig der Ethnologie beschäftigt sich heute mit solchen Ethnophaulismen, wie sie im Jargon der Experten genannt werden.

In Frankreich ist seit der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts für die Deutschen der Begriff *Boche* gebräuchlich, der sich von *la boche*, die Holzkugel, ableitet – und mithin dem Nachbarn im Osten eine gewisse Holzköpfigkeit attestiert. Im Niederländischen war bereits im siebzehnten Jahrhundert die Bezeichnung *Mof* bekannt, zunächst nur auf die Ostfriesen und Emsländer gemünzt, später auf die Deutschen allgemein übertragen. Das Wort wurde seinerseits aus dem Deutschen importiert, es leitet sich von *muffig* ab, womit man auch damals schon einen Nörgler und Griesgram bezeichnete. Als im goldenen holländischen Zeitalter in großer Zahl deutsche Handwerker als Gastarbeiter nach Holland kamen, hatte man für sie den Namen Hans Mof parat. Ein ganzes Füllhorn von despektierlichen Bezeichnungen für die Deutschen hält die polnische Sprache bereit, von denen *Szwab*, polnisch für Schwabe, und *Szkop*, wahlweise abgeleitet vom polnischen Wort für Schafsbock oder Holzfaß, die populärsten sind. In Österreich war es ein preu-

ßischer Kapellmeister und Komponist, der dem bis heute populärsten Spottnamen für die Deutschen, wenn auch nicht freiwillig, seinen Namen lieh. Noch auf dem Schlachtfeld von Königgrätz soll Johann Gottfried Piefke unter dem frischen Eindruck der flüchtenden Truppen der k.u.k.-Armee seinen Königgrätzer Marsch zu Papier gebracht haben. Beim Einzug der siegreichen preußischen Armee in Wien marschierte der preußisch-königliche Musikdirektor dann mit seinem Bruder an der Spitze, was die Wiener zu dem Ausruf »Die Piefkes kommen!« veranlaßt haben soll.

Von Churchill ist der berühmte Satz überliefert, daß man nie wisse, woran man mit »den Hunnen« sei: »Wenn sie einem nicht an die Kehle wollen, dann liegen sie einem zu Füßen.« Für den Begriff *huns*, der in Großbritannien während des Ersten Weltkriegs zur Bezeichnung der Deutschen populär wurde, stand Wilhelm II. höchstpersönlich Pate: Im Sommer 1900 hatte der Kaiser in Bremerhaven das Ostasiatische Expeditionskorps zur Niederschlagung des chinesischen Boxeraufstands mit den Worten verabschiedet: »Wie vor tausend Jahren die Hunnen unter ihrem König Etzel sich einen Namen gemacht, der sie noch jetzt in der Überlieferung gewaltig erscheinen läßt, so möge der Name Deutschland in China in einer solchen Weise bestätigt werden, daß niemals wieder ein Chinese es wagt, einen Deutschen auch nur scheel anzusehen.« Etwas später gesellte sich zu den *huns* ein weiterer englischer Spottname, diesmal aus dem Bereich des Kulinarischen. Die Bezeichnung *krauts* ist bis heute auf den Britischen Inseln recht populär – auch wenn das Sauerkraut, wie wir heute wissen, in Wahrheit eine mongolische Erfindung ist und überdies seit geraumer Zeit in Frankreich weitaus beliebter als in Deutschland. Wie schnell man in England bisweilen mit dem Wort *kraut* bei der Hand war, erfuhr ich Anfang der siebziger Jahre am eigenen Leib. Als ich nach zwei prägenden Jahren in Tübingen nach Cambridge kam, um dort mein Studium fortzusetzen, geriet ich schnell in den Verdacht, allzu germanophil zu sein. Es war Reresby Sitwell, ein elterlicher Freund aus der berühmten

Sitwell-Familie, der mich mit dem Spitznamen *My Favourite Kraut* bedachte, mit durchschlagendem Erfolg übrigens: Noch heute höre ich diese scherzhafte Bezeichnung gelegentlich aus dem Mund einiger englischer Freunde. Immerhin, so tröste ich mich, werde ich nicht *My Favourite Hun* genannt!

Stets war man sich in Großbritannien seiner besonderen Insel-lage bewußt, und bis heute veranlaßt die *Splendid Isolation* nicht wenige, mit einer gewissen Herablassung auf Kontinentaleuropa zu sehen. Nicht ohne Grund: Welche andere Nation kann schon von sich behaupten, seit mehr als tausend Jahren kein fremdes Heer als Eroberer auf eigenem Boden gesehen zu haben! Fest und unangefochten stand Albion auch in der Brandung, als in der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts die Stürme des Totalitarismus über ganz Europa hinwegfegten und überall ein Bild der Verwüstung hinterließen. Zu den meisten Nationen, die im Zweiten Weltkrieg auf der gegnerischen Seite standen, hat Deutschland in den letzten Jahrzehnten ein alles in allem recht entspanntes Verhältnis entwickelt, aber die Beziehung zwischen Engländern und Deutschen scheint nach wie vor ein besonderer Fall zu sein.

Die tektonischen Ausschläge dieser spannungsvollen Beziehung habe ich, der ich mich in England fast genauso zu Hause fühle wie in Deutschland, bei manchen Gelegenheiten zu spüren bekommen. In den britischen Buchhandlungen erfreuen sich bis heute Überlebensratgeber großer Beliebtheit, in denen britische Autoren von ihren Deutschlandaufenthalten berichten. Nicht alle tragen so schillernde Titel wie das Buch von Roger Boyes, seines Zeichens Deutschland-Korrespondent der *Times: A Year in the Scheiße* (vom deutschen Verlag wurde es mit dem Titel *My Dear Krauts* annonciert); aber der Inhalt, mal mehr, mal weniger humoristisch vorgetragen, ist doch stets der gleiche: Wer als Brite das Wagnis auf sich nehme, deutschen Boden zu betreten, müsse sich darauf gefaßt machen, es mit einer Horde humorloser biertrinkender tumber Teutonen zu tun zu bekommen, die nur auf die nächstbeste

Gelegenheit warteten, sich den Stahlhelm aufzusetzen und wieder loszumarschieren.

Wenn man die englischen Boulevardzeitungen aufschlägt, beschleicht einen gar das Gefühl, der Zweite Weltkrieg sei noch in vollem Gange – mögen sich auch die Fronten ein wenig verschoben haben. Die entscheidenden Schlachten werden heute auf dem Felde des Sports und des Tourismus geschlagen. Jahr für Jahr meldet die britische *yellow press* pünktlich zur Urlaubssaison Neuigkeiten vom »Handtuchkrieg«, der zwischen deutschen und britischen Touristen vor allem auf den Kanarischen Inseln, in der Türkei und in Ägypten toben soll – von der gegnerischen Seite mit, wie sollte es anders sein, äußerst unfairen Methoden geführt. Im letzten Jahr wußte der *Daily Telegraph* von einem englischen Reiseveranstalter zu berichten, der seinen deutschen Kunden das exklusive Angebot offerierte, sich schon bei Buchung der Reise einen bevorzugten Platz am Hotelpool zu sichern. Für ein paar Euro am Tag könnten sie ihren Liegestuhl für den gesamten Urlaub reservieren – und müßten also nicht mehr in der Morgendämmerung ins Freie eilen, um sich durch Ausbreiten des Handtuches ihren Platz an der Sonne zu sichern. Großen Zuspruchs erfreuten sich im Sommer 1997 bedruckte Strandlaken, welche die Zeitung *The Sun* ihren Lesern offerierte. In großen roten Lettern war auf ihnen zu lesen: »I got to the pool before the Germans – and I've had my breakfast.« Ob dieses immer wieder aufs neue bediente Stereotyp des deutschen Liegestuhl-Okkupierens einen statistisch relevanten Hintergrund hat, vermag ich nicht zu sagen. In der Saure-Gurken-Zeit jedenfalls sorgt es in Großbritannien verlässlich für Schlagzeilen – und an den Kiosken für verlässlich guten Absatz.

Gelegentlich ist zu beobachten, daß die Frontberichterstattung auch auf die seriöse Presse übergreift. So wurde vor kurzem in der ehrwürdigen *Times* vom unmittelbar bevorstehenden Einfall von Hunderttausenden »Nazi-Racoon«, Nazi-Waschbären, gewarnt. Im Kleingedruckten war von einer Waschbärplage im Raum Kassel

zu lesen, die ihren Ursprung in einer verhängnisvollen Order von Reichsmarschall Hermann Göring aus dem Jahre 1934 habe. Der passionierte Jäger habe damit die Fauna des Tausendjährigen Reiches bereichern wollen – mit langfristigem Erfolg: In den letzten Jahren hätten sich die Tiere mit der Panzerknackermaske im Großraum Kassel explosionsartig vermehrt und sich vielerorts in Kellern und Dachböden eingenistet, wo sie beträchtliches Unheil anrichteten. Mit großem Aufwand müßten die Häuser nun »waschbärsicher« gemacht werden. Wie freilich der Armee der Nazi-Waschbären die Invasion auf die Britischen Inseln gelingen sollte – die Antwort auf diese Frage blieb die *Times* ihren Lesern schuldig.

Man kann die Liste dieser Beispiele beliebig erweitern, aber man tut gut daran, ihnen nicht allzuviel Gewicht beizumessen – handelt es sich doch um schablonenhafte Karikaturen, die, meist mit einer Prise Ironie gewürzt und zum Zwecke der Unterhaltung eingesetzt, mit realen Gegebenheiten nur wenig zu tun haben. Wie eben auch in den James-Bond-Filmen der Gegenspieler des Agenten im Dienst Ihrer Majestät vorzugsweise ein finsterner deutschsprechender Bösewicht sein muß, von Gert Fröbe vielleicht am treffendsten verkörpert. Und auch wenn in jedem Stereotyp ein Körnchen Wahrheit steckt, sagen sie vielleicht doch mehr aus über die, die sich ihrer bedienen, als über die auf solche Weise Verspotteten. So verhält es sich auch mit dem berühmten Satz »Don't mention the War« aus der britischen Fernsehserie *Fawlty Towers* (Das verrückte Hotel), der für das anglo-deutsche Verhältnis sprichwörtlich geworden ist. »Nicht den Krieg erwähnen!« schärft der cholerische Hotelbesitzer Basil Fawlty, gespielt von dem unnachahmlichen John Cleese, seinem Personal im Umgang mit den deutschen Hotelgästen ein, um dann freilich selbst über diese ein Füllhorn von Anspielungen auf Hitler, Göring, Goebbels und Co. auszugießen. Die Szene endet bekanntlich damit, daß Cleese sich von seinen konsternierten Gästen im demonstrativen Stechschritt verabschiedet.

Daß hier weniger die Deutschen als die britische Kriegsbesessen-

heit auf den Arm genommen wird, liegt auf der Hand. »Oh! What a lovely War!« – Diesen Satz hört man noch heute gelegentlich, wenn in englischen Clubs das Gespräch auf den Ersten Weltkrieg kommt. Wer einen zuverlässigen Eindruck von der nach wie vor ungebrochenen britischen Faszination für das Militärische bekommen will, dem sei ein Besuch im Londoner Imperial War Museum empfohlen. Viele Hunderte von Besuchern strömen Tag für Tag in die Ausstellungshallen in der Lambeth Road, wo sich riesige Modelle von Kanonen, U-Booten und Jagdflugzeugen aneinanderreihen – sogar eine V2-Rakete ist dabei – und in mehreren Sälen die Insignien britischer Kriegsherrlichkeit ausgebreitet werden: Gewehre, Uniformen, Fahnen, Rekrutierungsaufrufe, Tapferkeitsmedaillen, Kapitulationsurkunden und allerlei mehr. Gleichwohl ist das Museum weit davon entfernt, eine Versammlungsstätte für Veteranen zu sein. Ich war überrascht, hier eine große Zahl von jungen Leuten vorzufinden, die sich mit großer Ernsthaftigkeit in Aufmarschprotokolle und Schlachtpläne vertieften. Ein wenig Wehmut über den Verlust des einstmals so mächtigen Empire mag mit im Spiel sein, aber es offenbart sich hier eben auch eine große Neugier für die eigene Geschichte. Die Rolle der Deutschen in den beiden großen Kriegen des zwanzigsten Jahrhunderts wird im Imperial War Museum übrigens mit einer bewundernswerten Sachlichkeit und Differenziertheit dargestellt.

Die Ursprünge der anglo-deutschen Verwerfung liegen, wie gemeinhin vermutet, übrigens nicht im Zweiten Weltkrieg, sie lassen sich bis zum Beginn des Ersten Weltkriegs zurückverfolgen. Lange gab man sich in London, Wien, Moskau und Berlin der Illusion hin, die engen verwandtschaftlichen Verflechtungen zwischen den europäischen Königshäusern – bekanntlich war Wilhelm II. das Enkelkind von Queen Victoria und der Sohn einer Britin, die wiederum eine Halbdeutsche war – würden den Ausbruch eines großen Krieges verhindern können, mochten die Säbel allüberall auch noch so laut rasseln. Jahrzehntelang waren die Völker Europas von Politi-

kern und Journalisten gegeneinander in Stellung gebracht worden, und wie oft lag der große Krieg nicht schon in der Luft! Als es dann im August 1914 tatsächlich soweit war, zog man in London mit ebensolchem Jubel in den Krieg wie in Berlin. »Es war kein Wunder, daß der Krieg kam«, schreibt Golo Mann in seiner *Deutschen Geschichte*. »Es war eines, daß er so lange *nicht* gekommen war.« In der Propaganda der Alliierten, die sich auf den einen großen Gegner in Berlin konzentrieren konnte, geriet der Krieg zur Entscheidungsschlacht zwischen den friedliebenden Demokratien und teutonischer Barbarei. In Deutschland wiederum, das sich doch einer so großen Vielzahl von Gegnern gegenüber sah, wurde nicht Rußland oder Frankreich, sondern England zum Hauptfeind erkoren: Großbritannien war die große Kolonialmacht, die auf ihre Dominions zurückgreifen konnte, sie kontrollierte den Kanal durch ihre mächtige Flotte, mit der man im Reich so gerne konkurriert hätte. Die Rede vom »perfiden Albion« machte die Runde. Hier die Nation der »Händler«, dort die wahren »Helden«, lautete die ausgegebene Schlachtordnung: Während die englischen Händler nur auf ihren Vorteil schielten, kämpften die deutschen Helden um ihrer selbst willen, aus tiefer Überzeugung. Der Kampf zwischen England und Deutschland wurde zum Kampf auf Leben und Tod stilisiert.

Der Zeitpunkt, an dem die Stimmung umschlug, läßt sich übrigens recht genau beziffern: Am 7. Mai 1915 versenkte ein deutscher Torpedo vor der Südküste Irlands den der britischen Admiralität unterstellten amerikanischen Atlantikdampfer »Lusitania«. An Bord befanden sich neben Tausenden Kisten mit Granaten und Munition für die britische Armee auch 1258 Passagiere und 701 Besatzungsmitglieder – fast 1200 Menschen fielen dem Angriff zum Opfer. Hoch schlugen die Wellen der Empörung: Vom Londoner Fleischmarkt wurden die deutschen Metzger verjagt und von der Börse die deutschen Händler. Auf offener Straße wurden mit Verweis auf ihren deutschen Stammbaum sogar die Dackel malträtirt. Das britische Königshaus Sachsen-Coburg-Gotha mit seinen deut-

schen Wurzeln rettete sich vor dem Untergang bekanntlich nur dadurch, daß es sich in Windsor umbenannte.

Der Dampfer »Lusitania« ist heute nur noch ferne Erinnerung, den allerwenigsten Briten und Deutschen wird er noch ein Begriff sein. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Bande zwischen Deutschland und Großbritannien neu geknüpft. Ich selbst wurde von den zahlreichen englischen Freunden meines Vaters mit offenen Armen aufgenommen – und als sie erfuhren, daß ich die deutsche Staatsbürgerschaft angenommen hatte, hat mir dies keiner von ihnen übelgenommen, allenfalls wurde die Nachricht mit einem süffisanten Lächeln quittiert.

Auch die politische Führung kannte inzwischen offenkundig keine Ressentiments mehr. Keinem Politiker – ob Tory, ob Labour oder Liberaler – wäre es auch nur im Traum eingefallen, Churchills berühmtes Wort von den an der Kehle sitzenden Hunnen zu zitieren. Da zog im Mai 1979 die resolute Margaret Thatcher in Downing Street No. 10 ein. Es dauerte nicht lange, bis unter Journalisten und Parlamentariern gemunkelt wurde, daß die Premierministerin kein Freund der Deutschen sei. Nach einem Staatsbesuch in Deutschland, bei dem Bundeskanzler Helmut Kohl seinen britischen Gast in seiner pfälzischen Heimat mit Kartoffelsuppe und Saumagen bewirtete, soll Margaret Thatcher auf dem Heimflug geseufzt haben: »My God, that man is so German!« Mit öffentlichen Äußerungen hielt sich die Premierministerin geflissentlich zurück, im privaten Kreis aber nahm sie kein Blatt vor den Mund. Wie groß ihre Vorbehalte gegen die Deutschen tatsächlich waren, davon konnte ich mich Mitte der achtziger Jahre persönlich überzeugen.

Seit vielen Jahren schon hatte ich mich um eine Audienz bei der britischen Premierministerin bemüht, um die britische Regierung um Unterstützung für die Freilassung meiner inhaftierten Familie und den Tausenden politischen Gefangenen in meinem Land zu bitten. Ein englischer Freund meines Vaters, Lord Julian Amery, der viele Jahre Mitglied des britischen Unterhauses war und dar-

über hinaus Vorsitzender des Horn of Africa Council, war mir dabei behilflich, den Kontakt zu knüpfen. Zu einer offiziellen Audienz in Downing Street ist es nicht gekommen, aber ich erhielt die Einladung zu einem privaten Diner, das Lord Amery zu Ehren von Margaret Thatcher in seinem Haus am Eaton Square gab. Zu dem illustren kleinen Kreis, den er um sich versammelt hatte, gehörten Hugh Astor aus der bekannten Verlegerdynastie und seine Frau, Sir Hugh Fraser, langjähriges Mitglied des Unterhauses und Freund meines Vaters, sowie Colonel Billy McLean, der den britischen Truppen angehörte, die im Jahre 1941 Äthiopien von der italienischen Besatzung befreiten. Mrs Thatcher war mit ihrem Ehemann Denis gekommen, den sie wie stets in aller Öffentlichkeit mit demonstrativer Herablassung behandelte. Als er dabei war, sich den dritten Gin Tonic einzuschenken, quittierte sie dies mit den Worten: »Don't you think that is enough, Denis?« Und Denis folgte aufs Wort, den ganzen Abend über rührte er keinen Tropfen Alkohol mehr an.

Auch sonst behielt die Eiserne Lady bei dieser Zusammenkunft das Heft in der Hand. Fast fühlte man sich so, als sei man in Buckingham Palace zu Gast. Niemand wagte, von sich aus ein Thema anzuschneiden, man wartete artig, bis man angesprochen wurde. Über dem Essen lag eine wohligherabgedimmte royale Atmosphäre, die die Premierministerin mit resoluter Freundlichkeit ausfüllte. Beim Kaffee erhielt ich Gelegenheit, mein Anliegen vorzutragen. Nachdem sich das Gespräch eine Weile um Äthiopien gedreht hatte, wechselte die Premierministerin plötzlich das Thema.

»I hear you've been living in Germany for many years. How do you get along with these Germans?« Kaum merklich hob sich ihre rechte Augenbraue.

Ich entgegnete ihr, daß ich ein großer Verehrer der Deutschen und der deutschen Kultur sei.

»Oh really?« Sie schätzte Mendelssohn-Bartholdy sehr.

Es trat eine Pause ein, offenkundig gab es zur deutschen Kultur

nichts weiter zu sagen. Dann fragte sie mich: »Have you ever met a very nice German called Sir Ralf Dahrendorf?«

Ich nickte. Wer wußte nicht um Sir Ralf und seine Verdienste in bezug auf das deutsch-britische Verhältnis? Ein paar Jahre zuvor hatte Queen Elizabeth ihn in den Adelsstand erhoben.

»A very cultured man. Very unlike most Germans.«

Ich wollte noch erwähnen, daß ich eine ganze Reihe von äußerst kultivierten Menschen in Deutschland kennengelernt hätte, aber sie gab mir sehr diplomatisch zu verstehen, daß das Thema für sie erschöpft sei.

Ich habe lange darüber gerätselt, warum Margaret Thatcher den Deutschen gegenüber derart feindselig eingestellt war. Hing es damit zusammen, daß sie ein Kind des Krieges war? Was lange Zeit unter der Oberfläche schwelte, kam in den Jahren 1989 und 1990 zum Ausbruch. Mit allen Kräften versuchte die Premierministerin, die Wiedervereinigung Deutschlands zu verhindern. Aber sie vermochte es bekanntlich nicht, den Lauf der Geschichte aufzuhalten. In ihren Memoiren, die sie 1993 veröffentlichte, zog sie ein bitteres Fazit: »Wenn es einen Fall gibt, in dem eine von mir verfolgte Außenpolitik unzweideutig gescheitert ist, dann war es meine Politik bezüglich der deutschen Wiedervereinigung.«

Im März 1990 lud Margaret Thatcher eine Reihe renommierter Historiker auf ihren Landsitz in Chequers ein – eine Zusammenkunft, die eine gewisse Berühmtheit erlangen sollte. Zu den Gästen gehörten neben den Briten Timothy Garton Ash und Hugh Trevor Roper auch der amerikanische Deutschland-Experte Gordon Craig und Fritz Stern, den die Nationalsozialisten einst aus Deutschland vertrieben und der schließlich die amerikanische Staatsbürgerschaft angenommen hatte. Das Thema der Zusammenkunft sollte Deutschland und die aus der deutschen Geschichte zu ziehenden Schlüsse sein; hierzu hatten die eingeladenen Historiker einen Fragenkatalog erhalten. »Was lehrt uns die Geschichte über den Charakter und das Verhalten der Deutschen in Europa? Gibt es bleiben-

de Nationaleigenschaften? Haben die Deutschen sich in den letzten 40 (oder 80 oder 150) Jahren geändert?» Zu diesen Punkten wollte die Premierministerin die versammelten Historiker befragen. Fritz Stern hat in seinen Erinnerungen über den denkwürdigen Ablauf der Zusammenkunft geschrieben. Keiner der befragten Experten glaubte, daß die deutsche Vergangenheit für die gegenwärtige Situation von besonderer Relevanz sei. Sie alle waren überzeugt davon, daß sich die Deutschen grundlegend gewandelt hätten und von einem wiedervereinten Deutschland keine Gefahr zu befürchten sei. Und sie alle zeigten sich überrascht, wie tief die Abneigung der britischen Premierministerin gegen die Deutschen saß. Keines ihrer Argumente war dazu geeignet, das Mißtrauen der Eisernen Lady zu erschüttern.

Fritz Stern erzählt davon, wie er in der Teepause die Gelegenheit zu einem Vier-Augen-Gespräch mit der Premierministerin ergriff: »Ich sagte, wenn das, was sie offenbar über die Deutschen dachte, wirklich ihre Ansicht sei, dann würde sie wohl versuchen, etwas von der alten Entente cordiale zwischen Frankreich und Britannien wiederzubeleben. Sie zog gehörig über die Franzosen her, mit denen nichts anzufangen sei, und flocht noch eine Bemerkung über die Italiener ein, die leichtsinnig und unzuverlässig seien, um dann hinzuzusetzen: ›Die einzigen, denen man vertrauen kann, sind die Holländer.‹ Ich sagte vorsichtig: ›Frau Premierminister, das könnte nicht ganz ausreichen.‹«

Ich muß zugeben: Als ich diese Zeilen von Fritz Stern las, machte sich bei mir eine gewisse Erleichterung breit. Margaret Thatcher hatte anscheinend gar nichts gegen die Deutschen im speziellen – sie kultivierte bloß die bekannte Ansicht, daß die Nationen Kontinentaleuropas gegenüber der britischen von einer gewissen Inferiorität seien. Wenn sie das auch in einer etwas übersteigerten Form tat und dabei die feine Tugend des englischen *understatement* gänzlich vermissen ließ.



Lob der Kartoffel

Zu meinen deutschen Leibspeisen gehört ein scheinbar einfaches Gericht, das aber, soll es gelingen, allerbesten Zutaten bedarf: aromatische festkochende Kartoffeln, gutes Öl und Fleischbrühe, die selbstverständlich selbstgemacht sein muß und keinesfalls aus der Dose kommen darf. Die gekochten Kartoffeln werden noch warm geschält und geschnitten, mit einer feingehackten Zwiebel in eine Schüssel gegeben und mit der heißen Brühe übergossen. Man läßt den Salat eine halbe Stunde ziehen und gibt anschließend Öl und ein wenig Essig dazu. Noch lauwarm wird er zusammen mit einem Glas Gutedel serviert: Für mich gibt es kaum etwas Wunderbareres als einen schwäbischen Kartoffelsalat. Und niemand verstand sich auf seine Zubereitung so meisterhaft wie Frau Bauer, die Haushälterin unseres Corpshauses auf dem Tübinger Österberg, die Mittag für Mittag uns Studenten bekochte. Erwartungsvoll glänzten uns die Kartoffeln entgegen, wenn der Salat, garniert mit Schnittlauch und Petersilie, in einer riesigen Porzellanschüssel auf den Tisch kam. »Kartoffelsalat muß schlotzen«, lautete die Devise von Frau Bauer, und das tat er auch stets, wenn man den Löffel in die Schüssel tauchte. Nahezu aussichtslos war das Unterfangen, einen solchen Kartoffelsalat in einem Restaurant serviert zu bekommen; und außerhalb der Grenzen von Schwaben praktisch ausgeschlossen.

Dem Kartoffelsalat haftet heute, ebenso wie der Kartoffel, in der deutschen Küche der Ruf des Spießbürgerlich-Biedereren an. Die Deutschen sind, was das Essen betrifft, mit Leib und Seele Internationalisten geworden – wer mag das noch bezweifeln! In den letzten Jahrzehnten haben in vielen Städten die traditionellen Gaststuben internationalen Lokalen Platz gemacht. Den griechischen, jugoslawischen, italienischen und chinesischen Restaurants, die sich in den siebziger und achtziger Jahren in der Bundesrepublik ausbreiteten,

folgten indische, mexikanische, thailändische, vietnamesische. Allein in Frankfurt am Main gibt es inzwischen vierzehn äthiopische Restaurants. Die Neugierde, mit der die Deutschen heute auf die Welt blicken, spiegelt sich auch in der schier unüberblickbaren Vielfalt der gastronomischen Szene wieder.

Zu Hause jedoch, am heimischen Herd, scheint mir von diesem Globalisierungsschub wenig zu spüren sein. Gewiß, einige mediterrane Zutaten haben in den letzten Jahrzehnten Einzug in deutsche Küchen gehalten: Balsamico, Olivenöl, Basilikum und Mozzarella. Alles in allem freilich erweist sich die heimische Küche – die in Deutschland eine weitaus größere Rolle spielt als in den meisten benachbarten westlichen und südlichen Ländern – erstaunlich resistent gegen alle Neuerungen. Dort, wo noch zu Hause gekocht wird, wird oft so gekocht, wie man es eben seit Generationen gewohnt ist. Kein Wunder, erhält doch der Mensch seine entscheidenden kulinarischen Prägungen in der Kindheit und Jugendzeit. Mir erging es nicht anders. Und wie es der Zufall wollte, kamen diese Prägungen nicht nur aus äthiopischen Quellen, sondern ebenso sehr aus österreichischen und deutschen: Unser Kindermädchen Tante Luise, die aus Preußen stammte und viele Jahre in Wien verbracht hatte, verstand es ebenso meisterhaft, Königsberger Klopse und Rinderroulade zuzubereiten wie Wiener Schnitzel und Palatschinken. Als ich zum Studium nach Tübingen kam, begegneten mir die köstlichen Speisen meiner Kindheit wieder, und zu den ostpreußischen und habsburgischen Einflüssen gesellten sich die der schwäbischen Küche. Ein bekannter deutscher Restaurantkritiker, der meine Autobiographie gelesen hatte (nennen wir ihn der Einfachheit halber Herrn S.), fragte mich einmal skeptisch: »Bei aller Liebe zu Deutschland – aber am Essen wird es wohl kaum gelegen haben, daß Sie in Deutschland geblieben sind?!« Meine Antwort kam wie aus der Pistole geschossen: »Aber gewiß doch!«

Und wenn ich ein Nahrungsmittel nennen sollte, mit dem sich, *pars pro toto*, der Reichtum der deutschen Küche umfassend be-

schreiben ließe, so wäre es die Kartoffel. Gewiß, in vielen Ländern wird die Kartoffel geschätzt und gegessen, in Frankreich ist sie als Gratin, Pommes Allumettes und Pommes Duchesse sogar Bestandteil der Haute Cuisine, aber in wenigen Ländern scheint sie so sehr mit der traditionellen Küche des Volkes verbunden zu sein wie in Deutschland. Zur deutschen Hausmannskost gehört sie – als Pell- und Bratkartoffel, Kartoffelbrei, -salat oder -suppe, als Reibekuchen oder Kartoffelkloß – wie das Brot zum Frühstück. Mehr noch: Die deutsche Liebe zur Kartoffel reicht, so scheint es mir, über das Kulinarische hinaus bis in die Sphäre des Mythisch-Philosophischen.

Als ich vor einigen Jahren wieder einmal in der Stadt Potsdam zu Gast war, zog es mich nach Sanssouci. Wie ich vor dem Grab des preußischen Königs stand, erschien neben mir ein altes, auf einen Stock gestütztes Mütterlein, mit einer Stofftasche in der Hand. Sie beugte sich zu ihrer Tasche herab, nahm eine Handvoll Kartoffeln heraus und legte sie auf den Grabstein. Auf meine Frage, was es damit auf sich habe, erzählte sie mir, daß sie damit Friedrich dem Großen ihre Reverenz erweise. Mögen auch britische Seefahrer die Kartoffel von Südamerika nach Europa gebracht haben: Friedrich der Zweite sei es gewesen, der den Anbau der Kartoffel zu seinem Anliegen gemacht und dieser zu ihrem Siegeszug zunächst über Preußen und schließlich über ganz Deutschland verholfen habe.

Dafür habe es diplomatischen Fingerspitzengefühls bedurft, erzählte mir das Mütterlein am Grab. Die preußischen Gutsherren und Bauern hätten sich von der fremden Frucht zunächst wenig angetan gezeigt – ungeachtet der königlichen Edikte und Zirkularbriefe an Land- und Steuerräte, Magistrate und Beamte, wie die Saat und Pflanzung der Knollen zu handhaben sei. Der Volksmund nannte sie »Teufelsfrucht«, und wer sie probieren wollte und auf dem Felde in sie biß, mußte feststellen, daß sie im rohen Zustand ungenießbar war. Also ging Friedrich II. mit eigenem Beispiel voran. Auf seinen Reisen durch die Lande verzehrte der preußische König nun öffentlich Kartoffeln. Der Berliner Kaufmann Gotzkowsky

machte es sich zur Aufgabe, seinen König bei seinem Feldzug zu unterstützen, und ließ seinen Weihnachtsbaum statt mit Kugeln und Lichtern mit vergoldeten Kartoffeln behängen. Aber erst als Friedrich der Große auf die Idee gekommen sei, die preußischen Kartoffelfelder durch Soldaten streng bewachen zu lassen – so berichtete mir es die alte Dame –, habe die Kartoffelpolitik endlich Früchte getragen. Was von Wachen geschützt wurde, weckte allgemeines Interesse. Es dauerte nicht lange, bis die Kartoffel im märkischen Sand wuchs und gedieh und überall auf den Tisch kam. Und von nun an gehörten die großen Hungersnöte in Deutschland der Vergangenheit an.

Es erschien mir rührend, daß man des preußischen Königs fast zweihundertvierzig Jahre nach seinem Tod auf diese Weise gedachte – und eben nicht dem preußischen Kriegsherrn und gewieften Strategen huldigte, sondern dem klugen Verwalter, der die Landwirtschaft als erste aller Künste verstand und höchstpersönlich für die Ernährung seines Volkes Sorge trug. Sie habe Zeiten erlebt, erzählte mir die alte Frau, da seien über Monate hinweg auch für sie Kartoffeln die einzige Nahrung gewesen, in den letzten Jahren des Zweiten Weltkriegs und noch einige Jahre danach. Im schlimmen Winter 1944/45 habe sie für ein Kilo Kartoffeln ihren Ehering versetzt. Und noch in den fünfziger Jahren habe sie sich bei klirrender Kälte manches Mal eine heiße Kartoffel in den Muff gepackt, die Wärme der Knolle halte stundenlang vor.

In Schwaben nennt man sie Grombiera, im Fränkischen Bodaggn oder Ebbiera, im Saarland Grumbiere, im Plattdeutschen Pipper oder Tüffel und in Ostpreußen Bulwe, und in der Uckermark Nudel, abgeleitet vom Lateinischen *nodulus*. Die Kartoffel ist ein wahrhaft demokratisches Nahrungsmittel, sie kennt keine Klassen und Schichten. Im bauerlichen Milieu wird sie ebenso geschätzt wie im bürgerlichen. *Kartoffeln mit Stippe* hat die Gräfin von Bredow ihre Erinnerungen an ihre Kindheit im elterlichen Gutshaus in der märkischen Heide genannt. In manchen Gemeinden Deutschlands

gibt es noch den herbstlichen Brauch, die Kartoffelernte mit einem Kartoffelfeuer zu beschließen. Das zusammengetragene Kartoffelkraut wird auf dem Feld verbrannt, in die Glut werden Kartoffeln geworfen und anschließend am Feuer gemeinsam verspeist.

Von Berufsköchen und Gourmetexperten dagegen wird die Kartoffel als »Sättigungsbeilage« geschmäht, und so hielt es auch der erwähnte Restaurantkritiker Herr S., dem ich meine Vorliebe für den schwäbischen Kartoffelsalat gestand. Die deutsche Küche, gab er zu bedenken, sei niemals etwas anderes gewesen als eine Mangelküche, der Gedanke an Raffinement und Verfeinerung sei ihr von jeher fremd. Eine solche Einschätzung kann wohl nur dort Verbreitung finden, wo die kollektive Erinnerung, Hunger gelitten zu haben, in graue Vorzeit zurückreicht. Was soll an dem Gedanken verwerflich sein, daß eine Mahlzeit auch der Sättigung dient? Fast alle Küchen der Welt kannten und kennen den Mangel und behelfen sich damit, nahrhafte Gerichte mit preiswerten Zutaten zu entwickeln – egal, ob es sich dabei um Kartoffeln, Reis oder Polenta handelt.

Gewiß, die Deutschen haben, anders als die Franzosen, das Kochen niemals als hohe Kunst betrachtet und ihre Köche niemals mit ihren Malern, Poeten und Generälen auf eine Stufe gestellt – mag es auch noch so viele Fernsehköche in Deutschland geben, die der Fehleinschätzung erlegen sind, sie hätten diese Stufe längst erreicht. Man pflegt hierzulande seine Abneigung gegen »französische« Schnecken, Froschschenkel und Gänsestopfleber. Mancher Franzose wiederum mag den Kopf darüber schütteln, wenn er bei seinem ersten Deutschlandbesuch feststellen muß, daß die Tradition eines mehrgängigen Mittagessens zumindest an Werktagen hierzulande nahezu unbekannt ist und man sich statt dessen in der Mittagspause notdürftig an der Imbißbude versorgt. Der Journalist Nils Minkmar schildert in einem Essay ein Erlebnis mit seinem französischen Großvater, der ihn in Saarbrücken besuchte. Mit großen Augen beobachtete dieser, wie einem Mann in einem Café

zur Weißweinschorle ein Maiskolben serviert wurde. Er hielt es für unfassbar, daß ein Mann, der mitten im Leben stand, sich in einem deutschen Lokal mit sichtbarem Genuß daran machte, öffentlich Viehfutter zu verspeisen. In Frankfurter Äppelwoi-Kneipen kann man erleben, wie französische Gäste mißtrauisch ihren Teller beäugen, auf dem ihnen »Handkäs mit Musik« gereicht wurde. Meist stochern sie eine Weile mit der Gabel in dem glasig durchgegorenen kleinen Käse mit Zwiebeln und Vinaigrette herum, von dem ein durchdringender Geruch ausgeht, bevor sie es wagen, ein Stückchen zu probieren.

Bis in die siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts hinein war es in Deutschland weitverbreitet, daß der berufstätige Mann mittags nach Hause kam, wo die Frau des Hauses mit dem Essen auf ihn wartete. Die Zeiten haben sich bekanntlich geändert. Daß das Mittagessen in Deutschland, anders als etwa in Frankreich und Italien, heute ein eher stiefmütterliches Dasein fristet, ist aber keineswegs nur den Erfordernissen des modernen Arbeitslebens geschuldet (und wohl auch nicht in erster Linie der bedauernswerten Qualität vieler Betriebskantinen). Viele Jahrhunderte lang bestand ein typisches deutsches Mittagessen aus nichts anderem als Eintopf, nur am Sonntag kam Fleisch auf den Tisch. Die Tradition, daß sich die gesamte Familie – von den Großeltern bis zu den Enkelkindern – sonntags am Mittagstisch zusammenfindet, um miteinander zu speisen, ist freilich, soweit ich dies zu beurteilen vermag, auch heute noch vielerorts anzutreffen – zumindest dort, wo Familien noch generationenübergreifend an einem Ort zusammenleben. Dort, wo der Sonntag seinen Rang nicht verloren hat, lebt auch die Tradition des deutschen Sonntagsbratens fort, mag es auch heute immer öfter vorkommen, daß ihn nicht mehr die Dame des Hauses, sondern der Herr zubereitet.

Wer den Stellenwert des Mittagessens in Deutschland beklagt, sollte ruhig einmal nach links und rechts blicken, stehen die anderen Mahlzeiten des Tages doch dafür um so höher im Kurs. Das

deutsche Sprichwort »Frühstücken wie ein Kaiser, Mittagessen wie ein Fürst, Abendessen wie ein Bettelmann« stimmt nur zum Teil. Nicht nur das Frühstück, auch das Abendessen fällt in vielen Regionen Deutschlands üppig aus. Im Süden der Republik sorgen dafür schon die unzähligen Wurstsorten und Räucherwaren, die dazu serviert werden. Daß in Deutschland das Brot ein nicht unwesentlicher Bestandteil der letzten Mahlzeit des Tages ist, geht schon aus dem Namen hervor: »Abendbrot« heißt es vielerorts oder auch »Brotzeit« und »Vesper«. Und mit wie vielen liebevollen, von Ort zu Ort wechselnden Bezeichnungen wird im Deutschen noch des letzten Rests Brot, des harten Endstücks gedacht! Man nennt es Timpken, Griebsch oder Mürgel, Aheuer, Scherzerl oder Gigele, Gnetzla, Knust, Krüstchen oder Knorzen, Knäusperle, Riebele oder Ränftel, auch die Bezeichnung »Ärschel« ist mir schon untergekommen.

Als Goethes Werther zum ersten Mal den Amtmann von Wahlheim besucht, trifft er im Vorsaal auf die schöne Tochter des Hauses in einem weißen Kleid mit blaßrosa Schleifen und einem Laib Brot im Arm. Um sie herum springen die kleinen Geschwister und strecken die Ärmchen in die Höhe, während die junge Frau ihnen vom Brotlaib das Vesperbrot abschneidet. Wäre ich an Werthers Stelle gewesen, gewiß hätte ich mich ebenso Hals über Kopf in das anmutige Geschöpf verliebt.

Hat jemals irgendein Mensch gezählt, wie viele Sorten Brot es in Deutschland gibt? Und wie viele Sorten Brötchen, die zum Frühstück gereicht werden? Noch im jämmerlichsten Hotel mit Sperrholzbetten und durchgelegenen Matratzen darf man sich mit der guten Gewißheit zur Ruhe begeben, daß einen am nächsten Morgen ein anständiges Frühstück erwartet (ich rede nicht von der um sich greifenden Unsitte des Brunchens, die an gar keine Tageszeit mehr geknüpft zu sein scheint): eine Tasse Kaffee, zwei Brötchen, Butter, Marmelade und Honig, eine Scheibe Käse und eine Scheibe Salami und dazu ein hart- und ein weichgekochtes Ei.

Frühstück und Abendbrot: Es sind diese beiden den Tag um-

rahmenden Mahlzeiten, eingenommen an einem schön gedeckten Tisch im Kreis von Freunden und der Familie, die für mich den Inbegriff deutscher Eßkultur darstellen – und mir die religiöse Wurzel der gemeinsam eingenommenen Mahlzeit in Erinnerung rufen: das heilige Abendmahl, ein Sinnbild des ewigen Lebens.

Wer von der deutschen Küche und ihren Besonderheiten spricht, kommt nicht umhin, der Frage nachzugehen, ob sich die Küche in den protestantischen Gebieten von der in katholischen Gegenden unterscheidet. Gibt es, wie es der überaus kundige Verfasser einer *Kulturgeschichte der deutschen Küche*, Peter Peter, pointiert formulierte, ein religiöses »Schisma auch in der Küche«?

Zweifel sind angebracht. Es dürfte zutreffen, daß man im Süden Deutschlands, in Regionen wie Bayern und Baden, wo der katholisch-sinnenfrohe Wind Frankreichs, Italiens und der Habsburger ins Land wehte, immer ein wenig raffinierter gekocht und besser gegessen hat als in vielen nördlichen Regionen. Aber aß man im Norden mit weniger Genuß? Der norddeutsche Protestantismus hat die kulinarische Selbstbescheidung propagiert, aber kann man ernstlich behaupten, er hätte damit viel Erfolg gehabt? Luther war bekanntlich kein Lutheraner, sondern ein sinnenfroher Lebemann, der nach der Devise lebte: »Ich eß, was ich mag, ich sterb, wann Gott will.« Dem eisernen Kanzler Otto von Bismarck war seine Liebe zum Essen anzusehen, zweihundert Pfund brachte er zu seinen Hochzeiten auf die Waage. »Gegessen wird hier, daß die Wände krachen«, davon konnten sich die Besucher auf Schloß Friedrichsruh mit eigenen Augen überzeugen. Sechzehn Eier vermochte der Reichskanzler zum Frühstück zu verzehren; zum Abendessen ließ er sich Aal, kaltes Fleisch, Krevetten, Hummer, Rauchfleisch, rohen Schinken, warmen Braten und eine Mehlspeise servieren, und alles zusammen wurde mit mehreren Flaschen Wein und Champagner heruntergespült.

»Ich bin nicht für halbe Portionen«, bekannte auch Theodor Fontane, in dessen Romanen das Essen und Trinken ein schier un-

erschöpfliches Thema ist. In *Vor dem Sturm* etwa wird ein »echtes Berliner Essen« aufgetischt, bestehend aus einer Sülze und Mohnpielen mit einer dicken Lage gestoßenem Zimt, und dazu einem Heringssalat mit Zwiebeln, Pfeffergurken und sauren Kirschen. In den norddeutschen Hansestädten wiederum hat sich mit dem prosperierenden Handel eine reichhaltige Küche entwickelt. Am Tisch der Konsulin Buddenbrook konnte man sich, wie es Thomas Mann formulierte, eines »nahrhaften Bissens gewärtig sein«. Auf Meißener Tellern mit Goldrand wird hier ein »kolossaler, ziegelroter panierter Schinken« mit brauner, säuerlicher Schalottensauce gereicht, dazu Russischer Topf, »ein prickelnd und spirituös schmeckendes Gemisch konservierter Früchte«, und zum Nachtisch zwei große Schüsseln »Plettenpudding« aus Biskuits, Makronen, Himbeeren und Eiercreme. Man saß dabei auf hochlehnigen schweren Stühlen, speiste mit schwerem Silbergerät und trank dazu schwere, gute Weine. Was aber fünfhundert Jahre Reformation nicht vermochten, den Menschen die Freude am Essen zu nehmen, wird hoffentlich auch nicht dem rasant um sich greifenden Schlankheits- und Gesundheitswahn gelingen. Bedauernswert, wer Essen statt nach Geschmack nur noch nach Kalorien beurteilen und wer bei Tisch nur noch an Cholesterin und versteckte Fette denken kann.

Mir wurde im Jahr 2007 die Ehre zuteil, bei einem unvergeßlichen norddeutschen Festmahl dabeizusein, wie es in Deutschland heute wohl einmalig ist: der alljährlich stattfindenden Bremer Schaffermahlzeit. Jedes Jahr am zweiten Freitag im Februar laden die Kaufmännischen Schaffer ins prachtvolle Bremer Rathaus, die Tradition reicht fast fünfhundert Jahre zurück. Die Gesellschaft setzt sich aus hundert kaufmännischen und hundert seemännischen Mitgliedern zusammen, dazu kommen hundert geladene auswärtige Gäste, zu denen in jenem Jahr auch ich gehörte. Wie groß die Ehre ist, mag man daran ermessen, daß man nur ein einziges Mal in seinem Leben als Gast geladen wird.

Die Kapitänsschaffer tragen bei dieser Gelegenheit ihre Kapitäns-uniformen, alle anderen Frack – es handelt sich um eine der wenigen Festveranstaltungen in Deutschland, bei denen noch Frackzwang herrscht. Die Gäste sind von den kaufmännischen Schaffern dadurch zu unterscheiden, daß sie statt der schwarzen eine weiße Weste tragen und dazu auch eine weiße Schleife. Und wie halten es die Damen? Sie sind, zum Leidwesen mancher, von dieser Zere-monie traditionell ausgeschlossen. Erst zweimal in der Geschichte der Schaffermahlzeit wurde von diesem strikten Grundsatz abge-wichen. Im Jahr 2004 war es eine Kapitänin, die ex officio zwi-schen ihren Mit-Kapitänen Platz nahm; und in ebenjenem Jahr meiner Teilnahme, auf der 463. Schaffermahlzeit, war erstmals eine Frau als Ehrengast geladen: die deutsche Bundeskanzlerin, die im schwarzen Kostüm mit weißumrandeter Schärpe ihre Aufwartung machte.

Das Festmahl selbst zieht sich über viele Stunden hin und folgt strengen uralten Regeln. Beim Öffnen der Türen betritt man den Saal musikalisch begleitet vom »Einzug der Gäste« aus Wagners *Tannhäuser*. Wie auf hoher See sitzt man an den Tischen eng bei-einander, über den Köpfen der Gesellschaft schweben vier hochge-takelte Segelschiffmodelle. Und wie es auf See Sitte ist, liegt nur ein Satz Besteck auf, das zwischen den Gängen mit bereitliegenden Tü-chern abgewischt wird, mit Salz und Pfeffer bedient man sich aus gerollten Papiertüten. Die Menüfolge, bestehend aus sechs Gängen, die durch mehrere Reden und das Singen der Nationalhymne un-terbrochen werden, ist seit hundertfünfzig Jahren verbrieft: Bremer Hühnersuppe; Stockfisch mit Senfsauce und Salzkartoffeln; See-fahrtsbier; Grünkohl mit Pinkel (die berühmte geräucherte Grütz-wurst) und Bratkartoffeln; Kalbsbraten mit Selleriesalat und Pflau-men; Rigaer Butt, Zunge, Wurst und Chester-Käse. Zum Abschluß wird Mokka gereicht, und man raucht Tabak aus traditionellen langrohrigen Tonpfeifen. »Daß es so etwas noch gibt in Deutsch-land«, lautet einer der Trinksprüche, die während des Essens von

den Schaffern ausgegeben werden – als seien sie selbst ein wenig verwundert darüber, daß sich eine solche Tradition fast ein halbes Jahrtausend behaupten kann. Und wenn ich, der ich das Glück hatte, einmal daran teilhaben zu können, heute an diesen Tag zurückdenke, kommt mir ebendieser Trinkspruch in den Sinn: Daß es so etwas noch gibt in Deutschland ...

Die Kartoffel, als Salzkartoffel zum Stockfisch und als Bratkartoffel zum Grünkohl, ist übrigens seit 1862 fester Bestandteil des Menüs der Schaffermahlzeit. Seiner vielen Gänge zum Trotz haftet diesem Mahl nicht die Spur von Zügellosigkeit an, es atmet den Geist hanseatischen Kaufmannsstolzes.

Darf man Bremer Grünkohl mit Pinkel überhaupt zur deutschen Küche rechnen?, fragte mich der Restaurantkritiker Herr S., dem ich erzählte, wie sehr mich die Schaffermahlzeit beeindruckt hatte. Er hing jenen Experten der deutschen Küche an, die rundweg bestreiten, daß es überhaupt jemals eine deutsche Küche gegeben habe. Die berühmte Frankfurter »Grie Soß«, für die mindestens sieben verschiedene frische Kräuter benötigt werden, sei in Wahrheit erst im neunzehnten Jahrhundert in Abwandlung eines französischen Rezepts an den Main gelangt. Die Hugenotten seien es gewesen, die zum ersten Mal in Berlin ein Kotelett in einer Pfanne gebraten hätten – und ganz allgemein hätte ohne den hugenottischen Einfluß die preußische Küche kulinarisch kaum mehr zu bieten als Pommes rot-weiß. In bayerischen Kochbüchern vor 1850 wiederum suche man das Rezept für Schweinsbraten mit Knödeln vergeblich. Solche Diskussionen erscheinen mir reichlich akademisch. Ich halte mich lieber an die Faustregel von Tante Luise. Bei ihr kämen nur Gerichte auf den Tisch, ließ sie uns wissen, die schon ihr Vater von seiner Mutter vorgesetzt bekam. Und wenn es auch wenige typische deutsche Gerichte geben mag, die in Wien und München ebenso verwurzelt sind wie in Köln, Leipzig und Berlin, so empfinde ich dies nicht als Manko, ganz im Gegenteil: So wie sich Deutschland aus seinen verschiedenen Ländern, Regionen und Volksgruppen zu

einem lebendigen Ganzen zusammenfügt, lebt die deutsche Küche in den Küchen der verschiedenen Regionen mit ihren Besonderheiten.

Und diese Besonderheiten wollen gepflegt werden! Der »Weißwurstäquator«, der das Stammesgebiet der Bajuwaren vom preußischen Deutschland trennt, ist in den Augen der Bayern gemeinhin der Main; in den Augen der Altbayern freilich die Donau, das nördlich von ihr gelegene Franken ist Bratwurstgebiet. Wenn ich in Deutschland auf Reisen bin, gibt es für mich nichts Schöneres, als in einem grundsoliden regionalen Gasthaus mein Essen einzunehmen: einen Schweinsbraten mit Semmelknödl und Krautsalat in München, Saure Zipfel im Essigsud in Franken, Zwiebelroschbraten mit Spätzle in Tübingen, Rheinischen Sauerbraten mit Apfelmus in Köln, Grünkohl mit Pinkel in Bremen, Gebackenen Spickaal in Rostock. Und in meiner Heimat in Frankfurt am Main rangiert bei mir an oberster Stelle Ochsenbrust mit Pellkartoffeln und Grüner Sauce – mögen mir auch noch so viele Experten einzureden versuchen, die Frankfurter hätten ihre »Grie Soß« aus Frankreich importiert. Die Gerichte in diesen Lokalen fallen, deutscher Tradition gemäß, in der Regel eher üppig aus. Wenn es sich nicht um eine Mehlspeise oder ein Fischgericht handelt, kommt neben der Sättigungsbeilage ein ansehnliches Stück Fleisch auf den Teller, frisches Gemüse und Salat eher selten.

Was für jede Küche gilt, gilt auch für die Küche der deutschen Regionen: Dort, wo ein Gericht seine Heimat hat, schmeckt es am besten. Inzwischen scheinen auch die Spitzengastronomen die Reize der deutschen Regionalküche erkannt zu haben und setzen Pastinaken, Schwarzwurzeln und Teltower Rübchen auf ihre Speisekarte. Und da es zu ihrer Aufgabe gehört, sich im Gespräch zu halten, experimentieren sie mit waghalsigen Zusammenstellungen von Altem und Neuem, Nahem und Fernem. Mögen sie es tun. Die regionale Verwurzelung der deutschen Küche wird dafür sorgen, daß wohl auch in zwei Generationen ein bayerischer Schweinsbraten in Soja-

Chili-Sauce und Sushi aus Nordseelachs nicht als Bestandteil der deutschen Küche angesehen werden.

Die Kartoffel hingegen ist auf der ganzen Welt heimisch geworden. Von Südamerika kam sie über England nach Deutschland – und gelangte von Deutschland aus nach Afrika. Der fränkische Botaniker und Forschungsreisende Wilhelm Schimper brachte sie im Jahre 1836 nach Äthiopien. Der Fürst von Tigray ernannte Schimper wenig später zum Statthalter der Provinz Enticcho bei Adua – es ist nicht bezeugt, ob die Kartoffel hierfür den Ausschlag gab. Jedenfalls heiratete der deutsche Botaniker in eine der führenden Adelsfamilien der Provinz ein. Als zur Jahreswende 1861/62 eine preußische Delegation Äthiopien besuchte, konnte sie sich davon überzeugen, daß die Kartoffel in der Region Gondar prächtig gedieh. Heute wird sie in vielen Gegenden Äthiopiens angebaut und erfreut sich in der äthiopischen Küche großer Beliebtheit: traditionell als Kartoffel-Curry zubereitet, aber zunehmend auch, typisch deutsch, als Bratkartoffel.

Auch in den Dichter-Olymp hat die Kartoffel Einzug gehalten. Viele große deutsche Schriftsteller haben die Knolle besungen, im neunzehnten Jahrhundert Heinrich Heine und Goethe, im zwanzigsten Jahrhundert Günter Grass und Uwe Timm. Kurt Tucholsky schrieb, daß bei der Belagerung von Paris im Jahr 1870 deutsche Truppen den feindlichen Vorposten mit Kartoffeln ausgeholfen haben sollen, anschließend habe man sie gemeinsam am Feuer verspeist. Eine der schönsten Elogen auf die Kartoffel stammt von Joachim Ringelnatz, »Abschiedsworte an Pellka«:

»Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde, / Du Ungleichrunde, /
Du Ausgekochte, du Zeitgeschälte, / Du Vielgequälte, / Du Gipfel
meines Entzückens, / Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens /
Mit der Gabel! – Sei stark!«

