

HEUSCHRECKEN STATT KARTOFFELKNÖDEL?

Marin Trenk ist Ethnologe. Sein Forschungsgebiet sind Esskulturen. Weltweit ist er unterwegs und probiert so manch gewöhnungsbedürftige Speise.

-> Ein Gespräch über kulinarische Globalisierungswellen und Insektensnacks



Marin Trenk, 64, lehrt Kulinarische Ethnologie an der Frankfurter Goethe-Universität. Sein liebstes Forschungsgebiet ist die thailändische Küche (hier auf einem Markt in Bangkok).

AUTORIN:

Sabine Breutz-Vincenz

FOOD & FARM: *Professor Trenk, als Kulinarischer Ethnologe beschäftigen Sie sich mit Esskulturen in aller Welt. Was sagen Sie zur deutschen Küche?*

MARIN TRENK: Als bei einer bundesweiten Erhebung Mitte der 60er-Jahre nach dem Leibgericht der Deutschen gefragt wurde, bekannte sich eine Mehrzahl noch zu Eisbein und Schweinshaxe. Heute reisen wir mit 80 Gerichten um die Welt, ohne auch nur einen Fuß in eine Eisenbahn, ein Schiff oder Flugzeug setzen zu müssen. Döner, Pizza, Pasta, Thai-Curry und Sushi haben die deutschen Küchenklassiker verdrängt. Am selbstbewusstesten präsentiert sich noch die bayerische und fränkische Regionalküche, deren Fleisch- und Knödelgerichte weltweit als German Food schlechthin gelten.

Wie konnte es so weit kommen?

In der Bundesrepublik der Nachkriegszeit machte der Urlaub am Mittelmeer den Menschen Appetit auf fremde und neue Speisen und Küchen, die dann auch prompt von den Arbeitsmigranten aus dem Mittelmeerraum ins Land gebracht wurden. Außerdem verstärkte der kulturelle Umbruch der 1960er-Jahre den Bruch mit überkommenen Essgewohnheiten. Der traditionelle Sonntagsbraten mit Kartoffeln und Sauce wurde als deutschnational und damit als ungut betrachtet. Neue Leitbilder waren gefragt, die den empfundenen kulinarischen „Zivilisationsrückstand“ der Deutschen ablösen sollten.

War es einfach für die Deutschen, sich an die neuen Geschmäcker zu gewöhnen? Das kann ich nicht beurteilen. Aber Fakt ist, dass noch bis weit ins 20. Jahrhundert kein Chronist ein gutes Wort für die heute so beliebte Thai-Küche übrig hatte. Sie wurde als schlichtweg ungenießbar abgelehnt. Ähnlich war es mit der Küche Japans. Der Verzehr von rohem Fisch galt als kulinarische Barbarei. Und Italiens Küche erging es ur-

sprünglich auch nicht besser. Obwohl Nord- und Mitteleuropäer über Jahrhunderte nach Italien zu reisen pflegten, fanden sie deren Küche zum Fürchten: Gemüse und Fisch galten den Deutschen als Armeleuteessen; Meeresfrüchte waren zumeist unbekannt; Knoblauch fand man ekelerregend und Pasta, heute jedermanns Lieblingsessen, wurde als gewöhnungsbedürftig empfunden. Olivenöl hielt man schlichtweg für gesundheitsgefährdend. Man kann sich heute nur noch schwer vorstellen, dass etwa in England Olivenöl bis weit in die Nachkriegszeit hinein beinahe ausschließlich in Apotheken zu erwerben war. Als probates Abführmittel.

Im Januar hat eine EU-Verordnung den Weg für Food-Start-ups geebnet, die Lebensmittel aus Insekten verkaufen (siehe auch „Food-Wiki“, Seite 41). Ist es denkbar, dass in naher Zukunft auch Insekten ganz selbstverständlich zu unserem Speiseplan gehören werden?

Als Ethnologen stellen wir fest, dass bereits in der altgriechischen und altrömischen Kultur einige Insektenarten gegessen wurden. Geschmort und mit Honig überzogen. Mit dem Untergang des Römischen Reiches sind Insekten dann komplett vom europäischen Speiseplan verschwunden und galten als ungenießbar. Nach einem im Westen weit verbreiteten Vorurteil greifen Menschen nur dann auf Insekten zurück, wenn die schiere Not sie dazu treibt. Wie Maikäfer-Rezepte in altfränkischen Kochbüchern belegen. Im Rest der Welt sieht es anders aus. Gerade in der Glitzermetropole Bangkok sind die eher teuren Insektensnacks zunehmend voll im Trend. In vielen Teilen Afrikas essen die Menschen gern Heuschrecken und Termiten. Die Laoten essen mit großer Begeisterung die Larven der roten Ameise. Das sind so kleine weiße Dinger, die, wenn man darauf beißt, zerplatzen. Sie schmecken leicht säuerlich, eine Art von Kaviar.

Könnten sich auch westliche Gaumen daran gewöhnen?

Haupthindernis wird sein, dass wir uns abgewöhnt haben, überhaupt erkennbare Teile von Tieren zu essen. Ein Trend, den wir mit den Amerikanern gemeinsam haben.

Wie meinen Sie das?

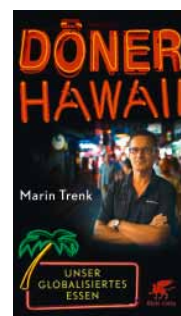
Heute sind an den Fleischtheken nur noch Teile von Tieren zu sehen. Wir schätzen Muskelfleisch, Brust oder Filet, während der Rest des Tieres hierzulande nahezu unverkäuflich ist. Ich nenne diese Entwicklung „Invisibilisierung“, das „Unsichtbarmachen“. Wir wollen nicht mehr daran erinnert werden, dass wir Tiere essen. Fischstäbchen und Chicken Nuggets sind uns lieber als ein ganzer Fisch oder ein komplettes Huhn.

Warum ist das so?

Jede Kultur trifft eine Auswahl, was für sie essbar ist und was nicht. Und gerade bei uns haben Nahrungstabus stark zugenommen. Angefangen bei Intoleranzen etwa gegen Weizen oder Milchprodukte bis hin zur generellen Ablehnung von tierischem Eiweiß. Das Verhältnis von Mensch und Tier hat sich in der nordatlantischen Essprovinz, also bei uns in Deutschland, einigen Nachbarn und den USA als Vorreiter, radikal verändert. Tiere achten und sie schlachten – diese jahrtausendealte Selbstverständlichkeit ist verloren gegangen.

Was werden wir in Zukunft essen?

Wir haben in den letzten Jahrzehnten gewaltige Revolutionen erlebt. Denken wir an den Siegeszug des Chilis oder die Überwindung des globalen Abscheus vor rohem Fisch. Die Renaissance regionaler Produkte auf Bauernmärkten, die Streetfood-Bewegung mit ihren Foodtrucks und auch das Experimentieren mit Insekten als Snacks – all das könnten Anzeichen einer weiteren kulinarischen Weltrevolution sein. Die Grenzen zwischen einheimisch und ethno werden mehr und mehr verschwimmen. 🍷



BUCHTIPP: Warum wir essen, was wir essen. Marin Trenk erzählt die wechselhafte Geschichte unserer Vorlieben und nimmt uns mit auf eine Entdeckungsreise durch die Esskulturen der Welt.

„Döner Hawaii. Unser globalisiertes Essen“, Klett-Cotta, 18 Euro