

Zusammenfassung:

Louisa und ihre bulgarische Freundin Marina verabreden sich nach der Uni zu einem gemeinsamen Frauenkochabend. Die beiden planen ein deutsches Menü, was sich aber als gar nicht so einfach herausstellt. Denn was ist eigentlich typisch deutsches Essen? Die beiden machen sich auf die Suche.

(Voxpops:) „viel Schweinefleisch“ – „fettig“ – „Rinderrouladen“ – „Kässpätzle“ – „üppig“ – „Eisbein“ – „Maultaschen“ – „Kartoffeln“ – „Sauerkraut“ – „Brot“ – „Grütze“ – „Weißwurst“ – „Würstl“ – „Being in Germany is quite difficult as a vegetarian.“

Erzähler: Marina ist eine Austauschstudentin aus Bulgarien. Sie studiert im ersten Semester Medien- und Kommunikationswissenschaften an der Universität Augsburg. Die Vorlesungen sind geschafft und sie hat sich mit ihrer Freundin Louisa in der Augsburger Innenstadt verabredet. Die beiden planen einen gemeinsamen Frauenkochabend. Deutsche Küche steht auf dem Speiseplan. Doch welche Gerichte könnten sie bloß kochen?

Louisa: Hallo Marina. Alles klar bei dir?

Marina: Hey du. Alle Vorlesungen sind für heute geschafft... Also alles super!

Louisa: Ja, stimmt. So viel Lernen macht total hungrig. Ich freu mich schon riesig auf unseren Kochabend. So richtige deutsche Hausmannskost wie bei Oma damals. Hm lecker!

Erzähler: Unter Hausmannskost versteht man traditionell zubereitete Gerichte der gutbürgerlichen Küche.

Marina: Also wenn ich an deutsches Essen denke, sehe ich ganz viele Kartoffeln, Brot und Wurst vor mir.

Louisa: Da könnte schon was Wahres dran sein.

Erzähler: Tatsächlich ist es so, dass Deutschland zu den Ländern zählt, die pro Person am meisten Kartoffeln verbrauchen. Die Kartoffel gilt als *das* typische deutsche Gemüse. Wir haben auch eine enorme Vielfalt an Brotsorten. Hier zu Lande sind 800 verschiedene bekannt. Gleiches gilt für unsere Wurstsorten. Wir Deutschen haben weltweit das größte Sortiment.

Marina: Und was genau könnten wir jetzt typisch deutsches kochen?

Louisa: Hm, da bin ich auch überfragt... die deutsche Küche ist echt vielfältig... da drüben gibt's einen Buchladen, der auch Kochbücher anbietet. Lass und da mal auf die Suche nach deutschem Essen gehen.

Louisa: So, dann schauen wir mal...ah, da hinten stehen die Kochbücher... italienische, chinesische...da! Deutsche Küche.

- Marina: Hä? Hier gibt's unter „deutsche Küche“ aber nur Bücher wie „Die norddeutsche Küche“, „Kochen in Bayern“, „Spezialitäten aus Hessen“ und so weiter. Nichts Deutsches!
- Louisa: Das habe ich mir fast schon gedacht. Alle diese Kochbücher sind eigentlich „typisch deutsch“.
- Erzähler: Genau. Das typische deutsche Gericht gibt es nämlich an sich gar nicht. Jedes unserer 16 Bundesländer hat seine eigene Geschichte und damit auch seine eigene Esskultur. Das kann uns auch Herr Wirsig bestätigen. Er ist Koch mit einer dreißigjährigen Berufserfahrung. Er kennt und schätzt die deutsche Küche und ihre regionalen Unterschiede.
- Interview: „In Norddeutschland wird mehr Fisch gegessen und mehr Kartoffeln und herzhaft. Und in Süddeutschland wird doch viel Gebratenes und andere Beilagen wie Knödel, Schupfnudeln, Spätzle und doch einige Süßspeisen als Hauptgericht gegessen, wie Apfelstrudel oder Germknödel.“
- Marina: Aha. Also bei uns gibt es schon Gerichte, die man überall in Bulgarien isst.
- Louisa: Ja, das ist wieder etwas anderes. Wir haben zwar kein festgelegtes deutsches „Nationalgericht“, aber schon auch Speisen, die es überall gibt. Jede Region bereitet sie halt ein bisschen anders zu und gibt ihr einen anderen Namen.
- Marina: Lustig. Und welche Gerichte sind das dann so?
- Louisa: Puh, lass mal überlegen. Also es gibt z.B. so flache, runde Hackfleischbällchen, die heißen je nach Region, Fleischlaible, Fleischküchle, Fleischpflanzerl, Frikadelle oder Boulette. Auch machen wir Deutschen, zum Beispiel, oft geriebene, rohe und gewürzte Kartoffeln, die wir in der Pfanne braten. Das nennen wir dann entweder Reibekuchen, Reiberdatschi oder Kartoffelpuffer. In manchen Regionen gibt es Schweinshaxen, also das Bein vom Schwein, manche nennen es Eisbein. Es gibt auch einige Lebensmittel für die wir verschiedene Namen haben.
- Marina: Ganz schön verwirrend. Ich würde sagen wir kochen einfach Schweinebraten mit Blaukraut und Knödel. Oder Weißwurst mit Brezl und süßem Senf. Das kenne ich schon und damit können wir nichts falsch machen.
- Louisa: Falsch nicht...aber auch nicht typisch deutsch. Diese Gerichte stammen eigentlich alle aus Bayern. Und wir wollten doch ein gesamtdeutsches Menü machen, oder nicht? Aber dir geht es wie vielen anderen Ausländern, die denken, dass die deutsche Küche nur aus der bayrischen Küche besteht. Nein, das wäre zu einfach. Lass uns doch noch mal nach weiteren Spezialitäten aus den einzelnen Regionen schauen.
- Erzähler: Nach und nach stapeln sich die durchgeblätterten Kochbücher und die zwei Mädchen sind beeindruckt von der Vielfalt an Gerichten, die Deutschland zu

bieten hat.

Sie entdecken deftige Eintöpfe und Kohlgerichte in norddeutschen Kochbüchern. Die rote Grütze trifft am meisten ihren Geschmack. Das ist ein Gelee aus Himbeeren, roten Johannisbeeren und Kirschen.

Im Süden fallen ihnen die Bratwürste und Spätzle, also selbstgemachte Nudeln ins Auge. Auch die schwäbischen Maultaschen, also Teigtaschen mit Gemüse oder Fleischfüllung, klingen gut.

Im Osten stoßen sie auf Gerichte wie den falschen Hasen, welcher sich als Hackbraten mit Rotkohl herausstellt. Auch die Kartoffelsuppe und die Thüringer Rostbratwurst sind hier beheimatet.

Der Westen Deutschlands hat vor allem Wildspezialitäten und Kohlrouladen, d.h. Weißkohlblätter mit Hackfleisch gefüllt, zu bieten.

Louisa: Mmm... so langsam bekomm´ ich Hunger. Der Verkäufer schaut auch schon ganz böse, was wir hier so lange in den Büchern blättern. Wir müssen uns jetzt mal echt für ein Menü entscheiden. Ich wäre für Thüringer Bratwürste mit Kartoffeln und Sauerkraut als Hauptgericht, das geht schnell und ist einfach zu machen...

Marina: ...und zum Nachtisch die rote Grütze aus dem Norden.

Louisa: Oh... lecker... und als Vorspeise hab ich hier so ein tolles Rezept gesehen... so ne leckere Kürbissuppe mit viel Curry, Kokosmilch und Krabben.

Marina: Curry? Kokos? Hallo? Wir wollten typisch deutsch kochen, schon vergessen? Das einzige Deutsche daran ist der Kürbis!

Louisa: Wer sagt denn bitte, dass man für deutsches Essen nur deutsche Zutaten verwenden darf? Und die müssen dann wohl auch noch deftig zubereitet und in riesen Portionen serviert werden, oder? Nein, das war ein einmal.

Interview: Also die deutsche Küche war früher sehr schwer und fleischlastig, wird heute immer leichter. Früher hat man fast nur die Kartoffeln gekannt, als Beilage. Und heute, mit Nudeln und frischem Gemüse und durch diese vielen Reisen der Deutschen auch, haben sie die Mittelmeerküche angenommen und dadurch wird das Essen halt leichter und, ja, bekömmlicher.

Marina: Stimmt auch wieder. Frau muss ja auch auf ihre Figur achten.

Louisa: Dann los, lass uns einkaufen gehen.

Erzähler: Das Ergebnis kann sich sehen bzw. schmecken lassen. Die beiden Mädchen kochen, braten, mixen und rühren, wie es ein deutscher Koch nicht besser könnte. Satt und zufrieden mit ihrem ersten deutschen Menü ziehen die beiden ein Fazit.

Louisa: Boah, ich kann nicht mehr.

Marina: Ich auch nicht. Jetzt hab ich ganz Deutschland in meinem Bauch.

- Louisa: Zumindest eine gute Mischung.
- Marina: Ihr Deutschen esst schon auch mal abends warm, oder nicht?
- Louisa: Eigentlich nicht.
- Interview: „In Deutschland wird mittags warm gegessen und am Abend eher kalt.“
- Louisa: Aber dadurch, dass viele Menschen berufstätig sind, kommt es bei uns natürlich auch oft vor, dass man erst abends zusammen warm ist. Das ist genauso wie die Sache mit den Zutaten. Jeder isst, wie’s ihm schmeckt. Wie kann man es sich sonst erklären, dass das beliebteste und meistgekochte Gericht der Deutschen Spaghetti Bolognese ist? Wir Deutschen lieben unsere traditionellen Gerichte, lassen uns aber auch von internationalen Einflüssen inspirieren.
- Interview: „Und so wird sich das in den laufenden Jahren stärker verändern. Mit Einflüssen aus der asiatischen Küche und vielleicht auch noch Mal Südamerika in Zukunft.“
- Marina: Darauf trinken wir jetzt noch einen Schnaps.
- Louisa: Damit kannst du nie was falsch machen bei einem deutschen Menü. Und damit wäre die Essenz der deutschen Küche gefunden.
- Beide: Prost!
- Erzähler: Wer etwas mehr über das Lieblingsgemüse der Deutschen erfahren möchte, für den lohnt sich der Besuch im Kartoffelmuseum in München. Von der Geschichte der Kartoffel bis hin zu ganzen Kunstwerken aus Kartoffeln, wird man staunen, was mit den kleinen, ovalen Dingen alles so möglich ist. Schaut mal rein unter www.kartoffelmuseum.de

Autoren:

Louisa Baumgärtel, Kathrin Kienle