

Gastro Obscura

CECILY WONG • DYLAN THURAS

Gastro Obscura

**Entdeckungsreisen
zu den kulinarischen
Wundern der Welt**

Ein Atlas-Obscura-Buch

Unter Mitarbeit von Rachel Rummel,
Anne Ewbank und Sam O'Brien

Aus dem Amerikanischen
von Jutta Schiborr
und Helmut Ertl

mosaik

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2021 unter dem Titel
Gastro Obscura: A Food Adventurer's Guide bei Workman, New York.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten,
so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung,
da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf
deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Ein wichtiger Hinweis an unsere Leserinnen und Leser

Nicht alles in *Gastro Obscura* sollte gegessen werden. Manche Gerichte
in diesem Buch sorgen beim Lesen für Staunen, können beim Verzehr
aber schädlich sein. Für den Rest gilt: Probieren Sie es aus!



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

1. Auflage

Deutsche Erstausgabe September 2022

Copyright © 2021 der Originalausgabe: Atlas Obscura, Inc.

Copyright © 2022 der deutschsprachigen Ausgabe:

Mosaik Verlag, München,

in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,

Neumarkter Str. 28, 81673 München

Published by arrangement with Workman Publishing Co., Inc., New York.

Umschlag: Sabine Kwauka

Covercollage: © 2021 Martin O'Neill

Bildnachweis siehe Seite 441–447

Redaktion: Carla Felgentreff

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Bindung: Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh

Printed in Germany

KW · IH

ISBN 978-3-442-39402-9

www.mosaik-verlag.de

INHALT

EINLEITUNG..... 9

EUROPA

GROSSBRITANNIEN UND IRLAND..... 12

ENGLAND / IRLAND / NORDIRLAND
SCHOTTLAND / WALES

WESTEUROPA..... 27

ÖSTERREICH / BELGIEN / FRANKREICH
DEUTSCHLAND / GRIECHENLAND / ZYPERN
ITALIEN / NIEDERLANDE / PORTUGAL / SPANIEN

OSTEUROPA..... 64

TSCHECHISCHE REPUBLIK / ESTLAND
GEORGIEN / UNGARN / LITAUEN / POLEN
RUMÄNIEN / RUSSLAND / UKRAINE

SKANDINAVIEN..... 88

DÄNEMARK / FINNLAND / GRÖNLAND / ISLAND
NORWEGEN / SCHWEDEN



ASIEN

VORDERASIEN..... 108

ARMENIEN / IRAN / IRAK / ISRAEL / KUWAIT
LIBANON / PALÄSTINA / KATAR / SYRIEN / TÜRKEI

SÜD- UND ZENTRALASIEN..... 122

AFGHANISTAN / BANGLADESCH / INDIEN
KASACHSTAN / KIRGISISTAN / NEPAL
PAKISTAN / USBEKISTAN

OSTASIEN..... 142

CHINA / HONGKONG / TAIWAN / TIBET / JAPAN
MONGOLEI / NORDKOREA / SÜDKOREA

SÜDOSTASIEN..... 181

BRUNEI / KAMBODSCHA / INDONESIEN
LAOS / MALAYSIA / MYANMAR / PHILIPPINEN
SINGAPUR / THAILAND / VIETNAM

AFRIKA

NORDAFRIKA..... 198

ÄGYPTEN / LIBYEN / MAROKKO / TUNESIEN

WESTAFRIKA..... 208

BURKINA FASO / GABUN / GHANA / MALI
NIGERIA / SENEGAL

OSTAFRIKA..... 214

ERITREA / ÄTHIOPIEN / KENIA / RUANDA
SOMALILAND / TANSANIA / UGANDA SAMBIA

SÜDAFRIKA..... 230

BOTSWANA / NAMIBIA / SÜDAFRIKA
SIMBABWE / SEYCHELLEN

OZEANIEN

AUSTRALIEN..... 238

NEUSEELAND..... 255

PAZIFISCHE INSELN..... 261

FIDSCHI / PAPUA-NEUGUINEA / SALOMONEN
VANUATU

KANADA

WESTKANADA268

ALBERTA / BRITISH COLUMBIA / MANITOBA
NORDWEST-TERRITORIEN / NUNAVUT
SASKATCHEWAN / YUKON

OSTKANADA280

NEUFUNDLAND UND LABRADOR / NOVA SCOTIA
ONTARIO / PRINCE EDWARD ISLAND / QUEBEC



USA

WESTKÜSTE, ALASKA UND HAWAII294

KALIFORNIEN / OREGON / WASHINGTON
ALASKA / HAWAII

»FOUR CORNERS«-STAATEN UND DER SÜDWESTEN306

ARIZONA / COLORADO / NEVADA
NEW MEXICO / TEXAS / UTAH

GREAT PLAINS314

IDAHO / KANSAS / MONTANA / NEBRASKA
NORTH DAKOTA / OKLAHOMA / SOUTH DAKOTA
WYOMING

MITTLERER WESTEN324

ILLINOIS / INDIANA / IOWA / MICHIGAN
MINNESOTA / MISSOURI / OHIO / WISCONSIN

SÜDSTAATEN337

ALABAMA / ARKANSAS / FLORIDA / GEORGIA
KENTUCKY / LOUISIANA / MISSISSIPPI
NORTH CAROLINA / SOUTH CAROLINA
TENNESSEE / VIRGINIA

MITTELATLANTIKSTAATEN355

DELAWARE / MARYLAND / NEW JERSEY
NEW YORK / PENNSYLVANIA / WASHINGTON, D.C.
WEST VIRGINIA

NEUENGLANDSTAATEN367

CONNECTICUT / MAINE / MASSACHUSETTS
NEW HAMPSHIRE / RHODE ISLAND / VERMONT

LATEINAMERIKA

MEXIKO376

MITTELAMERIKA386

BELIZE / EL SALVADOR / GUATEMALA
HONDURAS / NICARAGUA / PANAMA

KARIBIKINSELN392

ANTIGUA / KUBA / DOMINIKANISCHE
REPUBLIK / GRENADA / GUADELOUPE / HAITI
JAMAICA / MARTINIQUE / AMERIKANISCHE
JUNGFERNINSELN / PUERTO RICO / TRINIDAD
UND TOBAGO

SÜDAMERIKA407

ARGENTINIEN / BOLIVIEN / BRASILIEN / CHILE
KOLUMBIEN / ECUADOR / PERU / VENEZUELA

ANTARKTIS433

DANK438

BILDNACHWEIS440

THEMENREGISTER444

ALPHABETISCHES REGISTER455

ÜBER DIE AUTOREN463

ÜBER GASTRO OBSCURA463



EINLEITUNG

Essen ist womöglich das eindringlichste, emotionalste Reiseerlebnis. Es erfordert den Einsatz aller Sinne, vom Geräusch des klappernden Geschirrs an einem Imbissstand über den Duft von Knoblauch in heißem Öl bis hin zur Freude, einen Teller mit Speisen vor sich zu sehen. Die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme und der Spaß dabei eint die Menschen weltweit, und es gibt keinen schnelleren Zugang zum Wesen eines Ortes als über sein Essen.

Ein Leitgedanke von Atlas Obscura ist, dass Wunder an jeder Ecke zu finden sind – nicht nur an fremden, fernen Orten, sondern auch die Straße hinunter, in einer viktorianischen Toilette, in der nun eine Londoner Kaffeebar untergebracht ist (siehe Seite 20). Reisen ist zwar eine schöne Art, nach Wundern zu suchen, doch die folgenden Seiten zeigen, dass man für Abenteuer nicht immer ein Flugticket braucht. Von der Räucherei im Wohnzimmer (siehe Seite 363) über die Thai-Imbisse auf einem kalifornischen Parkplatz (siehe Seite 294) bis hin zur mexikanischen Autowerkstatt, die sich abends in eine Taquería verwandelt (siehe Seite 377) – wunderbares Essen findet man überall.

Auch wenn wir leckeres Essen lieben, sehen wir uns eher als Entdecker denn als Gourmets. Eher als Suchende denn als Feinschmecker. *Gastro Obscura* ist mehr als ein Menü mit Speisen, die man kosten sollte – es ist eine Sammlung vergessener Geschichten und bedrohter Traditionen, obskurer Erlebnisse, kulinarischer Einfälle und essbarer Wunder. Es ist ein köstliches, ereignisreiches Festmahl, das sich über sieben Kontinente und mehr als 120 Länder erstreckt und Ihnen, wann immer möglich, sagt, wo und wie Sie die Abenteuer selbst erleben können.

Die meisten Beiträge in diesem Buch stammen von der unglaublichen Atlas-Obscura-Community – über eine halbe Million Nutzer, die täglich Tipps mit uns teilen – und von unserem tollen Redaktionsteam, das die Welt nach weiteren Wundern absucht. Was Sie in Händen halten, ist ein großes Gemeinschaftsprojekt, das all jene Menschen ermöglicht haben, die uns auf ein ungewöhnliches Restaurant, eine reizvolle Frucht oder die kanadische Eishockey-Arena oberhalb des Polarkreises aufmerksam gemacht haben, die von Einheimischen in ein üppiges Treibhaus verwandelt wurde (siehe Seite 274).

Wir waren immer schon der Meinung, dass Wunder überall dort zu finden sind, wo man nach ihnen sucht. Nun, hier sind sie, direkt vor Ihnen, und warten nur darauf, gegessen zu werden. Guten Appetit!

Cecily Wong und Dylan Thuras

Jeden Morgen fahren Dabbawalas frisch gekochte Mittagessen durch Mumbai zu den Büroangestellten. Codes auf den Taschen geben das jeweilige Ziel an.

Europa

GROSSBRITANNIEN UND IRLAND

WESTEUROPA · OSTEUROPA

SKANDINAVIEN



GROSSBRITANNIEN UND IRLAND

DAS FREITÄGLICHE PUDDINGFEST

DER PUDDING CLUB IM THREE WAYS HOUSE HOTEL · ENGLAND

Appetit bekommen?

Interessenten sollten vorher buchen. Nach der Pudding-Schlemmerei können Sie in einem der sieben Dessert-Themenzimmer des Hotels nächtigen.

Von außen wirkt das Three Ways House Hotel wie eine typisch britische Frühstückspension aus dem 19. Jahrhundert. Freitagsabends jedoch richtet das Hotel die Treffen des Pudding Club aus – ein Verein mit der selbsternannten Mission, den »wunderbaren britischen Pudding« zu bewahren.

Seit 1985 versammeln sich hier freitags Dessertfans aus aller Welt, um sich mit britischen Puddings vollzustopfen, die vom »Pudding Master« des Hotels – der das Menü zusammenstellt – mit viel Tamtam präsentiert werden. Traditionell handelt es sich beim britischen Pudding um eine kuchenähnliche, mit Rindernierenfett zubereitete Speise, die stundenlang gedämpft wird und süß oder herzhaft sein kann. Doch im englischen Sprachraum wird das Wort auch für Desserts im Allgemeinen verwendet, und so umfasst das Freitagsmahl im Pudding Club neben traditionellen Puddings wie Jam Roly Poly, Spotted Dick und Sticky Toffee Pudding auch Süßspeisen wie Milchreis, Apfel-Crumble, Maracuja-Rolle und Sirup-Biskuit.

Das siebengängige Pudding-Spektakel erfordert Ausdauer, und wer den Abend durchsteht, erhält eine Urkunde. Laut »Pudding Master« Lucy Williams geht es dem Club nicht allein um Genuss, sondern auch darum, Speisen zu feiern, die in Vergessenheit geraten sind.



Das Three Ways House Hotel war ursprünglich das Haus eines Arztes.

FLÜSSIGES RINDFLEISCH

BOVRIL · ENGLAND

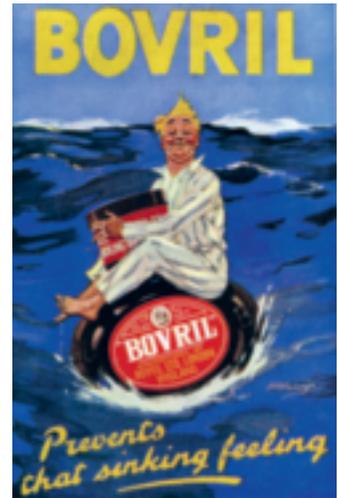
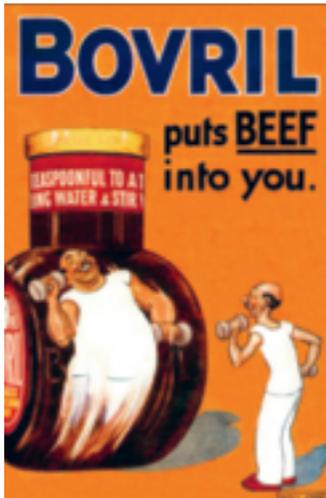
Appetit bekommen?

Das beliebte Bovril ist in britischen Supermärkten erhältlich. Wer sich für die Geschichte des Rinderextrakts interessiert, der sollte das Markenmuseum in Notting Hill, London, besuchen. Dort gibt es eine Menge alter Bovril-Poster und Vintage-Produkte.

Als Napoleon III. seine Truppen 1870 in den Deutsch-Französischen Krieg führte, orderte er eine Million Dosen Rindfleisch für seine Männer. Der Auftrag ging an den in Kanada lebenden schottischen Metzger John Lawson Johnston, der ein Fleischglace-Rezept abwandelte, um »flüssiges Rindfleisch« herzustellen – eine dicke, glänzende Paste, die genauso schmeckt, wie man sie sich vorstellt: sehr salzig und sehr kräftig. Heraus kam Bovril, Englands berühmter Rinderextrakt.

Bovril wurde als gesundes Superfood angepriesen, das man auf gebutterte Toasts strich oder verdünnt als stärkenden Tee trank. In der Werbung wurde behauptet (teils von Wissenschaftlern bestätigt), dass die Paste kranke Menschen gesund, ältere Menschen stark und junge Menschen fit machen könne.

Die Viktorianer liebten das Rindfleisch im Glas. Das Produkt galt als patriotisch – es ernährte britische Soldaten während des Burenkriegs – und wurde auch von berühmten Persönlichkeiten geschätzt.



Ernest Shackleton etwa aß Bovril während seiner Antarktis-Expedition 1902, und der bekannte viktorianische Muskelprotz Eugen Sandow behauptete, Bovril gebe ihm Kraft. Sogar Papst Leo XIII. wurde in einer Bovril-Werbung gezeigt (wenn auch ohne seine Erlaubnis): »Zwei unfehlbare Mächte: der Papst und Bovril.«

1896 verkaufte Johnston Bovril für zwei Millionen Pfund und starb vier Jahre später in Cannes auf einer Yacht.

Anzeigen aus dem frühen 20. Jahrhundert für Englands Lieblings- »Fluid Beef« im Glas.

INGWERLIKÖR FÜR KÖNIGLICHE SPAZIERFAHRTEN

THE KING'S GINGER · ENGLAND

König Eduard VII. war schon 62, als er 1901 den Thron von seiner Mutter, Königin Victoria, übernahm. Trotz seines Alters und seines Übergewichts feierte er immer noch ausgiebig. Seine Spritztouren durch die englische Landschaft in seinem offenen Daimler setzten ihn den britischen Elementen (Kälte und Nässe) aus und machten dem royalen Leibarzt Sorgen.

1903 beauftragte der Arzt den bekannten Londoner Wein- und Spirituosenhändler Berry Bros., ein wärmendes, stärkendes Getränk zu entwickeln, das in die Trinkflasche des Monarchen gefüllt werden sollte. So entstand The King's Ginger, ein auf Brandy basierendes Elixier mit Ingwer, Honig und Zitrone, das speziell dazu diente, »Seine Majestät während der morgendlichen Ausfahrten zu stimulieren und zu beleben«.

Der König liebte seinen neuen würzigen Likör. Er trank ihn nicht nur in seiner »pferdelosen Kutsche«, sondern nahm ihn auch mit zur Jagd. Als er 1910 starb, war die königliche Familie süchtig danach. Berry Bros. verkaufte den Likör ausschließlich an den Adel, der jedes Jahr Hunderte von Kisten mit unetikettierten Flaschen erwarb. Inzwischen gibt es auch eine standardisierte Version des Likörs mit weniger Umdrehungen für das Fußvolk.

Appetit bekommen?

The King's Ginger ist online und im gut sortierten Fachhandel erhältlich.



Appetit bekommen?

Der Zugang zu den Lost Caves liegt irgendwo in der Nähe des Hotels Mercure und der Lost Property Bar. Ziehen Sie sich warm an. Weitere Informationen würden den Spaß verderben.



Unter den Straßen von Hockley findet man eines von Nottinghams bestgehüteten Geheimnissen.

Appetit bekommen?

Penny Licks sind heute seltene Sammlerstücke. Vor Gebrauch gut abwaschen.

NOTTINGHAMS UNTERIRDISCHE TRINKBAR**THE LOST CAVES · ENGLAND**

Diese klamme, schwach beleuchtete und mit Totenköpfen, Kronleuchtern und ausgestopften Tieren dekorierte Getränkebar ist Teil des ausgedehnten Höhlensystems, das in den weichen Sandstein unter der Stadt Nottingham gegraben wurde.

Der Zutritt erfolgt über einen dunklen, wenig einladenden Gang, durch eine gut getarnte Tür mit Messing-Totenkopf-Griff hindurch, und über eine Treppe in den Keller eines 200 Jahre alten Gebäudes hinunter. In den Fels gehauene Stufen führen von dort in den riesigen Hohlraum unter der Stadt. Der endgültige Abstieg zu den Höhlen erfolgt nur in Begleitung, da die Besucherzahlen streng begrenzt sind. Acht Meter unter dem ehrwürdigen Hotel George (jetzt Mercure), das auch schon Charles Dickens und Elizabeth Taylor beherbergt hat, befindet sich der höchst ungewöhnliche Cocktail-Palast.

Wann und von wem diese Höhlen gegraben wurden, ist nicht bekannt. Sie waren aber anscheinend dazu da, um Ale zu brauen und auf Felsvorsprüngen zu lagern. Heute dienen die gepolsterten Felsplatten als Sitzgelegenheit für die Gäste der unterirdischen Bar.

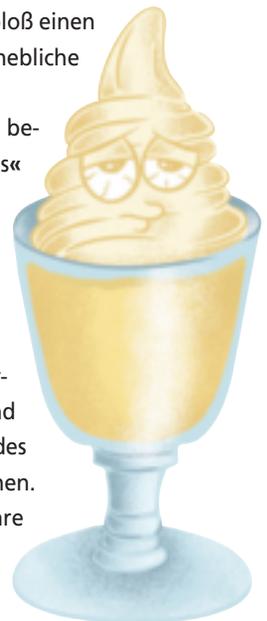
VERBOTENE EISGLÄSER**PENNY LICKS · ENGLAND**

Penny Licks waren Englands unerhörtestes Eisutensil. Wie der Name schon sagt, kosteten ein paar Schlecker Eis bloß einen Penny. Im Preis inbegriffen war das nicht unerhebliche Risiko, sich mit Tuberkulose anzustecken.

Mitte des 19. Jahrhunderts war Eiscreme zu einer beliebten, erschwinglichen Leckerei geworden. Die »Jacks« genannten Eisverkäufer servierten winzige Kugeln in Glasbechern namens Penny Licks. Diese existierten in drei Größen: Neben der Standardgröße (Penny Lick) gab es noch den kleinen Ha'Penny (Halfpenny Lick) und den großen Tu'Penny (Two Penny Lick).

Diese Gläser waren speziell für Eis entworfen worden und dienten zur Täuschung: Die konische Form und das dicke Glas sorgten für eine optische Vergrößerung des Inhalts – sodass selbst kleinste Portionen üppig erschienen.

Nach dem Verzehr des Eises leckten die Kunden ihre Gläser ab, und die ungewaschenen Becher gingen an die nächsten Kunden.



Als das Land mit Tuberkulose überschwemmt wurde, wiesen medizinische Einrichtungen auf die Penny Licks hin. Ein Fachbericht von 1879 machte die Wiederverwendung von Glasgeschirr für einen Choleraausbruch verantwortlich, und die Angst vor Tuberkulose führte schließlich dazu, dass London die Penny Licks 1899 verbot. Einige Verkäufer verwendeten die Eisbecher dennoch bis in die 1920er und 1930er Jahre, bis die Waffeltüte zum neuen Einweggefäß erster Wahl wurde: Sie war leichter, essbar und völlig frei von Infektionskrankheiten.

»THE NOTED EEL & PIE HOUSES«

M. MANZE · ENGLAND

Das M. Manze Eel & Pie House in der Tower Bridge Road 87 ist der älteste Imbiss dieser Art in London. Er ist bis zum frühen Abend geöffnet, und seine Speisekarte besteht hauptsächlich aus zwei Dingen: den namensgebenden »Eels and Pies« (Aale und Pasteten).

Im 18. Jahrhundert gab es in der Themse so viele Aale, dass man nur irgendwo ein Netz auswerfen musste, um einen üppigen Fang an billigem Eiweiß zu ergattern. Die Arbeiter des Londoner East End, auch Cockneys genannt, liebten den Fisch. Die Pastetenläden machten sich den Aalboom zunutze und servierten ihn so, wie die Kunden ihn mochten: in Gelee.

Dank seines hohen Kollagenanteils ist der Aal von Natur aus gallertartig. Runde Aalstücke mit Haut und Gräten werden in Wasser gekocht, dem Essig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Zwiebeln beigegeben wurden. Danach kühlen sie in dem Sud ab, der zu einem durchsichtigen Gelee erstarrt. Diese wabbeligen Stücke aus kaltem, zartem Fischfleisch gelten als Großbritanniens allererstes Fast-Food-Gericht. Es wird meist in Becher geschöpft, mit scharfem Chili-Essig begossen und unterwegs verzehrt.

Bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs gab es in London mehr als 100 Eel & Pie Shops – doch mit der zunehmenden Verschmutzung der Themse ging der Fischbestand zurück, und das Interesse am Aalessen ließ nach.

Bei Manze's ist der Aal immer noch König. Er kann kalt und geliert oder heiß und gedünstet bestellt werden. Dazu gibt es Kartoffelbrei und »Likör« – eine alkoholfreie Petersiliensoße, die auch zu Pies serviert wird. Der kleine, schlichte Laden wird nun vom Enkel des ursprünglichen Besitzers betrieben, der Michele Manze hieß und 1878 aus dem italienischen Ravello nach London kam. Die Einrichtung mit den grün-weißen Kacheln und langen Gemeinschaftstischen stammt noch aus der viktorianischen Ära, als nichts über den Aal ging.

Appetit bekommen?

M. Manze hat drei Standorte in London – der in der Tower Bridge Road ist der älteste. Der zweitälteste in der Peckham Hill Street entstand 1927.



Eine Mitarbeiterin gibt Petersiliensoße auf einen Teller mit Kartoffelbrei und Pastete.

Tischetikette im Viktorianischen Zeitalter

Das England des 19. Jahrhunderts war voll von hochspezialisierten Essutensilien, Serviergeräten und Tischdekorationen – die besonders extravagant in reichen Häusern ausfielen. Das viktorianische Küchenzubehör, bei dem die Eleganz wichtiger war als der praktische Nutzen, diente einem höheren Zweck: Es sollte die Gäste beeindrucken und den Status unterstreichen.



EISCREMEGABELN

Die erste schriftlich erwähnte Besitzerin einer Tafelgabel war eine byzantinische Prinzessin im 11. Jahrhundert, die an der Pest starb. Einige empfanden dies als angemessene Strafe für die Benutzung einer Gabel – denn diese ähnelte dem Dreizack des Teufels. Die Viktorianer hingegen hatten kein Problem mit Gabeln und nutzten sie oft. Mit einem Löffel aß man Eis aus der Schüssel, die Eisgabel war für Eis gedacht, das auf einem Teller serviert wurde.



BARTTASSEN

Die aufwendig geformten Bärte dieser Ära sahen stattlich und würdevoll aus – bis sie mit einer heißen Tasse Tee in Berührung kamen. Durch den Dampf schmolz das Bartwachs, und die Ecken erschlafften.

In den 1870er Jahren erfand der britische Töpfer Harvey Adams dann die Barttasse mit dem patentierten flügel-förmigen Steg, der eine praktische Barriere zwischen Barthaar und Tee bildete.

Die Tassen gab es von großen »Bauern-tassen« bis hin zu kleinen Porzellantassen, wie Muschelschalen geformt oder mit dem Namen des Besitzers versehen.

SELLERIEVASEN

Wilder Sellerie, beheimatet im Mittelmeerraum, wurde in England erst ab Anfang des 19. Jahrhunderts angebaut, was gar nicht so leicht war. Wer welchen

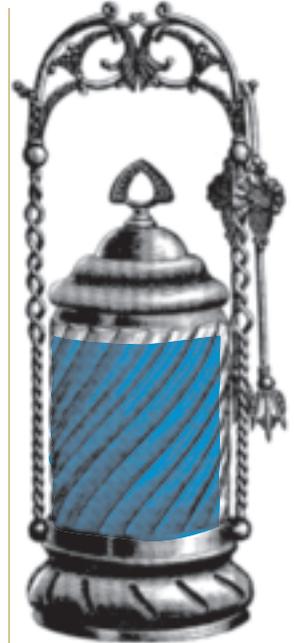
hatte, wollte ihn auch zeigen. Mundgeblasene Sellerievasen – mit Verzierungen wie geriffelten Rändern und eingravierten Namen auf der Unterseite – waren das Prunkstück auf extravagan-ten Tischen.

PICKLES-GESTELLE

Diese juwelenfarbenen Pressglasgefäße schmückten viele viktorianischen Tische. An den Glasbehältern im Silbergestell hingen kleine Silberzangen, die Verzierungen reichten von persönlichen Botschaften bis hin zu Wasserspeiern. Neben ihrer Funktion als Tischdekoration signalisierten die Pickles-Gestelle, dass man sich genug Bedienstete leisten konnte, die das Essiggemüse zubereiteten.

PASTETENVÖGEL

Diese mittig auf eine Pie gesetzten hohlen Keramikvögel ließen durch ihre geöffneten Schnäbel den Dampf



aus der heißen Füllung entweichen und sollten so ein Überkochen der Flüssigkeit verhindern. Doch wie jeder Bäcker weiß, würden ein paar Schnitte mit dem Messer denselben Zweck erfüllen, wenn auch ohne die Vogeldeko.



DAS PARADIES DER MET-HERSTELLUNG

THE HOLY ISLAND OF LINDISFARNE

Im 7. Jahrhundert gründete der irische Mönch St. Aidan auf Wunsch von König Oswald von Northumbria eine Abtei auf der abgelegenen Gezeiteninsel Lindisfarne. Von dem Kloster, von dem nur noch Ruinen übrig sind, breitete sich das Christentum im gesamten angelsächsischen England aus. Außerdem waren die Mönche von Lindisfarne exzellente Met-Erzeuger, die den goldgelben Honigwein im Namen der Spiritualität herstellten. Met ist eines der ältesten alkoholischen Getränke der Welt, und er wird schon in antiken griechischen Texten, Hindu-Schriften und der nordischen Mythologie erwähnt.

Auf dem »Holy Island« wird einer der besten Mets hergestellt – wie passend, wo das Getränk doch oft als »Elixier der Götter« bezeichnet wird. Auch wenn die Mönche die Produktion nicht mehr in der Hand haben, fühlte sich der Met-Hersteller J. Michael Hackett von der Geschichte Lindisfarnes angesprochen. Anfang der 1960er Jahre eröffnete er dort das Weingut St. Aidan's Winery und entwickelte eine moderne Version des alten Getränks, die er »Lindisfarne Mead« nannte. In Anlehnung an die alten Römer, deren Met Traubensaft enthielt, arbeitet das St.-Aidan's-Team mit einer Basis aus vergorenem Honig, dem Kräuter, fermentierte Weintrauben und Wasser aus einer örtlichen Quelle beigefügt werden. Verkoster beschreiben die heilige Mixtur, der Neutralalkohol zugegeben wird, als leicht, seidig und trocken. Der mittelalterliche Met von der kleinen Insel (180 Einwohner) wird heute international vertrieben.

Appetit bekommen?

Bei Ebbe, wenn Lindisfarne sicher über den Damm erreicht werden kann, ist St. Aidan's Winery für Publikum geöffnet. Zweimal täglich, während der Flut, ist die Insel unzugänglich.



Indisches Curry in Großbritannien

Während ihrer 200-jährigen Besetzung Indiens entwickelten die Briten eine Vorliebe für die komplexe, stark gewürzte Küche des Landes. Besonders Curry hat in der englischen Ernährung des 19. Jahrhunderts für Furore gesorgt: Hausfrauen arbeiteten hart daran, indische Aromen mit heimischen Zutaten nachzubilden. Und Königin Victoria, die Curry in England in Mode gebracht haben soll, beschäftigte indisches Personal, das Essen für die royale Familie zubereitete.

Damit es leichter wird, das Gericht zu kochen, haben die Briten im 18. Jahrhundert das Currypulver erfunden. Die Gewürzmischung auf der Basis von Kurkuma, Knoblauch, Kreuzkümmel und Bockshornklee hatte jedoch wenig mit der indischen Küche gemein, wo verschiedene Gerichte individuell gewürzt wurden und der Sammelbegriff *curry* nicht existierte. (Das Wort *curry* stammt wahrscheinlich vom tamilischen Wort *kari* für »Soße« ab. Portugiesische Kolonisten im 15. Jahrhundert übernahmen es als Allzweckwort für indisches Essen.) Als der britische Einfluss weltweit zunahm, hielt auch das Currypulver als britisches Lebensmittel Einzug in unzählige Küchen, etwa in Japan, Thailand und der Karibik. Selbst Inder, die im Ausland als Vertragsarbeiter tätig waren, bekamen Currypulverrationen mit ihrem Lohn ausgehändigt.

Mitte des 20. Jahrhunderts kamen Einwanderer aus Bangladesch nach London, die meist heimlich im Hafen abheuerteten, nachdem sie sich auf langen Dampferreisen aus Indien im Maschinenraum abgequält hatten. Die Neuankömmlinge



Auf dem Southbank Centre Food Market in London: Ein Koch beugt sich über Pfannen mit gelbem Curry.

kaufte kleine Cafés und »Chippies« (Fish-and-Chips-Läden), die im Zweiten Weltkrieg beschädigt worden und nun günstig zu haben waren. Neben englischen Standardgerichten boten sie auch Curry und Reis für die wachsende südasiatische Community an. Sie hatten bis spät in die Nacht auf – um die englische *drinking crowd* anzuziehen, die nach dem Pub-Besuch gern Curry bestellte, mal mit Reis, mal mit Pommes.

Der Zustrom indischer Einwanderer während des 20. Jahrhunderts sorgte dafür, dass Curry das ganze Land überschwemmte. Chicken Tikka Masala, jenes cremige Tomatencurry, das alle indischen

Restaurants auf der Karte haben, ist wohl das Gericht, das den britisch-indischen Gaumen am besten repräsentiert. Es heißt, dass dieses Gericht in Großbritannien von einem indischen Koch erfunden wurde. Da er seine indische Hühnerzubereitung als zu trocken für den englischen Geschmack befand, ertränkte er sein Tandoori-Fleisch in Soße – und schuf so ein Currygericht, von dem jedes Jahr Abermillionen Portionen verkauft werden.

Was einst als günstige Take-away-Option begann, ist inzwischen ein Gericht, auf das die Briten stolz sind. Michelin-Sterne und internationale Auszeichnungen zieren

nun die Wände vieler indischer Restaurants in Großbritannien. Die British Curry Awards, die sich an die amerikanischen Academy Awards anlehnen, sind eine im Fernsehen übertragene Galaveranstaltung, die einen bedeutenden Platz im gesellschaftlichen Leben der Engländer hat (der frühere Premierminister David Cameron nannte sie die »Curry Oscars«). Kulinarische Größen und Prominenten kommen zusammen, um die besten indischen Restaurants in Großbritannien zu ehren. Der neonbeleuchtete Veranstaltungsort bietet 2000 angesehenen Gästen Platz, und die Zeremonie wird weltweit ausgestrahlt.

EINE LEGENDÄRE FISCHKOPF-PIE

STARGAZY PIE (STERNGUCKER-PASTETE)

Tom Bawcock's Eve ist ein zur Weihnachtszeit abgehaltenes Festival im kornischen Küstenort Mousehole. Es feiert die Nacht, in der Tom Bawcock, Mouseholes Volksheld aus dem 16. Jahrhundert, trotz Sturms zum Fischen hinausfuhr. Der Legende nach kehrte er mit genügend Fang zurück, um die Hungersnot vor Ort zu beenden. In einigen Versionen der Geschichte nahm Bawcock auch seine Katze mit, die dabei half, den Sturm zu bändigen.

Zu Ehren des mutigen Fischers essen die Besucher die sogenannte Stargazy Pie, eine herzhaft-fischige Pastete aus Kartoffeln, Eiern und heller Soße. Ganze Fischköpfe (manchmal auch Schwänze) ragen durch die Teighaube, als ob sie die Sterne anschauten. Traditionell werden Sardinen verwendet, aber eigentlich ist jeder kleine Fisch geeignet – sofern er einen Kopf hat.

Appetit bekommen?

Tom Bawcock's Eve findet jährlich am 23. Dezember statt. The Ship Inn, ein historischer Pub am Rande der Hafenufer, gibt kostenlos Stargazy Pie aus, die oft von einem heimischen Fischer im Tom-Bawcock-Kostüm verteilt wird.



KAFFEE IN DER VIKTORIANISCHEN HERRENTOILETTE

THE ATTENDANT, FITZROVIA · ENGLAND

Appetit bekommen?

The Attendant hat noch andere Cafés in London, aber Urinale gibt es nur am Fitzrovia-Standort (27A Foley Street, London).

Einst waren die unterirdischen Urinale für die viktorianischen Gentlemen in London gedacht. Heute gibt es hier Espresso, Flat White und Avocado-toast. Nehmen Sie an einem verzierten Porzellan-Pissoir Platz, um Ihren Kaffee in der elitärsten historischen Toilette in Fitzrovia zu trinken.

Diese in den 1890er Jahren erbaute öffentliche Toilette wurde in den 1960ern geschlossen. Über 50 Jahre verstaubte sie hinter einem Bretterverschlag, bevor aus ihr eine edle Kaffeebar wurde.



ERSCHWINGLICHE GESUNDHEITSMILCH

KÜNSTLICHE ESELSMILCH · ENGLAND

Appetit bekommen?

Künstliche Eselsmilch ist nicht mehr in Mode. Aber wenn's denn sein muss: Die Schnecken-saison beginnt im Sommer.

Seit der Antike wurde Eselsmilch als Allheil- und Schönheitsmittel benutzt – von allen, die sie sich leisten konnten. Kleopatra soll in Eselsmilch gebadet haben, um ihre Haut zu pflegen. Hippokrates empfahl die Milch für eine Reihe von Erkrankungen, darunter Leberprobleme und Fieber, und vom 18. bis ins frühe 20. Jahrhundert betrachteten die Europäer Eselsmilch als Superfood, das bei Lungen- und Blutproblemen helfen und sogar Hysterie heilen sollte. Auch der Dichter Alexander Pope trank die Milch aus Gesundheitsgrün-

den und schrieb in einem Brief von 1717, auch wenn es sich anböte, werde er keine Witze über sie machen. Die Zusammensetzung der Eselsmilch ähnelt der menschlichen Muttermilch, weshalb sie für Waisenhäuser und frischgebackene Eltern eine hilfreiche Ergänzung war.

Doch Eselsmilch war nicht billig, und wer eine günstige Alternative suchte, machte das Naturprodukt nach. In einem Rezept für Pseudo-Eselsmilch aus dem 18. Jahrhundert wird Gerste in Wasser gekocht und zermahlenes Hirschgeweih, Enrigowurzel (eine distelähnliche Pflanze, die Husten lindern soll) und eine Handvoll Schneckenhäuser beigefügt. Danach wird das Getränk mit Kuhmilch verdünnt.

Schnecken tauchen in fast allen Eselsmilchsubstituten auf – oft im Ganzen hineingeworfen. Mit erhobenem Zeigefinger heißt es am Ende des Rezepts: »Wer keine Schnecken mag, kann sie auch weglassen. Aber besser wäre es, sie zu verwenden.«



DIE LEBENSVERLÄNGERENDE KOST DER TEMPELRITTER

Graue Bärte waren eine Seltenheit im 13. Jahrhundert. Die Lebenserwartung für Männer betrug gerade einmal 31 Jahre. Die Tempelritter waren also eine erstaunliche Ausnahme: Viele Mitglieder des katholischen Militärordens wurden weit über 60, und selbst dann starben sie in der Regel eher durch Feindeshand als an Krankheit. Während damals viele glaubten, die Langlebigkeit der Ritter sei ihnen vom Himmel geschenkt worden, legt die moderne Forschung nahe, dass die strengen Ernährungsregeln des Ordens entscheidend für ihre gute Gesundheit waren.

Die Templer, ein aus angesehenen Kämpfern, Kriegern und Lanzenreitern bestehender Orden, sollen ein wahrhaft bescheidenes Leben geführt haben. Anfang des 12. Jahrhunderts wurde in einem langen, komplexen Regelwerk das Armuts-, Keuschheits- und Gehorsamkeitsgelübde der Ritter festgelegt. Die Templer schwiegen beim gemeinsamen Mahl und reichten Tischgegenstände »leise und diskret ... in aller Demut und Unterwürfigkeit« weiter. Wegen eines angeblichen Schlüssel-Mangels gab es eine Art »Kumpel-System«. Immer zwei Templer teilten sich ein Essgefäß

und überwachten sich gegenseitig, damit niemand mehr oder weniger nahm, als ihm zustand. (Da der Orden bekanntlich reich war, war das Teilen der Schüsseln vermutlich ein Zeichen der Enthaltensamkeit.)

Um einen Kompromiss zwischen dem Fastengebot der Gläubigen und den Ernährungsbedürfnissen eines aktiven Militärlebens zu finden, verzehrten die Ritter abwechselnd Fleisch und vegetarische Speisen. Drei Tage in der Woche aßen sie Fleisch – meist Rindfleisch, Schinken oder Speck. An den fleischlosen Tagen kamen Brot, Milch, Eier, Käse, Getreide und Gemüseintöpfe auf den Tisch.

Freitags fasteten die Templer, was bedeutete, dass Landtiere durch Fisch ersetzt wurden. Ihre vielseitige Ernährung wurde durch Wein ergänzt, der in Maßen und verdünnt serviert wurde. Damit waren die Tempelritter, jedenfalls für mittelalterliche Verhältnisse, Vorreiter einer gesunden, vernünftigen Lebensweise – was ihre Lebenszeit weit über das hinaus verlängerte, was man damals ohne göttliche Intervention für möglich hielt.



Jacques de Molay (ca. 1243–1314), der letzte Großmeister des Templerordens.

DAS UNTERIRDISCHE BUTTERLAGER

MOORBUTTER · IRLAND

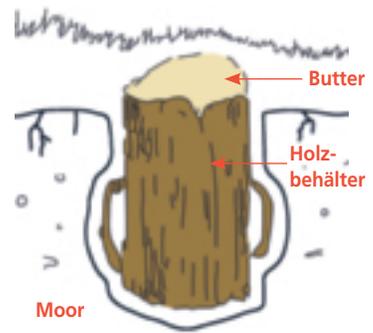
Appetit bekommen?

Wickeln Sie Ihre Butter in ein Seih- und ein Handtuch und dann ab ins nächstgelegene Moor – wo Sie sie verbuddeln und mehrere Monate ruhen lassen. Merken Sie sich die genaue Stelle!

Wenn man im ländlichen Irland Torf sticht, kommt es des Öfteren vor, dass man auf einen riesigen Butterblock stößt. Falls dieser in Tierhäute gewickelt oder in einem Holz- oder Tonbehälter verpackt ist, dann liegt die Butter dort vermutlich schon seit Hunderten von Jahren vergraben. Auch wenn sie womöglich zu sehr stinkt, um wirklich lecker zu sein, kann sie wahrscheinlich noch bedenkenlos verzehrt werden.

Moorbutter ist genau das, wonach es klingt: in Torfmooren vergrabene Kuhmilchbutter. Sie ist in der Regel mehrere Hundert Jahre alt, aber es gab auch schon deutlich ältere Funde: Kürzlich wurde eine 3000 Jahre alte Moorbutter verkostet (extrem muffiger Nachgeschmack).

Moore sind schön kühl, sauerstoffarm und säurehaltig – und daher wunderbar für die Aufbewahrung verderblicher Sachen geeignet (was auch die außergewöhnlich gut erhaltenen menschlichen Leichen belegen, die aus Mooren geborgen wurden). Vermutlich dienten sie als eine Art Kühlschrank, und einige Besitzer der Butter kamen nicht wieder zurück – oder vergaßen ganz einfach, wo sie vergraben war. Andere Theorien besagen, dass die Butter eine Opfergabe für die Götter war oder vor Dieben und Angreifern versteckt werden sollte. Was auch immer der Grund war – in den Mooren Irlands und Großbritanniens wurde eine Menge Butter zurückgelassen, und es kommt auch heute noch zu Funden. Je älter die Butter, desto strenger ihr Geschmack. Unlängst hat es Versuche gegeben, Butter bewusst im Moor reifen lassen. Nach ein paar Monaten Lagerung schmeckt Moorbutter angenehm erdig – wie guter Parmesan.



HONIGWABEN-KONFEKT UND VIOLETTES SEETANG

YELLOWMAN UND DULSE · NORDIRLAND

Appetit bekommen?

Die Ould Lammas Fair findet normalerweise am letzten Montag und Dienstag im August statt. Dulse und Yellowman werden separat verkauft und können kombiniert werden.

Lange bevor Salz-Karamell-Popcorn und Brezeln mit Schokoüberzug erfunden wurden, gab es schon Dulse und Yellowman, eine traditionelle süßsalzige Leckerei. Sie wird auf der Ould Lammas Fair in Ballycastle verkauft, dem ältesten Jahrmarkt Nordirlands, der im 17. Jahrhundert begründet wurde.

Yellowman, der süße Teil, ist ein goldgelbes, toffeartiges Konfekt mit Honigwabenmuster, das aus braunem Zucker, Sirup, Butter, Essig und Natron hergestellt wird. Die letzten beiden Zutaten erzeugen eine Kohlendioxidreaktion, die der Süßigkeit ihre knackige, blasige Konsistenz verleiht. Yellowman wird mit dem Hammer zerschlagen und in kleinen Stücken verkauft.

Dulse, der salzige Part, ist eine Rotalge, die bei Ebbe an den Küsten Nordirlands geerntet wird. Irische Mönche begannen vor etwa 1400 Jahren mit der Ernte der Alge (genannt »dulsing«). Man kann sie roh essen oder in die Suppe geben, meist wird Dulse aber in der Sonne getrocknet und zu leicht zähen, rötlich-violetten Algenchips verarbeitet.

Warum gerade diese zwei ein klassisches Duo bilden, ist unklar. Fakt ist aber, dass Dulse und Yellowman seit Hunderten von Jahren Seite an Seite verkauft werden.



Ein Verkäufer bietet Yellowman auf der Lammas Fair an.

EIN BAUWERK FÜR EINE ELITÄRE FRUCHT

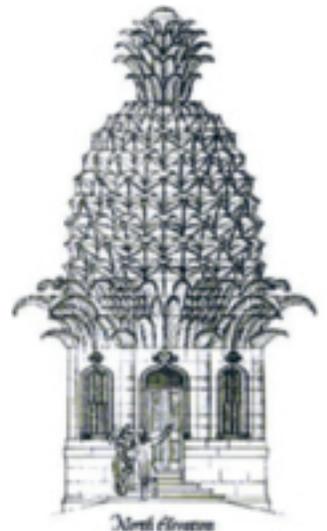
DUNMORE PINEAPPLE HOUSE · SCHOTTLAND

Bei Christoph Kolumbus' zweiter Reise in die Karibik im Jahr 1493 stießen er und seine Männer auf ein verlassenes Dorf auf der Insel Guadeloupe. Sie fanden dort reichlich frisches Obst vor, darunter auch eine seltsame, unglaublich süße Frucht, die Kolumbus an einen Pinienzapfen mit dem süßen Inneren eines Apfels erinnerte. Begeistert brachte er die Ananas mit nach Spanien, wo die Europäer schnell eine Leidenschaft für sie entwickelten.

Zuckerhaltige Lebensmittel und frisches Obst waren im England des 16. Jahrhunderts noch eine Seltenheit, und die Ananas wurde zu einem begehrten Objekt, mit dem man auch gerne angab. Nur die Reichsten mit den besten Verbindungen hatten Zugang zu der exotischen Frucht, die auf langen, mörderischen Seereisen transportiert wurde und oft schon verdorben im Hafen ankam. Im 17. Jahrhundert waren Ananas so gefragt, dass sich ein florierender »Mietmarkt« entwickelte: Man konnte sie für Feste ausleihen, als Tischschmuck verwenden und dann zurückgeben. Danach wurden sie von jemand Reicherem gekauft und gegessen (damals kostete eine Ananas umgerechnet etwa 7000 Euro). Auch Schiffskapitäne stellten die Frucht als Statussymbol vor ihr Haus, um mit ihren exotischen Auslandsreisen zu protzen.

Das Pineapple House in Airth in Schottland ist vielleicht die weltweit extravaganteste Zur-Schau-Stellung von Reichtum eines Rückkehrers. John Murray, der 4. Earl of Dunmore, tauschte seine schottische Heimat gegen die Wildnis der Kolonie Virginia ein, wo er zum letzten britischen Gouverneur befördert wurde. Als er 1776 nach Schottland zurückkehrte (mit dem Ruf eines unfähigen Diplomaten), baute er auf seinem Landgut eine 13,7m hohe Ananas. Mag das Haus auch ein Symbol kolonialen Überflusses sein, die Steinmetzarbeiten sind jedenfalls bemerkenswert und voller künstlerischer Details und technischer Feinheiten. 1973 wurde das Gebäude vom National Trust for Scotland restauriert.

Appetit bekommen?
Das Dunmore Pineapple House ist öffentlich zugänglich und als Ferienunterkunft für vier Personen nutzbar.



DER BELIEBTE EISEN-SOFTDRINK

IRN-BRU · SCHOTTLAND

Appetit bekommen?

Wer einen typisch schottischen Cocktail kosten will, bestellt im Fish-and-Chips-Restaurant Bertie's in Edinburgh einen »Irn-Bru Spritz« – ein Mix aus Irn-Bru, Prosecco und Angosturabitter.

Pro Sekunde werden circa 20 Dosen Irn-Bru verkauft.

Ursprünglich hieß diese leuchtend orange schottische Limonade »Iron Brew« (Eisen-Gebräu). Doch als Großbritannien nach dem Zweiten Weltkrieg eine strengere Lebensmittelkennzeichnung beschloss, mussten die Worte auf der Verpackung genau wiedergeben, woraus ein Produkt bestand. Das Problem war nicht das Eisen: Die Limonade mit dem leichten Rostgeschmack enthält stolze 0,002 % Ammoniumeisen(III)-Citrat. Das Problem war, dass Iron Brew nicht gebraut wird. Und so wurde es zu »Irn-Bru«.

Dass Irn-Bru Eisen enthält, macht den Hersteller stolz. Kontrovers diskutierte Werbekampagnen zeigten Irn-Bru-Trinker, die an Muskelkraft zulegen, und Frauen, die ihre frisch gewachsenen Bärte rasieren. Jahrelang kam der offenkundig falsche Satz »Made in Scotland from Girders« (in Schottland aus Stahlträgern gefertigt) zum Einsatz (das Eisen in Irn-Bru ist ein Lebensmittelzusatz).

Das süße, fruchtige Getränk ist nach wie vor der beliebteste Softdrink in Schottland und verkauft sich sogar besser als Coca-Cola. Es gilt als zweites Nationalgetränk Schottlands, hinter dem berühmten Whisky.



HAGGIS-WEITWURF

THE WORLD HAGGIS HURLING CHAMPIONSHIP · SCHOTTLAND

Appetit bekommen?

Schottland hält die World Championships rund um den Geburtstag des berühmten Dichters und Haggis-Fans Robert Burns am 25. Januar ab. Für einen neuen Rekord im Haggis-Weitwurf winkt ein Jahresvorrat an Haggis.

Ein guter Haggis-Wurf sieht so aus: Der gefüllte Schafsmagen fliegt hoch durch die Luft und dreht sich schnell, bevor er schließlich – möglichst unverseht und mit Füllung – zu Boden fällt.

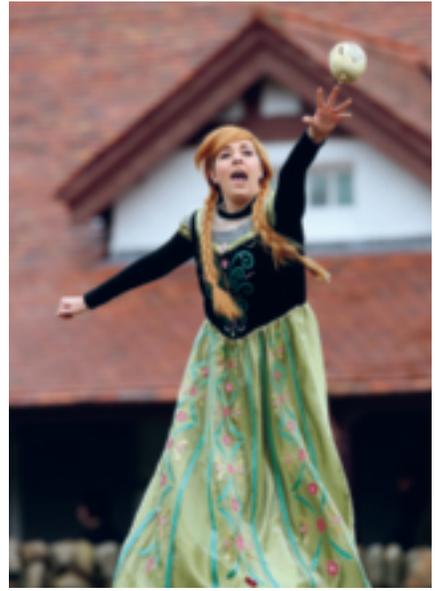
Haggis Hurling (Schafsmagenwerfen) ist eine der ungewöhnlicheren Sportarten Schottlands. Die Teilnehmer klettern auf eine Plattform – meist ein umgedrehtes Whiskyfass – und werfen einen gekochten, mit Schafsinneeren (Herz, Leber, Lunge), Zwiebeln, Hafermehl, Nierenfett und Gewürzen gefüllten Schafsmagen in hohem Bogen durch die Luft. Ziel ist es, den Haggis – das schottische Nationalgericht – möglichst weit zu schleudern. Vor dem Wurf wird jeder Haggis genau auf verbotene Festigungsmittel geprüft.

Der Haggis-Weitwurf geht auf den Iren Robin Dunseath zurück. Er gab 1977 eine Zeitungsanzeige auf, um den »alten Sport« beim Gathering of the Clans (ein zweiwöchiges schottisches Clan-Treffen) wiederzubeleben. Angeblich

gehe das Spiel auf einen Brauch aus dem 17. Jahrhundert zurück: Frauen hätten ihren im Moor arbeitenden Ehemännern Haggis zugeworfen, den diese in ihren Kilts auffingen.

Dunseath wurde Präsident der World Haggis Hurling Association und schrieb das Buch *The Complete Haggis Hurler* über die Geschichte dieses Sports. Jahrzehnte später gestand er, dass die ganze Sache ein Scherz gewesen sei – ursprünglich habe er die Anzeige geschaltet, um die Leichtgläubigkeit der Schotten zu testen.

Ungeachtet dessen ist Haggis-Weitwurf nach wie vor sehr beliebt bei Highland Games und Festivals in ganz Schottland sowie in Ländern, wo genug Schotten wohnen. Die World Haggis Hurling Championships finden jährlich statt. Den aktuellen Weltrekord hält Lorne Coltart, der 2011 bei den Milngavie Highland Games einen 66-Meter-Wurf hinlegte. Dunseath hat sich inzwischen von seinem Sport distanziert – er findet es surreal, dass die Leute weiter Haggis werfen.



Eine Teilnehmerin bei der World Haggis Hurling Championship von 2015.

Der Dorf-Sündenfresser: Freiberufliche Hölle

Wenn im 18. oder 19. Jahrhundert ein geliebter Mensch starb, dann gebot es in Teilen Englands, Schottlands und Wales' der Anstand, dass die Familie Brot auf die Brust des Verstorbenen legte – und dann einen bezahlten Profi rief, um den Toten von allen weltlichen Verfehlungen freizusprechen. Bei dem Profi handelte es sich um den örtlichen Sündenfresser, der das besagte Brot essen und damit alle Missetaten des Verstorbenen in sich aufnehmen müsste.

Dies war nicht im übertragenen Sinne gemeint. Die Familie, die den Sündenfresser anheuerte, glaubte tatsächlich, dass das Brot die Sünden ihres Angehörigen aufsaugte und diese auf den angeheuertem Mann übergingen. Nach dem Verzehr des Brotes galt die Seele des Sündenfressers als besudelt und verdorben.

Der Lohn für diese Sündenübernahme war auch nicht sehr attraktiv. Pro Einsatz bekam der Sündenfresser gerade einmal vier Pence, was heute ein paar Euro entspräche. Diejenigen, die ihre Seele aufs Spiel setzten, waren meist sehr arm. Vielleicht ging es ihnen aber auch um

etwas anderes: Das Brot und das Bier, das sie konsumieren mussten, waren immerhin eine kostenlose Mahlzeit.

Die Ursprünge des Sündenessens sind unklar, aber vermutlich geht es auf alte religiöse Traditionen zurück. Früher hielten die Gelehrten es für ein heidnisches Ritual, heute meinen einige Wissenschaftler, dass es einem mittelalterlichen

Brauch entsprungen ist: Vor Beerdigungen verteilten Adelige einst Essen an die Armen, damit sie im Gegenzug für die Verstorbenen beteten. Brote mit symbolischer Bedeutung wie die, die an Allerseelen verzehrt werden, mögen ebenfalls in Verbindung zum Sündenessen stehen.

Der letzte bekannte Sündenfresser in Großbritannien war Richard Munslow, der diese Rolle übernahm, nachdem er drei seiner Kinder durch Keuchhusten verloren hatte. Er starb 1906. Gut 100 Jahre später gedachte man seiner mit einer Friedhofszeremonie und einer anständigen Beerdigung.



WALISISCHER KAVIAR

BARA LAWR · WALES

Appetit bekommen?

Probieren Sie Laverbread-Toast als Teil eines Full Welsh Breakfast in den Pettigrew Tea Rooms in Cardiff. (Ebenfalls im Full Welsh enthalten: Würstchen, Bacon, Eier, Champignons, Tomaten, Baked Beans und Black Pudding.)

Laverbread (Tang-Brot, auf Walisisch »Bara Lawr«) dürfte das einzige »Brot« sein, das man auf Toast streichen kann.

Laver, ein grünschwarzer Seetang von der walisischen Küste, wird stundenlang gekocht und zu einem dicken, nahrhaften Brei püriert. Er ist voller Eiweiß und Mineralien, vor allem Eisen und Jod, und hat einen salzigen Geschmack, der an Austern und Oliven erinnert. Man kann den Tang auch roh verzehren, aber die meisten bevorzugen Bara Lawr.

Ob in Speck gebraten, mit Hafermehl vermischt und zu Küchlein geformt oder als Aufstrich auf Toast – Bara Lawr ist ein wichtiger Bestandteil eines typisch walisischen Frühstücks.

Das einstige Arme-Leute-Essen der Waliser ist heute ein Grund zum Stolz. Der walisische Schauspieler Richard Burton hat die lokale Delikatesse einmal den »walisischen Kaviar« genannt. 2017 hat die EU-Kommission das bescheidene Laverbread als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen. Es gehört nun zum Kreis so berühmter Lebensmittel und Getränke wie Parmaschinken und Champagner.



Wild wachsender Seetang am Freshwater-West-Strand in Pembrokeshire, Wales.

WESTEUROPA

SÜSSE HÄNDCHEN

SCHOKOLADENHÄNDE · BELGIEN

Antwerpen ist die Hauptstadt der Schokolade, man findet sie dort in jeder Form und Geschmacksrichtung, vom Manneken Pis, dem pinkelnden Knaben und Wahrzeichen von Brüssel, bis zu manierlicheren Formen wie Tieren und fröhlichen Gesichtern. Doch eine der populärsten ist eine abgetrennte Hand.

Die Sage von den Antwerpener Händen (Antwerpse Handjes) erzählt von einem mächtigen Riesen namens Druon Antigoon, der einst die Menschen terrorisierte, indem er von jedem, der seine Höhle in der Nähe der Schelde passierte, eine Maut verlangte. Konnte jemand nicht zahlen, hackte ihm der Riese die Hand ab und warf sie in den Fluss. Eines Tages jedoch besiegte der tapfere römische Soldat Silvius Braboden Riesen im Kampf, schlug ihm seinerseits die Hand ab und warf sie in die Schelde. Man vermutet, dass sich der Name Antwerpens vom niederländischen »hand werpen« (Hand werfen) ableitet (eine unter Etymologen umstrittene Theorie). Im Laufe der Zeit wurden abgetrennte Hände zum Symbol der Stadt, zunächst in Keksform, später als Pralinen. Vor dem Antwerpener Rathaus steht sogar eine Statue des Helden, der die abgetrennte Hand des Riesen schwingt.



SAUERTEIG AUS ALLER WELT

SAUERTEIGBIBLIOTHEK · BELGIEN

Im Forschungszentrum einer belgischen Backmittelfirma versteckt sich eine originelle Bibliothek: Dort werden 134 Sauerteigproben am Leben gehalten und gefüttert, um die Biodiversität von Brot zu bewahren. Die Proben werden in verglasten Kühlschränken fast wie Juwelen präsentiert. Karl De Smedt, der die Bibliothek seit 2013 leitet, kennt die Geschichte hinter jedem Sauerteig. Sein Ziel ist es, so viele Sauerteigproben wie möglich zu finden und zu erforschen. De Smedt ist der einzige Sauerteigbibliothekar der Welt.

Bis vor etwa 160 Jahren kommerzielle Hefe aufkam, wurde Brot meist mit Sauerteig zubereitet. Jede dieser Proben hat das Zeug, ein Brot mit einem einzigartigen Geschmack hervorzubringen – je nachdem, welche Mikroorganismen sich in den Zutaten, in der Luft und an den Händen des Bäckers befinden.

De Smedt reist viel, um neue Sauerteige für die Sammlung aufzutun, die derzeit Proben aus 25 Ländern umfasst, darunter Japan, Ungarn und China. Diese Proben wurden mit ganz unterschiedlichen Zutaten hergestellt, von Saft bis hin zu Weihwasser. Alle paar Monate werden die Sauerteige mit Mehl aus ihrer Heimatbäckerei gefüttert, damit sich ihre mikrobielle Zusammensetzung nicht zu sehr verändert. Die Bakterienkulturen können ewig am Leben gehalten werden, einige Proben weisen eine illustre, jahrzehntelange Geschichte auf. Es gibt sogar Proben, die von Nachfahren der Yukon-Goldgräber stammen – die daraus Brot und Pfannkuchen für hungrige Minenarbeiter gebacken haben.

Appetit bekommen?

Die Sauerteigbibliothek im belgischen St. Vith ist nicht öffentlich zugänglich. Nehmen Sie aber gern Kontakt zu Karl De Smedt auf (Instagram: @the_sourdough_library). Er veranstaltet gelegentlich Führungen.



EIN WETTBEWERB FÜR GENIESSER

MÉDOC-MARATHON · FRANKREICH

Appetit bekommen?

Sie können sich auf der offiziellen Médoc-Marathon-Website anmelden. Buchen Sie Ihre Unterkunft weit im Voraus – das Genießer-Rennen ist äußerst beliebt.

Wer am jährlichen Médoc-Marathon teilnehmen will, muss den 42-Kilometer-Lauf in der Septemberhitze absolvieren – und im Kostüm. Unterwegs werden an Erfrischungsständen Wein und Spezialitäten wie Foie gras, Austern, Entrecôte und Eis angeboten. Viele starten sogar schon verkatert ins Rennen: Am Vorabend nimmt man traditionell an einer »Pasta-Party« mit reichlich lokalem Wein teil.

Die rund 8500 als Schlümpfe, Babys, Trauben oder Hula-Tänzer verkleideten Läuferinnen und Läufer durchqueren eine atemberaubende Landschaft mit Weinbergen und machen dabei an ausgewiesenen Schlössern halt, um zu essen und zu trinken. Entlang der Strecke spielen Bands und Orchester zu Tanzpausen auf, und Seen laden zu einer kleinen Abkühlung ein. In den Pausen werden Wasser und Iodium eingeworfen, um die schwächelnde Konstitution zu stabilisieren – nicht immer mit Erfolg. Der Genuss von Schalentieren und Bordeaux führt

dazu, dass oft Comicfiguren am Wegesrand gesichtet werden, die sich übergeben und danach den Lauf fortsetzen.

Es geht darum, ins Ziel zu kommen, nicht um den Sieg. Das Rennen dauert sechseinhalb Stunden, und es ist gängig, die gesamte Zeit zu nutzen, um möglichst viel von der Sache zu haben. Trotzdem ist ein 42-Kilometer-Lauf natürlich kein leichtes Unterfangen. Auch bei Stärkung in flüssiger Form sollte man den Spruch beherzigen, der einst auf einem Schild an der Rennstrecke stand: »Pain is just the French word for bread.«



Der kulinarische Kostüm-Marathon findet in der Region Médoc kurz vor der Weinlese statt.

DAS UNERGRÜNDLICHE »ELIXIER DES LANGEN LEBENS«

CHARTREUSE VERTE · FRANKREICH

Appetit bekommen?

Der grüne Chartreuse wird weltweit verkauft. Mehr über seine Herstellung erfährt man in der Chartreuse-Kellerei in Voiron. Es handelt sich um den längsten Likörkeller der Welt, und die Führung endet mit einer Verkostung.

1084 gründete der heilige Bruno von Köln den Orden der schweigenden Mönche, den Kartäuserorden. Sie lebten in einem Tal bei Voiron im französischen Chartreuse-Gebirge. 1605, als die Kartäuser schon ein großer, angesehener Orden waren, schenkte der Marschall von König Heinrich IV. ihnen ein altes alchemistisches Rezept für ein lebensverlängerndes Elixier.

Nach der Durchsicht des Dokuments waren selbst die gelehrtesten Mönche ratlos. Für das Getränk waren 130 verschiedene Kräuter nötig, und es erforderte moderne Destillations-, Infusions- und Mazerationstechniken. Bis 1737 versuchte sich niemand an der Rezeptur. Als es dann endlich so weit war, soll sich der Apotheker des Klosters gewisse künstlerische Freiheiten herausgenommen haben.

Mit einem Maultier lieferte ein Mönch die ersten Flaschen des starken Kräutereelixiers (69 % Alkohol) in die umliegenden Dörfer. 1764 wandelten die Kartäuser das Rezept in milderen grünen Chartreuse um. Diese neue Version – mit 55 % aber weiter recht stark – ist das krautig-süße Getränk, das wir heute noch kennen. Die Mönche empfehlen, es gekühlt oder on the rocks zu servieren.

Trotz steigender Nachfrage hat der Orden an der Tradition festgehalten, dass nur zwei Mönche den gesamten Prozess handhaben und das Rezept von Generation zu Generation weitergeben. Heute kennen allein Dom Benoît und Frère Jean-Jacques alle Zutaten, und nur sie wissen, wie man daraus den beliebten Pflanzenlikör herstellt. Sobald eine Charge fertig ist, reift der Likör in riesigen Eichenfässern im längsten Likörkeller der Welt. Einige Jahre später testen die Männer, ob er bereit zum Abfüllen ist.



Champagner als Energydrink

Der Londoner Olympia-Marathon am 24. Juli 1908 ging als Höllenrennen in die Geschichte ein: 55 Läufer waren von Schloss Windsor aus gestartet, doch nur 27 schafften es ins Ziel. Ein Großteil der Teilnehmer gab vor der Halbzeitmarke auf – und einige von ihnen waren betrunken.

Bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden Weinbrand, Champagner und Strychnin (heute als Rattengift bekannt) als Leistungssteigerer angesehen – eine Tradition, die ihre Wurzeln im antiken Griechenland und im Kaiserreich China hat. Die Getränke wurden Sportlern während des Rennens als Aufputschmittel verabreicht. Der Alkohol ging häufig mit Drogen wie Heroin und Kokain einher, um Schmerzen zu betäuben und die Kampflust zu steigern. Stimulanzien wurden bis in die 1920er Jahre keiner Kontrolle unterzogen, Alkohol wurde sogar noch bis in die 80er Jahre eingesetzt. (Champagner wurde besonders wegen seines revitalisierenden Effekts geschätzt.)

Beim Olympia-Marathon von 1908 erwiesen sich die »Energydrinks« jedoch als unzuverlässig. Der 20-jährige kanadische Favorit Tom Longboat griff nach 27 km in der Hitze auf Champagner zurück. Kurz danach brach er zusammen und schied aus dem Rennen aus. In der Zwischenzeit hatte sich der Südafrikaner Charles Hefferon einen soliden

4-Minuten-Vorsprung erarbeitet. Doch auf den letzten Kilometern trank auch er Champagner, bekam Bauchschmerzen und wurde schließlich nur Dritter.

An der Ziellinie verfolgten 80 000 Zuschauer, wie der Führende, der italienische Bäcker Dorando Pietri, dem Ende des Rennens entgegen taumelte. Auf den letzten 350 Metern brach der erschöpfte

Pietri fünfmal zusammen und lief sogar in die falsche Richtung. Aus Sorge um sein Leben half ihm schließlich ein Arzt über die Ziellinie – weswegen Pietri disqualifiziert wurde und die Medaillen des Rennens neu verteilt werden mussten. Manche sagen, Pietri sei einfach nur betrunken gewesen, andere glauben, dass sowohl er als auch Longboat eine Strychninvergiftung hatten.

Doch nicht alle betrunkenen Läufer schnitten schlecht ab. Auch Johnny Hayes, der am Ende die Goldmedaille gewann, hatte während des Rennens einen Schluck Brandy getrunken, und

der Bronzemedailengewinner Joseph Forshaw hatte mit Weinbrand ein hartnäckiges Seitenstechen kuriert. Damals glaubten die Trainer noch, dass Dehydrierung besser mit Wein als mit Wasser bekämpft wird – was inzwischen widerlegt wurde. Viele betrunkene Läufer können ein Lied davon singen.



Der irisch-amerikanische Olympionike Johnny Hayes kam als Zweiter ins Ziel – und gewann Gold.

MUSCHELN RUND UM DIE UHR

AUSTERNAUTOMAT · FRANKREICH

Appetit bekommen?

Der Austernautomat befindet sich in La Maison Neuve in der Gemeinde Ars-en-Ré. Bezahlt wird mit Kreditkarte.

Auf der französischen Insel Île de Ré gibt es sehr viele Austerngeschäfte. Aber keins hat nachts auf. Die Austernzüchter Brigitte und Tony Berthelot jedoch, deren Laden L’Huitrière de Ré sechs Tagen die Woche geöffnet ist, verkaufen ihre Muscheln rund um die Uhr – dank eines Automaten neben ihrem Geschäft. Der Automat wurde speziell auf Austern zugeschnitten, die in 12er- bis 48er-Packungen angeboten werden. (Aus Hygiene- und Gesundheitsgründen werden alle Austern geschlossen verkauft.) Kunden, die im Voraus bestellen, können ihre Anfrage per SMS an den Laden schicken und ihre Bestellung in den Automaten legen lassen, wo sie mithilfe einer persönlichen Codenummer herausgeholt wird. Auf Wunsch lässt sich das Ganze auch auf Produkte wie Pâté oder Queller ausweiten, die dann zusammen mit den Austern auf den Kunden warten.



KOKAIN-WEIN

VIN MARIANI · FRANKREICH

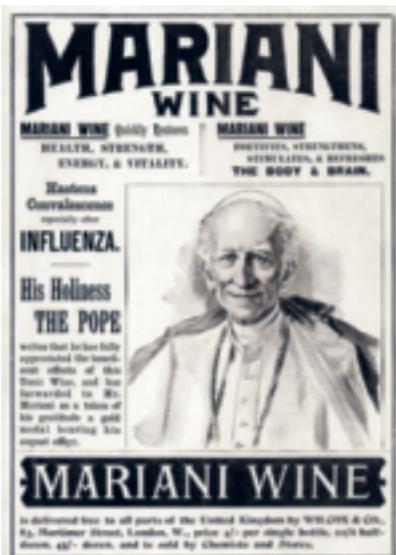
Appetit bekommen?

Die Zeiten des Kokain-Weins sind vorbei. Aber kosten Sie doch einfach normalen Bordeaux – auch lecker.

1859 veröffentlichte der italienische Wissenschaftler Paolo Mantegazza eine Abhandlung über die möglichen Vorzüge einer noch wenig erforschten süd-amerikanischen Pflanze namens Koka. Diese Erkenntnisse inspirierten den französischen Chemiker Angelo Mariani zur Erfindung eines starken Tonikums – aus Bordeauxwein, dem Kokablätter beigemischt wurden.

Der *Vin Mariani* wurde ein Riesenerfolg in Paris und verbreitete sich dank der aggressiven Marketingkampagne Marianis, deren Anzeigen von berühmten Künstlern gestaltet wurden, in ganz Europa und den USA. Berühmte Persönlichkeiten – von Königin Victoria bis hin zu Henrik Ibsen und Jules Verne – sangen ein Loblied auf den Mariani-Wein. Selbst der Papst pries die stärkende Wirkung des Weintonikums, »wenn das Gebet nicht ausreicht«. Und die Fachzeitschrift *Medical News* bestätigte 1890, dass kein anerkanntes medizinisches Präparat mehr Unterstützung von der Ärzteschaft erfuhr.

Der Mariani-Wein hatte es in sich. Bei der Verstoffwechslung von Kokain und Alkohol bildet sich in der Leber eine dritte chemische Verbindung namens Cocaethylen. Diese starke psychoaktive Substanz ist euphorisierender, durchschlagender und toxischer als die einzelnen Rauschmittel.



In dieser Anzeige von 1899 unterstützte Papst Leo XIII. den Kokain-Wein.

Mariani, der wohl erste Koks-Millionär der Welt, beließ es nicht beim Wein. Er stellte auch Kokain-Tees, -Halsbonbons, -Zigaretten und sogar einen Brotaufstrich namens Mariani-Margarine her.

Doch jede Party hat ein Ende. 1906 begannen die USA, Kennzeichnungsverordnungen durchzusetzen, und die Gefahren von Kokain wurden immer bekannter. Die kokainfreie Version des Mariani-Weins konnte sich nicht gegen ein Konkurrenzgetränk durchsetzen, das ursprünglich ebenfalls auf Koka basierte: Coca-Cola.

DER GRÖSSTE FRISCHMARKT DER WELT

GROSSMARKT RUNGIS · FRANKREICH

Rund 13km südlich von Paris, im Vorort Rungis, liegt ein wenig bekanntes Epizentrum der internationalen Gastronomie. Auf mehr als 230 Hektar Fläche bietet der Frischmarkt eine Meeresfrüchteabteilung von der Größe eines Fußballfelds, einen Käsepavillon mit Hunderten Käsesorten, deckenhohe Salat- und Orangentürme und eine Abteilung speziell für Wildfleisch. Neben der Unmenge an Lebensmitteln gibt es dort 19 Restaurants, eine Bank, eine Post, ein Hotel, Tankstellen und eine eigene Polizeistation.

Rund 13000 Mitarbeiter, viele davon Händler in der zweiten und dritten Generation, halten den Großmarkt am Laufen. Die Arbeit beginnt gegen Mitternacht, und die Türen öffnen sich ab zwei Uhr nachts (Meeresfrüchte zuerst, Obst und Gemüse als Letztes um fünf Uhr morgens).

Der Markt existiert bereits seit dem 5. Jahrhundert, sein Standort hat aber im Laufe der Zeit gewechselt. 1135 verlegte Ludwig VI. ihn von den Ufern der Seine ins Zentrum von Paris, wo daraus die berühmten Les Halles wurden. Dort blieb der Markt bis 1969, danach zog er zum heutigen Standort in Rungis um.

Appetit bekommen?

Wer Rungis besichtigen will, muss eine geführte Tour buchen (oft inkl. Frühstück auf dem Markt). Einkaufen ist nur mit Kundenkarte möglich, für die eine Jahresgebühr anfällt.

Auf dem Rungis-Großmarkt werden jährlich mehr als eine Million Tonnen Obst und Gemüse umgesetzt.



KÄSESPEZIALITÄT AUS HESSEN

HANDKÄSE MIT MUSIK · DEUTSCHLAND

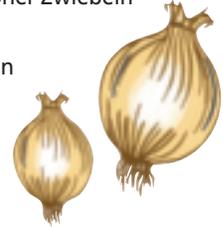
Appetit bekommen?

Das Frankfurter Restaurant Lohrberg-Schänke serviert neben Handkäse auch andere hessische Spezialitäten.

Handkäse mit Musik ist eine südhessische Spezialität, bei der die von Hand geformten runden Käselaiabchen (deshalb »Handkäse«) mit Apfelwein serviert werden. Beliebt ist auch, den geruchsintensiven Käse mit einer Schicht Zwiebeln und etwas Kümmel auf gebuttertem Brot anzurichten.

Die »Musik«, so heißt es, komme bei diesem Käse erst später – eine Anspielung auf die Darmgeräusche, die nach dem Verzehr roher Zwiebeln entstehen.

Zu den Anhängern dieser Spezialität gehören neben Fans von Stinkekäse und Furzwitzen auch viele Diätbegeisterte, Bodybuilder und Läufer. Dieser Käse ist nicht nur eiweißreich und fettarm, sondern bringt auch die Verdauung gehörig auf Trab.



SPAGHETTI-EISBECHER

SPAGHETTIEIS · DEUTSCHLAND

Appetit bekommen?

Dario Fontanellas familiengeführte Eisdiele gibt es noch heute. Probieren Sie das Original-Spaghettieis bei »Eis Fontanella« in Mannheim.

Wenn man einem Kind ein Eis verspricht und ihm dann einen Teller Nudeln hinstellt, wird das böse enden. Außer es handelt sich um Spaghettieis – die aus Eiscreme bestehende Nachbildung des italienischen Nationalgerichts.

Der Vater von Dario Fontanella, dem Erfinder dieses Eiskunstwerks, war in den 1930er Jahren aus Norditalien nach Mannheim gekommen und hatte dort eine Eisdiele eröffnet. 1969 beschloss Dario Fontanella, dem Herkunftsland seiner Familie zu Ehren ein Dessert zu kreieren.

Er bildete das berühmte Pastagericht aus Spaghetti, Tomatensoße und Parmesan nach, indem er Vanilleeis durch eine gekühlte Spätzlepresse drückte und die Eiscreme-»Spätzle« auf einem Bett aus Schlagsahne anrichtete. Anschlie-

ßend gab er etwas Erdbeer-»Tomaten«-Soße und weiße Schokoladen-»Parmesan«-Späne darüber. Dekoriert wurde das Ganze mit einer Waffel oder einem Keks, die das italienische Brot darstellen sollten.

Heutzutage ist dieses Dessert so bekannt, dass kein deutsches Kind beim Anblick der falschen Spaghetti mehr zögern würde. Fontanella wurde mit dem Bloomaulorden – der höchsten bürgerschaftlichen Auszeichnung Mannheims – geehrt, hat sich seine Kreation aber niemals patentieren lassen. Mit dem Ergebnis, dass so gut wie jede deutsche Eisdiele ihre eigene Version

der gefrorenen Köstlichkeit anbietet. Im Ausland hingegen ist der Eisbecher, der sich als herzhaftes Nudelgericht tarnt, noch relativ unbekannt und kann Kinder weiter hinteres Licht führen.



EIN AUGENSCHMAUS VON MILCHLADEN

PFUNDS MOLKEREI · DEUTSCHLAND

Dieses kleine Geschäft in Dresden ist der »schönste Milchladen der Welt«, ein Titel, verliehen vom Guinness-Buch der Rekorde. Die Feststellung ist schwer zu überprüfen, aber es kann nicht viele Konkurrenten geben, die es mit der Pracht der Pfunds Molkerei aufnehmen können.

Der Laden wurde 1880 von Paul Gustav Leander Pfund gegründet und überstand glücklicherweise die Bombardierungen im Zweiten Weltkrieg, bei denen die Stadt nahezu vollständig zerstört wurde. Im Ladenlokal hat sich seither wenig verändert, in der Welt da draußen schon, etwa mit der Erfindung der Kühltechnik und der Pasteurisierung, dank derer Milch besser lagerfähig ist. Heute besuchen die Dresdner den Laden weniger, um ein Glas Milch zu trinken. Sie kommen wegen der Atmosphäre. Der gesamte Innenbereich ist mit handbemalten Keramikkacheln gefliest. Vom Boden bis zur Decke zieren tanzende Engel, pausbäckige Babys, Kühe und Waldkreaturen die Wände. Alles ist in Blau und Gold gehalten und in das Licht von Kronleuchtern getaucht, sodass man sich eher in einem edlen Juweliergeschäft wähnt als in einem Milchladen.

Auch das Sortiment der Waren hat sich kaum verändert. Pfunds Molkerei verkauft noch immer Milch und bietet eine der besten Käsetheken des Landes sowie Konfekt, Milchseifen und Liköre auf Sahnebasis – sofern man es schafft, sich den Weg durch die milchverrückte Kundschaft zu bahnen.



Appetit bekommen?

Pfunds Molkerei ist von Montag bis Samstag von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

PROTEST-GEBÄCK

FRANZBRÖTCHEN · DEUTSCHLAND

Man stelle sich ein Croissant vor, nur zerdrückt wie durch einen Fausthieb, und mit einer Füllung aus Zimt oder Schokolade. Das sind Franzbrötchen, eine Frühstückssleckerei, die man vor allem in Cafés und Bäckereien Norddeutschlands findet und eine komplizierte Geschichte hat.

Anfang des 19. Jahrhunderts besetzten die Franzosen unter Napoleon Bonaparte Hamburg. Die Besatzer sehnten sich nach einem Stück Heimat und verlangten von den Bäckern der Stadt ihre geliebten Croissants. Das Ergebnis, das entschieden anders ausfiel als das französische Original, mag aus zwei Gründen zustande gekommen sein. Es kann sein, dass die Bäcker für gewöhnlich schwerere Teige verwendeten, die Kundschaft aber wünschte etwas Süßes. Das würde die dichten, nach Zimt duftenden Franzbrötchen von heute erklären.

Die Sache könnte aber auch anders liegen. So erzählt man sich, die Bäcker hätten in einem Akt stiller Rebellion so getan, als verstünden sie die französischen Soldaten nicht. Sie backten etwas, das dem französischen Croissant zwar sehr ähnlich sah, in Geschmack und Konsistenz jedoch entschieden deutsch war.



Appetit bekommen?

Dat Backhaus, Neuer Steinweg 20, 20459 Hamburg, ist bekannt für seine Franzbrötchen.

EINE AUTOFABRIK ALS WURSTBUDE

VOLKSWAGEN-ORIGINALTEIL · DEUTSCHLAND

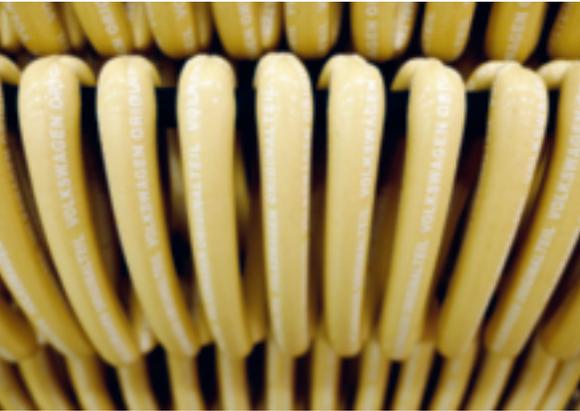
Appetit bekommen?

Das Originalteil gibt es beim Erwerb eines VW-Modells gratis dazu. Oder Sie probieren es in der Werkskantine am VW-Firmensitz in Wolfsburg.

Wer hätte das gedacht? Volkswagen verkauft mehr Würste als Käfer-Modelle, in den Jahren 2015 und 2017 wurden sogar mehr Würste verkauft als Autos insgesamt. So hat die erstaunliche Beliebtheit des Volkswagen-Originalteils, wie die VW-Currywurst heißt, dem Konzern einen Platz in der Hall of Fame der Würste eingetragen.

Im Jahr 1973 liefen im Volkswagenwerk am Firmensitz in Wolfsburg als »Artikel Nr. 199398500A« die ersten Currywürste vom Band. Sie wurden in der Werkskantine ganz oder in Stücke geschnitten mit dem werkseigenen Curryketchup zum Frühstück oder Mittagessen serviert. Heute geht es für 30 Mitarbeiter, zumeist ausgebildete Fleischer, nur noch um die Wurst, von der sie täglich 18000 Stück herstellen. Das Schweinefleisch stammt von regionalen Erzeugern, die Rezeptur, die Curry, Pfeffer und Ingwer enthält, ist Betriebsgeheimnis. Die in zwei Längen produzierten Würste werden getrocknet, über Buchenholz geräuchert und 100 Minuten bei 175°C gedämpft. In Fünferpaketen an VW-Händler im ganzen Land verschickt, werden sie nach erfolgreichem Verkauf eines Autos als Gratiszugabe an die Kunden verschenkt.

Der kultige Käfer kommt und geht (VW hat die Produktion mehrmals gestoppt oder ihre Einstellung angekündigt), doch das Originalteil, laut VW das »beliebteste Nicht-Fahrzeugteil«, läuft und läuft und läuft ...



KRAUTKÖPFE MIT SPITZE

FILDERKRAUTFEST · DEUTSCHLAND

Appetit bekommen?

Das Filderkrautfest findet am dritten Wochenende im Oktober auf dem Marktplatz von Leinfelden-Echterdingen statt.

In Leinfelden-Echterdingen südlich von Stuttgart ist Kohl in all seinen Formen, besonders aber mit Spitze, eine hochgeschätzte regionale Spezialität.

Filderkraut, eine Spitzkohlsorte, wird vor allem für seine zarten Blätter und den leicht süßlichen Geschmack gerühmt (der besonders gut für Sauerkraut geeignet sein soll). Bereits vor 500 Jahren bauten Mönche in Denkendorf bei Stuttgart den Krautkopf an. Heute wird der geliebte »Spitzen-Kohl« jedes Jahr im Oktober auf dem Filderkrautfest gefeiert, auf dem ein Kohlkönig und eine Kohlkönigin gekrönt und Wettbewerbe im Kohlbalancieren und -hobeln ausgetragen werden.

Selbst die Mülltonnen gleichen riesigen Filderkrautköpfen. Besucher frönen Kohl in allen erdenklichen Formen – als Pizza, Kuchen, Tartes oder Krautwickel. Favorit der Fans ist Sauerkraut mit Schupfnudeln und Speck. Wer ein Stück von der Party mit nach Hause nehmen möchte, kann das Filderkraut als ganzen Kohlkopf, auf Wunsch auch bereits gehobelt, oder als fertiges Sauerkraut in der Dose erwerben.



EIN FROSTIGER UNFALL MIT SÜSSEN FOLGEN

EISWEIN · DEUTSCHLAND

Im extrem eisigen Winter von 1794 (oder 1830, je nachdem, wen man fragt) wurden deutsche Winzer eiskalt erwischt. Ihre Trauben, die sie das ganze Jahr mühsam zur Reife gepöppelt hatten, waren dahin, erfroren in einem frühen Kälteeinbruch. In dem verzweifelten Versuch, aus der ruinierten Ernte doch noch etwas zu machen, pressten sie die Trauben aus. Heraus kam ein süßer, sirupartiger Most, aus dem einer der weltweit meistgeschätzten Weine entstehen sollte.

Der ursprünglich aus dem Rheingau stammende Eiswein eroberte schon bald ganz Europa und hat längst auch die USA erreicht. Doch der derzeit größte Erzeuger des süßen Tropfens ist Kanada, dessen kaltes Klima dem unterkühlten Wein ideale Bedingungen bietet. Egal wo Eiswein erzeugt wird, das mühsame Verfahren ist das gleiche. Für das Prädikat »Eiswein« müssen die Trauben (gewöhnlich Rebsorten, die kühles Klima gut vertragen wie Riesling und Cabernet Franc) bei unter -8 Grad Celsius gelesen werden. Die Lese ist ein nervenaufreibender Wettlauf gegen die Zeit. Pflückt man die Beeren zu früh, sind sie noch nicht durchgefroren, ist man zu spät dran, sind sie eventuell bereits wieder getaut, die Früchte verfaulen oder verwässern den konzentrierten Saft. Während der Erntezeit irgendwann zwischen Dezember und Februar müssen sich die Erntehelfer ständig bereithalten, um in der Dunkelheit steinharte Trauben zu pflücken.

Nach der Lese werden die Trauben in einem unbeheizten Bereich gepresst, damit das Wasser in den empfindlichen Perlen nicht auftaut und nur der konzentrierte, zuckrige Saft austritt. Die Eistrauben sind so hart, dass sie die Kelter zum Bersten bringen können. Der Most wird drei bis sechs Monate zu einem sehr süßen, sirupartigen Wein vergoren, der mit rund 25 Euro pro Flasche auch nicht ganz billig ist.



Appetit bekommen?

Das Weingut Schenk, Ochsenfurter Straße 21, 97236 Randersacker, bietet Führungen an.

BIERRARITÄT MIT TRADITION

BAMBERGER RAUCHBIER · DEUTSCHLAND

Im Bierparadies Bamberg türmen sich in mancher Brauerei riesige Stapel Buchenholz. Obwohl eigentlich keine Bierzutat, ist es für das traditionelle Rauchbier unerlässlich. So wie einige Single-Malt-Whiskys für ihre Torfnote geschätzt werden, entwickelt das Bier während der Vergärung ein intensives Raucharoma, das manche mit Räucherfleisch vergleichen.

Wenn das ungewöhnlich klingt, dann nur, weil Rauchbier mittlerweile selten geworden ist. Bis zum 17. Jahrhundert hatten jedoch die meisten Biere diesen rauchigen Einschlag. Nach dem Mälzen des Getreides (in Wasser einweichen, um es zum Keimen zu bringen) müssen die gekeimten Körner gedarrt werden. Das ließ sich früher nur über dem offenen Feuer bewerkstelligen. Dabei nahm das Malz ein intensives Raucharoma an, das sich beim Brauen auf das Bier übertrug, meist ein vollmundiges, rötlich-braunes Vollbier, auch als Märzen bekannt.

Appetit bekommen?

Die Schenke der Schlenkerla-Brauerei ist täglich von 9:30 bis 23:30 Uhr geöffnet. Von Ostern bis Anfang Oktober kann man bei schönem Wetter im Biergarten sitzen.

Nach der industriellen Revolution hielten neue Heiztechniken Einzug in das Brauwesen, die eine bessere Kontrolle des Brauvorgangs ermöglichten. Viele Brauer stiegen auf die neuen Verfahren um. Nur wenige Betriebe in Bamberg blieben der traditionellen Methode treu, darunter die Brauerei Schlenkerla, die im Herzen der Stadt in einem ehemaligen Dominikanerkloster aus dem 13. Jahrhundert untergebracht ist. In ihrer Gaststätte in einer ehemaligen Kapelle mit originalen Blattgoldmalereien an der Decke kann man rauchiges Märzen, Bock- oder Weizenbier genießen.



BIER AUS GLÜHENDEM GRANIT

BRAUEREI HOFSTETTEN · ÖSTERREICH



Appetit bekommen?

Die Brauerei Hofstetten bietet auf Voranmeldung dienstags bis freitags Führungen an.

In der familiengeführten Brauerei Hofstetten kommt eine besondere Zutat ins Bier: Steine. Nicht irgendwelche Steine, sondern dicke Brocken Granit, die in einem prasselnden Feuer erhitzt werden, bis sie rot glühen. Dann zieht sie der Braumeister heraus und versenkt sie in 120 Jahre alte Granitbottiche, wo die glühenden Steine den Malzzucker in der Bierwürze karamellisieren lassen und dem Steinbier das typische Röstaroma verleihen.

Steinbier ist keine neue Erfindung. Bis Ende des 19. Jahrhunderts kamen in Bayern und weiten Teilen Österreichs während des Brauvorgangs regelmäßig glühende Steine zum Einsatz. Bierhistoriker nehmen an, dass das Verfahren aus der Not geboren wurde, da die kleinen Brauhäuser meist keine Sudpfannen besaßen, um die Würze zu kochen. Mit der allgemeinen Standardisierung der Brautechnik Anfang des 20. Jahrhunderts traten weniger gefährliche Verfahren an die Stelle des glühenden Granits.

Eine Schlüsselrolle bei der Wiederbelebung der altertümlichen Methode spielte die Brauerei Hofstetten. Seit 1449 befindet sich am heutigen Standort eine Brauerei, laut Guinness-Buch der Rekorde die älteste des Landes, wenngleich es Hinweise gibt, dass bereits 1229 in Gasthäusern in der Gegend Bier gebraut wurde.

Heute kommen Besucher der Brauerei vor allem, um den kräftigen, bernsteinfarbenen Granitbock zu genießen oder seinen nahen Verwandten, den Eisbock. Letzterer wird teilgefroren, um dem Bier Wasser zu entziehen. Das Resultat ist ein starkes, rubinrotes Bier mit 11,5 Prozent Alkohol. Die Brauerei bietet weitere historische Spezialitäten, darunter das originalgetreue Remake des Biers, das bei der Hochzeit von Prinz Ludwig von Bayern und Prinzessin Therese von Sachsen im Jahr 1810 ausgeschenkt wurde – in die Geschichte eingegangen als erstes Oktoberfest.



BIERBAD IM SCHLOSS

STARKENBERGER BIER-POOLS · ÖSTERREICH

Im Inneren des 700 Jahre alten Schlosses der österreichischen Brauerei Starkenberg bietet sich dem Besucher eine komplette Biererlebniswelt mit Biergeschichte, Bierprobe und einem besonderen Highlight: einem Bad im Bier.

Die sieben Becken sind mit 12000l Wasser und 300l Biergeläger gefüllt.

(Als Geläger bezeichnet man Hefe, die sich während der mehrwöchigen Kaltlagerung des Biers absetzt.) Das Bad in diesem vitamin- und calciumreichen Gesöff soll für geschmeidige Haut sorgen und offene Wunden und Schuppenflechte heilen.

Das Bad wurde 2005 eröffnet, als der alte Gärkeller des Schlosses frei wurde. Die Temperatur im Pool ist recht heiß, deshalb bestellen Sie sich besser ein kühles Bier dazu. Direkt aus dem Becken zu trinken, wäre unklug.

Appetit bekommen?

Schloss Starkenberg thront auf einem Hügel oberhalb von Tarrenz, im Westen Österreichs. Infos zu Anfahrt und Konditionen findet man auf der Website des Unternehmens.



Die Wände des Spa sind mit Wandmalereien verziert.

ZUPFBRÖTCHEN, IN DENEN DAS GROSSE LOS WINKT

BUCHTELN · ÖSTERREICH

Buchteln werden in Österreich gern mit Zwetschgen- oder Marillenkonfiture gefüllt, doch haben Bäcker im Laufe der Geschichte schon so manche Füllung in dem Brioche-ähnlichen Gebäck verstaut, von Schokoladenstücken über Mohnfülle bis zu Lotterielosen. Im Biedermeier des 19. Jahrhunderts, als das Bürgertum in Europa auf dem Vormarsch war, wurden diese Buchteln wegen ihrer Gewinnaussichten »Ternobuchteln« (»Lotterie«-Buchteln) genannt.

Obwohl es ursprünglich aus Böhmen im heutigen Tschechien stammt, gilt das warm servierte, gefüllte Hefegebäck in Österreich heute als landestypische Spezialität. Es wird vor dem Backen mit Marmelade gefüllt und dicht an dicht in das Blech gereiht, sodass der »Zupfbrötchen«-Effekt entsteht. Ungefüllt werden Buchteln gern auch in einem See aus Vanillesoße als dekadentes Dessert serviert. Das fluffige Gebäck saugt jede Flüssigkeit begierig auf, die es berührt, das sollte man unbedingt bedenken, bevor man Lotterielose darin versteckt.

Appetit bekommen?

Das Wiener Café Hawelka, Dorotheergasse 6, 1010 Wien serviert hausgemachte Buchteln, gefüllt mit Pflaumenmus.



DAS ÄLTESTE BEKANNTE SALZBERGWERK DER WELT

SALZWELTEN HALLSTATT · ÖSTERREICH

Appetit bekommen?

Das Salzbergwerk Hallstatt ist täglich von 9.30 bis 14.30 Uhr geöffnet, von April bis September bis 16.30 Uhr. Unbedingt warme Kleidung und feste Schuhe anziehen – im Inneren des Berges hat es nur rund 8 Grad und der Boden ist steinig.

Obwohl Hallstatt im Salzkammergut bis 1890 nur zu Fuß oder mit dem Boot zu erreichen war, ist es seit über 7000 Jahren ein bedeutender Ort. Der Grund: Salz. Seit mindestens 6000 Jahren baut der Mensch Salz ab, vermutlich noch deutlich länger. Die Salzmine in Hallstatt ist mindestens seit 5000 v. Chr. bis in die Neuzeit in Betrieb.

Das Hallstätter Salzvorkommen hat der Region Dachstein-Hallstätter See zu enormem Wohlstand verholfen. Zum Transport der wertvollen Salzsole wurde vor 400 Jahren eine hölzerne Pipeline aus 13000 ausgehöhlten Baumstämmen gebaut, die noch bis in die jüngste Vergangenheit genutzt wurde.

Im Jahr 1734 fand man in der Saline eine in Salz mumifizierte Leiche, die als »flach gedrückt und völlig in den Fels eingewachsen« beschrieben wurde. Kleidung und Werkzeuge waren gut erhalten. Der mysteriöse »Mann im Salz« wurde auf dem örtlichen Friedhof christlich bestattet, so ging er für die Wissen-

schaft verloren. Den Salzmann bekommt man zwar nicht zu sehen, doch können Besucher in Hallstatt andere prähistorische Gräber, eine Vitrine mit 2500 Jahre alten Knochen und einige Höhlenmenschen aus Wachs besichtigen.

Das Salzbergwerk wurde zu einem echten Multimedia-Erlebnis ausgebaut, mit einer Zugfahrt durch die Stollen, einer Rutschpartie auf den historischen Salzrutschen im kleidsamen Salzanzug (obligatorisch), einer Bootsfahrt und einem aufwändig produzierten Video, in dem eine historische Figur salzige Themen erörtert. Als Andenken gibt es einen kleinen Salzstreuer.



EINE SÜSSE HOMMAGE AN MOZART

MOZARTKUGELN · ÖSTERREICH

Appetit bekommen?

Die Café-Konditorei Fürst, Brodgasse 13, 5020 Salzburg, ist täglich von 9:00 bis 19:00 Uhr geöffnet.

Die vor mehr als 130 Jahren erfundene Mozartkugel ist ein kleines Konfekt mit einem Kern aus Marzipan, umhüllt von Schichten aus Pistazien und Nougat. Damit es kugelförmig wird, steckt der Konditor das Bällchen auf einen Holzstab und taucht es abschließend in flüssige Zartbitterschokolade. Das Loch, das dabei entsteht, wird ebenfalls mit Schokolade abgedichtet. Jede Kugel wird einzeln in blau-silberne Folie gewickelt, die ein Porträt von Wolfgang Amadeus Mozart ziert.

Das Konfekt wurde 1890 von dem Konditor Paul Fürst zu Ehren des großen Komponisten erfunden und stammt wie Mozart selbst aus Salzburg. Fürsts Mozartkugeln werden noch heute in Salzburg in Handarbeit hergestellt, wo das Familienunternehmen inzwischen in fünfter Generation ansässig ist.

Paul Fürst ließ seine Erfindung nie patentieren, so gibt es heute eine ganze Reihe von Herstellern, die industriell produzierte Kopien des Originals anbieten, zum Teil sogar unter der Bezeichnung »Mozartkugeln«. Doch nur die Konditorei Fürst darf das Produkt als »Original Salzburger Mozartkugeln« vermarkten, die auch an der silber-blauen Folie mit Mozarts Konterfei zu erkennen sind.



OBSKURE BEGEGNUNG IM BAROCKEN AMBIENTE

KUNSTGURKEN · ÖSTERREICH

Zwischen den Universitätsgebäuden des Furthwänglerparks in der Salzburger Altstadt sorgt eine Kunstinstallation in dem ansonsten ruhigen, historischen Ambiente für skurriles Flair. Als ob sie aufrecht stehen könnten, reihen sich riesige Gurken am Wegesrand einer Wiese.

Die fünf menschengroßen Gurken, umgeben von Musterbeispielen mittelalterlicher und barocker Architektur, sind Teil des Salzburger Walk of Modern Art. Der österreichische Künstler Erwin Wurm schuf die schlicht »Gurken« genannte Installation, so als ob das sperrige Gemüse dort tatsächlich aus dem Boden wüchse. Nicht zum ersten Mal wählte Wurm diese Form des Ausdrucks. Im Jahr 2010 stellte er in einem örtlichen Kunstmuseum 36 kleine Acrylgurken als Teil eines »Selbstporträts« aus.

Damit erhebt er die beliebte Essiggurke zum Kunstobjekt und inszeniert sie als Wesen von individuellem Wert. »Die Faszination an der Vielfalt der Formen, die man nicht ausschöpfen kann, weil keine der anderen gleicht – das hat schon was«, so der Künstler. Die Interpretation – irgendwo zwischen kritischer Ironie und humorvollem Augenzwinkern – bleibt dem Betrachter überlassen.

Appetit bekommen?

Von April bis Oktober finden kostenlose Führungen zu ausgewählten Skulpturen des Walk of Modern Art statt.

