

FAZ.NET

Sonntagszeitung > **Gesellschaft** >

Deutschland zum Löffeln

Nadia Hassani, Tochter eines Tunesiers und einer westfälischen Hausfrau, macht sich in Amerika um deutsche Küche verdient. Mit einem erstaunlich profunden Kochbuch.

Artikel-Service

→ Fenster schließen

→ Artikel drucken

Von Peter Peter

"Eigentlich sollte ja meine Germaniastatue aufs Cover - ein Stück Nippes von meiner Großmutter, das ich mitgenommen habe, als ich 1998 aus Hessen ausgewandert bin." Nadia Hassani, groß, zierlich, sophisticated, sitzt im Wiener "Cafe Sabarsky" an der 5th Avenue und hat ihr unlängst erschienenen Kochbuch "Spoonfuls of Germany" aufgeschlagen: "Deutsches Bier ist unter Kennern sehr beliebt, aber deutsches Essen in Amerika, das ist eine Imagefrage. Und ganz im Vertrauen, das Image ist ziemlich verschnarcht." Will sagen: immer die gleichen Krautplatten mit pork knuckles (Ejsbein) und sausages, Gretl und Lederhose und Restaurantnamen wie "Heidelberg" oder "Hindenburg", auch wenn sich dahinter manchmal ganz lässige Bier-Pubs verbergen.

Die junge Autorin, Tochter einer westfälischen Hausfrau und eines tunesischen Vaters, vermißte aber ganz andere Aromen, als sie erst nach New York und dann ins ländliche Pennsylvania zog: Exportierte Oktoberfest- und GI-Klischees konnten die Spezialitäten ihrer deutschen Großmutter nicht ersetzen. So begann die studierte Islamwissenschaftlerin (die mit einem Reiseführer "Tunesien für Frauen" debütierte, derzeit eine Einführung in die irakische Umgangssprache publiziert und in Caracas im Restaurant einer Cousine praktische Kocherfahrung erwarb), Rezepte zu sammeln, deutsche Frauenclubs zu befragen und aus der Ferne aufmerksam die Kochszene der alten Heimat zu studieren. "Tendenzen wie Schuhbecks bayerische Regionalküche, Bioklebs und Witzigmanns telegenere Eintreten für vergessene deutsche Rezepte und die Gründung der Deutschen Akademie für Kulinaristik waren für mich Anzeichen einer Trendwende."

Das Ergebnis ist "Löffelweise Deutschland", ein Kompendium deutscher Regionalküche in 170 geistreich eingeleiteten Rezepten, das durch klischeefreie Präzision und souveränen Überblick über die Vielfalt deutscher Kochtöpfe verblüfft. Und nebenbei auch noch gut leserliche Sozialanalyse: teutonischer Eßkultur liefert. Ob Freßwelle oder ostzonale Sättigungsbeilage, ob Deutschlands erste Pizzeria (1952 in Würzburg) oder die orientalistischen Gewürz-Extravaganzen der Hanse-Gerichte: Frau Hassani skizziert ein überall in die Tiefe gehendes Porträt deutscher Eßsitten, das allenfalls die Verknüpfung von deutscher und jüdischer Küche ausspart.

Das gilt auch für die Rezepte, die nicht etwa eine zurechtgestutzte Auswandererküche repräsentieren, sondern liebevoll ins Detail der Landschaften von Baden bis Schlesien, von Bremen bis Franken gehen. Neben Kostbarkeiten wie "Rheingauer Woihinkelche" (eine Art coqauvin mit Riesling und weißen Trauben), "Verschleiertem Bauernmädchen" aus

der Holsteinischen Schweiz (Apfelsauce mit Pumpnickelstreusel) und Henriette Davidis' mandelgesättigter Brauttorte stehen auch ganz praktisch Rühreier mit Krabben, Reibekuchen, westfälisches Kastenpickert und sogar Münchner Radlermaß einschließlich seiner Entstehungslegende im Register.

"Besonders spannend finde ich die Parallelen zwischen manchen Speisen und jahrhundertalter amerikanischer Auswandererküche", erzählt die Autorin. Im "Pennsylvania Dutch Country" (Dutch bedeutet nicht etwa holländisch, sondern ist eine phonetische Nachbildung von "deutsch") werde etwa als typisches Gericht "schnitz un knepp" (Äpfel mit Knödeln) serviert; im Saarland wiederum habe sie eine ganz ähnliche Spezialität als "grüne Knepp" (Saarländische Spinatklößchen) wiedergefunden. Überhaupt sei die deutsche Küche viel weniger hieratisch als meist angenommen: "Wir haben neun Nachbarländer, und sie haben alle, ob Polen oder Dänemark, ob Frankreich oder Böhmen, großen Einfluß auf die Küche Deutschlands genommen."

Es sind überhaupt die auf Amerika bezogenen Anekdoten und Exkurse, die das Buch ausgerechnet für deutsche Leser besonders unterhaltsam machen. Da geht es um einen Vietnam-Veteranen in Michigan mitsamt "Matador"-Backofen made in Germany, der Brotlaibe ganz altdeutsch in willow baskets (Weidenkörbchen) packt, um die charakteristische Streifung zu erzielen. Oder um einen jungen Musikproduzenten, der in NewYork eine trendige Kneipe mit dem schönen Namen "Loreley" eröffnet hat, in der er ausschließlich kölsche Kost serviert. Da darf auch "Yuengling" nicht fehlen, die 1829 eröffnete älteste Brauerei der Vereinigten Staaten in Pottsville (Pennsylvania), die die Prohibition als Molkerei überlebte und mit ihrem köstlichen malzigen Lager-Bier in den vergangenen Jahren zum Favoriten amerikanischer Bier-Gourmets aufgestiegen ist. Ganz lustig ist auch die Tatsache, daß der in Texas als Inbegriff deutscher Küche geltende "German chocolate cake" nach Samuel German, einem englischen Schokoladenmacher, heißt. Doch der Schwarzwälder Patissier Thomas Haas, der in Vancouver im Restaurant "Diva at the Met" die Gäste mit "Black Forest" im Martiniglas verblüfft, dürfte dem Motto entsprechen, mit dem Nadia Hassani für eine Verbreitung der deutschen Küche sorgt: "It is simple, recognizable, highly creative, and heavenly delicious" - einfach, vertraut, sehr kreativ und himmlisch köstlich.

Es ist kaum zu übersehen, daß deutsches Essen (oft in seiner osteuropäisch-jüdischen Variante) Pate für viele amerikanische Fast-food-Gerichte stand. An New Yorks Straßenecken verkaufen metallene, dampfende Bollerwagen "hotpretzels", das Hamburger Rundstück ist in seiner amerikanischen Variante mit Ketchup zum globalen Sattmacher geworden, und Frankfurter Würstchen bilden den Kern von Hotdogs. Doch schon die jüdisch-österreichischen bagels (Beugerl), aus keinem deli-shop wegzudenken, zeigen in ihrer bessseren Variante (mohnbestreut, mit Frischkäse und geräuchertem Lachs oder Stör belegt), daß deutsche und mitteleuropäische Gerichte wahre Delikatessen sein können. Die "deutschen" Läden der Amish, die hinreißend gute Wurstwaren wie hickory-

smoked turkey verkaufen, machen es in gewisser Weise vor.

Gerade im amerikanischen Schmelztiegel hat europäische Regionalküche wieder eine Chance, gilt geradezu als edel und chic. Das betrifft nicht nur französischen Käse, der nach transatlantischen Spannungen wieder so beliebt ist wie eh und je, italienische Pasta und schottischen Whisky - sondern seit einiger Zeit auch deutschen Riesling, den derzeitigen Kultwein der Chardonnay-Verächter. So trifft "Spoonfuls of Germany" auf einen doppelten Markt: einerseits die "foodies" genannten Gourmets, für die deutsche Küche eine beinahe exotische Entdeckung und gleichzeitig die kulinarische Emanzipation vom in Amerika gastronomisch übermächtigen Österreich darstellt (gerade in den teuren Bioläden sind derzeit Quark und Rapunzel aus Deutschland der letzte Schrei). Und dann sind da natürlich noch die Deutschland-Nostalgiker, die nach den Rezepten ihrer Vorfahren suchen.

Genau um deren Sehnsucht nach deutschen Produkten zu entsprechen, hat sich der auf internationale Kochbücher spezialisierte Hippocrene-Verlag für einen vorsichtig-konservativen Schutzumschlag entschieden: Ein traditionelles Potpourri von Krautköpfen, Äpfeln, roten Rüben und Weinflaschen, unter denen Kenner Graf Matuschka-Greifenclaus grüne Rheingau-Bouteillen identifizieren können, ziert nun klischeehaft das Cover. Die eigentliche Überraschung beginnt erst beim Lesen.

Denn es ist der unverkrampte moderne Blick von außen auf Bestand, Qualität und Möglichkeiten der deutschen Küche, der "Spoonfuls of Germany" so erfrischend macht. Ein locker geschriebenes und appetitanregendes Buch wie dieses kann Vorurteile korrigieren - und kann vor allem darüber entscheiden, ob sich in Zukunft mehr kulinarische Qualitätsprodukte aus Deutschland im Ausland absetzen lassen. Oder um mit Nadia Hassani zu sprechen: "German gourmet food muß kein Oxymoron sein."

Nadia Hassani: "Spoonfuls of Germany - Culinary Delights of the German Regions in 170 Recipes". 270 Seiten, 24,95\$, Hippocrene Books.
www.hippocrenebooks.com.

Text: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 31.07.2005, Nr. 30 / Seite 50

© F.A.Z. Electronic Media GmbH 2001 - 2005
Dies ist ein Ausdruck aus www.faz.net