

Exotisch, aber bitte deutsch!

Essen Ein Ethnologe erklärt, warum wir Pizza und Döner lieben lernten – und wie der Sonntagsbraten in Verruf geraten konnte. Ein Spaziergang.

Regelmäßig schlendert Marin Trenk durch das Frankfurter Bahnhofsviertel. Alles hier interessiert ihn: die thailändischen Gemüsegeschäfte und die marokkanischen Supermärkte, die Hinterhöfläden der afghanischen Händler und der pakistanische Imbiss mit seinem Rinderfuß-Curry für 6,50 Euro. Hühnerherzen und Kuheuter finden sich in den Auslagen, Hoden vom Lamm und Köpfe vom Kalb.

Dem Forscher offenbart sich in Vierteln wie diesem die Welt. Trenk ist Professor für Ethnologie an der Universität in Frankfurt am Main und darauf spezialisiert, menschliches Essverhalten zu erforschen.

Er weiß, warum sich der Maggi-Brühwürfel selbst in Westafrika durchsetzte (Faszination des weißen Lebensstils) und wieso ein Chicken Tikka Masala, ein Hühnchen in Tomatensoße, den Sieg Großbritanniens über die einstige indische Kolonie symbolisiert (ein Brite bestand auf viel Soße). Auch sein neues Buch handelt von globalisierten Essgewohnheiten – und wie nebenbei, auf dem Umweg über Pizza, Pasta und Döner Kebab, entwirft Trenk darin ein Sittenbild der Deutschen*.

„Innereien und Extremitäten findet man ja hierzulande nur noch in Enklaven“, sagt er und zeigt auf die dargebotenen Füße, Kutteln und Köpfe. „Meist sieht man unserem Fleisch das Tier doch nicht mehr an.“ In den klassischen Metzgereien überwiegen Hack, Filet, Schnitzel und Kotelett; sogar der früher so beliebte Hähnchenschmelz ist vielfach aus den Geschäften verbannt. 80 Prozent der verzehrten Hähnchenportionen stammen von der Brust. „Und da“, sagt der Ethnologe, „erinnert oft nicht einmal mehr der Geschmack an die animalische Herkunft.“

Einen „Megatrend der Invisibilisierung“ nennt der Ethnologe, was er da beobachtet. Die Mehrheit esse nach wie vor Fleisch, „sie achtet aber genau darauf, dass es weder so aussieht noch intensiv danach schmeckt“, sagt er.

Davon abgesehen, und das überrascht Trenk, greifen die Deutschen inzwischen



Forscher Trenk: Davor ein Sauercharfsüppchen, hinterher gebackenes Obst

zu fast allem. Seit in den Fünfzigerjahren mit den ersten Gastarbeitern die fremden Gerichte in die Bundesrepublik kamen, hat sich in der Heimat des verkochten Gemüses ein Wandel vollzogen, den der Ethnologe eine Revolution nennt. „Sogar Sushi, kalter roher Fisch auf kaltem klebrigem Reis, findet in allen sozialen Schichten Anhänger“, sagt er. Alles scheint möglich – solange eines gewährleistet ist: exotisch, ja bitte, aber trotzdem typisch deutsch!

„Da vorne“, sagt Trenk und weist auf ein blasses Fenster mit bunter Leuchtreklame, „da liegt ein Restaurant mit original malaysischer Speisekarte.“ Auch die Karte des benachbarten chinesischen Lokals listet die Gerichte in Originalsprache auf. Es sind Ausnahmen, typisch für Gegenden mit einem hohen Anteil an Einwanderern; kaum ein Deutscher findet sich hier ein.

„Darin besteht der Unterschied“, sagt Trenk. „Das Ethno-Food, das bei einer großen Mehrheit Anklang findet, ist nach ihren Vorstellungen domestiziert.“ Weltweit existiere dieses Muster der Aneignung. Wer sich auf wirklich Fremdes einlässt, fügt es in seinen vertrauten Rahmen.

Auf zuweilen eigenwilligen Wegen haben die Deutschen die Küchen eingemeindet. Sie legen Ei, Camembert und andere dem Original fremde Varianten auf ihre Pizza, als wäre sie ein ordentlich zu bestückendes Butterbrot; die Beförderung der Pasta zum Hauptgericht ist auch Ausdruck nationaler Sparsamkeit. Wer braucht schon einen kostspieligen Zwischengang? Dass sich gerade jenes Nudelgericht am stärksten verbreitete, das den Italienern eher wenig bedeutet, ist kein Zufall. „Spaghetti Bolognese bedient das immer wiederkehrende Muster unserer Esskultur“, sagt Trenk. „Ein Berg Kohlenhydrate, ordentlich Fleisch und jede Menge Soße.“

Auch in den zahlreichen China-Restaurants regiert der hiesige Geschmack. Während sich im Reich der Mitte die Gäste alle gleichermaßen aus allen Schüsseln bedienen, erhält hier jeder seine eigenen Acht Kostbarkeiten. Davor ein Sauercharfsüppchen, hinterher gebackenes Obst, ein klassisches Menü. Im Döner Kebab, der die

Currywurst als nationaler Lieblingsimbiss auf Platz zwei verwiesen hat, steckt statt des originalen, streng schmeckenden Lammfleisches neutral anmutendes Rind. Und in der Sushi-Box findet sich selten frischer Fisch – sondern oft, ein Unding im Ursprungsland Japan, aufgetaute Ware.

Und was ist mit den Tollkühnen, die grundsätzlich „asiatisch scharf“ bestellen? Den Weltläufigen, den ernsthaft Neugierigen? Trenk winkt ab. Die Mehrheit der Deutschen lege keinen erkennbaren Wert auf Authentizität, meint er.

Das liegt vielleicht auch daran, dass sie nie eine Nationalküche entwickelt haben. Noch nach der Gründung des Deutschen Reichs 1871 umfasste das Land, in dem sich zuvor die souveränen Fürsten eher locker zusammengeschlossen hatten, 25 Bundesstaaten mit verschiedenen Küchentraditionen. Und anders als im französischen Versailles erhob der Kaiserhof das Essen nicht in den Rang eines Kulturguts.

So blieb es bei Kloß mit Soß, wie der Ethnologe sagt, und bei regionalen Speisen wie Aalsuppe in Hamburg, Ahler Wurscht in Hessen, paniertem Kuheuter in Berlin und Reibekuchen in Köln. Allenfalls Braten und Roulade galten eine Zeit lang als Konsens deutscher Küche – bis die Proteste der Studentenbewegung Ende der Sechzigerjahre ihr Image infrage stellten. Gerichte wie Rosenkohl und Schweinebraten verkörperten für sie jenes kleinbürgerliche Milieu, das den Nationalsozialismus in hohem Maße mitgetragen hatte, meint Trenk.

„Da wurde die Angst vor der Rückkehr des Faschismus am Sonntagsbraten festgemacht.“ Auch deswegen habe sich die alternative Szene damals derart für griechischen Wein, Oliven und Spaghetti interessiert. „Das wirkt bis heute nach.“

Für eine große Zahl vor allem junger Deutscher klingen Tom Kha Gai und Lahmacun wohl tatsächlich vertrauter als die Namen der gutbürgerlichen Gerichte ihrer Großeltern. Der Ethnologe lässt jedenfalls regelmäßig in seinen Seminaren Fragebogen ausfüllen – und das Ergebnis ist immer gleich: „Nierenbraten oder Königsberger Klopse bedeuten für meine Studenten unbekannte Welten.“

Katja Thimm

* Marin Trenk: „Döner Hawaii. Unser globalisiertes Essen“. Klett-Cotta, Stuttgart; 304 Seiten; 17,95 Euro.