



Roher Fisch galt in Europa lange Zeit als eklig. Jetzt ist Sushi, das Gericht aus kaltem gesäuerten Reis, Fisch und Meeresfrüchten, gefragt.

Bild: SN/FOTOLIA

Esskultur

Entdecker änderten die kulinarische Welt

Was Menschen essen und was nicht, wie die Speisen zubereitet sind und zu welchem Zeitpunkt sie genossen werden, ist gesellschaftlich bedingt und in verschiedenen Kulturen unterschiedlich. Zu fast jeder Zeit hat es auch Trendlebensmittel gegeben: Heute sind das etwa Tiefkühlkost, Mineralwasser, Biokost und exotische Lebensmittel. Zu diesen zählten allerdings einst auch Kartoffeln, Tomaten, Mais, Kaffee, Kakao und Gewürze wie Vanille, Pfeffer und Muskatnuss. Die Entdeckung der neuen Welt, die Handelsbeziehungen zu Asien, Afrika und in den Orient veränderten Europas Nahrungsmittelangebot grundlegend. Hirse, Hafer, Getreide, Erbsen und Bohnen blieben in Europa bis in das 17. Jahrhundert die wichtigsten Grundnahrungsmittel. Der rare Zucker galt als Medizin.

Heute lieber Sushi statt Schweinebauch

Leibgericht. Die Globalisierung hat die Esskultur enorm verändert. Schwere regionale Küchen haben an Gunst verloren. Die Gewinner sind die Importeure von „leicht und frisch“.

URSULA KASTLER

FRANKFURT, SALZBURG (SN). Heute beim Italiener, morgen beim Inder. Dann zur Abwechslung japanisches Sushi und am Sonntag Guggelhupf und Apfelstrudel. Noch nie war Essen so abwechslungsreich wie in unserer Zeit.

Sind nicht trotz der sich rasant verändernden Welt unsere Essgewohnheiten relativ stabil geblieben? Marin Trenk, Professor für kulinarische Ethnologie an der Goethe-Universität in Frankfurt am Main, schüttelt den Kopf: „Nein, das würde ich nicht so sehen. Nehmen Sie nur die Tatsache, dass sich bei uns 70 Prozent aller Familien nur noch ein Mal in der Woche zum Essen treffen. Dass es ein gemeinsames Frühstück kaum noch gibt und das Abendessen in Gesellschaft des Fernseherers eingenommen wird. Das sind fundamentale Veränderungen, denn Essen ist ein Teil unseres Soziallebens.“

Nahrung und Essen sind für alle Gesellschaften bedeutsam: Die jeweilige Küche ist ein wesentlicher Teil jeder Kultur. Historische und gesellschaftliche Veränderungen sind demnach auch in diesem Be-

reich abzulesen. Forscher wie Marin Trenk untersuchen solche Vorgänge.

Geschmäcker und Vorlieben prägen sich in der Kindheit ein. Österreicher und Deutsche nehmen auf Reisen ins Ausland vorsorglich Schwarzbrot mit. Chinesen reisen mit Suppen an. Wer als Österreicher lang fort war, schließt bei der Heimkehr vielleicht sehnsüchtig die Augen, wenn er einen Tafelspitz oder Marillenknoedel auf dem Teller vorfindet.

Trotzdem haben sich Ernährungsgewohnheiten drastisch gewandelt. „Die Städte werden beherrscht von ausländischen Lokalen. In Wien kamen exotische Restaurants zu den einheimischen dazu. In Deutschland haben sie diese ersetzt. Regionale Küche findet sich nur noch im Süden. Es hat in den vergangenen Jahren insgesamt eine drastische Abkehr von der heimischen Küche gegeben“, stellt Marin Trenk fest.

Die erste kulinarische Auflockerung brachten in den Nachkriegsjahren Gastarbeiter nach Österreich und Deutschland. Die ersten Reisen wiederum führten in jene Länder und Regionen: Ita-

lien, Spanien, Griechenland, auf den Balkan. Dass die italienische Küche im Norden so große Erfolge feierte, muss überraschen. Denn obwohl aufgeschlossene Europäer seit dem 17. Jahrhundert auf Grand Tour nach Italien reis-



Bild: SN/UNI FRANKFURT

Derzeit ist Schärfe gefragt.

Marin Trenk, kulinarischer Ethnologe

ten, fanden sie die dortige Küche meist zum Fürchten. Gemüse und Fisch waren in ihren Augen das Essen der armen Leute. Knoblauch fanden sie zum Davonlaufen und Pasta als gewöhnungsbedürftig, wie Marin Trenk erzählt. Lang mussten sich Italiener als „Makkaronifresser“ beschimpft lassen.

In den 70er-Jahren wurde es dann sogar richtig exotisch. Wegbereiter waren Chinesen, die ihre dem europäischen Geschmack angepasste Küche importierten.

„Heute dominiert die Vorliebe für die asiatische Küche. Italien ist natürlich auch Spitzenreiter. Beide werden mit Frische und Leichtigkeit assoziiert. Außerdem gibt es beides in Snack-Form und in ausgetüftelter Qualität“, sagt Marin Trenk.

Schwere heimische Speisen mit langen Gar- und Kochzeiten, mit aufwendiger Zubereitung haben dagegen an Gunst verloren, auch deshalb, weil regelmäßige gemeinsame Mahlzeiten kaum noch stattfinden. „Meine Diagnose für Deutschland ist, dass wir eine nationale Essstörung haben. Alle Selbstverständlichkeiten rund um Mahlzeiten fallen weg. Dazu gehört etwa auch das Wissen um Tischsitten und Bräuche. In Österreich, speziell in Wien, scheint es noch anders zu sein. Dort werden sogar noch Innereien gegessen. Meine Studenten hier würden das angeekelt ablehnen“, sagt Marin Trenk. Immer hat kulinarischen Wissen dazu getaugt, gesellschaftliche Unterschiede zu betonen. Wer sich in der Thaiküche auskennt, hat heute ein anderes Image als derjenige, der einen Latte macchiato bestellt. Mit Schweinebauch und Blutwurst

kann überhaupt niemand mehr reüssieren.

Dass Speisen exportiert und importiert werden, ist nicht neu. Neu ist jedoch, dass sich gleich ganze Küchen wie die bereits erwähnte asiatische und italienische über den Globus ausbreiten. Als Forscher erstaunt Marin Trenk zudem immer wieder, wie gründlich beim Essen Fremdes in Eigenes integriert wird. Die italienische Küche ist ohne Tomate kaum vorstellbar. Sie stammt aus Mexiko und Peru. Schweizer Rösti gab es vor der Kartoffel nicht. Fast undenkbar ist, dass England vor dem 17. Jahrhundert ohne Tee existieren konnte.

Die kleine kulinarische Revolution, die sich derzeit abbahnt, ist Schärfe. „Scharf gegessen wurde zu Kolumbus' Zeiten nur von einigen wenigen Indianervölkern. Dann breitete sich Chili im Verlauf des 16. Jahrhunderts in Teilen Afrikas, in ganz Süd- und Südostasien rasant aus. Zu Anfang des 21. Jahrhunderts pflegt bereits ein Drittel der Menschheit scharf zu essen, bei steigender Tendenz“, sagt Marin Trenk. Amerika war dabei wie so oft vorn dabei: 500 Jahre nach Kolumbus, also ausgerechnet 1992, verbrauchten die Amerikaner erstmals mehr Salsa als Ketchup, ihrer bis dato wichtigsten Sauce. Salsa enthält Chili und Pfeffer.

WISSEN KOMPAKT

Wertvollste Kaffeesorte verliert Lebensraum

LONDON (SN). Wärme und Trockenheit gefährden den wilden Arabica-Kaffee. In 70 Jahren könnte die Sorte verschwunden sein. Davor warnen britische und äthiopische Forscher nach einer Untersuchung von Verbreitungskarten und Klimamodellen. Der Lebensraum der Kaffeesorte verkleinere sich demnach rapide, Ursache sei der Klimawandel. Der Verlust werde sich auch auf die restliche Kaffeeproduktion auswirken, schreiben die Forscher um Aaron Davis von den Royal Botanic Gardens in Kew im Fachmagazin „PLoS One“. Die kommerziellen Kaffeesorten seien genetisch stark verarmt. Man brauche die Wildstämme als genetisches Reservoir, um den Kaffee durch Einkreuzungen gegen neu auftretende Schädlinge, Krankheiten oder auch Umweltveränderungen wappnen zu können.



Coffea arabica stammt aus dem südwestlichen Äthiopien. Die Sorte hat einen Anteil von 70 Prozent an der weltweiten Kaffeeproduktion. Bild: SN

Europäische Siedler schädigten Korallenriffe

LONDON (SN, dpa). Die Zerstörung küstennaher Anteile des Great Barrier Reef in Australien begann bereits mit den europäischen Siedlern im 19. Jahrhundert. Infolge der Landwirtschaft seien über die Zuflüsse mehr Sedimente und Nährstoffe ins Meer gelangt, berichten australische Forscher in den „Proceedings B“ der britischen Royal Society. Dies habe die Korallen geschädigt und sie anfälliger für Stürme und andere schädliche Umwelteinflüsse gemacht, heißt es weiter. Ihre Untersuchung zeige, dass die Riffe schon vor dem Korallensterben der vergangenen Jahrzehnte und schon vor Beginn der kontinuierlichen Begutachtung seit den 1980er-Jahren geschädigt gewesen seien, schreiben die Wissenschaftler. Dies müsse berücksichtigt werden, wenn heute Riffveränderungen untersucht würden.

21 Kilogramm schweren Tumor erfolgreich entfernt

ALTENBURG (SN, dpa). Mediziner haben einen Patienten in Thüringen von einem 21 Kilogramm schweren Tumor befreit. Der 71-Jährige hatte ärztliche Hilfe gesucht, weil sein Bauchumfang stetig zugenommen hatte. Mithilfe eines Magnetresonanztomographen entdeckten die Ärzte daraufhin einen Riesentumor. Die Geschwulst hatte bereits einen Durchmesser von 37 Zentimetern, wie Chefarzt Rigo Voigt vom Klinikum Altenburger Land am Freitag erklärte. Er und zwei weitere Chirurgen mussten drei Stunden lang operieren. Die besondere Schwierigkeit sei gewesen, dass der Tumor nah an zentralen Blutgefäßen des Darms gelegen habe und dort nur schwer zu lösen gewesen sei. Der Patient sei inzwischen wieder wohlauf und habe das Krankenhaus verlassen.