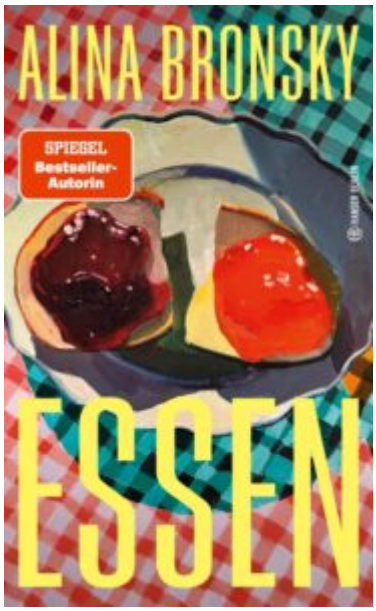
So einzigartig wie ein Fingerabdruck – Alina Bronskys Buch über das Essen

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Vorlieben und Abneigungen beim Essen sind so individuell wie ein Fingerabdruck. Fast immer gehen sie auf Geschmacks-Erlebnisse der Kindheit zurück. Mit solchen, stets persönlich beglaubigten Einsichten lockt einen die Schriftstellerin Alina Bronsky geschickt in ihr Buch übers Essen hinein. Auch nach dem Intro breitet sie ihren Erzählstoff sehr kurzweilig aus.



Der kompakte Band fügt sich bei Hanser Berlin ein in die zehnteilige Reihe zu den „10 wichtigsten Themen des Lebens“, als da außer dem Essen noch wären: das Altern, Schlafen, Lieben, Streiten, Wohnen, Arbeiten, Spielen (alle bereits erschienen), Sprechen und Reisen (kommen 2026 heraus). Übrigens stammen alle zehn Bücher von Frauen.

Deutscher Irrweg des „Trockenfutters“

Zurück zu Alina Bronsky. Sie kam als Kind aus der in letzten Zuckungen darnieder liegenden Sowjetunion nach Deutschland und

vermisste so manche liebgewordene Essens-Gewohnheit, obwohl hier doch eigentlich alle Zutaten im Überfluss vorhanden waren. Präferenzen beim Essen sind eben nicht nur individuell, sondern auch kulturell bedingt. Vor allem verstand sie anfangs lange nicht, warum die Deutschen ständig kaltes „Abendbrot“ verzehren. Das Russische halte dafür den schwer übersetzbaren Begriff *Suchomjatka* bereit, der jedenfalls die ablehnende Haltung zum Irrweg solchen „Trockenfutters“ in sich birgt. Ungleich besser sei es doch, etwas wohlig Warmes wie Porridge, Getreide- oder Kartoffelbrei zu sich zu nehmen. Und überhaupt: Wie könne man denn regelmäßig Dinge essen, für die man kein Besteck benötigt? Nun ja, gemach! Später hat Bronsky in Berlin sogar die Vorzüge der „Stulle“ schätzen gelernt.

Die Entdeckung der Grünen Soße

Alina Bronsky wurde 1978 in Jekaterinburg geboren. Dort dauert der oft bitterkalte Winter mindestens ein halbes Jahr, so dass man ihre innige Neigung zu warmen Mahlzeiten oder Vitamin-Speichern wie schwarzen Johannisbeeren oder Walderdbeeren (ihr zufolge viel schmackhafter als Gartenerdbeeren) ebenso versteht wie das kalte Grausen vor Eiswürfeln. Solche Prägungen verschwinden nicht so leicht. Allerdings hat sie sich in der hessischen Provinz bereitwillig integriert und so etwa auch die rund um Frankfurt übliche „Grüne Soße“ für sich entdeckt, die schon Goethe gemundet haben soll.

Nebenbei spendet Bronsky auch noch Rat für (angehende) Schriftsteller: Essen sei ein idealer Einstieg ins Erzählen, man solle es nur probieren. Folgt ein Exkurs über allfällige kulinarische Themen in Literatur, Malerei und Kino. Auch geht es zwischendurch darum, was Kochen und Bekocht-Werden für zwischenmenschliche Beziehungen bedeuten. Die Erwägungen reichen bis hin zu diplomatischen Verhandlungen, die mit Mahlzeiten erfahrungsgemäß besser gedeihen.

Als Krönung eine „Napoleon-Torte“

Zu jedem Kapitel bietet Bronsky neben ihren Geschichten ein einschlägiges Rezept an, so dass nach der Lektüre beispielsweise folgende Speisen nach ihrer Art zubereitet werden können: Borschtsch, Schokoküsse (von einer gewissen Frau Müller z. B. mit Gummibärchen und Smarties vermengt, ein seltsam reizvolles Unding), Frikadellen, speziellen Kaffee, Quarkauflauf, Haferplätzchen und Früchtebrot. Hinzu kommen die bereits erwähnten Stullen, Johannisbeeren, Porridge und Grüne Soße. Krönung des Ganzen ist aber wohl die in Russland offenbar überaus beliebte „Napoleon-Torte“. Aber lesen und schmecken Sie selbst!

Alina Bronsky: „Essen“. Hanser Berlin, 112 Seiten, 20 Euro.

P. S.: Kleiner Hinweis ans Lektorat für etwaige weitere Auflagen, die dem Buch zu wünschen sind: Auf Seite 81, Zeile 9, muss es Märchen und nicht Mädchen heißen. Gern geschehen.

Sinnlich, saftig, manchmal faulig: Ahlen zeigt „Früchte in der Kunst“

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Pierre-Auguste Renoir: „Nature morte aux pommes et grenades“ (Stillleben mit Granatäpfeln), um 1910, Öl auf Leinwand (Courtesy Kunststiftung Rainer Wild, Heidelberg © VG Bild-Kunst, Bonn 2025)

Es dürfte sozusagen die saftigste Ausstellung des Jahres sein, auf jeden Fall ist es die fruchtigste: Mit „Ein Genuss! Früchte in der Kunst“ präsentiert das Kunstmuseum Ahlen – erstmals in NRW – Ausschnitte der einzigartigen Sammlung des Heidelberger Unternehmers und Wissenschaftlers Prof. Rainer Wild, der sich just auf künstlerische Darstellungen von Früchten spezialisiert hat. Eigentlich kein Wunder, importiert und verarbeitet seine Firma doch Früchte aus aller Welt.

Über 100 Arbeiten von 77 Kunstschaffenden des 20. und 21. Jahrhunderts sind in Ahlen zu sehen. Da finden sich reihenweise große Namen aus der neueren Kunstgeschichte, beispielsweise (alphabetisch sortiert): Giorgio de Chirico, Lovis Corinth, André Derain, Rainer Fetting, Jörg Immendorff, Alexej von Jawlensky, Anselm Kiefer, Paul Klee, Markus Lüpertz, Pablo Picasso, Pierre-Auguste Renoir, Andy Warhol.

Für ein solches Kunst-Aufkommen hat man wohlweislich die Sicherheitsvorkehrungen verstärkt. Keine sonderliche prophetische Gabe ist nötig, um einen regen Publikumsandrang vorherzusagen. In solcher Erwartung öffnet das Haus samstags früher als sonst.

Rainer Fetting: „Äpfel aus Karwe I“, 1993, Öl auf Leinwand (Courtesy Kunststiftung Rainer Wild, Heidelberg © Rainer Fetting)

Gemalte Früchte haben eine lange Tradition. So wird denn auch in der Gegenwartskunst häufig aus dem historischen Fundus zitiert: Mal scheint ein berühmtes Bild von Caravaggio, bewusst unscharf gehalten, hindurch (bei Slawomir Elser), mal wird rückblickend auf die berühmten Frucht-Gesichter von Arcimboldo (goldene Skulptur von Miguel Berrocal) verwiesen – oder auf die Machart famoser Trompe-l’œil-Schöpfungen niederländischer Barockmeister. In all diesen Kontexten sind Früchte symbolisch „aufgeladen“. Oft stehen sie für schiere Lebenslust und Luxus, nicht selten aber auch für Vergänglichkeit und Verfall. Reife, sinnlich pralle und sodann

allmählich verfaulende Früchte (prototypisch in Cony Theis‘ „Bananenzyklus“, 1992) deuten auf Phasen des Daseins hin, mit denen sich natürlich auch der Mensch gemeint fühlen sollte. So lässt sich denn in dieser Schau zwar vielfach schwelgen, doch hält sie ebenso viele nachdenklich oder melancholisch stimmende Momente bereit.

Karin Kneffel: „Ohne Titel (Goldene Trauben)“, 1998, Öl auf Leinwand (Courtesy Kunststiftung Rainer Wild, Heidelberg © VG Bild-Kunst, Bonn 2025)

Ahlens Museumsleiterin Martina Padberg macht beim Rundgang zudem darauf aufmerksam, dass Stillleben ein besonderes Genre der Kunst seien – schon weil hierfür kein Modell stillsitzen musste, sondern das Arrangement (Obstkorb und dergleichen) für lange Zeit unverändert vor Augen stehen konnte. So kommt es, dass manche Künstler gerade im Spätwerk zum Motiv der Früchte zurückkehrten, sich damit gleichsam „die Ruhe antaten“ und innere Einkehr hielten. Wunderbare Beispiele hierfür sind etwa Bilder von Giorgio de Chirico oder Auguste Renoir.

Vielfältig sind die Zugriffe aufs Thema. Als sinnvoll erweist sich in Ahlen die Abfolge von Räumen, die je einer Frucht gewidmet sind (Äpfel, Bananen, Trauben, Zitronen etc.), so dass der vergleichende Blick sich auf künstlerische Details richten kann. Gerade die hie und da angewandte „Petersburger Hängung“ (Bilder dicht an dicht beisammen) bewirkt solche Konzentration. Abgesehen von individuellen Eigenheiten, ist es schon ein wesentlicher Unterschied, ob es sich z. B. um Arbeiten aus dem Geiste des Impressionismus, der Neuen Sachlichkeit oder aus dem Umkreis der Pop-Art handelt.

Ganz nebenbei geben einzelne Werke auch sachliche Rätsel auf: Auf welcher Grundlage konnte Christian Rohlfs schon 1903 ein „Stillleben mit Ananas“ anfertigen? War ihm die damals noch sehr exotische Fruchtsorte bereits zur Hand? Zumindest erhob sich diese Frage während der Pressevorbesichtigung (Lösungsansatz siehe am Ende des Beitrags).

Hans Op de Beeck: „Vanitas (variation) 1″, 2015, Holz, Gips, bemalt (Courtesy Kunststiftung Rainer Wild,

Heidelberg @ Hans Op de Beeck and Courtesy Galerie Krinzinger, Wien)

Nun noch ein paar willkürliche Schlaglichter auf weitere Einzelheiten: Max Kaminskis Triptychon „Garten der Lüste“ (2004) zeigt gleich eingangs die katastrophal bedrohte Umwelt, in der auch einstmals paradiesische Früchte zu vergehen drohen – wie denn überhaupt die biblische Apfelszene mit Adam und Eva zu den dauerhaftesten Überlieferungen zählt. Stephan Balkenhols schrundige Skulptur eines nackten Mannes mit Weinkrug und Trauben („Bacchus“, 2011) macht derweil aus dem Gott der rauschhaften Fruchtbarkeit ein reichlich normales, bodenständiges, ja etwas unberaten wirkendes Wesen. Karin Kneffels Bild „Ohne Titel (Goldene Trauben“, 1998) changiert unterdessen zwischen fotorealistischer Anmutung und genuin malerischer Behandlung.

Hans Op de Beeck stellt, nahezu raumfüllend, das riesige, Grau in Grau überzogene Blow-up-Abbild dreier Brombeeren dreidimensional vor Augen – ein Kunstwerk, um das man buchstäblich kaum herumkommt. Die Anregung sollen Geschmacks- und Geruchs-Erinnerungen aus der Kindheit gegeben haben – fast wie einst jene berühmten Madeleine-Kekse, mit denen sich Marcel Proust auf die folgenreiche „Suche nach der verlorenen Zeit“ begeben hat.

Damit an dieser Stelle genug! In einer Ausstellung, in der Ernst Barlachs Skulptur „Melonenesser“ (1906) im Jahrhundert-Abstand auf Ai Weiweis Wassermelone trifft (Auflagenstück aus Porzellan, 2006), herrscht an vielfältigen Anstößen zu eigenen Entdeckungen wahrlich kein Mangel.

„Ein Genuss! Früchte in der Kunst von Renoir bis Ai Weiwei“. Kunstmuseum Ahlen, Museumsplatz 1, 59227 Ahlen. Vom 6. Juli bis 26. Oktober 2025. Öffnungszeiten: Mi-Fr 15-18 Uhr, Sa, So und feiertags 11-18 Uhr. Eintritt 7 Euro, ermäßigt 5 Euro,

Kinder/Jugendliche bis 18 Jahre frei. Kleinformatiges Katalogbuch (144 Seiten) 12 Euro.

Weitere Infos: www.kunstmuseum-ahlen.de

P. S.: Vielversprechend auch das Begleitprogramm. Da geht es etwa um die Verhältnisse im globalen Früchtehandel oder um die erbärmlichen Bedingungen für Erntehelfer im Süden Europas. Früchte können eben auch „politisch" sein.

P. P. S.: Zur Ananas-Frage: Der rasch aufgerufene KI-Auszug der Suchmaschine ergibt, dass die Ananas bereits seit dem 17. Jahrhundert in deutschen Gegenden bekannt gewesen sei, zunächst „als exotische Delikatesse in herrschaftlichen Gärten und später als Importware". Bereits ums Jahr 1700 gelang demnach ein Ananas-Anbau in Potsdam. Anno 1779 sollen dort 400 Früchte geerntet worden sein. Bis ins 20. Jahrhundert seien diese Früchte sehr teuer und nur begrenzt verfügbar gewesen.

Salz im Nudelwasser und viele andere Küchenfragen

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Gewichtige Frage, fürwahr: „Wann kommt das Salz ins Nudelwasser?" Sofort oder etwas später? Das Magazin der Süddeutschen Zeitung (SZ) hat nach und nach eine Menge Fachleute (beileibe nicht nur mit professoralen Weihen) aufgeboten, um bei solcherlei Problemen Klarheit zu schaffen. Nun liegen die gesammelten Resultate in Buchform vor.

„Ein für alle Mal“ sollen hier – laut Untertitel – die wichtigsten Küchenfragen geklärt werden. Dabei zeigt sich doch rückblickend an etlichen Stellen, wie sehr solche Abwägungen zeitbedingt und dem Wandel unterworfen sind. Und gar manches Mal heißt es: „Die Antwort lautet Jein.“ Es lebe die feine Differenzierung.

Um den Titel gleich aufzugreifen: Das Salz gehört erst dann ins Nudelwasser, wenn Letzteres schon zu kochen beginnt. Es hat mit dem Siedepunkt zu tun, der sich bei vorschneller Dreingabe energetisch ungünstig darstellt. Tja.

Sodann geht es Schlag auf Schlag, so ungefähr nach der Parole: „Was Sie schon immer wissen wollten, aber kaum zu fragen wagten“. Wohlan denn, beispielsweise:

Alkohol verdampft beim Kochen eben n i c h t vollständig, also Vorsicht. Kartoffeln und Zwiebeln sollten in Papiertüten und/oder Pappschachteln gelagert werden, dunkel und trocken sowieso. In der Regel ist Ober-Unterhitze besser als Umluft, ein Air-Fryer ist der Fritteuse vorzuziehen, Gas u n d Induktion sind die Mittel der Wahl am Herd. Ein gekochtes Ei hält sich zwischen 2 und 4 Wochen lang. Angeschimmeltes aller Art (auch schon vor dem „Schimmelrasen“) sollte stets entsorgt werden, da ist einfach nichts mehr zu retten. Oder die

richtige Reihenfolge beim Salatdressing: erst Gewürze, dann Essig, schließlich Öl.

Und weiter, Frage um Frage: Dürfen Pilze gewaschen werden? Deuten Schraubverschlüsse auf minderwertige Weine hin? Warum werden Bananen so schnell braun? Ist Butter gesünder als Margarine – oder gibt es da vielleicht einen Mittelweg? Wie reklamiere ich im Restaurant? Wie sieht die ideale Sitzordnung beim mehr oder weniger festlichen Essen aus? (Bloß nicht den immerzu nörgelnden Miesepeter neben Seinesgleichen setzen, auch nicht zwei Kasper zueinander).

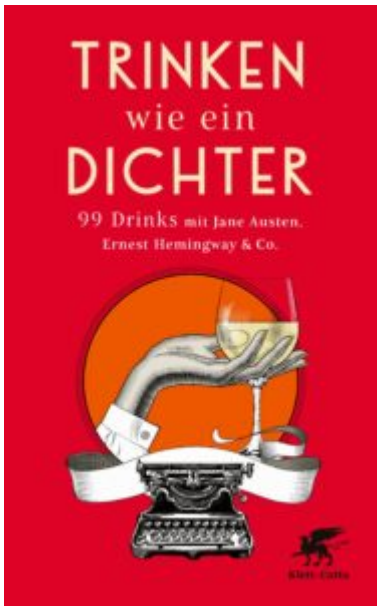
Genug! Lest selbst mehr davon. Und haltet euch dran. Aber nicht sklavisch.

Süddeutsche Zeitung Magazin: „Wann kommt das Salz ins Nudelwasser?“ Die wichtigsten Küchenfragen ein für alle Mal geklärt – Expertenwissen kurz und knapp. DuMont Verlag, 176 Seiten, 20 Euro.

Trunk, Zeitreise, Einsamkeit und mehr – ein Stapel mit neuen Büchern

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Was die Dichter im Glase hatten

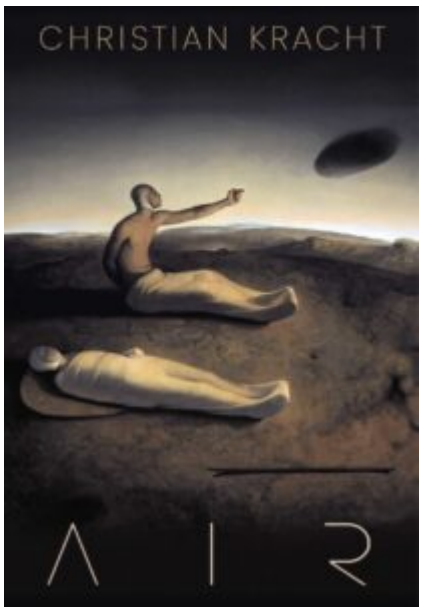


Welch eine Idee, gegenläufig zum oft eher abstinenten Zeitgeist: vorwiegend alkoholische Lieblings-Drinks ruhmreicher Schriftsteller, wie sie in ihren Werken vorkommen, als Rezepte herauszubringen und mit anekdotischen Anmerkungen zu versehen. Das Resultat, übersetzt aus dem amerikanischen Englisch: **„Trinken wie ein Dichter. 99 Drinks mit Jane Austen, Ernest Hemingway & Co.“ (Klett-Cotta, 217 Seiten, 24 Euro)**. Die größten Fraktionen bevorzugen – in allerlei Formen und Kombinationen – entweder Gin oder Whisky, dahinter folgen die Anhänger von Rum und Wodka. Einige Beispiele: Edgar Allan Poe hielt es mit Brandy, Rum und Schlagsahne. Gustave Flaubert bevorzugte Apfelcider mit Calvados und Aprikosenbrand. James Joyce nahm – wenig überraschend – gern Kaffee mit irischem Whisky zu sich. E. T. A. Hoffmann mixte sich sozusagen „Elixiere des Teufels“, z. B. aus Lipari-Wein, Kirschwasser und Champagner. Novalis fand die „Blaue Blume“ mit Hilfe von Bittermandel-Schnaps, Kirschsaft und – Mohnsirup. Pablo Neruda goss vorzugsweise Cognac und Cointreau ins Glas, Sylvia Plath hingegen Wodka und Martini, der notorische Trinker Joseph Roth schlichtweg am liebsten Pernod, während Friedrich Dürrenmatt Bordeaux-Wein mit Rum zusammenbrachte. Und Goethe? Verkostete schon mal das eine oder andere Glas fränkischen Weines. Prosit!

Ein Frauenleben im Rausch

Wir schließen thematisch ans vorherige Buch an: Wohin verschärfter Alkoholkonsum führen kann, schilderte anno 1929 Colette Andris (Pseudonym für Pauline Totey) in ihrem Debütroman **„Eine Frau, die trinkt" (Aus dem Französischen von Jan Rhein, Wagenbach, 156 Seiten, 22 Euro)**, der als lohnende Wiederentdeckung erschienen ist. Die Autorin führte in den „wilden Zwanzigern" – also vor rund 100 Jahren – ein bewegtes Leben mit allen Höhen und vor allem Tiefen. Sie war eine der allerersten Nackttänzerinnen, wurde hernach Schauspielerin und eben Autorin. Eine durchaus mögliche Professorinnen-Karriere hatte sie zuvor in den Wind geschlagen. Bereits mit 8 Jahren war sie das erste Mal betrunken, um die Eltern gezielt zu schockieren. Der Suff wurde später ihr täglicher Begleiter. Nur im Rausch glaubte sie, gewisse Männer ertragen zu können. Ein Inferno aus Lebensdurst und Abstürzen, trotz der historischen Distanz ungemein gegenwärtig.

Auf eine Zeitreise geschleudert



Der Schweizer **Christian Kracht** war vor allem zu Zeiten seines Romans „Faserland" enorm „angesagt" und galt als große literarische Hoffnung seiner Generation. Nun hat er mit **„Air" (Kiepenheuer & Witsch, 215 Seiten, 25 Euro)** erneut die literarische Szene betreten und sogleich wieder Scharen von Rezensenten auf den Plan gerufen. Erlesen schon die bloßen Orte der weit ausgreifenden Handlung: Paul, ein Schweizer Innenarchitekt, lebt auf den abgelegenen schottischen Orkney-Inseln und erhält einen rätselhaften Auftrag aus Norwegen, er soll den perfekten White Cube erschaffen. Durch eine

Sonneneruption wird er freilich auf eine Zeitreise geschleudert, die ihn u. a. in eine mittelalterlich anmutende Welt führt. Wer will, kann nun am großen Motiv-Entschlüsselungs-Wettstreit teilnehmen – zwischen germanischen Mythen, KI-Phantasien, Dichtung und Philosophie. Wahrhaft gehobene Fantasy, zuweilen poliert wie ein Design-Produkt erscheinend, doch staunenswert reichhaltig und nicht nur ästhetisch überzeugend.

Ein allgegenwärtiges Gefühl

In letzter Zeit haben manche Politiker das Thema Einsamkeit als eines entdeckt, das sie mit ihren begrenzten Mitteln bekämpfen wollen. Die Erfolgsaussichten sind freilich fraglich, denn Einsamkeit könnte ja vielleicht als Konstante zur universellen Conditio humana gehören. Allerdings sollte man sich nicht einfach damit abfinden, und man darf auch die jeweiligen Ursachen und Beweggründe nicht verkennen. Der in Kassel lebende **Janosch Schobin**, studierter Soziologe, Hispanist u n d Mathematiker (!), legt mit **„Zeiten der Einsamkeit. Erkundungen eines universellen Gefühls“ (Hanser, 224 Seiten, 24 Euro)** ein Standardwerk zum Thema vor, das so ziemlich alle Ausfaltungen des Phänomens in Historie und vor allem Moderne erkundet. Einsamkeit zeigt sich dabei keineswegs nur als individuelles, sondern als kollektives, gesellschaftliches Problem. Für solche Bücher werden am besten feste Plätze im Regal reserviert – zur ständigen „Wiedervorlage“.

Bis in die Bochumer Discos

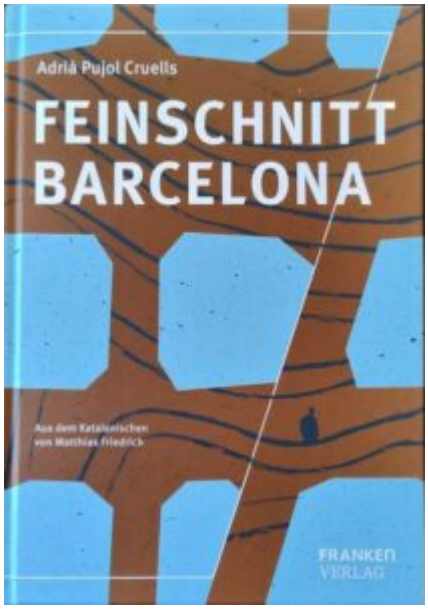
Maja aus Montenegro wird in Deutschland aufwachsen. Die Geschichte ihres spurlos verschwundenen Vaters Miko und seiner Familie kennt sie noch nicht. Ihre Mutter wird sie ihr erzählen. Es ist eine rasante, ziemlich abenteuerliche Migrations-Geschichte, die in den 1980er Jahren aus einem montenegrinischen Dorf bis nach Bochum und in die dortigen Discos führt. Die 1978 in Gelsenkirchen geborene **Ines Habich-Milović**, auch als Theatermacherin und Theaterautorin tätig, kündet davon in ihrem Romandebüt **„Dein Vater hat die Taschen voller Kirschen“ (Rowohlt Berlin, 302 Seiten, 24 Euro)**. Der Titel bezieht sich auf einen Kirschenklau in Nachbars Garten, der hier eine treibende Rolle spielt. In mancherlei Facetten geht es darum, wie kulturelle Identitäten überhaupt entstehen. Dieses Buch beweist, dass Unterhaltsamkeit und Anstöße zur Nachdenklichkeit durchaus miteinander einhergehen können.

Neue Rock- und Pop-Geschichten

Wir bleiben in Bochum: Der aus dieser Stadt stammende Ulli Engelbrecht ist ein Kenner und emsiger Sammler von Rock- und Popmusik. Zudem häuft er allerlei Geschichten rund um Songs und Sounds an, die gewiss einen wesentlichen Teil seines Lebens und des Lebensgefühls seiner Altersgenossen ausmachen. Man tritt ihm sicherlich nicht zu nahe, wenn man Leute wie den Mit-Bochumer Frank Goosen und den Briten Nick Hornby zu seinen Anregern zählt. Auch im neuen Buch mit dem zunächst seltsam klingenden Titel **„Klaus Nomi war ja eigentlich Konditor“ (BoD / Books on Demand, Paperback, 180 Seiten, 13 Euro)** erzählt Engelbrecht wieder amüsante Rock- und Popgeschichten,

vornehmlich gespeist aus den 70er- und 80er Jahren. Er scheint auf ein schier unerschöpfliches Reservoir an solchen Stories zurückgreifen zu können. Bisher lagen aus diesem Themenkreis bereits vor: „Mir brennen die Schläfen“, „Klingende Wunder“ und „Runde Dinger“. Wohl dem, der ein dermaßen gut sortiertes Archiv hat und es so launig ausbreiten kann!

Lektüre vorzeitig abgebrochen



Dass der Franken Verlag als ambitioniertes Projekt in Dortmund an den Start geht, hat sich verheißungsvoll angehört. Gleich mit der ersten Publikation wird die Vorfreude etwas gedämpft. Die aufs Jahr 1992 und die Folgezeit bezogene, nacholympische Stadterkundung **„Feinschnitt Barcelona“** von **Adrià Pujol Cruells (Aus dem Katalanischen von Matthias Friedrich, Franken Verlag, Dortmund, 256 Seiten, 24 Euro)** mag im Original ein großer Wurf sein, doch das teilt sich in der deutschen Übertragung nur bedingt mit. Der Franken Verlag will Übersetzerinnen und Übersetzer durch Namensnennung auf dem Cover eigens würdigen. Gut so. Auch gebührt prinzipiell allen Respekt, die sich übersetzend ans Katalanische begeben. Nun kann ich mangels Kenntnis dieser Sprache nicht beurteilen, inwieweit die vorliegende Übersetzung gelungen ist. Ich nehme allerdings wahr, dass das Resultat im Deutschen gewöhnungsbedürftig klingt. Gleich die ersten Sätze lauten so: *„Aus den Laternen auf der Plaça del Sortidor rinnsalt kränkliches Licht… Die Stadtreinigung hat die Pflastersteine mit phreatischem Wasser begossen…“* – „Rinnsalt“, „phreatisch“. Das sind einfach hinderliche Lesebremsen. In ähnlichem Duktus geht es vielfach weiter. Ich gestehe freimütig, die Lektüre vorzeitig abgebrochen zu haben. Vielleicht passe ich ja einfach nicht zu diesem Buch.

Finale um die Currywurst: Berlin vs. Ruhrgebiet

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Manches, was immer und immer wieder als reviertypisch hervorgekramt wird, kann einem auf Dauer ein bisschen auf den Geist gehen. Grönemeyers Liedgut beispielsweise. Die ewige Rivalität zwischen Schalke und dem BVB. Die alljährlich abgefeierte Büdchenkultur. Oder die Currywurst. Doch im Grunde ist uns all das ans Herz gewachsen, oder etwa nicht?

Seit Jahrzehnten wird im Ruhrgebiet medial auf Biegen und Brechen darauf hingearbeitet, dass die Currywurst im Revier erfunden worden sei – und nicht in Berlin. Ein neues Buch soll jetzt „endgültig“ Klarheit bringen, ist passenderweise im Klartext-Verlag erschienen und heißt „Alles Currywurst – oder was?“

Da sich der Klartext-Verlag in Essen befindet, ist die Stoßrichtung vorgegeben. Wir wollen ja hier nicht spoilern, aber dreimal darf man raten, ob Berlin oder das Revier im Jahr

1936 die Nase vorn hatte. Auch Bückeburg und Hamburg müssen hintanstehen. Die beiden Autoren (siehe unten) berufen sich auf hartnäckige Recherchen, Gespräche mit Zeitzeugen und aussagekräftige Dokumente. Also so, als ginge es wahrhaftig ums große Ganze. Und es geht ja auch um die Wurst. Bange Frage: Müssen wir jetzt mit einem harten Konter aus Berlin rechnen? Ha, kommt nur ran!

Geschichte und Geschichten dieser kulinarischen Spezialität werden nicht durchgängig erzählt, sondern quasi lexikalisch aufbereitet, was viele, viele Kurzbeiträge nach sich zieht. Als Lesende(r) wird man keineswegs überfordert, sondern mit flockiger Schreibe allzeit bei Laune gehalten. Wir erinnern uns: Der 1983 von Ludger Claßen im anderen Geiste gegründete Klartext-Verlag gehört seit einigen Jahren zur Funke-Mediengruppe (Essener Flaggschiff: WAZ), wo derlei lockere Stilistik ebenfalls vielfach gepflegt wird.

Von A wie Airline bis Z wie Zusatzstoffe oder Zwiebeln reicht das currywurstige Alphabet, in dessen Verlauf eigentlich alles abgegrast (oder besser: verbraten) wird, was irgend mit der Currywurst zu tun hat oder haben könnte. Unterwegs werden auch Fragen angeschnitten, mit denen nicht unbedingt zu rechnen war, etwa: Welcher Wein passt am besten zur Currywurst? Rümpft da jemand das feine Verkostungs-Näschen?

Doch natürlich spielen Phänomene, an die man bei Stichwort Currywurst sogleich denkt, die Hauptrollen. Duisburgs legendärer „Tatort“-Berserker Schimanski beispielsweise. Oder die natürlichen Begleiter der Wurst: Pommes! Wat sons‘? Globale Vielfalt ist auch mit drin: Das garantieren die schier endlos zu variierenden Curry-Mischungen.

Die beiden Autoren grillen nicht ausschließlich auf Revierfeuer. Der erfahrene Gastronom Tim Koch ist gebürtiger Hamburger, trägt jedoch, wie auf dem Cover verraten wird, als Unterarm-Tattoo eine Currywurstschale. Sein Mitstreiter Gregor Lauenburger ist alteingesessener Duisburger und arbeitet

hauptberuflich als Seelsorger an einem Essener Gymnasium. Da sieht man mal wieder, wie die Currywurst verschiedene Menschen lukullisch vereint.

Rankt sich nicht gar eine ganze Philosophie um diese volkstümliche Speise? In der Literatur ist sie jedenfalls längst angekommen. Im Verzeichnis der weiterführenden Bücher findet sich selbstverständlich auch Uwe Timms Novelle „Die Entdeckung der Currywurst“ (1993), die 2008 verfilmt wurde und Hamburg als Ursprungsort ausmacht.

Und jetzt? Haben wir wohl ein neues, leichthändiges Standardwerk zum Thema.

Tim Koch & Gregor Lauenburger: „Alles Currywurst – oder was? Die ganze Wahrheit über das Kultobjekt“. Klartext-Verlag, Essen. 176 Seiten. 9,95 Euro.

Bloß nicht von Experten einschüchtern lassen – „Das Weinbuch ohne Blabla“

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Vorab bemerkt: Dieses Buch ist bereits seit fünf Monaten auf dem Markt, liegt in der dritten Auflage vor und hat immerhin den Deutschen Kochbuchpreis bekommen. Doch erst durch ein Interview der Süddeutschen Zeitung mit der Autorin Louisa Maria Schmidt bin ich darauf aufmerksam geworden. Also habe ich „Das Weinbuch ohne Blabla“ käuflich erworben. Nix Rezensionsexemplar.

Interessant und ermutigend erschien mir Schmidts Ansatz, dass sich die Leute nicht durch hochtrabende Weinexperten (wohl wirklich überwiegend Männer) ins Bockshorn jagen lassen, sondern ihrem eigenen Geschmack auch ohne sonderlichen Fachjargon auf die Spur kommen sollten. Tatsächlich gibt es auf diesem Felde viel affiges Getue, von dem sich die Autorin wohltuend fernhält. Also auf zur Verkostung! Munter reingeschnuppert und reingeschmeckt ins Buch:

Natürlich packt die studierte Weinfachfrau und Weinbloggerin Louisa Maria Schmidt (die ihr Lesepublikum gerne freundschaftlich als „Lou“ anspricht) denn doch jede Menge Spezialwissen aus, das sie freilich nicht mit Imponiergehabe zubereitet. Das breite Spektrum reicht von Trauben- und Weinlesekunde über Keller-Phänomene wie Holzfässer (nicht mehr „sexy“), Schwefelzusatz, Weinstein (im Grunde okay, weil natürlich) und einen bedenkenswerten Exkurs zum Alkoholismus bis hin zur kapitalen Hauptsache: den großen Weinsorten und Weinlagen. Persönlich war ich etwas verblüfft, weil einer meiner Favoriten (Nero d‘Avola aus Sizilien) überhaupt nicht vorkommt. Vielleicht ist mein Geschmack ja nicht „hip“ genug.

Ein Grundbekenntnis der Autorin lautet jedoch, dass stets der persönliche Geschmack und keinerlei Vorgabe entscheidend sein sollte. Sprachlich serviert sie ihre fundierten Erkenntnisse

locker und gut gelaunt, wobei sie es in einer Hinsicht übertreibt. Gefühlt auf jeder zweiten Seite verwendet sie das vermeintlich coole Kürzel „aka“ (für: also known as = auch bekannt als). Es tut dem Buch aber insgesamt keinen Abbruch.

Man lernt eine ganze Menge hinzu, auch Überraschendes. So etwa, dass die vielfach verpönten Schraubverschlüsse gar nicht schlechter sein müssen als Korken, ja, dass sogar Wein in Beuteln und Tetrapaks womöglich richtig gut sein kann. Und welche Gläser sind empfehlenswert? Schmidt zufolge und vielleicht zum Entsetzen mancher Puristen reichen ordentliche Universalgläser, die noch dazu getrost spülmaschinenfest sein dürfen. Hierbei wirbt sie sogar für eine bestimmte Marke. Nun ja. Jedenfalls sollen wir die Gläser immer schön am Stiel anfassen, denn Handwärme verfälsche den Geschmack.

Eigentlich selbstverständlich: Prinzipiell kommt es in erster Linie auf die Winzerkunst (Lou Schmidt würde schreiben: Winzer:innenkunst) und den Inhalt der Flaschen und Gläser an. Deutlich aufgewertet finden sich übrigens halbtrockene oder gar süße Weine, die sich eben zu manchen Speisen am besten fügen. Trotzdem: Not my cup of tea, um es fachfremd zu sagen.

Im Wesentlichen handelt das Buch von guten oder auch fehlerhaften Tröpfchen aus Italien, Frankreich, Spanien und Deutschland (das im Vergleich gar nicht übel wegkommt), zudem wird etwa Slowenien lobend erwähnt und Österreich nicht vergessen. Übersee-Anbaugebiete werden zumindest gestreift. Auch geraten Weinableger wie Champagner, Prosecco, Portwein oder Sherry in den zumeist wohlwollenden Blick.

Es fehlen allerdings jegliche fotografische Bebilderung und/oder Grafiken, die einiges verdeutlichen könnten. Bloße Aufzählungen und Tabellen können den Verlust kaum wettmachen. In dieser Hinsicht wirkt das Buch leider etwas unsinnlich. Ein Haupt-Gestaltungselement sind übrigens jene gedruckten „Rotweinflecken“, die sich vom Cover bis zur Rückseite durch alle Kapitel ziehen. Für Zehntelsekunden erschrickt man

anfangs tatsächlich: Habe ich etwa das Buch mit meinem Merlot (oder Primitivo etc.) versaut?

Louisa Maria Schmidt: „Das Weinbuch ohne Blabla“. dtv, 286 Seiten, 20 Euro.

Vom Pasta-Rezept zur Bellini-Oper und zurück

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Im Entstehen begriffen: das erwähnte Pasta-Rezept mit Penne Rigate. (Foto: BB)

Zufälle gibt’s! Beispielsweise solche, die sich zwischen Kulinarik und Opernwelt begeben.

Der Reihe nach: Wir haben ein Rezept ausprobiert, es trägt den Titel *„Sizilianische Pasta mit Ricotta und Auberginen (alla Norma)“* und soll hier selbstverständlich auch sogleich verlinkt werden. Damit niemand sagen kann, er/sie sei um den Genuss gebracht worden.

Ich will aber auf etwas anderes hinaus. Warum trägt das Gericht eigentlich die Zusatz-Bezeichnung „alla Norma“? Dazu verzeichnet Wikipedia zwei Erklärungsversuche. Der eine besagt, ein sizilianischer Koch sei vor Zeiten so begeistert gewesen, dass er die Pasta-Variation nach der Oper „Norma“ des ruhmreichen Komponisten Vincenzo Bellini benannt habe, der just in Catania (Sizilien) geboren wurde. Die zweite Version klingt weniger leidenschaftlich, sie bezieht sich auf den Ausdruck „una vera norma“ („eine echte/wirkliche Norm“), der die Beispielhaftigkeit allgemein feiert.

Zurück zu Bellini. Seine hochdramatische Belcanto-Oper umkreist jene gallische Druiden-Priesterin Norma und spielt zur römischen Besatzungszeit, rund 50 Jahre vor Christus. (Wer sich nebenbei an Asterix erinnert fühlen sollte, kann schwerlich daran gehindert werden). Norma lässt sich jedenfalls – sozusagen gegen jede gesellschaftliche Norm – mit dem römischen Prokonsul Pollione ein, also mit dem Feind ihres Volkes. Die beiden haben sogar zwei Kinder miteinander, die Norma versteckt hält. Als sich Pollione in die gallische Novizin Adalgisa verliebt, nimmt eine tödliche Tragödie ihren Lauf…

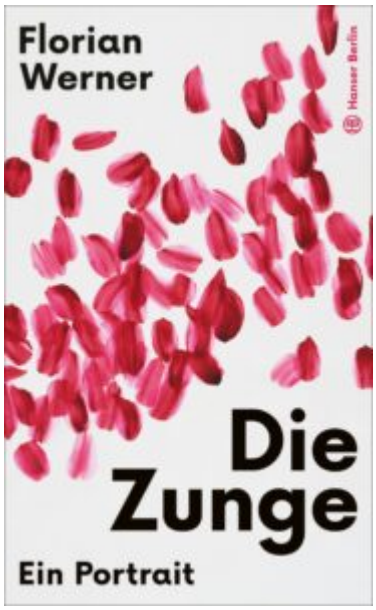
Ein aufwühlender Stoff, fürwahr, der sich in Arien sondergleichen ergießt. Auch und vor allem Maria Callas hat damit Erfolge gefeiert. Und doch musste ich, der ich mit Opern fremdele, ziemlich schmunzeln, als ich las, wer die Titelpartie bei der Uraufführung am 26. Dezember 1831 in der Mailänder Scala gesungen hat. Ob Zufall oder Fügung: Der Weg führt verbal zum eingangs erwähnten Rezept zurück, denn die Dame hieß Giuditta Pasta.

Jaja, ich weiß, keine Scherze mit Namen. Nennt mich albern. Ich kann es doch auch nicht ändern. Und damit Basta!

Lecken, schmecken, lispeln, lallen: Fast alles über die Zunge

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Florian Werner knöpft sich die kulturgeschichtlichen Themen vor, wie sie ihm beikommen. Zuletzt hatte er sich mit allerlei Fährnissen rund um die Raststätte befasst, es wurde an dieser Stelle gewürdigt. Nun ist ein ganz spezieller Körperteil an der Reihe: die Zunge, also das eigenwillig schlüpfrige Ding in der Mundhöhle, das manchmal so keck hervorkommt.



Schnell wird klar, wie fleißig der Autor Materialien gesammelt hat. Nahezu jede denkbare (zumindest deutschsprachige) Redensart mit Zungenbezug wird zitiert und aufs pralle Leben bezogen. Da kommt einiges zusammen. Derlei Bücher tendieren

überhaupt dazu, die ganze Welt auf ihr Thema zu fokussieren. Dem Zungen-Autor ist irgendwann alles Zunge. Und so heißt es auch hier: bloß nichts vergessen, bloß nichts auslassen, keinen Gag verschenken. So wird die Phänomenologie der Zunge um und um gewendet. Beim Ameisenbär ist sie übrigens rund 60 Zentimeter lang, die Giraffe bringt’s auf 50 Zentimeter. Nur mal fürs Protokoll.

Provokation und Sexualität

Was kann die Zunge nicht alles sein und vollführen – von frühauf: gemeinsam mit den Lippen an der Mutterbrust saugen. Aber sie ist auch körperpolitisch aktiv. Vor allem seit den 1960er Jahren gerät sie zum immer offensiveren Zeichen der Provokation, sofern frech rausgestreckt (man denke ans berühmte Stones-Cover und dergleichen Ikonen); ein höchst bewegliches Organ, schleimig und zuweilen etwas eklig. Sodann die sexuelle Konnotation beim Lecken und Gelecktwerden. Mit den Geschlechtsteilen hört die Leckerei ja noch lange nicht auf, das weite Feld wird von A bis Z (Klartext: Arschlecken bis Zungenkuss) durchbuchstabiert. Feinsinnige Unterscheidung: Kommt die Zunge aus dem Mund und wölbt sich nach oben, so darf die Mimik als lasziv gelten (das walte Mick Jagger), richtet sie sich nach unten, so wird es schnell beleidigend. Bäh!

Beileibe nicht jedes Lecken ist erotisch, es kommt auch in biederen Bereichen vor. Vordem wurden zumeist auch Briefmarken rückseitig geleckt, heute gibt’s überwiegend selbstklebende Postwertzeichen. Da deutet sich wohl ein Wandel zu mehr Sterilität und Hygiene an. Auch so eine Zeitsignatur.

Belege quer durch die Kulturgeschichte

Sodann die Feinheiten der Geschmackswahrnehmung (Nebenaspekt: Abwertung des Süßen, nicht erst seit Özdemir und Lauterbach) und der Sprachlichkeit, deren Artikulation wesentlich von der Zunge erzeugt wird – bis hin zum Lispeln und Lallen. Linguistik kommt vom romanischen Wortstamm für Zunge.

Schließlich der verzückt-religiöse und esoterische Aspekt („In Zungen reden“), Teufel und Schlange mit ihren gespaltenen Zungen. Kurzum: Man denke sich irgend etwas Zungenhaftes aus, es wird mit ziemlicher Sicherheit in diesem Buch auftauchen.

Von biblischen und antiken Mythen über die Philosophie (Kant etc.) bis zu Kunst, Kino und Pop-Videos reicht das Spektrum der Beleg- und Beleck-Stücke. Haha, auf diesen halbgaren Gag mochte ich jetzt auch nicht verzichten. Die jeweilige Deutung bewerkstelligt Florian Werner vielfach inspiriert, zumindest aber mit Geschick und Routine. Er hat den nötigen Horizont. Dennoch erschöpft sich das Repertoire irgendwann. Das Buch hätte nicht viel umfangreicher werden sollen.

Als Agassi Boris Beckers Gedanken las

Der Verfasser bringt unterwegs einige hübsche Anekdoten unter, so auch jene, nach der der US-Tennisstar (und nachmalige Ehemann von Steffi Graf) Andre Agassi häufig gegen Boris Becker gewinnen konnte, weil er geahnt hat, wohin Boris schlagen würde. Warum? Weil er Beckers Zunge beobachtete. Sie zeigte die Richtung des Balles vorab an. Agassi konnte sich das Grinsen kaum verkneifen, als er belauschte, wie Becker nebenan der Weltpresse sagte, dieser amerikanische Gegner könne wohl seine Gedanken lesen…

Gegen Ende die multiple Horrorvorstellung: Variationen auf abgeschnittene Zungen. Abgründe brutaler Herrschaftsausübung, vor allem in kolonialistischen Zusammenhängen oder im schwerkriminellen Milieu. Da geht’s beispielsweise um die „Kolumbianische Krawatte“ (die ich hier nicht näher erläutern mag) sowie einschlägige Fundstellen von Ovid über Shakespeare und Houellebecq bis hin zur Netflix-Serie „Breaking Bad“. Am Ende glimmt, trotz viehischer Gewalttaten, so etwas wie vage Hoffnung auf. Werden auch einzelne Zungen verletzt und zerfetzt, so werden sie niemals alle zum Schweigen gebracht.

Florian Werner: „Die Zunge. Ein Portrait“. Hanser Berlin, 216

Seiten, 24 Euro.

Die feine Art des Speisens: Vincent Moissonniers Ratgeber „Der Käse kommt vor dem Dessert“

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Das literarische *amuse gueule*, also das geschmacksanregende Vorwort stammt vom Schriftsteller Hanns-Josef Ortheil, einem sinnenfrohen Genießer. Autor des Haupttextes ist indes der aus Frankreich stammende Küchenchef Vincent Moissonnier. Er hat sich seit langer Zeit mit seinem Spitzenrestaurant in der vermeintlich „französischsten“ deutschen Stadt niedergelassen, in Köln. Das Prädikat ist anfechtbar, aber egal.

In frankophilen Zusammenhängen, so weiß man, wird seit jeher am edelsten gespeist. Auch die zugehörigen Benimmregeln sind

ursprünglich aus der höfischen Kultur Frankreichs hervorgegangen. Just um die heute wünschenswerten Varianten und Nuancen geht es im vorliegenden Buch „Der Käse kommt vor dem Dessert“. Untertitel: „Goldene Regeln für den Restaurantbesuch – von Dresscode bis Trinkgeld“.

Sind wir etwa wieder in Zeiten angelangt, in denen förmlicher Benimm abermals eine größere Rolle spielt? Mit mehr oder weniger wohligem Gruseln erinnern sich die Älteren unter uns an bestens parodierbare Publikationen wie „Der gute Ton in allen Lebenslagen“. Doch wahrscheinlich brauchen wir ja dringlich solche Gegenkräfte zur oftmals waltenden Rüpelhaftigkeit; wenn auch nicht mehr so steifleinen wie ehedem.

Köln mit französischen Akzenten

Argwöhnische Menschen mögen „kölschen Klüngel“ dahinter wittern, andere die kuschelige Vertrautheit zu schätzen wissen: Vorwortgeber Ortheil ist gebürtiger und überzeugter Kölner. Moissonnier betreibt just dort sein Gourmet-Restaurant, in dem gewiss auch Ortheil gelegentlich zu dinieren pflegt. Ko-Autor des Buches ist Joachim Frank, seines Zeichens Mitglied der Chefredaktion beim Kölner Stadtanzeiger, der wiederum im Dumont-Verlag erscheint. Kein Wunder also, dass dieses Buch im Dumont-Buchverlag herauskommt. Man ahnt: Hier herrscht gesteigerte Kölschigkeit mit französischem Akzent, mithin nicht nach lässiger Art der ortsüblichen Köbes-Gastronomie.

Moissonnier will uns einerseits die Furcht vor allzu rigiden Verhaltensregeln nehmen, es gehe vornehmlich darum, ein Gefühl für Stil zu entwickeln. Eine seiner Grundregeln lautet: Hauptsache, dass alle Beteiligten sich wohlfühlen. Dennoch häuft er im Laufe des Buches viele, viele Empfehlungen an, die sich denn doch zum dicht geflochtenen Regelwerk summieren. Was da alles zu beachten ist!

Sind Smoking und Frack vorhanden?

Wann verschickt man die Einladungskarte, was sollte draufstehen, wie wird zu- oder abgesagt, welcher Dresscode soll jeweils gelten (hoffentlich haben alle Herren zur Not wenigstens einen Smoking und einen Frack parat, es wird hier quasi vorausgesetzt), wie verhält es sich mit der Sitzordnung, wie schaut der perfekt gedeckte Tisch aus, wie die Speisen- und Getränkefolge, wann und wo darf zwischendurch geraucht werden, wie wird diskret reklamiert, wie am besten bezahlt und ein Trinkgeld gegeben, wie genau wird das auch nicht ganz unkomplizierte Begrüßungs- und Abschiedsritual absolviert? Und so weiter, und so fort. Puh!

Die Benutzung der Servietten (selbstverständlich aus Stoff, keine – so wörtlich – *„gottverdammten Papierservietten“*) möge als kleines Beispiel dienen. Zitat:

„Zum Essen legen Sie die Serviette einmal quer gefaltet auf Ihre Beine, die offene Seite zu Ihnen gewandt, und putzen sich die Lippen immer mit der Innenseite ab. Wenn Sie die Serviette danach zurücklegen, bleibt die Außenseite sauber und man sieht die Flecken nicht. Denken Sie auch daran, während des Essens jedes Mal die Serviette zu benutzen, bevor Sie etwas trinken. Fetträndер vom Essen am Glas sehen einfach scheußlich aus. (…) Am Ende des Essens landet die Serviette bitte nicht auf dem Teller. Das ist eine Katastrophe…“

Mit Gläsern anstoßen oder nicht

Man hat ja schon von schlimmeren Katastrophen gehört, aber sei’s drum. Auch nationale Unterschiede der Esskultur geraten hin und wieder in den Blick. Die englische und US-amerikanische Angewohnheit etwa, die Linke aufs Knie zu legen, während die Rechte nur noch mit der Gabel operiert; die deutsche Sitte, mit den Trinkgläsern anzustoßen, die in Frankreich unbekannt ist; die angeblich vorwiegend niederländische Neigung, sich am Buffet für ganze Tage zu

versorgen… Moissonnier wird es wohl wissen, er hat Gäste aus praktisch allen Ländern dieser Erde bewirtet. Freilich wohl kaum aus unteren Schichten der Gesellschaft.

Der Buchtitel bezieht sich natürlich aufs Finale der Speisenfolge. Der alte Merksatz, demzufolge „Käse den Magen schließt“, sei unsinnig, befindet Moissonnier. Stets gehöre das Dessert ans Ende eines stilvollen Essens. Dazu gibt es einleuchtende Begründungen.

Butter nicht streichen, sondern heben

Zuweilen geht es allerdings arg ins Detail. Wird etwa Brot auf einem Vorspeisenteller kredenzt, so sollen wir die Butter um Himmels Willen nicht schnöde aufstreichen, sondern mit dem Messerchen als hauchdünne Schicht aufs Brot heben. Tja. Wer solche Feinheiten nicht befolgt, steht in diesem Kontext ganz schön belämmert da. Vor einem Besuch im „Moissonnier“ zu Köln (oder vergleichbar ambitionierten Etablissements) sollte man tunlichst dieses Buch gelesen haben, sonst tuschelt eventuell das Personal – oder es erscheint gar der Maître persönlich am Tisch, was in besonders peinlichen Fällen geschehen sein soll.

Einzelheiten muten übertrieben penibel an. Dass jedoch gewisse Grundformen gewahrt und gepflegt werden, ist keinesfalls nur hochnäsiger Unsinn im bourgeoisen Sinne. Insofern haben wir hier doch einen kundigen Ratgeber aus wahrlich berufenem Munde. Muss auch nicht jeder Satz beherzigt werden, so eben doch der Geist und das stilistische Empfinden.

Vincent Moissonnier / Joachim Frank: „Der Käse kommt vor dem Dessert.“ Mit einem Geleitwort von Hanns-Josef Ortheil und Illustrationen von Nishant Choksi. Dumont. 160 Seiten, 20 Euro.

„Im Bann des Eichelhechts“ – Axel Hackes neue Abenteuer im Sprachland

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Wohl einem Autor, dem die Ideen oder zumindest die Materialien nur so zufliegen, weil sie ihm haufenweise von seinen Leserinnen und Lesern zugesandt werden. Axel Hacke vergisst denn auch nicht, dafür im Nachspann seines neuen Buches Dank abzustatten. Er selbst versteht es meisterlich, all die Fundstücke zur vergnüglichen Lektüre zu arrangieren.

„Im Bann des Eichelhechts“ heißt das Opus, in dem Axel Hacke – wieder einmal – entzückende bis entsetzliche Sprachentgleisungen, Verhörer, Verleser und unfreiwillig komische Übersetzungsfehler auftischt. Hacke wähnt sich angesichts der überbordenden Fülle geradezu in einem jeder Logik enthobenen „Sprachland“, in dem ungeahnte, oft geradezu poetische Ausdrucks-Freiheiten herrschen. Ganz vorne und ganz hinten im Band sieht sich dieses Land liebevoll

kartographiert.

Beim „Eichelhecht“ handelt es sich übrigens um den Irrtum eines Dreijährigen, der sich nach einem Waldspaziergang gesprächsweise an den Eichelhäher erinnern wollte. Respekt: Solch ein elaboriertes Missverständnis muss man mit drei Jahren erst einmal zustande bringen.

Die Tücken der indirekten Übersetzung

In ganz besonderem Maße erntet Axel Hacke diesmal auf dem weiten, weiten Feld der Kochrezepte und Speisekarten, zumal solchen, die aus dem Spanischen oder Italienischen übersetzt wurden – aber wie! Setzt man sich einmal auf die Spur (Wie konnte es nur zu diesen abenteuerlichen Formulierungen kommen?), so wird man im Gefolge Hackes häufig finden, dass es an der indirekten Übersetzung liegt. So geht es nicht gleich vom Spanischen ins Deutsche, sondern es wird zumeist der Umweg übers Englische genommen, womit die Zahl der Fehlerquellen sozusagen exponentiell steigt. Nicht zuletzt Übersetzungsprogramme sorgen beim Überschreiten der Sprachgrenzen für Heiterkeit. Immer noch.

Wenn die Scampi zum Gitter flüchten

Und so kommt es zu herrlichen Wortschöpfungen wie etwa „Tortenhuhn“, „Tinderfisch“ oder gar Gerichten wie „Fuck the duck until exploded“. Auch finden sich – weitaus harmloseres Beispiel – Zubereitungen wie „Französische Bekleidung“, was sich natürlich schlichtweg als wörtliche Übertragung von „French Dressing“ erweist. Auf ähnlich simple Weise geraten auch nahrhafte „Rechtsanwälte“ auf französisch-deutsche Menükarten, wenn nämlich Avocados im Spiel sind und an Advokaten sich anlehnen. Etwas komplizierter wird’s schon, wenn „Scampi alla griglia“ zu „Sie flüchten zum Gitter“ wird. Immerhin zeigt es sich bei hartnäckiger Recherche, dass die Entstehung dieser Wendungen noch durch Anklänge oder Doppelbedeutungen erklärbar ist, während andere Fügungen

völlig sinnfrei daherschweben. Mehr wird dazu an dieser Stelle nicht verraten.

Axel Hacke erkundet jedoch nicht nur kulinarische, sondern auch etliche andere Bezirke im schier grenzenlosen Sprachland. So versucht er in einem Kapitel, sich deutsche Wörter mit möglichst vielen „e“-Lettern auszudenken – ein auch im Internet beliebtes Nonsens-Spiel. Stücker 18 sind es beispielsweise in:

ebereschenbeerengeleebecherchendeckelchen

Geht da womöglich noch mehr? Oder fällt man dabei irgendwann dem Wahnsinn anheim?

Was hat es mit den Tiftrienen auf sich?

Ergiebig sind auch übersetzte Gebrauchsanweisungen, mehrsprachige Schilder, Verhörer (speziell aus kindlicher Unwissenheit, z. B. „Tiftrienen“ statt „tief drinnen“), die einen mitunter ein halbes Leben lang begleiten können. Und dann wären da noch die phonetischen Anleitungen für beflissene Polen, die ausgewählte Sätze in verständlichem Deutsch aussprechen möchten. Beispielsweise:

„Zajt cwaj sztunden haben wija kajn waser.“ – „di szpyl-maszine yst fersztopft.“

Was nicht vergessen werden darf: Alle Achtung fürs Lektorat! Dermaßen viele Fehlleistungen und sonstige Sprachblüten quasi „korrekt“ (also „richtig falsch“, hehe) abzudrucken, hat sicherlich erhöhte Aufmerksamkeit und wahrscheinlich so manche ungläubige Rückfrage bei Axel Hacke erfordert.

Axel Hacke: „Im Bann des Eichelhechts und andere Geschichten aus Sprachland“. Verlag Antje Kunstmann. 264 Seiten, 22 Euro.

Die WAZ schenkt kräftig ein: Gin und mehr mit Bergbau-Anmutung

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Ein Ginflaschen-Verschluss anderer Provenienz – nicht bei WAZens zu erwerben. (Symbolfoto: Bernd Berke)

Wahrscheinlich haben die Trendsetter schon wieder eine andere Flüssigkeit ausgerufen, doch dem durchschnittlichen Genießer gilt wohl immer noch der Gin als *d a s* hochprozentige Getränk dieser Jahre. „Gib deinem Leben einen Gin!“ appelliert neuerdings eine Werbetafel im Supermarkt, wo dem Feuerwässerchen eine auffällige Extra-Präsentation zuteil

wird.

Nicht nur in good old England, wo Gin immer schon besonders geschätzt wurde, weiß man, dass sogar die Queen sich in schöner Regelmäßigkeit ein paar Schlückchen gönnt. Nun ist der vermeintliche Hype auch im Marketing der Westdeutschen Allgemeinen Zeitung (WAZ) angekommen. Frei nach Schiller: „Spät kommt er, doch er kommt…“ Diese leichten Verspätungen haben ja auch etwas sympathisch Schrulliges. Eile mit Weile – dem Zeitgeist gemächlich hinterdrein.

Mythos vom Kumpel in Ewigkeit

Doch was hat die WAZ mit dem Gin zu schaffen? Nun, ausweislich einer Eigenanzeige auf der heutigen Titelseite bietet das Blatt in seinem Shop „Mineur Gin“ an. Oh, là là! Französisch. Das klingt doch beim ersten Hinhören recht kultiviert und distinktiv. Mineur heißt Bergmann, kann jedoch auch „zweitrangig“ oder „minderjährig“ bedeuten, aber diese beiden Varianten kommen hier eher weniger infrage.

Zurück zum Mineur als Bergmann. Die WAZ wird gewiss bis in alle Ewigkeit den Mythos vom Kumpel pflegen, die Zechen gehören ja gleichsam zur DNA des Blattes. Und so prangen auf dem Flaschenetikett denn auch zwei Bergleute mit Helm und Hacke. Der Wahl- und Werbespruch dazu lautet „So ehrlich wie die Menschen im Ruhrgebiet“. Na gut, das ist ein bisschen dem Motto der Dortmunder Bergmann-Brauerei nachempfunden, deren Bier mit „Harte Arbeit, ehrlicher Lohn“ angepriesen wird. Sei’s drum.

Heimaterde, Kohlenjunge, Püttmann

Klickt man sich durch den WAZ-Shop, so findet man weitere – allesamt etwas krampfhafte – Ruhri-Anmutungen wie den „Gin Heimaterde“, den „Püttmann“ (Lakritzlikör mit demselben Kumpel-Bild wie beim „Mineur“), einen Kräuterlikör namens „Kohlenjunge“ und den „Mond von Wanne-Eickel“, eine im Profil halbmondförmige Buddel mit Apfel-/Birnen-Likör. Wohl bekomm’s.

Um ehrlich und beinahe sachlich nüchtern zu bleiben: Der „Mineur Gin“ hat 44,7% Vol. oder über 44 „Umdrehungen“, wie unverbesserliche Humoristen zu juxen pflegen. Hoffentlich stoßen nicht die Hacker damit an, die die Computersysteme der Funke-Gruppe (und somit auch der WAZ) bundesweit attackiert und für Wochen lahmgelegt haben. Aber das ist eine ganz andere Geschichte, über die wir nicht scherzen sollten. Sagen wir’s halt mit Wilhelm Busch: „Wer Sorgen hat, hat auch Likör.“

Alle Menschen werden Brüder, wenn im Grill die Glut entfacht…

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Ich geb’s ja zu: Das (annähernd) kugelförmige Einstiegsmodell ist hier auch vorhanden. (Foto: Bernd Berke)

Von den zirpenden Tierchen gleichen Namens mal abgesehen: Zur Goethezeit (oder so) hatte das Wort Grillen ungefähr die Bedeutung „Flausen im Kopf“. Einer, der Phantastereien zuneigte, galt als Grillenfänger. Schlagt’s nach im Grimmschen Wörterbuch.

Heute tritt das Wort im gänzlich anderen Kontext auf. Grillen ist die vielleicht liebste *„Freizeit-Aktivität von Millionen, Tendenz steigend“* (um den gängigen Pressequatsch-Modus zu imitieren). Da sind sich z. B. Deutsche und Migranten türkischer Herkunft ganz einig. Und noch etliche andere. Vor

dem Grill sind beinahe alle gleich. Lasset uns singen aus voller Brust, sehr frei nach Schiller und Beethoven: *Alle Menschen werden Brüder, wenn im Grill die Glut entfacht…*

Als wär’s in der Steinzeit

Prosaischer gesagt: Sobald die ersten Sonnenstrahlen im Frühjahr hervorschimmern, wird allüberall der Grill angeworfen. Vor allem mehr oder weniger fachkundige Männer versammeln sich um die Feuerstellen, als wär’s in der Steinzeit. Grille, wem ein Grill gegeben!

Natürlich werden rings um den Grill weder Smoothie noch Latte Macchiato geschlürft, sondern es werden vorzugsweise ein paar Fläschchen Bier verkostet. Die Hopfenkaltschale lindert ja wohl auch am besten dieses durchdringende Hitze-Gefühl. Aaaaah! Da muss auch das sonst bevorzugte Weinchen weichen.

Fleisch auf dem Rückzug?

Endlose Debatten kann’s darum geben, was wie und warum auf den Grill gehört und was eher nicht. Welche Saucen in Betracht kommen. Welche Metzger die besten seien. In den letzten Jahren haben sich allerdings vegetarische und vegane Fraktionen auch am Grill in Stellung gebracht. Kaum etwas Pflanzliches, das bei ihnen nicht auf dem Rost und in speziellen Folien landete. Doch nach wie vor haben die Fleischliebhaber die Oberhand, wenn auch mit Rückzugsgefechten. Wie sich denn überhaupt – als Reaktion auf all das Gemüsezeugs – eine Gegenbewegung etabliert hat, zu der beispielsweise „Fleisch-Boutiquen“ und ähnliche Etablissements mitsamt passender Propaganda-Presse zählen.

Angewandte Grillistik

Für Diskussionen (in branchenüblich „flotter Schreibe“ muss man natürlich schreiben: heiße Diskussionen) sorgt auch immer mal wieder die Grundsatzentscheidung oder auch Gretchenfrage des Grillens: Wie hältst du’s mit der Energie? Soll man den

recht bequemen und weitgehend schmutzfreien Gasgrill vorziehen oder den rußig-authentischen Holzkohlegrill? Falls man den Letzteren wählt, welche von den zahllosen Kohlesorten wäre wofür am besten geeignet? Aber was sagt Gretchen, äh Greta dazu?

Tja, das Grillen ist mitunter eine Wissenschaft. Angewandte Grillistik, wenn man so will. Oder muss es Grillologie heißen? Egal. Aber damit das ein für allemal klar ist: Der elektrische Tischgrill geht gar nicht. Der ist was für, naja…

Manche Männer (Frauen hingegen kaum) halten sich enorm viel zugute auf ihre Grill-Expertise, man könnte auf den Verdacht kommen, es spiele dabei – neben einem gewissen Atavismus – auch Kompensation eine Rolle. Oft geht übermäßige Grillwut übrigens mit ständigen Handwerker-Projekten und geradezu exzessiven Baumarktbesuchen einher. Und man schaue sich an, welche überdimensionierten Grill-Boliden im Einsatz sind. Erinnern sie nicht an die unsäglichen SUV-Panzer? Auch die Zubehör-Ausrüstung hat es in sich – vom Schutzhandschuh über allerlei Gerätschaften wie Anzündkamine, Schaufeln und Zangen bis zum Reinigungs-Set.

Die Sehnsucht nach dem Herbst

Gehen die schier endlos langen Sommer zur Neige, in denen mindestens an jedem Wochenende dunstige Schwaden durch die Siedlungen gezogen sind, sehnen sich Grill-Skeptiker endlich, endlich in den Herbst hinein, in dem derlei Aktivitäten seltener werden. Grill-Industrie und die ihr hörigen Grill-Fanatiker haben indes so etwas Teuflisches wie „Wintergrillen“ ausgeheckt, auf dass die Glut nie und nimmer verlösche. Wird’s kälter, dann gibt’s eben Glühwein zum Grillgut. Gnade!

P. S.: Es soll sogar Leute geben (und hierbei sind dem Vernehmen nach Frauen führend), die zu mittleren bis größeren Grill-Events in der Nachbarschaft eines jener flinken Cocktail-Taxis in die Straße beordern. Na, denn Prost!

Antlitz aus Fleischwurst, Schulter aus Birne: „Das Mädchen mit dem Perlenohrring“ und viele andere Kunstwerke als Brotbelag

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Es war wirklich eine originelle Idee: berühmte Werke der

Kunstgeschichte als Brotbelag nachzugestalten. Kaum unter einem #Hashtag lanciert, erwies sich der harmlose Spaß als „viraler Twitter-Trend“, wie man so palavert. Und wie das im Netz manchmal so geht, beteiligten sich alsbald Hunderte mit ihren Kreationen daran. Jetzt ist ein Buch daraus geworden; noch dazu im seit jeher kunstsinnigen Dumont-Verlag.

Den ersten Einfall hatte Marie Sophie Hingst, die nun als Herausgeberin des Bändchens fungiert. Ihr Debüt gab sie mit der vergleichsweise einfachen Übung, ein Bild von Piet Mondrian auf Brot nachzuahmen. Da mussten Käse- und Tomatenstücke halt nur rechteckig geschnitten werden, darunter lugte (gleichfalls als Rechteck) weißer Frischkäse hervor – und fertig war die essbare Chose. Der Impuls dürfte ähnlich lustvoll gewesen sein wie der eines Kindes, das beim Frühstück z. B. Tier-Umrisse aus Käse legt.

Nach und nach arbeitete und aß sich Hingst mit ihren zahlreichen Followern kulinarisch durch die Kunstgeschichte hindurch – von den Höhlenzeichnungen in Lascaux (man nehme dazu: Nuss-Nougat-Creme, Marmelade und Frischkäse auf Vollkorntoast) bis hin zu Verhüllungen à la Christo & Jeanne-Claude (Roggenmischbrot in der knittrigen Tüte).

Nicht alle Schöpfungen sind von gleicher Güte. Manche Belag-Kompositionen (etwa die „Mona Lisa“ aus Champignons, Brokkoli und Zucchini auf Graubrot) sind denn doch kläglich weit vom Vorbild entfernt. Es war aber auch eine schier übermenschliche Herausforderung.

Mitunter reicht ein Messerschnitt

Gar leichtes Spiel hatten hingegen die Adepten eines Lucio Fontana (einfach der unbelegten Toastscheibe einen Messerschnitt zufügen) oder Günther Uecker (Nägel ins Graubrot stecken – fertig!). Desgleichen simpel mutet Beuys‘ Fettecke an (richtig geraten: kantige Butterecke aufs Brot, sonst nix). Für Yves Kleins blaues Quadrat hätte man unterdessen lieber

eine anders nuancierte Lebensmittelfarbe nehmen sollen…

Dürers „Betende Hände“ notdürftig in die Margarine zu ritzen, ist ebenfalls nicht gerade die Hohe Schule. Für Leonardo da Vincis „Das letzte Abendmahl“ Jesus und die Apostel mit (lediglich elf) bunten Gummibärchen auf Knäcke zu paraphrasieren, erscheint nahezu lästerlich. Viele Einfälle leben also quasi von der Chuzpe, mit der sie kurzerhand umgesetzt wurden.

Okay, man kann ja versuchen, das alles selbst besser zu machen. Öhm… tja. Ach, dazu fehlt einem einfach die Zeit.

Meerjungfrau mit Kieler Sprotte

Beginnen wir also zu loben: Liebevoll nachgebildet finden sich beispielsweise Dalís erschlafft hängende Uhren (hauchdünne Gurkenscheiben), Monets „Seerosenteich“ (Gurke, Frühlingszwiebeln, Spinat etc.) oder jene Meerjungfrau von John William Waterhouse, deren Fischschwanz just aus einer nonchalant hingelegten Kieler Sprotte besteht. Picasso geht in bestimmten Phasen immer: Man wirft die Zutaten einfach beherzt aufs Brot. Nein, nein, Scherz beiseite, auch das will gekonnt sein.

Meine beiden Lieblingsbilder sind jedenfalls: Erstens C. D. Friedrichs „Das Eismeer“, dessen Nachbildung freilich aufgrund ziemlich großer Salzmengen kaum genießbar sein dürfte. Und zweitens das Werk auf der Titelseite, Vermeers auch schon im Kinofilm ausgiebig gewürdigtes „Mädchen mit dem Perlenohrring“. Farblich kommt das Antlitz aus Fleischwurst zwar nicht so recht hin, aber allein das – Achtung, Schleichwerbung! – „Tic Tac“ als kostbare Perle hat schon ‚was.

Eins steht jedenfalls von vornherein fest: Brotlose Kunst ist das nicht.

Marie Sophie Hingst (Hrsg.): „Kunstgeschichte als Brotbelag“.

Dumont Verlag. 112 Seiten, 100 farbige Abbildungen. 15 €.

Ribéry und die Wut nach dem Steak

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Frooonkreisch macht mal wieder mehrfach von sich reden: Ist es Zufall oder Schicksals Walten, dass die Aufwallungen des rabiaten Bayern-Kickers Franck Ribéry mit dem Erscheinen des neuen Houellebecq-Romans „Serotonin“ zusammentreffen? Ist etwa Ribéry auch einer jener Wutbürger, wie sie im Buch mehr oder weniger direkt vorkommen? Nun ja, Benzin- oder Milchpreise regen ihn wohl weniger auf. Jedoch…

Salz mit quasi-

religiöser Anmutung…
(Foto: Bernd Berke)

Dieser Ribéry, der auch schon mal Ärger wegen Sex mit einer minderjährigen Prostituierten hatte (endete mit Freispruch), hat bekanntlich kürzlich ein sündhaft teures Steak verputzt, ein rundum vergoldetes. Kostenpunkt angeblich 1200 Euro.

Macht Goldflitter kein Bauchweh?

Es war sozusagen ein Tanz ums Goldene Kalb, wie man ihn schon aus der Bibel kennt. Kann man solchen Goldflitter eigentlich unbeschadet essen, oder hat der arme Franck davon Bauchgrimmen bekommen? Das täte uns aber leid.

Jedenfalls ist er sehr offensiv mit seinem dekadenten und nachgerade obszönen Tun umgegangen. Er hat es für nötig befunden, sich selbst, das Steak und den Kult-Koch im (a)sozialen Netzwerk zu feiern. Kein Gedanke wird daran verschwendet, wie das bei den oft nicht so begüterten Fußballfans wohl ankommt. Aber über solche niederen Sphären sind Multimillionäre à la Ribéry natürlich längst weit erhaben.

Nun gibt es manche, die sagen: Er hat doch die Kohle und kann damit machen, was er will. Klar, wenn er dereinst selbst in der Hölle braten möchte, kann er das alles tun.

Wenn das Salz über den Unterarm rieselt

Reli-Scherzchen beiseite. Und auch keine mahnenden Vorträge über soziale Verpflichtung des Eigentums, die auch anderwärts nicht zu gelten scheint. Erst recht keine Stellungnahme zu jenem Koch, der u. a. dadurch prominent und teuer wurde, dass er das Salz nicht direkt auf die Speisen streut, sondern es über seinen Unterarm rieseln lässt…

Nach dem Motto „gesalzene Preise, gepfefferte Sprache“

ist Ribérys rüde Reaktion auf seine Kritiker, wiederum via Netzwerk (diesmal Instagram) verbreitet, noch einmal eine ganz andere Nummer. Wer ihn kritisiert, ist demnach nur durch ein geplatztes Kondom entstanden (also ein unerwünschtes Kind gewesen), er solle überdies seine Mutter, seine Großmutter und seinen Stammbaum ficken. Ausgesuchte Worte also, die auf Französisch noch viel erlesener und eleganter klingen.

Herzlicher Empfang in allen Stadien

Bei Bayern München, dessen Chef Uli Hoeness (da war doch auch mal ein Prozess?) jüngst noch die hehren Club-„Werte" beschworen hat, für die er einstehe, ist man wahrscheinlich peinlich berührt, lässt sich aber offiziell nichts anmerken. Der 35-jährige Ribéry, der sich auch auf dem Platz häufig daneben benimmt, hat ja zuletzt mal wieder ein paar Törchen geschossen. Also wird man ihn wohl weiter als Stammspieler einsetzen – und ihm der Ordnung halber eine Geldstrafe aufbrummen, die er vermutlich aus der Portokasse bezahlt.

Und schon wieder meldet sich Ribéry (via Twitter) zu Wort. Es gehe ihm gut, man solle sich keine Sorgen um ihn machen. „Und nun zurück zum ernsten Geschäft, wir haben eine Menge Arbeit vor uns", schreibt er aus dem ohnehin umstrittenen Trainingslager (ausgerechnet in Katar!) weiter. War also alles nur ein Spaß? Hahaha! Wat hamwer gelacht.

Zu gönnen wäre es Ribéry, dass er fortan in allen Stadien ganz besonders herzlich und gellend empfangen wird. Schließlich sind Fans, die sein Verhalten nicht billigen, ihm zufolge ja eh nur „Steine in meinem Schuh." Und tatsächlich begleitet ihn auch dieser Wunsch: Möge er allzeit Steine im Schuh haben!

P. S.: Haben wir's nicht schon immer geahnt, dass „Ribéry" auf Deutsch „Reiberei" heißt? Eben. Oder lautet die korrekte Übersetzung nicht sogar „Abreibung"?

Knochenbrecher und geile Gans – Die im Revier gemachte Zeitschrift „Ruhrgebeef“ feiert das Fleisch mit jeder Faser

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Lange keine Zeitschrift mehr gesehen, die mit so viel Wumm aufgetreten ist: „GANS. SCHÖN. LECKER.“ rufen einem die Versalien auf dem Cover der weihnachtlichen Ausgabe lauthals zu. Darüber prangt das Titelfoto einer kross gebratenen Gans in denkbar fleischiger Weise.

Titelseite der Zeitschrift „Ruhrgebeef“, Ausgabe 5. (© Überblick Medien GmbH & Co. KG,

Bochum)

Ja, entgegen allen Trends zum vegetarischen oder gar veganen Essen zelebriert diese Illustrierte das Fleisch mit virilem, manchmal geradezu beißwütigem Gestus. Die Postille erscheint im Revier und nennt sich wortspielerisch *„Ruhrgebeef“.*

Saftiger Braten in Nahaufnahmen

Im besagten Stil geht es auch im Heftinneren weiter beherzt zur Sache. Immer und immer wieder sieht man saftige Fleischstücke von jedwedem Getier, bevorzugt in Großaufnahmen, die jede Faser erkennen lassen und zuweilen beinahe schockierend wirken.

Ein Veganer dürfte beim bloßen Anblick schnell in Schnappatmung verfallen. Fehlen nur noch kernige Sprüche wie „Wir wollen sein ein einzig Volk von Metzgern“. Oder auch „Das Schlachten ist des Ruhris Lust“. Naja, jetzt geht meine Phantasie durch. Aber die haben angefangen!

Die „Ruhrgebeef“-Macher lassen es ja auch verbal nicht an Entschiedenheit fehlen. Die empfehlende Vorstellung einer Geflügelschere wird mit der nur bedingt empfindsamen Überschrift „Der Knochenbrecher“ versehen. Die Titelgeschichte über Gänse bekommt diese Zeile, abermals in brüllenden Großbuchstaben, diesmal mit frivolem Beiklang: „DIE GEILE GANS AUSM KRANZ“. Gemeint ist das Hattinger Landhaus-Restaurant „Kranz im Katzenstein“. Illustriert ist das wiederum sehr detailfreudig mit Fleisch-Nahansichten, die überhaupt das ganze Blatt dominierend durchziehen. Und nicht jedes dieser Bilder ist geeignet, den Appetit anzuregen.

Ratschläge vom „Fleischflüsterer“

Die nächsten Storys befassen sich mit den Gans-Zerlegungstipps von Christoph Grabowski, eines Fleisch-Sommeliers (es muss nicht immer „Metzger“ heißen) aus Castrop-Rauxel, der zuweilen auch bewundernd „Fleischflüsterer“ genannt wird. Unter dem

Motto „Wild geworden“ geht’s ferner um Schwarz- und Rotwild. Einige Seiten zuvor musste „Beef Bacon“ gegen „Pork Bacon“, also Rind gegen Schwein, zum „Duell“ antreten. Großer Sport.

Außerdem wandelt man über etliche Seiten mit arg wiederholungsträchtiger Fotoauswahl auf den rauchigen Spuren des Bochumer Grill-Weltmeisters Oliver Sievers, der den Titel in Limerick (Irland) geholt hat und nach eigenem Bekunden daheim zehn verschiedene Grills hat. Der Mann verwendet übrigens auch schon mal Gemüse als Grillgut, was einem im Kontext von „Ruhrgebeef“ seltsam fremd vorkommt.

Besonderer Mix für die Männlichkeit

Ein Abstecher nach Dortmund verströmt einen speziellen Duft von Männlichkeit und (prothesenhafter?) Potenz. Folgender Themenmix (nein, nicht Thermomix, Sie haben falsch gelesen) wird da angerichtet: In einer „Tuningschmiede“, in der halt Autos tiefergelegt und aufgemotzt werden, gibt es auch knackige Burger. Fleisch und Motoren, das ist eine Kombi, wie sie die „Ruhrgebeef“-Macher Macher wohl besonders schätzen.

Direkt danach sind wir zu Gast bei einem Duisburger Wurstmetzger, außerdem bei einem Metzger aus Essen, es folgen u. a. ein Testbericht über Waygu-Rinder, um die inzwischen weit über Japan hinaus ein Kult entstanden sein soll, ein längeres Stück über den „Steak-Patriarchen“ Eugen Block sowie eine Hymne auf den „Schinkenhimmel“ am Essener Großmarkt. Vom münsterländischen Iberico-Schweinezüchter gar nicht erst zu reden.

Themenfeld wohl noch lange nicht abgegrast

Puh! Doch damit noch nicht genug. Ein Besuch im Grillzentrum der Dortmunder Firma S & E lässt erneut ahnen, dass (auch) auf diesem Felde redaktionelle Berichte und Werbung nicht immer in wünschenswerter Deutlichkeit getrennt werden (können). Mehrfach wird man Inserate von Gastro-Betrieben finden, denen auch ein Beitrag gewidmet ist.

Sodann wird noch dem Whisky als Fleischbegleiter gehuldigt (ein edles Destillat kommt gar aus dem Sauerland), und es werden einige der besten Pommesbuden im Ruhrgebiet genannt – Stichwort „Currywurst“. Keine ganz taufrische Idee. Unter dem sportiven Begriff „Trainingslager“ werden uns schließlich noch ein paar Rezepte schmackhaft gemacht.

Angesichts des einschlägigen Themenspektrums, das ja auch in dieser fünften Nummer schon wieder so manches abdeckt, fragt man sich, was die Redaktion des Überblick-Verlags (Bochum) eigentlich in den nächsten Ausgaben präsentieren will. Aber wir zweifeln natürlich nicht daran, dass das Team um Chefredakteur Tom Thelen auch weiterhin noch jede Menge Fleischiges aus der Region anrichten und servieren wird.

„Ruhrgebeef“ (hier: Ausgabe 5). Zeitschrift. 6,50 Euro.

Helles Malz, Aroma-Hopfen, weiches Wasser: Vor 175 Jahren erfand der Bayer Josef Groll in Böhmen das Pilsener Bier

geschrieben von Werner Häußner | 15. Oktober 2025

Mit dem Bier, das unsere Vorfahren vor mehr als 5000 Jahren schon im vorderen Orient brauten, haben unsere modernen Industriebiere kaum mehr etwas gemeinsam. Doch der Grundprozess des Vergärens mit Wasser, Malz, Hefe sowie würzenden und konservierenden Beimischungen – heute fast ausschließlich Hopfen – ist gleich geblieben. Eines der

erfolgreichsten Biere der Neuzeit, das Pils, wurde vor genau 175 Jahren im böhmischen Pilsen von einem bayerischen Braumeister erfunden.

Vor 175 Jahren zum ersten Mal ausgeschenkt: Das Pilsner Bier ist nach wie vor die beliebteste Biersorte in Deutschland. Foto: DBB

Josef Groll aus Vilshofen in Niederbayern wurde damals nach Pilsen geholt, um im neu erbauten Bürgerlichen Brauhaus ein qualitätsvolles Bier zu brauen. Am 5. Oktober 1842 setzte er seinen Sud erstmals an, am 11. November, dem Festtag des heiligen Martin, wurde das neue Bier ausgeschenkt – und überzeugte die Pilsener Bürger auf Anhieb. Dass er eine folgenreiche Bier-Erfindung gemacht hatte, dürfte Josef Groll damals noch nicht bewusst gewesen sein.

Schlankes Bier mit goldgelber Farbe

Noch heute ist die historische Sudpfanne im Museum auf dem Gelände der riesigen Brauerei von „Pilsner Urquell“ erhalten.

Josef Groll braute sein Bier nicht wie die Pilsner Hausbrauer vorher mit obergäriger, sondern mit untergäriger Hefe. Sie heißt so, weil sie sich nach dem Gärvorgang am Boden des Gärbottichs absetzt.

Josef Groll auf einem Foto vor 1887.

Das untergärige Brauverfahren ist erst seit dem 15. Jahrhundert bekannt. Es braucht niedrige Temperaturen und war deswegen nur in den Wintermonaten oder mit dem aufwändigen Einsatz von Natureis möglich. Groll hatte in der väterlichen Brauerei bereits mit der untergärigen Methode experimentiert, die sich in Bayern seit Beginn des 19. Jahrhunderts zunehmend verbreitete.

Für sein neues Bier verwendete Groll ein nur leicht gedarrtes, sehr helles Malz und den aromareichen Saazer Hopfen. Entscheidend für den Geschmack ist auch das weiche Wasser Pilsens. Das feine, spritzige Bier mit seiner goldgelben Farbe und seiner weißen Schaumkrone, der bitter-aromatischen Hopfennote und seinem abrundenden, leicht karamellartigen Malzton kam außerordentlich gut an. Groll selbst verlor bereits 1845 seinen Posten, angeblich wegen seiner rüpelhaften „bairischen“ Manieren, sein Bier jedoch begann einen Siegeszug

durch die ganze Welt.

Ein historisches Etikett für das Pilsner Urquell. Bild: Asahi Brands Europe

Verbesserte Kühl- und Lagermethoden und die Ausbreitung der Eisenbahn begünstigten die Verbreitung. Das „Pilsner Bier“ – zunächst nur eine Herkunftsbezeichnung – wurde zum Exportschlager, erreichte 1863 Deutschland und später Großbritannien und Nordamerika. 1913/14 wurden erstmals über eine Million Hektoliter gebraut. Heute produziert *Plzeňský Prazdroj* rund zehn Millionen Hektoliter und exportiert in 60 Länder. Seit 2016 ist die Brauerei im Besitz eines japanischen Konzerns.

Durchbruch in Berlin und im Ruhrgebiet

Sehr bald fanden sich Nachahmer des erfolgreichen neuen Biertyps, zunächst in Nordböhmen, dann in Sachsen. In Bayern war wohl die Fürther Brauerei Geissmann der Vorreiter, der zum ersten Mal „Bayrisch Pilsner“ anbot. Vor allem in Franken fasste das Pilsener schnell Fuß.

Zum deutschlandweiten Durchbruch verhalfen dem neuen Biertyp allerdings die Preußen: In Berlin, später auch in den großen industriellen Brauzentren im Ruhrgebiet verbreitete sich der schlanke, helle Biertyp mit seiner bitteren Hopfennote rasch. Das „Pils“ wandelte sich von der Herkunfts- zur Sortenbezeichnung. Die Pilsener Brauer versuchten, diesen

Prozess zu verhindern. Doch ihre Unterlassungsklage gegen eine Münchner Brauerei hatte keinen Erfolg: 1899 genehmigte ein Gericht die Sortenbezeichnung „Pilsener“.

Wichtiger Bestandteil des Pilsner Urquells ist der Saazer Aromahopfen. Foto: Asahi Brands Europe

Im Norden Deutschlands, aber auch im Ruhrgebiet und in Westfalen ist „dat Pilsken“ nach wie vor das gängigste Bier, obwohl sich fast alle Brauereien mittlerweile mit mehr Vielfalt auf den veränderten Geschmack der Biertrinker einstellen.

In Deutschland kommen nach Angaben des Deutschen Brauer-Bundes etwa 53 Prozent des Bierausstoßes von gut 96 Millionen Hektolitern (2016) als Pils auf den Markt. Damit liegt das Pils weit an der Spitze vor dem Export (rund 9 Prozent) und dem Weizenbier (rund 8 Prozent). In Bayern dagegen ist Pils nur eine Biersorte unter anderen – hier haben das Münchner Helle, das traditionelle dunkle Bier, das Weizenbier, das Märzen und Spezialbiere wie das Nürnberger Rotbier oder das Bamberger Rauchbier ihre treue Anhängerschaft.

Vilshofen würdigt den Bier-Pionier

Josef Groll starb am 22. Oktober 1887 in Vilshofen. Lange war über sein Leben kaum etwas bekannt, nun rückt sein Heimatort den Bier-Pionier wieder etwas mehr ins Licht der

Öffentlichkeit: Im Juli 2017 eröffneten dort die „BierUnterwelten“ in einem erst vor kurzem wiederentdeckten Felsenkeller mit einem 90 Meter langen Gewölbegang. Zu einem Ausstellungsraum restauriert, informiert diese Unterwelt über alles rund um die Wirtshauskultur, die städtische Brauereigeschichte und den berühmten Sohn Vilshofens, Josef Groll. Der Rundgang endet in der Wolferstetter Brauerei, in der ein Teil der früheren Groll’schen Brauerei aufgegangen ist und die mit einem „Josef Groll Pils“ an den Braumeister erinnert.

Holzfässer im Brauereikeller in Pilsen. Foto: Asahi Brands Europe

In Pilsen lässt sich das *Prazdroj* heute noch unfiltriert und nicht pasteurisiert aus dem riesigen Holzfass im historischen Lagerkeller genießen. Auch in der Bierstube „Na parkanu“ beim Brauereimuseum wird der traditionsreiche Gerstensaft in dieser ursprünglichen Form ausgeschenkt – und die Pilsener sind stolz, den Geschmack so erhalten zu haben, wie ihn Josef Groll 1842 entwickelt hat.

Bis heute, so heißt es, wird ein Abkömmling des Hefestamms verwendet, den Groll damals mitgeführt hat. Allerdings gibt es in Pilsen noch eine andere Tradition: Ihr zufolge soll Groll schon 1840 als Lohnbrauer in Pilsen tätig gewesen und seinen Sud eingebraut haben. Die Hausbrauerei Groll Pivovar erinnert an diese Geschichte – ob Wahrheit oder Legende, wird sich wohl

nie mehr entscheiden lassen.

Hoch lebe die Nuss!

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Pssst, jetzt weiß ich, wie ich demnächst schnell reich und prominent werde. Ich verfasse mal eben einen Ernährungsratgeber, der alle bisherigen Theorien über den Haufen wirft und neue Horizonte aufreißt. Auf diese Weise haben sich doch schon etliche Leute dumm und dämlich „verdient“.

Oh, so nussig… (Foto: BB)

Wir kennen das zur Genüge. Alle paar Monate wird eine weitere Sau durch die Küchen getrieben, natürlich nur redensartlich. Gestern galten Eier mitsamt Cholesterin als verwerflich, heute sind sie angeblich gar nicht mehr so schlimm. Ähnliches widerfuhr dem Salz, von dem zwischenzeitlich ernsthaft abgeraten wurde. Heuer darf man’s offenbar wieder nehmen. Oder habe ich die allerneueste Kehrtwende verpasst?

Kohlenhydrate auf der Achterbahn

Manche Nahrungsmittel haben achterbahnhafte Karrieren und Abstürze sondergleichen hinter sich, sie könnten einem geradezu leid tun. Ernährung mit Kohlenhydraten wird mal verteufelt, mal rehabilitiert oder gleich rundweg empfohlen. Fett wurde generell verworfen, jetzt ist es – um nochmals ein schiefes Sprachbild zu verwenden – „im Aufwind“. Ich verrate Euch was: Die viel zitierten „Experten“ wissen oft auch nicht richtig Bescheid.

Egal. Ich kenne mich da auch nicht so furchtbar gut aus. Zu allermeist esse ich nach Appetit, nach Lust und Laune. Damit fährt man wahrscheinlich nicht schlecht, sofern keine ernstlichen Erkrankungen vorliegen. Amen.

Was in den Supermärkten dümpelt…

Jetzt aber zu meinen Sachbuch-Ambitionen, von denen ich mir hübsche Sümmchen erhoffe. Es kommt sicherlich gut, ein Nahrungsmittel zu verdammen, das bisher unverdächtig zu sein schien. Oder umgekehrt: eines ans Licht zu ziehen, das – einem Mauerblümchen vergleichbar – in den Supermärkten unscheinbar vor sich hin dümpelte. Nein, diese Sprachbilder aber auch!

Aus dem „Studentenfutter“ geklaubt… (Foto: BB)

Nehmen wir einfach mal aufs Geratewohl die Nuss. Wollen wir sie auf gut Glück als allein seligmachend preisen oder als quasi-giftig in den Orkus stoßen? Soll das Buch nun „Nie

wieder Nüsse!“ oder „Alles heilt die Nuss“ heißen? Oder noch besser: „Nuss dich gesund!“

Ganz nach unserem Belieben

Nun, das steht ganz in unserem Belieben. Besser wär’s wohl, man ginge das Ganze positiv an. Dann kann auch die nussverarbeitende Industrie nicht vor Gericht ziehen (da gäb’s womöglich was auf die Nuss). Und sollten wissenschaftliche Studien existieren, so biegen wir sie zurecht, bis sie uns in den nussophilen Kram passen.

Jetzt haltet Euch fest: Übrigens ist auch die Erdbeere eine Nuss. Das glaubt ihr nicht? Ha! Ihr werdet schon sehen. In Kürze in Euren Buchhandlungen. In diversen Talk-Formaten. Und auf Euren Tellern. Hoch lebe die Nuss! Und das nicht nur zur Weihnachtszeit.

Bin mal eben weg. Neues Sonderkonto einrichten.

_____

P.S.: Verleger, bitte melden!

P.P.S.: Dieser Beitrag kann Spuren von Nüssen enthalten.

Bevor wir den Rochen kochen, müssen wir ihn erst einmal haben – meine kurze Affäre

mit einem Kochbuch à la française

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Franzosen, man weiß es, geben im Schnitt deutlich mehr fürs Essen aus, als der gemeine Deutsche. Das wird wohl auch so bleiben, trotz mancher Gourmet-Modewellen diesseits des Rheins.

Ah, da schwimmt ja ein Rochen – aber in einem holländischen See-Aquarium. Den darf man natürlich nicht mitnehmen. (Foto: Bernd Berke)

Überdies sind unsere Nachbarn immer wieder für exquisite und – nun ja – auch für etwas abgehobene Kochkünste zu haben, worin sie sich wiederum von den Italienern unterscheiden, die sich nicht halb so viel darauf einbilden, was in ihren Töpfen und Pfannen gedeiht – und die auch nicht so ein zuweilen blasiertes Getue darum machen.

Weltweit das „Einfachste“

Drum hätte ich eigentlich misstrauisch sein sollen, als ich jetzt das in der FAZ-Sonntagszeitung heiß empfohlene Kochbuch

des französischen Maître Jean-François Mallet bestellt habe. Zwar nennt es sich vollmundig „Simplissime – Das einfachste Kochbuch der Welt“ und verheißt lauter Rezepte mit jeweils höchstens sechs Zutaten, doch diese haben es fürwahr an und in sich.

Um nur mal eben zwei Zutaten zu nennen, wie sie in diesem Buch typisch sind: Für ein angeblich simples Gericht benötigt man Seeteufelbäckchen, für ein anderes nichts Geringeres als Rochenflügel. Alors!

Immerhin: Rochen reimt sich im Deutschen auf Kochen, doch ansonsten geht’s weniger simpel zu. Nach meinem bescheidenen Verständnis handelt es sich bei den genannten Zutaten um nahezu museumswürdige Raritäten. Geht doch mal los und besorgt das im Supermarkt nebenan – oder auch etwas weiter entfernt. Sofern man nicht gerade mitten in einer (möglichst französischen) Metropole lebt und spezialisierte Markthändler kennt, dürfte es schwerfallen. Na gut, mit etwas Sucherei geht es in Hamburg wohl auch.

Fischbäckchen oder Fischstäbchen?

Dabei fängt das Buch im Vorspann so ermutigend an. Man brauche zum Nachkochen nur die folgenden Utensilien, heißt es: fließendes Wasser, Herd, Kühlschrank, Pfanne, Topf, scharfes Messer, Salz, Pfeffer und Olivenöl. Zugegeben, einen Schneebesen und zwei bis elf andere Sachen benötigt man wohl auch noch. Aber dann kann’s angeblich auch schon losgehen.

Doch die weit überwiegende Mehrzahl der Rezepte ist in unseren Breiten nicht alltagstauglich. Das wird schon beim flüchtigen Durchblättern klar. Also habe ich, was ich eigentlich ungern tue (nicht nur wg. der Ökobilanz), das Buch als Retoure auf den postalischen Rückweg gebracht. Vielleicht gar kein Zufall, dass „retour“ ein französisches Wort ist?

Mag ja sein, dass man sich bestimmte Fischbäckchen und dergleichen demnächst via Frischdienst „just in time“ liefern

lassen kann (womit sich die Ökobilanz abermals verschlechtern würde), doch darauf möchte ich mich nicht einlassen. Wie bitte, dann sollte ich doch Fischstäbchen essen? Ich bin imstande und tu’s. Sapristi!

„Essen außer Haus“ damals und heute – drei Dortmunder Museen tischen ein populäres Thema auf

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Hoesch-Küche, um 1960. (© ThyssenKrupp Konzernarchiv / Hoesch-Archiv)

Essen außer Haus – na und? Das machen wir doch alle ziemlich oft. Eben! Und früher war das noch ganz anders. Also haben wir hier ein populäres Alltagsthema im historischen Wandel. Folglich ist es museumsreif. Drei Dortmunder Häuser haben sich zusammengetan, um je eigene Aspekte darzustellen: das Hoesch-Museum, das Brauereimuseum und das Museum für Kunst und Kulturgeschichte (MKK). Das zeitliche Spektrum der lokalen und regionalen Schlaglichter reicht ungefähr von 1880 bis in die Gegenwart.

Den Anfang macht jetzt das Hoesch-Museum. Der spätere Dortmunder Stahlriese Hoesch hatte 1871 mit gerade einmal 300 Arbeitern begonnen, zu Spitzenzeiten um 1966 beschäftigte man an drei Standorten in der Stadt fast 50.000 Arbeitskräfte. Heute sind es unter dem Konzerndach von ThyssenKrupp nur noch 1400. Doch hier und jetzt geht es weniger um den radikalen Strukturwandel, sondern um die Frage, wie so viele Menschen sich in den Fabriken ernährt haben. Es war ja die grundlegend veränderte Arbeitswelt mit ihren strikten Zeittakten, die das (nicht selten hastige) „Essen außer Haus“ mit sich brachte.

Schlichte Suppen aus dem „Henkelmann“

Museumsleiter Michael Dückershoff weiß beim Rundgang durch die kleine Ausstellung Spannendes zu berichten. Anfangs brachten die Hoesch-Arbeiter meist ihren Henkelmann mit, das waren (oft emaillierte) Blechbehälter, in denen sie meist sehr einfache Suppen transportierten. Selbst Butterbrot war damals noch zu teuer, von Fleischgerichten ganz zu schweigen. Häufig brachten auch Frauen und Kinder der Arbeiter die Henkelmänner zum Stahlwerk. Außerdem wurden so genannte Wärmewagen bereitgestellt, auf denen die Nahrung in nummerierten Fächern warm gehalten und zu den Produktionsstätten gefahren wurde.

Großkantine: Hoesch-Werksschänke, 1960er Jahre (© ThyssenKrupp Konzernarchiv/Hoesch-Archiv)

Zur Jahrhundertwende, im Januar 1900, eröffnete die so genannte Werksschänke (zunächst unter dem Namen „Werksschenke“), in der massenhaft Mahlzeiten aus der Großküche kamen. Auch dies ein Zeichen des Wandels: In den frühen Jahren gab es täglich ein einziges Gericht, in den 1960er Jahren standen vier verschiedene zur Auswahl, darunter auch die Option „salzlose Diät“.

Bierverkauf gegen Schnapskonsum

Heute würde man solche Saalbetriebe „Kantinen“ nennen, damals bezeichnete dieser Begriff jene vielen Kioske, die sich übers Werksareal verteilten und bei denen man Essen, Tabakwaren und irgendwann auch Bier der Marke Kronen kaufen konnte. Zu früheren Zeiten waren die Werksdirektoren froh, wenn wenigstens nur Bier statt Schnaps getrunken wurde. Später wurden die Regeln – wie überall – ungleich strenger.

Zweifellos mussten in einem Stahlwerk („Heißbetrieb“) jede Menge Getränke her. Also fuhren auch Lieferwagen mit „Hüttentee“ (süßer Pfefferminzgeschmack) übers Gelände, zudem wurde etwa seit den 1930er Jahren Milch angeboten.

Ein edler Weinkeller für die Chefs

Für sich selbst richteten die Chefetagen 1920 einen recht edlen Weinkeller bei Hoesch ein, in dem rund 200 Sorten lagerten, darunter feinste Tröpfchen. Hier wurden denn auch wichtige Gäste bewirtet. Überdies galt der Weinkeller als „abhörsicher“, worauf die Bosse (wohl vor allem wegen Industriespionage) großen Wert legten.

Die klassenlose Gesellschaft wurde bei Hoesch nicht erfunden. Für lange Zeit hatten die Angestellten einen eigenen Speisesaal – getrennt von den Arbeitern.

Freilich konnten alle Beschäftigten in einem Großbetrieb wie Hoesch die Notzeiten nach den Weltkriegen etwas besser überstehen. Solche Unternehmen kauften zeitweise sogar eigene Bauernhöfe, um ihre Belegschaft zu versorgen. Auch so erklärt sich die außerordentliche Anhänglichkeit, mit der Arbeiter dem Werk lebenslang treu blieben.

Und jetzt? Ein paar Fotos lassen es ahnen: Die verbliebenen Mitarbeiter versorgen sich vielfach in den umliegenden Imbiss-Betrieben rings um den Borsigplatz mit Döner, Currywurst und Artverwandtem. Nichts Besonderes mehr.

Stimmen von Zeitzeugen sind gefragt

All dies wird erst in Erzählungen halbwegs lebendig, die Exponate auf der überschaubaren Ausstellungsfläche des Hoesch-Museums geben von allein nicht ganz so viel her. Texttafeln und historische Fotografien werden mit relativ wenigen Schaustücken ergänzt, die das Ganze mit etwas Aura anreichern.

Gut also, dass zur Schau auch ein 15minütiger Film gehört, in dem Zeitzeugen nähere Auskunft geben. Sehr willkommen wäre es den Machern, wenn sich weitere Leute meldeten, die aus eigener Anschauung von damals berichten können. Wie man sich denken kann, wird es höchste Zeit, solche Stimmen zu sammeln. Eine öffentliche Kostprobe wird es am 6. April (18:30 Uhr) im Hoesch-Museum geben, wenn sich ältere Augenzeugen zu einer Podiumsrunde versammeln.

Die Ära der prachtvollsten Restaurants

Wann, wenn nicht dann? Genau am Tag des deutschen Bieres (23. April) werden das Brauereimuseum und das Museum für Kunst und Kulturgeschichte, ebenfalls mit zwei kleineren Ausstellungen, in den Reigen einsteigen. Im Brauereimuseum wird die regionale Geschichte der Speisegaststätten in den Blick genommen. Museumsleiter Heinrich Tappe erläutert, dass das Essen im Restaurant gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Paris aufgekommen ist und erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in deutschen Großstädten üblich wurde – zuerst nicht für die breiten Massen, sondern für ein bürgerliches Publikum.

Alte Pracht: Innenansicht des Restaurants Unionbräu, um 1910. (© Stadtarchiv Dortmund)

Die Leute mussten überhaupt erst lernen, was es hieß, „draußen“ zu essen und wie man sich dabei zu benehmen hatte. In seiner Ausstellung will Tappe u. a. zeigen, dass bereits in den Jahren zwischen 1890 und 1914 die prächtigsten Gaststätten entstanden sind, die später nie mehr übertroffen wurden. Weitere Leitlinie: Von den 1920er bis in die 1950er Jahre wird das Essen außer Haus (auch in Ausflugslokalen) immer selbstverständlicher, bis in den 1960ern mit Cevapcici, Pizza und mehr allmählich die Internationalisierung des Speisenangebots einsetzt.

Besucher dürfen eigene Objekte mitbringen

Im Museum für Kunst und Kulturgeschichte (MKK) wird man sich mit einer Studioschau begnügen. Die Fläche wird gastweise bespielt vom Deutschen Kochbuchmuseum, das seinen angestammten Ort im Westfalenpark aufgegeben hat und seither – durch missliche Umstände bedingt (statisch gefährdeter „Löwenhof“, in den man nun doch nicht einziehen kann) – immer noch nach einer dauerhaften Bleibe sucht; möglichst unter demselben Dach wie die Volkshochschule, die den „Löwenhof“ verlassen muss.

Es ist angerichtet: das Ausstellungsteam (von links: Michael Dückershoff vom Hoesch-Museum, Jens Stöcker vom MKK, Heinrich Tappe von Brauereimuseum und Isolde Parussel vom Kochbuchmuseum) an einem historischen Herd. (Foto: Katrin Pinetzki / Stadt Dortmund)

Im MKK kann Isolde Parussel, Leiterin des Kochbuchmuseums, also demnächst an die Existenz ihres derzeit heimatlosen Instituts erinnern. Hier soll die Perspektive noch einmal geweitet werden. Neben Kantinenessen und Schulspeisungen geht es dabei auch um neuere Entwicklungen wie Lieferdienste. Der Ansatz reicht über die bloße Präsentation von Exponaten

hinaus: Im Rahmen der Ausstellung können und sollen Besucher(innen) von eigenen Erfahrungen berichten und passende Fotos oder Objekte einbringen.

Kooperation als Modellfall

MKK-Direktor Jens Stöcker deutete an, dass die jetzige Kooperation dreier Dortmunder Museen ein Modellfall sein könnte. Wenn es sich anbietet, kann man auch andere Themen gemeinsam anpacken. Von Fall zu Fall und je nach Sachlage könnten dabei auch das (seit Langem im Umbau befindliche) Naturkundemuseum oder das Westfälische Schulmuseum einbezogen werden.

So weit, so durchaus interessant. Wenn man denn Kritik an der dreifachen Schau „Essen außer Haus“ üben wollte, so allenfalls deshalb, weil man sich das Ganze größer angelegt wünschen würde. Mit mehr Vorbereitungszeit und mehr Ressourcen hätte man aus dem Thema wohl noch weitaus mehr herausholen können, es wäre noch schmackhafter geworden. Bundesweite Aufmerksamkeit wäre einem solchen Unterfangen gewiss gewesen. Schade. Aber es kann halt nicht immer ein Fünf-Gänge-Menü sein.

„Essen außer Haus. Vom Henkelmann zum Drehspieß.“ In diesen drei Dortmunder Museen:

Hoesch-Museum (Eberhardstraße 12) vom 2. April bis 9. Juli. https://www.dortmund.de/de/freizeit_und_kultur/museen/hoesch_museum/start_hoesch/index.html
Museum für Kunst und Kulturgeschichte (Hansastraße 3) 23. April bis 1. Oktober. www.mkk.dortmund.de
Brauerei-Museum (Steigerstraße 16) 23. April bis 31. Dezember 2017. www.brauereimuseum.dortmund.de

Ein kleines Museum mit Küchen und mehr als 700 Kochbüchern

geschrieben von Hans Hermann Pöpsel | 15. Oktober 2025

Draußen sieht und riecht man den Frühling – Zeit für den Garten oder für einen Ausflug. Schöne Ziele gibt es im Ruhrgebiet, zum Beispiel das kleine Henriette-Davidis-Museum in Wetters Ortsteil Wengern – dort, wo die berühmte Köchin am 1. März 1801 geboren wurde. Gestorben ist sie übrigens am 14. April 1876 in Dortmund, und auf dem dortigen Ostfriedhof findet man auch noch ihr Grab.

Kochbücher sind auch in Zeiten von chefkoch.de noch sehr nützlich. (Foto Pöpsel)

Davidis war eine Pfarrerstochter, die im Elternhaus in Wengern und in verschiedenen fremden Haushalten das Kochen gelernt hatte und ihr Wissen in Buchform weitergeben wollte. Es gab zwar in der Mitte des 19. Jahrhunderts bereits neben privaten,

mit der Hand geschriebenen Koch-Tagebüchern auch gedruckte Kochbücher, doch keines war im deutschsprachigen Raum so folgenreich wie Davidis‘ „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“. Insgesamt kam es auf 21 Auflagen, es wurde in vielen Familien über Generationen hinweg weitergegeben, und der von Davidis geprägte Satzanfang „Man nehme…“ ist auch heutigen Köchen noch geläufig. Manche Rezepte allerdings kann man heute kaum noch benutzen, zum Beispiel die Anleitung, wie man einen Kapaun zubereitet.

Neben diesem Kochbuch schrieb Henriette auch ein Buch für die kleine Puppenköchin sowie Anleitungen zur Erziehung junger Mädchen. In einem kleinen Fachwerkhaus in Wengern, dem ehemaligen Mühlenhäuschen, gibt es seit 1994 das Henriette Davidis gewidmete Museum. Es geht zurück auf und wird heute noch geleitet von dem evangelischen Pfarrer Walter Methler.

Neben Küchen- und Haushaltsgeräten findet man in dem Haus auch etwa 700 verschiedene Ausgaben und Auflagen der Davidis-Werke, unter anderem eine in den USA erschienene Fassung, die für die dortigen deutschsprachigen Einwanderer gedruckt worden war.

Henriette-Davidis-Museum, *Elbescheweg 1 in 58300 Wetter, Tel. 02335-61116. Geöffnet jeweils am 1. Sonntag im Monat von 15 bis 17 Uhr. Führungen zu anderer Zeit nach Absprache.*

_____

Das Wirken von Henriette Davidis stand bzw. steht auch im Mittelpunkt des Deutschen Kochbuchmuseums in Dortmund, das allerdings zur Zeit wegen Umzugs und Erarbeitung eines neuen Konzepts geschlossen ist.

Originelle Museen in Berlin – aber die Currywurst würde ebenso gut ins Revier passen

geschrieben von Hans Hermann Pöpsel | 15. Oktober 2025

Wenn es in der Stadt Bochum ein Bergbaumuseum gibt, dann kann man für seine Existenz und den Standort Ruhrgebiet gute Gründe finden – die Geschichte des Kohle-Abbaus eben. Nach Berlin fahren viele Menschen nur wegen der reichhaltigen Kunstmuseen, das hat eine Hauptstadt nun einmal zu bieten. Berlin glänzt aber auch mit kuriosen Ausstellungen, für die es natürlich ebenfalls lokale Begründungen gibt.

Einheitsladen für Berliner Currywurst. (Foto: Pöpsel)

Da rühmt sich das „Spy-Museum Berlin“ zum Beispiel damit, die Geschichte der „Hauptstadt der Spione“ zu zeigen, multimedial natürlich und mit 350 Ausstellungsstücken auf 32.000 Quadratmetern. Ebenfalls auf die Teilung der Stadt geht das „DDR-Museum“ in der Nähe des Doms zurück, passend an der Karl-Liebknecht-Straße angesiedelt.

Auch auf die damalige Ostzone gehen das „Trabi-Museum Berlin“ in der Nähe des Checkpoint Charlie und das „1. Berliner DDR-Motorrad-Museum“ zurück. Letzteres zeigt neben dem Alexanderplatz ausschließlich „The History of east german Motorbike Production“. Besonders bekannt in dieser Reihung ist die „East Side Gallery“, das bemalte Stück Berliner Mauer, ein Freiluft-Museum, das ständig durch Bauherren gefährdet ist.

Eine Einrichtung allerdings weckt im Ruhrgebiet zwiespältige Gefühle: Das „Currywurst-Museum“ an der Schützenstraße / Ecke Friedrichstraße, eine „interactive exhibition“. Schließlich sieht sich der Ruhrpott genauso wie Berlin als Geburtsstätte dieser kulinarischen Spezialität. Herbert Grönemeyer hat sie besungen, und während hier im Westen die Bratwurst als Grundlage dient, wird in der Hauptstadt eine Knackwurst zerschnibbelt.

Vielleicht macht ja mal jemand in Dortmund ein konkurrierendes Currywurst-Museum auf, oder zumindest ein Museum für die berühmte „Pommes Schranke“. Aber dann kommt bestimmt wieder ein Belgier und nimmt das Urheberrecht für sich in Anspruch.

Eier gut, Milch böse oder: Was gestern galt, kann morgen schon verworfen werden

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Wer gehört noch zur Generation, die damals permanent und penetrant mit Lebertran abgefüllt worden ist? Das eklige Zeug sollte angeblich urgesund, ja nahezu lebenswichtig sein. Irgendwann war es dann nicht mehr die herrschende Lehrmeinung.

Heute wissen wir auch noch nicht richtig Bescheid. Neulich brachte die überregionale Sonntagszeitung meines (nicht ganz uneingeschränkten) Vertrauens in einer Ausgabe zwei vermeintlich eherne Ernährungs-Gewissheiten zur Sprache, die nun nicht mehr gelten sollen.

Lebensmittel im Bedeutungswandel: vorne die Guten, hinten der Bösewicht? (Foto: BB)

Punkt eins: Eier, die bislang im Verdacht standen, uns mit „schlechtem“ Cholesterin in Gefahr zu bringen, wurden erster Klasse von dieser Anklage „freigesprochen“. Überhaupt werde die Bedeutung des Cholesterins weit überschätzt, hieß es weiter. Das alles stand in einer nachösterlichen Nummer, kam also eigentlich etwas zu spät.

Punkt zwei: Milch hingegen, die über viele Jahrzehnte, wenn nicht Jahrhunderte für ein unentbehrliches Grundnahrungsmittel (noch immer ist Schulmilch die Regel) gehalten wurde, soll neuerdings schädlich sein. Stichwort Laktose. Und überhaupt. Hier nahm das Blatt freilich Partei für die Milch.

Es bleibt der Eindruck, den man schon oftmals haben konnte: Zahlreiche wissenschaftliche Erkenntnisse haben keinen

Bestand. Die Forschung sagt heute „Hü“, morgen „Hott“; gerade, wenn es um Gesundheit und Ernährung geht. Die nächste Kehrtwende kommt bestimmt. Wenn ich allfällige Wortfolgen wie „Eine neue Studie hat ergeben, dass…“ oder „Experten raten zu…“ lese, werde ich sogleich misstrauisch.

Auch Naturwissenschaften unterliegen offenbar Trends und Moden und sind nicht so objektiv, wie ihre Protagonisten gern vorgeben. Mit einer steilen These, die gegen alle bisherige Überzeugung sich wendet, kann man wohl schneller Bekanntheit innerhalb und außerhalb der Fachwelt erlangen, als mit drögen Bestätigungen. Und wenn nun auch noch wirtschaftliche Interessen hinein spielten? Gar nicht auszudenken.

Sobald dann in der Grundlagenforschung eine kritische Masse erreicht ist, bequemen sich auch die Mediziner zum Umdenken. Was gestern gesund war, wird heute verworfen – und umgekehrt. Manchmal werden dabei Schwenks um 180 Grad vollzogen.

Einmal zum Skeptiker geworden, möchte man sich am liebsten überhaupt nicht mehr in die Hände von Ärzten begeben. Wenn’s denn anginge. Und Kliniken möchte man gänzlich meiden, am besten lebenslänglich. Mag auch die Ursprungskrankheit kuriert werden, so geht man vielleicht an den Krankenhaus-Keimen ein. Oder an Milch.

„Mörderische Mandelhörnchen“ – Krimi-Spürnase Maria Grappa stillt den Hunger

geschrieben von Britta Langhoff | 15. Oktober 2025

Schön gemütlich eingemuckelt auf der Couch liegen. Ein gutes

Buch in den Händen halten. Klammheimlich denken: Och ja, jetzt watt zu schnuckern, datt wär et doch. Sie kennen das.

Besonders perfide ist dieses latent unterschwellig vorhandene Hüngerchen, wenn ein Krimi die Säfte so richtig fein in Wallung bringt. Was gäbe man da nicht um ein bißchen Nervennahrung. Noch perfider kann das Gabriella Wollenhaupt. Ihre Hauptfigur, die patente Polizeireporterin und Nebenbei-Kriminalistin Maria Grappa, ist den leiblichen Genüssen zugeneigt, gerne und oft geht es in den Grappa-Krimis ums Essen. Mal wird im Bierstädter Freundeskreis lecker gekocht, mal holen die Kollegen sich was Nettes vonne Bude, mal wird ein Liebhaber verwöhnt, mal hat ein Verdächtiger ein Sterne-Restaurant und muss natürlich vor Ort observiert werden.

Mal abgesehen von dem kleinen Hunger, der einen dann überfällt, machten die von Frau Grappa verschnabulierten Speisen immer schon auch neugierig. Rezept wäre schön, denkt man da so bei sich, die hungrigen Mäuler, die man so zu stopfen hat, wären einem dekadenten Mandelkuchen gewiss auch nicht abgeneigt. Doch weder hilft die Suchmaschine der Wahl noch der Chefkoch im Internet, wenn man wissen will, wie man sie fabriziert: die Artischocken mit Alibi oder den Mettfuß im Stöckelschuh.

Doch nun ist Abhilfe geschaffen worden. Drei raffinierte Damen, der kriminellen Energie unverdächtig, haben sich aus Anlass des 25. Grappa-Krimis zusammen getan und ein Kochbuch der etwas anderen Art kreiert. „*Mörderische Mandelhörnchen*“ präsentiert 25 Rezepte aus der Grappa-Küche, zu jedem bisher gelösten Fall eines.

Die Abschnitte beginnen mit einem kurzen Text aus den jeweiligen Krimis, welcher als Appetizer dient. Nicole Schreiber, Food-Coach und Grappa Fan, hat sich die gewiss

leckere Mühe gemacht, die zugehörigen Rezepte aufzuschreiben, auszuprobieren und vorzustellen. Garniert wird das Ganze durch liebevoll und witzig gestaltete Illustrationen von Rita Rose. Die Dritte im Bunde der Damen ist natürlich Gabriella Wollenhaupt selbst.

Wer will, kann nun Ziegenbraten so servieren, wie er auch der Mafia mundet. Wer es bodenständiger mag, versucht sich an den polizeilichen Möhren-Reibeplätzchen und wer noch genauer hnter die Kulissen schauen möchte, der wird auch bedient: Immer gut zu wissen, wie Hamburger klassifiziert werden. Nicht, dass man einem Betrüger auf den Leim geht: 150 Gramm Hamburger sind gut, 180 Gramm sättigend, aber erst 200 Gramm sind lecker. Wäre das auch geklärt.

Falls man beim Burger-Essen was zu reklamieren hat, kann man sich sicher auf diese amtliche Feststellung berufen. Zum Runterkühlen gibt es dann das Eis Madonna Grappa und wer dann wieder Lust auf Abenteuer hat, der nimmt sich einen Gorilla als Beilage zur Currywurst.

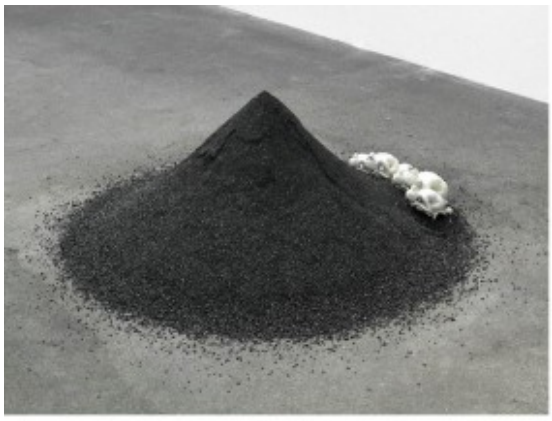
Nun gut. Kochbücher gibt es wie Sand am Meer, Sidestep-Merchandising auch, aber dieses Buch ist wirklich liebevoll gemacht, die Rezepte sind verständlich und auch durchschnittlich Kochbegabte sind fähig, diese nachzukochen (von einer durchschnittlich begabten Hausfrau für Sie getestet).

Und wer gerne mit Frau Grappa auf Abenteuerjagd geht, stellt sich sicher auch gerne mit ihr an den Herd. Warum nicht? Ich jedenfalls habe schon für die Praxis wesentlich weniger geeignete Kochbücher gesehen und werde die „M*örderischen Mandelhörnchen*“ dahin legen, wo sie hingehören: in den Küchenschrank zu den wenigen anderen Kochbüchern, die Gnade vor meinen Augen gefunden haben. Also dann: Maaahlzeit.

„Mörderische Mandelhörnchen – Kulinarisches aus der Grappa-Küche“. 156 Seiten, Grafit Verlag, Dortmund, 10 €.

Kunst und Bier in inniglicher Verbindung – Ausstellung „Dortmunder Neugold“ im U

geschrieben von Rolf Pfeiffer | 15. Oktober 2025



Zwei Tonnen Kohle: „Die Trinkenden“ von Alicia Kwade (Foto: Dortmunder U/Olbricht Collection/Roman März)

Der Titel ist eigentlich nicht schlecht. Bier als das neue Gold der Stadt paßt ja rein farblich schon viel besser als Kohle, die man deshalb etwas verschämt auch immer als schwarzes Gold bezeichnete. Wenngleich: Neu ist das Bierthema für Dortmund eher nicht, und dem Bier ging es in der Stadt schon mal deutlich besser. Bedenklich schwankt das Pilsglas auf absteigendem Ast, und die Versuche der Dortmunder Brauereien, wieder mit Export zu punkten, waren in jüngerer Vergangenheit nur von mäßigem Erfolg gekrönt. Doch jetzt gibt es wieder einen Versuch, und die Hoffnung stirbt zuletzt. Nein, der Verfasser dieser (sag es nicht!) goldenen Zeilen hat

noch nicht diverse Pilse intus, aber das Thema Bier setzt einfach in hoher Dosis Assoziationen frei. Nun aber: Disziplin!

500 Jahre Reinheitsgebot

Im Dortmunder U gibt es auf der 6. Etage eine hübsche neue Ausstellung zu bestaunen, die „Dortmunder Neugold – Kunst, Bier und Alchemie“ heißt und ihr Entstehen dem deutschen Reinheitsgebot (für Bier) verdankt, das im kommenden Jahr seinen 500. Geburtstag feiert.

Die Ausstellung ist eine Kooperation mit dem Brauerei-Museum und mit der einzigen in der Stadt noch ansässigen Großbrauerei Brinkhoff, die (endlich!) zum Jubiläum ein Union-Bier auf den Markt wirft, mit großem U auf dem Etikett der behäbigen Literflaschen. Auch ist das neue Jubiläumsbier kein Pils, sondern traditionsreiches Exportbier mit viel sättigender Stammwürze und mäßiger Hopfung, und last not least gibt es für jeden Besucher der Ausstellung bei Nachweis der Volljährigkeit ein Schlückchen davon, ist im Eintrittspreis mit drin. Die Marketing-Leute der Brauerei wollen als Reklame für dieses süffige Bierkulturprojekt 20 bis 30 Millionen Bierdeckel mit Werbebotschaften für Bier und Kultur drucken lassen, und alles in allem klingt das doch recht gut. Hier wächst, nicht nur aus der Perspektive des Marketing, endlich zusammen, was zusammengehört. Prost!

„In der Alchemie wurde der Prozeß der Fermentation und das daraus resultierende Ergebnis unter anderem mit der Geburt des Phoenix illustriert. Die Künstlerin Dörte Kraft verwendet diese Symbole für ihre eigene Interpretation des Prozesses.“ Ohne Titel, 2012, Mischtechnik auf Leinwand, 220 x 200 cm. (Foto: Dortmunder U)

Ernsthaft, nicht bierernst

Vor diesem Hintergrund nun möglicherweise aufkeimende Befürchtungen, auch die Ausstellung selbst sei nur eine Marketingaktion an historischer Stätte und deshalb belanglos, sind unbegründet. Stefan Riekeles, Jahrgang 1976 und Kurator von „Dortmunder Neugold“, hat hier mit gutem Gespür für die Raumwirkung von Bildern und Objekten und mit dankenswertem Mut zur Reduktion eine ernsthafte, nicht aber immer bierernste Kunstschau aufgebaut. Er macht den Aspekt der Wandlung zum

zentralen Begriff seiner Konzeption. Für ihn ist die Geschichte von Bier und Stadt und Industrie ein fortlaufender Prozeß des Werdens und Vergehens, der im Baukörper des ehemaligen Kühlhauses mit dem markanten U auf dem Dach ebenso seine Entsprechung erfährt wie im Strukturwandel des Ruhrgebiets. Auch die Entstehung von Bier aus Wasser, Malz und Hopfen könne als Wandlung begriffen werden, einige Kunstwerke greifen diesen Gedanken auf.

Kreislauf des Bieres

So stoßen Besucher gleich im ersten Raum, ganz nahe bei den offenbar unvermeidlichen Säcken mit Hopfen und Braugerste, auf eine konzeptionelle Arbeit von Ayumi Matsuzaka. In „Future Beer Cycle“ thematisiert sie den agrarischen Kreislaufprozeß der Bierproduktion. Aus Urinalen in Dortmund und Berlin sammelte sie Urin, um damit Ackerboden zu düngen und mit Stickstoff anzureichern. Auf dem Boden wuchs Braugerste, die die Künstlerin zu Bier verarbeitete, welches schließlich – der Kreis schließt sich – an die selbstlosen Urinspender ausgeschenkt wurde. Nun ja.

Alkoholischer Absturz – Foto von Eva Teppe aus der Serie „Shinjuku Twilight“ von 2008 (Foto: Dortmunder U)

Eine Begegnung mit der „Alchemie“, die der Untertitel der Ausstellung verheißt und die man kurz und knapp vielleicht als ein furchtloses Experimentieren in vornaturwissenschaftlicher Zeit bezeichnen kann, gibt es ebenfalls im ersten Raum der Ausstellung. Hier hocken trinkende Frauen, aus weißem Porzellan gebrannt, am Fuß eines tonnenschweren Kohlehaufens und „trinken“ gleichsam von ihm. Kohle ist nicht Bier, gewiß, doch Kohle, sagt uns diese Arbeit von Alicja Kwade von 2011, nährt die Menschen, befriedigt trotz der nicht zu leugnenden Klimaschädlichkeit elementare Bedürfnisse.

Das Material Porzellan, aus dem die Trinkenden (nach einem Entwurf von Ernst Wenck aus dem Jahr 1924) geschaffen wurden, ist so ziemlich das Einzige, was die Alchemie im europäischen Raum an Sinnvollem hervorbrachte. Eigentlich, hallo Hintersinn, wollte man im alchemistischen Labor ja Gold erzeugen. So kommt hier in Raum 1 alles zusammen: Das schwarze Gold des Ruhrgebiets, das flüssige Gold aus Gerste und Malz und schließlich auch noch das richtige Gold, das indes, oh Sprachverwirrung, aus dem Dortmunder Rats-Silber herbeigeschafft wurde.

Prunkleuchter aus Kaisers Zeiten

Zwei goldene Leuchter stehen in den Vitrinen, sehen nach Mittelalter aus, stammen aber aus dem Jahr 1899, als Kaiser Wilhelm II Dortmund besuchte. Die Brauer hatten für dieses Geschenk zusammengeschmissen, und schaut man genauer hin, so sieht man, daß sie sich mit dezenten Prägungen im gelbstrahlenden Metall verewigt haben. Symbolisierte Handwerke rund um die Braukunst, die Stadttore, der heilige Reinoldus und andere Dortmundereien zieren die Stücke, die nach heutigen Geld je um die 150000 Euro kosten würden. Man kann sie kitschig finden oder auch schön und vielleicht einen Gedanken daran verwenden, daß es zur Zeit der Entstehung dieser Kerzenständer auch schon die Impressionisten und Osthaus und fortschrittliches Industriedesign gab. Auf jeden Fall werden sie eindrucksvoll präsentiert, scheinen leicht zu schweben,

weil sie auf Glasböden in ihren Vitrinen stehen.

Michael Sailstorfers „Hang Over“ (2004) ist so etwas wie ein Kronleuchter aus Bierflaschen, Eisen, Neonröhren und Elektronik. (Foto: Dortmunder U/Courtesy Michael Sailstorfer und König Galerie, Gert Elsner)

Prozessuale Elemente, um noch einmal daran anzuknüpfen, sind dem Bier- bzw. Alkoholgenuß ja in besonderer Weise eigen. Trinken erzeugt Rausch und Hochgefühl, späterhin Absturz und Kater, wenn man nicht aufpaßt. Iva Vacheva hat die Freuden der alkoholischen Enthemmung 2009 in Acryl auf bunte Großformate gemalt, die „Auf die Freundschaft“, „Gloria, Gloria!“ und „Kultus“ heißen. Daneben hängt in strengem Schwarzweiß eine Fotoserie von Eva Teppe, die im Tokioter Vergnügungsviertel Shinjuku enstand und im Morgengrauen die Alkoholopfer der Nacht zeigt, wie sie auf Treppenstufen und in Hauseingängen schlafen. Deprimierend und sicherlich nicht nur ein japanisches Phänomen.

Überzeugendes Raumkonzept

Die Veränderung des Raumkonzepts in der 6. Etage des Dortmunder U, die schon der Bestandsausstellung der Dortmunder Museen „Meisterwerke – Caspar David Friedrich bis Max

Beckmann“ zugute kam, macht sich auch bei dieser Ausstellung bezahlt: Die Anordnung der Kojen auf der Etage mit zahlreichen Durchgängen und Blickachsen gibt dem Publikum das gute Gefühl, sich gänzlich frei bewegen zu können. Stefan Riekeles nutzt diese Möglichkeiten der Räumlichkeit und ordnet fein die Kunst zusammen, die (mehr oder weniger) zusammengehört, gibt mit gemessener Ironie (wie man wohl vermuten kann) aber auch dem spießigen, vom Gelsenkirchener Barock geprägten „Reich des deutschen Bieres“ Raum und präsentiert die unvermeidlichen Humpen, Gläser und Plakate (einige sogar aus Japan).

Endlich am Markt, wenn auch nur für begrenzte Zeit: das U-Bier für die U-Ausstellung. (Foto: Dortmunder U)

Superfritz beim Frauenarzt

Großen Reiz bezieht das „Dortmunder Neugold“ aus einigen burlesken Kunstwerken, die das alkoholischen Thema möglicherweise in besonderer Zahl hervorbringt. Zwar sind

Zecherrunden und trinkende Mönche in der Präsentation dankenswert sparsam plaziert, doch trifft man in Koje Nummer 6 – hinter einem Vorhang, der wohl eine gynäkologischen Praxis symbolisieren soll – auf den roh aus Holz zusammengezimmerten „Superfritz“, den der holländische Künstler Dick Verdult geschaffen hat; überlebensgroß liegt er dort auf der Liege, und wenn von Besuchern ein Kontakt ausgelöst wird, erklingt Superfritzens fröhliches Credo, daß er nicht schwanger sei, sondern Bier seinen Leib geformt habe. Anmerken wollen wir noch, daß Dick Verdult an vielen Stellen aktiv ist, unter anderem im Institut für bezahlbaren Wahnsinn (IBW) und im Centro Periferico Internacional, ein bunter Vogel offenbar.

Ein anderer Künstler, der den burlesken, nicht aber hintersinnfreien Auftritt liebt, ist Herbert Achternbusch. Von ihm läuft das Video „Bierkampf“, in welchem er, in eine Polizistenuniform gekleidet, durch ein Bierzelt des Oktoberfestes stolziert und mehr oder minder trunkene Gäste maßregelt. Man ist erstaunt und ein bißchen erschrocken, was mit Uniform und herrischem Auftreten möglich ist.

Ein politischer Herbert Achternbusch

Diese Achterbusch-Arbeit aus dem Jahr 2003 zeigt allerdings auch, was vielen anderen Exponaten der Biergoldschau weitgehend fehlt: das Politische, das Entlarvende, das über einige skeptische ökologische Befunde Hinausgehende. Vielleicht ist das beim Thema Bier aber auch ein bißchen viel verlangt, sozusagen nicht das Bier des Dortmunder Neugolds.

Auf jeden Fall gibt es einiges an passabler, kluger, vorwiegend junger Kunst zu sehen, nicht alles konnte in dieser Besprechung Erwähnung finden. Außerdem haben Besucherinnen und Besucher aus der 6. Etage des Dortmunder U einen sehr schönen Blick auf die Stadt. Von hier oben sieht Dortmund ganz schnuckelig aus, richtig ordentlich und aufgeräumt und sauber.

Nachsatz

Kleine Überlegung noch am Rande: Der Kohlehaufen mit den Trinkenden von Alicja Kwade ist eine Leihgabe aus der Sammlung Olbricht, die vor einigen Jahren im „alten“ Essener Folkwang-Museum präsentiert wurde, bevor dort die Bauarbeiten begannen. Der Privatsammler besitzt viele spannende Spitzenarbeiten der Gegenwartskunst, die man selten in deutschen Museen sieht, weil die so etwas wg. Geldmangel kaum in ihren Beständen haben. Sollte man auf diesem Feld nicht nach Kooperationsmöglichkeiten suchen? Sammlung Olbricht (oder ein anderer Privatsammler von Rang) im Dortmunder U, das wäre eine Attraktion weit über die Stadtgrenzen hinaus. Nur mal so als Idee.

- **„Dortmunder Neugold – Kunst, Bier, Alchemie“, Ausstellung im Dortmunder U, Leonie-Reygers-Terrasse, 44137 Dortmund,**
- **Bis 1. Mai 2016.**
- **Geöffnet Di+Mi 11-18 Uhr, Do+Fr 11-20 Uhr, Sa+So 11-18 Uhr. Heiligabend, 1. Weihnachtsfeiertag, Silvester und Neujahr geschlossen. Eintritt 6 €**
- **www.dortmunder-neugold.de**

Kochen vs. Theater 40:2

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Jeglichen Tag liest man in der Zeitung von Phänomenen, die sich beispielsweise binnen Jahresfrist um 1,8 Prozent gesteigert haben. Donnerlittchen!

Und dann knüpfen die Redaktionen schwerwiegende Überlegungen an diese Entwicklung, denn sie ziehen stets gern die „Immer mehr“-Nummer durch. Auch wenn’s nur schmale 1,8 Prozentpunkte sind. Andernfalls gäb’s ja manchmal wenig zu schreiben. Irgendwie muss man ja für Panik sorgen, für Exaltation und

dampfenden Betrieb. „Welchen Aufreger haben wir denn heute?“

Der Kulturpessimist fragt: Werden Kinder, die heute die Theater-AG verschmähen, später z. B. ins Bochumer Schauspielhaus gehen? (Foto: Bernd Berke)

Nun aber die grazile Überleitung zu einem wirklich exorbitanten Zahlenverhältnis. Als es jetzt in einer Dortmunder Grundschule daran ging, sich für bestimmte nachmittägliche Arbeitsgemeinschaften zu entscheiden, haben gleich rund 40 Kinder (bzw. ihre Eltern) die „Koch-AG“ gewählt – und nur ganze zwei die „Theater-AG“.

Welche Bewandtnis es wohl damit hat?

Man kann sich in wildwüchsigen Mutmaßungen ergehen. Wird das Wort „Theater“ schon so selbstverständlich mit diffiziler Hochkultur assoziiert, dass die Vielen lieber nicht nähertreten mögen? Erinnert es sogleich an Streit und Hader („Jetzt mach’ hier kein Theater!“)? Hat hier der reine Nützlichkeits-Aspekt überwogen, der zunächst einmal fürs Kochen sprechen mag? Hat gar der schnöde Elternwunsch obsiegt, die Kleinen sollten öfter in der Küche helfen? Haben die zahllosen Kochshows im Fernsehen die Wahl beeinflusst?

Dabei hat man doch immer gedacht, dass Kinder sich gerne

verkleiden und Rollenspiele lieben.

Die Folge des auffälligen Votums ist jedenfalls eine Aufstockung auf zwei Koch-AGs – und die Streichung der Theatergruppe. Sollen wir nun das alte Lied vom Kulturverfall anstimmen? Gemach! Nicht von ungefähr spricht man auch von Kochkultur. Aber man stutzt dennoch.

Um die Leser(innen) zu schonen, belassen wir es bei diesem kurzen Beitrag. Es gibt freilich Leute, die mit diesem Thema ein ganzes Feuilleton zu füllen vermöchten. Um es mal stilblütenhaft zu wenden: Hierbei könnte man den Klammeraffen des Kulturpessimismus reichlich Zucker der Zukunftsangst geben. Hehe, gut gesagt, wie?

Endlich! Der Klimawandel kredenzt uns edlen Emschertal-Wein aus Dortmund

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Historisches Ereignis in Dortmund. Wir zitieren aus einer Pressemitteilung der Emschergenossenschaft: „Der erste seit dem Mittelalter in Dortmund angebaute Wein ist gekeltert und abgefüllt“.

Da staunt man offenen Mundes. Seit vielen Jahrhunderten gab’s hier keinen ortswüchsigen Rebensaft mehr – und jetzt sind wir ergriffene Zeitzeugen, wenn die Weinseligkeit endlich fröhliche Urständ’ feiert, und zwar mit einem Gewächs, das da diesen klingenden Namen trägt: *„Neues Emschertal – Phoenix 2014“*. Viel mehr noch: Besagte Emschergenossenschaft, sonst hauptsächlich für Abwasser zuständig, will künftig eventuell

weite Teile des (weitgehend renaturierten) Flusslaufs als Weinbaugebiet nutzen. O Täler weit, o Höhen…

Glorreiche Zukunft für die Stadt

Statt zu rätseln, wer denn just heute die allererste Flasche des neuen Weißweins bekommen hat (es war Dortmunds OB Ullrich Sierau, dem es halt dienstgradmäßig zusteht), schwelgen wir lieber in Phantasien über die – zumindest in önologischer Hinsicht – glorreiche Zukunft der einstigen Freien Reichs- und Hansestadt.

Der fröhliche Weinberg: Dortmunds OB Ullrich Sierau (li.) und Dr. Jochen Stemplewski, Vorstandsvorsitzender der Emschergenossenschaft, präsentieren am Phoenixsee den neuen Emschertal-Wein. (Foto: © Rupert Oberhäuser / Emschergenossenschaft, www.oberhaeuser.com)

Wahrscheinlich wird Dortmund schon in wenigen Jahren in einem Atemzug mit Bordeaux oder wenigstens Rüdes- und Heppenheim genannt werden. Demnächst wird es hier wohl rauschende Winzerfeste geben, bei denen strahlende Weinköniginnen gekürt werden. An lieblichen Hängen wachsen dann die Trauben für edle

Sorten wie „Hörder Haldenglück“, „Wambeler Goldtröpfchen“, „Scharnhorster Liebfrauenmilch“, „Borussen-Riesling“, „Nordstädter Nachgärung“ oder „Asselner Auslese“. Da kräuseln sich schon vorab die Lippen des Kenners.

Robuste Rebensorte

Apropos Dortmunder Wein. Vor zwei oder drei Jahren habe ich mal beim Griechen um die Ecke einen quasi im Blumenkasten und eher spaßeshalber selbst kultivierten Wein probieren dürfen. Gewiss, es hatte was vom unverhofften Biss in eine Zitrone. Aber das muss ja gar nichts heißen. Heute hatten wir wieder rund 28 Grad im Schatten, die Reben gedeihen sicherlich prächtig. Folglich muss das Deutsche Weininstitut schon bald seine hoffnungslos veralteten Landkarten der deutschen Weinlagen ändern. Nordwanderung im Weinbau, so lautet das Stichwort.

Gleich macht es „Plopp!“ – und vielleicht ist dann Dortmunder Wein im Glas. (Foto: Bernd Berke)

Der erste Weinberg Dortmunds umfasst übrigens bislang 150

Quadratmeter mit 99 Reben (erste Ausbeute: 35 Liter Wein) und befindet sich am Nordufer des erst vor wenigen Jahren künstlich geschaffenen Phoenixsees, welcher nicht nur als „Tatort“-Kulisse Berühmtheit erlangt hat. Früher stand auf diesem Areal das Stahlwerk, das rein zufällig so hieß wie die robuste Rebensorte: Phoenix. Welch‘ wunderbare Fügung.

Angelegt wurde die kleine Anhöhe, um die (nicht durchweg unerfreulichen?) Folgen des Klimawandels in der Region zu studieren. Unser Vorschlag: Resultate sollten am besten gleich der „Klimakanzlerin“ gemeldet werden, die den Dortmunder Wein natürlich auch mal verkosten muss. Womöglich wird sie anschließend ein gutes Wort in Brüssel einlegen, und es werden EU-Subventionen für den Weinanbau in die Stadt fließen. Kurzum: Wir süffeln uns herrlichen Zeiten entgegen.

Würziger Hopfen, weißer Schaum: Betrachtungen zum „Tag des Bieres“

geschrieben von Werner Häußner | 15. Oktober 2025

Ein sumerischer Opfertisch: Die Sumerer kannten schon vor 6000 Jahren das Bier. Foto: Deutscher Brauer-Bund

Wilde Hefen waren es, die vor 6000 Jahren bei den alten Sumerern im Zweistromland für die erste Gärung sorgten. Das Bier war geboren – ein Getränk, das mit dem blonden oder braunen Gerstensaft von heute allerdings nicht mehr viel zu tun hat. Unsere geschmacklich einwandfreien und reinen Biere ließen sich erst im Zuge wissenschaftlicher und industrieller Entwicklungen im 19. Jahrhundert erzeugen. Aber eine Quelle unserer Bierkultur ist bald 500 Jahre alt und wurde am Georgitag des Jahres 1516 unterschrieben: Grund genug, jedes Jahr am 23. April den „Tag des Bieres“ zu begehen.

Die Quelle ist das Bayerische Reinheitsgebot, gegeben von Wilhelm IV., Herzog in Bayern, zu Ingolstadt. Die Forderung ist eindeutig: *„Ganz besonders wollen wir, daß forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“*, heißt es in der Urkunde. Die vierte Zutat, die Hefe, war damals noch nicht

greifbar; erst dem dänischen Botaniker Emil Christian Hansen gelang es, im Carlsberg-Laboratorium in Kopenhagen eine Methode zur Reinzucht von Hefen zu entwickeln. Er beschrieb sie 1883 erstmals. Heute versuchen Mini-Brauereien wieder experimentell, mit Hilfe von Spontangärung durch anfliegende Hefen geschmacklich eigenwillige Biere zu brauen.

Wie das Pier summer vñ winter auf dem Land sol geschenckt vnd prauen werden

Das Original: Die Urkunde mit dem Reinheitsgebot von 1516. Foto: Deutscher Brauer-Bund.

Das Bayerische Reinheitsgebot galt ab 1906 im gesamten deutschen Reichsgebiet. Bayern hat 1918 sogar seinen Verbleib in der neuen Republik unter anderem von der Geltung des Gesetzes abhängig gemacht. Bier ist damit bis heute eines der reinsten Lebensmittel – auch wenn moderne Hefen und Hopfensorten und die Aufbereitung des Brauwassers die Qualität der Zutaten verändert haben.

Hopfen versus Grut

Dass es lange vor dem Reinheitsgebot ein Bewusstsein für die Qualität des Bieres – im Mittelalter schließlich eines der

Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung – gegeben hat, bezeugen zahlreiche Zunftordnungen aus den für ihr Bier berühmten norddeutschen Städten. Von dort drang das Hopfenbier auch in die Gegenden ein, in denen wohl schon zur Zeit von Christi Geburt das „Grut“ als Bierwürze verwendet wurde. Grut ist eine Kräutermischung aus dem Gagelstrauch mit seinen starken ätherischen Ölen und verschiedensten Kräutern, von Schafgarbe bis Thymian, dazu unter Umständen auch Zutaten wie Wermut und Fichtenspitzen.

Im Land um Rhein und Ruhr waren diese „Grutbiere“ bis weit in die Neuzeit hinein verbreitet. In Dortmund etwa gab es wohl schon im Mittelalter eine städtische Aufsicht über die Qualität des Bieres, die sich nach dem Stadtbrand von 1232 aber erst Mitte des 13. Jahrhunderts in schriftlichen Quellen fassen lässt. Die Stadtrechnungen lassen auf die Bestandteile des Dortmunder Bieres schließen: Gersten- und Hafermalz und Grut aus Hopfen, Lorbeer und der Sumpfpflanze Porst (Rhododendron tomentosum, Moor-Rosmarin), heute auf der Roten Liste der gefährdeten Pflanzenarten. Porst verstärkte die Alkoholwirkung, konservierte das Bier aber auch.

Die Dortmunder liebten ihr Grutbier offenbar. 1548 beklagte der Stadtchronist Dietrich Westhoff eine Verdrängung des Grutbiers durch andere Sorten, so dass schließlich „des edeln gruten beers wenig gebrouwert wert“. Der letzte Gruter in Dortmund gab 1551 sein Gewerbe auf. Die Ratsherren mussten neumodisches Hopfenbier trinken, das ihnen wohl wegen der fehlenden aromatischen Würze nicht so gut geschmeckt haben soll.

Mit technischer Innovation zur Bier-Weltstadt

Erst die moderne Brautechnik ermöglichte gleichbleibende Qualität und lange Haltbarkeit. Ein Kupferkessel in einem Sudhaus. Foto: Deutscher Brauer-Bund.

Um bei Dortmund zu bleiben: Das industrielle Brauwesen, für das die Stadt berühmt werden sollte, ist der von Bayern ausgehenden untergärigen Braumethode zu verdanken. Verbunden mit technischen Innovationen wie der Dampfmaschine und der von Carl Linde erfundenen maschinellen Kühlung konnte ganzjährig Bier in gleichbleibender Qualität gebraut werden. Die längere Lagerfähigkeit – davon spricht heute noch die Bezeichnung „Lager“ – ermöglichte auch den Export. Um 1900 wurde ein Viertel des weltweit industriell gebrauten Bieres in Deutschland hergestellt. Neben Kohle und Stahl trat das Bier als dritte Säule der industriellen Entwicklung.

Heute ist der Biermarkt in heftiger Bewegung. Die Zeit, in der internationale Großkonzerne versuchten, das Reinheitsgebot zu kippen, ist zum Glück – vorerst? – vorbei. Es bleibt zu

hoffen, dass die Grundlage der deutschen Bierqualität auch den Abschluss der Verhandlungen um das TTIP-Abkommen überstehen möge. Die Absatzzahlen für klassische Biersorten gehen seit Jahren zurück. Die Deutschen trinken pro Kopf und Jahr nur noch 107 Liter Bier (2014) und stehen damit auf Platz zwei der Statistik gleichauf mit den Österreichern – und weit überholt vom „Bierweltmeister“ Tschechien mit 144 Litern.

Allerdings: Mit mehr als 5500 Biermarken und 95 Millionen Hektolitern Jahresproduktion sind die Deutschen nach wie vor die „Europameister“ des Bieres. Und auch die Zahl der Brauereien geht nicht zurück, wie der Brauer-Bund vermeldet: Sie stieg von 1281 im Jahr 2004 auf 1352 im letzten Jahr. Dennoch: Viele kleine und mittelständische Brauereien müssen ums Überleben kämpfen; andere, wie etwa die Hausbrauereien in Oberfranken, haben ihre Nische entdeckt und sprechen den Bierliebhaber mit variantenreichen regionalen Spezialitäten an.

Bierwerbung von einst: Zum Glück blieb die blonde Halbe keine „Fata Morgana“. Historische Postkarte aus der Sammlung Willi Dürrnagel, Würzburg

Auf solche Spezialitäten setzen nicht nur die Kleineren. Auch große Brauereien besinnen sich zurück auf Vielfalt und Individualität. In Dortmund beherrscht inzwischen die

Radeberger Gruppe den Braumarkt, pflegt aber mit der Hövels Hausbrauerei am Hohen Wall ein Bier aus der Gründungszeit der alten „Brauerei von Hövel, Thier & Co.“ von 1854. Die alte Marke „Dortmunder Bergmann Bier“ wurde 2010 wiederbelebt und hat so viel Erfolg, dass 2014 die Planungen für eine neue Braustätte aufgenommen wurden.

In der alten Borbecker Dampfbierbrauerei in Essen werden seit den achtziger Jahren wieder traditionelle und neue Sorten gebraut und ausgeschenkt. Und apropos Grutbier: Das „Gruthaus“ in Münster experimentiert mit den Rezepten aus dem 15. Jahrhundert: „Erste Versuche ergaben ein sehr wohlschmeckendes und erfrischendes Kräuterbier mit süßlich-floraler Note“, heißt es auf der Homepage.

2016, wenn der 500. Jahrestag des Reinheitsgebots-Erlasses gefeiert wird, dürfte sich auch das historische Interesse auf das Bier lenken lassen. Liebhabern sei jetzt schon die Bayerische Landesausstellung 2016 in Aldersbach im Passauer Land empfohlen: Das Zisterzienserkloster mit einer wundervollen barocken Asam-Kirche ist Schauplatz von „Bier in Bayern“. Am 29. April 2016 geht’s los: Bis 30. Oktober – während der Sommer- und Herbst-Urlaubszeit – steht das „fünfte Element“ der Bayern im Mittelpunt der über zwei Millionen Euro teuren Schau.

Ein Kulturzentrum muss sich stets verändern – Gespräch über die Lindenbrauerei in

Unna

geschrieben von Rudi Bernhardt | 15. Oktober 2025

Wohin wird der Weg der Kulturpolitik in Unna führen? Werden neue, ganz andere Wege beschritten? Müssen ausgetretene Pfade verlassen werden? Ein Gespräch unter Parteifreunden mit Sebastian Laaser (SPD), stellvertretender Vorsitzender des Kulturausschusses:

Frage: Vorweg, den Herrn Laaser schenke ich mir, diese Förmlichkeit wäre albern. Sebastian, siehst du die Diskussion um das Kulturzentrum Lindenbrauerei als abgeschlossen an?

Sebastian Laaser: Ja und Nein. Ja, weil in den letzten Monaten ja eher diskutiert wurde, ob Jahresabschlüsse oder Wirtschaftspläne korrekt seien. Da sage ich klar, dass die nicht-öffentliche Arbeitskreissitzung aus meiner Sicht alle Fragen beantwortet hat. Ich maße mir nicht an, Prüfungen durch das Finanzamt oder vereidigte Wirtschaftsprüfer in Frage zu stellen. Ich gehe davon aus, dass die Vereinsverantwortlichen auch für das Jahr 2014 alle Unterlagen ordentlich einreichen werden.

Nein, weil es immer Diskussionen um die Brauerei gegeben hat und geben muss. Genau wie die Soziokultur insgesamt – die Landesarbeitsgemeinschaft Soziokultur macht das Anfang März mit einer Tagung "Zukunftskongress Soziokultur – Vorwärts und Wohin!" – müssen wir uns auch vor Ort fragen, wo wir stehen und wie die weitere Entwicklung aussehen muss. Ich finde, dazu passt es doch, dass wir in diesem Jahr das erfreuliche 25jährige Bestehen feiern können.

Die Brauerei vor 25 Jahren ist nicht mehr vergleichbar mit der von heute und sie wird in ein paar weiteren Jahren wiederum eine andere sein. Ich sähe es lieber, wir betrachteten kulturelle Angebote generell nicht als festgenagelte Statik, sondern als flexibel Reagierende und Agierende in einer sich

stets verändernden Gesellschaft.

Frage: Das heißt nun?

Sebastian Laaser: Wenn in den kommenden Wochen alle notwendigen Beschlüsse eine solide Mehrheit finden, haben wir ein Jahr lang Zeit, gemeinsam mit allen Beteiligten nach zukunftsorientierten, trittsicheren Wegen zu suchen. Nicht nur für die Brauerei, sondern für die gesamte Kulturarbeit in unserer Stadt. Und zwar auf einem Weg, der die Stärken aller drei Säulen (Brauerei, ZIB mit Kulturamt und Stadthalle) berücksichtigt und diese nutzt. Daran zu arbeiten, fundamentale Konzepte aufzustellen, die anschließend resistent gegen Abweichungen und neue Anforderungen durch veränderte Rahmenbedingungen sind, halte ich im Kulturbereich für untauglich. Wir haben es hier mit einer Art lebendigem Organismus zu tun, im wahren Wortsinne lebendig.

Frage: Was hältst du in diesem Zusammenhang von Vorschlägen, beispielsweise den gastronomischen Bereich der Brauerei in die Hände der Stadthalle zu übergeben?

Sebastian Laaser: Ähnliches wurde vor rund 25 Jahren in der Gründungsphase des Kulturzentrums ja versucht. Damals scheiterte das Experiment grandios. Ich sehe nicht, dass es heute mehr Aussicht auf Erfolg haben sollte. Darüber hinaus macht es Sinn, die Brauerei als “Ganzes” zu führen und somit flexibel reagieren zu können. Nebenbei bemerkt, erwirtschaftet die Gastronomie auch einen nicht unerheblichen Deckungsbeitrag…

Frage: Wo siehst du denn Chancen auf Erfolg?

Sebastian Laaser: Wo wir gerade beim gastronomischen Bereich sind. Zunächst warne ich davor, zu glauben, dass alle Heilmittel für sieche Finanzen aus dieser Ecke gezogen werden können. Von dort kann allenfalls ein Beitrag von vielen kommen. Aber die Lindenbrauerei verfügt mit der Hausbrauerei und dem Lindenbier über ein Alleinstellungsmerkmal. Ich würde

mir wünschen, dass dieser Bereich stärker als bisher ausgebaut wird bzw. Begonnenes konsequenter fortgeführt wird. Wenn man sich in unserer Region umsieht, bin ich mir sicher, dass die Brautradition mit attraktiven Angeboten durchaus interessant für Besucher sein kann.

Darüber hinaus sollten wir mit den Kulturfachleuten in unserer Stadt ins Gespräch kommen, um in diesem Fall „der Kultur Bestes zu suchen“. Wir müssen uns über eines einig sein. Darüber, dass wir auch in Zukunft in unserer Stadt ein Kulturzentrum Lindenbrauerei wollen. Ich persönlich beantworte mir diese Frage mit einem überzeugten „Ja“. Und ich stelle mir auch nicht die Frage, wie viel Geld wir für dieses Kulturzentrum in der Vergangenheit schon ausgegeben haben, sondern gebe mir selbst und vielen anderen eine Antwort: Die Brauerei und ihre Belegschaft haben in der Vergangenheit u.a. durch individuellen Verzicht enorm mitgeholfen, unserer Stadt ein Zentrum zu erhalten – und dies durch allerlei Maßnahmen (bisweilen auch schmerzhafte) für einen Preis, von dem andere Städte träumen. Wie schon gesagt, wir haben an einem Prozess zu arbeiten und nicht an finalen Lösungen.

_____

(Das Gespräch erschien in ähnlicher Form zuerst auf http://dasprojektunna.de)

Wenn der Minister von Wurst und Käse erzählt

geschrieben von Rudi Bernhardt | 15. Oktober 2025

Ein Minister, dessen ministrable Realexistenz mir immer erst dann wieder bewusst wird, wenn er sich zu ziemlich

unwesentlichen Politikbereichen äußert (vermutlich geschieht das immer dann, wenn er sich von der allgemeinen Vergessenheit bedroht sieht); diesem Minister also (es handelt sich um einen gewissen Christian Schmidt aus der unvermeidlichen CSU) fiel es ein, dass er sich nach wiederholtem Flachsinn, den sein heimischer Ministerpräsident Seehofer von sich gegeben hat, auch mal wieder zu Wort melden musste.

Erstens, um den Nachweis zu erbringen, dass es ein Bundesagrarministerium wirklich gibt.

Natürlich künstlich: Wurst und Käse aus dem Kinder-Kaufladen. (Foto: Bernd Berke)

Zweitens, um den Nachweis zu erbringen, dass nicht nur sein Ministerpräsident in München dummes Zeug mundartlich verbreiten kann.

Drittens, um zu zeigen, dass ein deutsches Bundesagrarministerium im Themenzusammenhang mit dem TTIP – das ist ein Abkommen zwischen EU und den USA, das den freien Handel zwischen den Kontinenten nach Jahrhunderten der boshaften Vorschriftengrenzziehungen erst möglich machen soll (das war ein Scherz!), dass also dieses Bundesagrarministerium etwas zu sagen hat.

Und was sagt er Herr Schmidt? *„Wenn wir die Chancen eines freien Handels mit dem riesigen amerikanischen Markt nutzen*

wollen, können wir nicht mehr jede Wurst und jeden Käse als Spezialität schützen!“ Seitdem ich das las, frage ich mich, ob er mit Wurst vielleicht sich selbst meinte und mit Käse das, was er da erzählt.

Aber im Ernst. Der bodenständige Bayer Schmidt will mit seinen generösen Angeboten den Amis ein Zückerchen hinwerfen, das es ihnen erleichtert, dem Abkommen zuzustimmen, dessen Verhandlungsinhalte hierzulande nur wenigen und denen auch nur rangbedingt in ausreichendem Maße bekannt sind (wird ja von der EU verhandelt).

Ob Thüringer Bratwurst, Allgäuer Emmentaler, Oude Gouda oder Schwarzwälder Schinken, das könnten doch wohl keine Hindernisse sein, bloß weil der Herkunftshinweis EU-rechtlich geschützt ist. *„Es wäre unseren amerikanischen Handelspartnern schwer vermittelbar, dass sie keinen Tiroler Speck oder Holländischen Gouda zu uns exportieren dürften, wenn wir in Europa selbst den Schutz nicht konsequent durchsetzen würden“*, wird er vom „Spiegel“ zitiert.

Au weia. Ich sehe schon die blühende Freihandelszukunft: „Original Holländischer Gouda“ aus Wisconsin. Gleichzeitig droht dem Mimolette (dem Gouda ähnlicher Festkäse aus Frankreich) die Massenvernichtung durch den amerikanischen Zoll. Oder „Original Schwarzwälder Schinken“ von Monsanto (amerikanischer Saatgutkonzern, der eigene Schweineherden weltweit patentieren lassen will, weil die Viecher so schön schnell wachsen). Oder wie wäre es mit „Original Pfälzer Saumagen“ oder „Original Thüringer Bratwurst“ aus Milwaukee? Im Gegenzug, so schwebt es dem pfiffigen Herrn Schmidt vor, könnte man seitens der USA ja auf die ominösen Chlor-Hähnchen verzichten.

Mieses Geschäft. Wie wäre es denn, wenn wir aus Sachsen „Original BigMacs“ liefern, aus Bayern mit den Produktion von „Original Kentucky Fried Chicken“ auf den Markt der noch nicht erschlossenen Märkte träten? Oder wenn wir den Bremer Labskaus

in New Mexico anböten (ach nein, dem würde ja gleich wieder von der dortigen Lebensmittelaufsicht wegen seines Erscheinungsbildes das Schicksal des Mimolette-Käses angedroht).

Aber nochmal, im Ernst. Der famose Herr Schmidt schafft es mit ein paar geplapperten Sätzen, die dann auch noch todernst via „Spiegel“ breit getreten werden, die Bedrohungen des TTIP („Transatlantic Trade and Investment Partnership“) auf Chlor-Hähnchen und Bratwürste zu reduzieren. Dabei sind die ernsthaften Kritiker dieser Befreiung des Handels hin zu einer Machtübergabe an weltweit operierende Konzerne (Stichwort Investorenschutzklage) auf ganz anderen Ebenen unterwegs und haben sich ernsthaft mit den möglichen Folgen und der damit verbundenen Entdemokratisierung zugunsten einer gierigen Wirtschaft auseinander gesetzt.

TV-Nostalgie (34): Clemens Wilmenrod – Meister der köstlichen Übertreibung

geschrieben von Bernd Berke | 15. Oktober 2025

Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch. (Screenshot aus:

https://www.youtube.com/watch?v=f1PnIx32O28)

Der Mann war kein Koch, er gestaltete aber die wohl erfolgreichste deutsche Kochsendung, die zum Vorläufer aller späteren kulinarischen Shows wurde. Dieser Clemens Wilmenrod (1906-1967) war eine schillernde, um nicht zu sagen flunkernde Figur.

Von Haus aus Theater- und Filmschauspieler, brachte es der aus dem Westerwald stammende Wilmenrod (bürgerlich: Carl Clemens Hahn) von 1953 bis 1964 auf immerhin 185 Sendungen. Wenn er beispielsweise Kabeljau zubereitete, so heißt es, sei dieser Fisch anderntags überall im Nu ausverkauft gewesen.

Drama um gefüllte Erdbeeren

Seinen ursprünglichen Beruf konnte er nicht verleugnen. Wahrhaft theatralisch präsentierte er die meist ziemlich simplen Rezepte. Legendär wurde sein melodramatischer Auftritt mit gefüllten Erdbeeren. Er zog den Stiel heraus und schob in den so entstandenen „entzückenden kleinen Hohlraum“ (Originalton) schlichtweg je eine Mandel. Wenn’s mehr nicht ist…

Doch dann kam’s: Er setzte sich vor laufender Kamera ein scharfes Messer an die Brust und gelobte, „dieses blitzende Ding in mein armes Herz hinein fahren“ zu lassen, wenn jemand nachweise, dass nicht er, Wilmenrod, die gefüllte Erdbeere erfunden habe… So ein Filou, so ein Hasardeur, so ein lukullischer Hochstapler, hätte man in solchen Momenten denken können. Tatsächlich gilt er als Erfinder eines Klassikers der 50er Jahre: Toast Hawaii genießt bis heute einen (längst ironisch gefärbten) Kultstatus.

Theatralische Gesten

Mit großer Geste schnitt der Charmeur Zwiebeln oder streute Gewürze über Fleisch und Salate. Die geduldigen Zuschauerinnen

(Frauen bildeten damals bei weitem die Mehrheit) sahen praktisch jeden einzelnen Arbeitsgang in voller Länge. Dazu gab es teilweise hanebüchene, wenngleich unterhaltsame Geschichten.

Wilmrenrod gab sich gern weltläufig und konnte im sonoren Brustton der Überzeugung erzählen, dass sich die Esstische bogen. Derweil verwendete er für seine „Kreationen“ häufig Dosengemüse und Fertigsaucen. Gourmets wenden sich mit Grausen ab.

Frühe Schleichwerbung

Er war ein Meister der köstlichen Übertreibungen. Was er „Arabisches Reiterfleisch“ nannte, waren im Grunde Frikadellen. Panierte Schnitzel firmierten als „Venezianischer Weihnachtsschmaus“. Nun, in den frühen Fernsehjahren der Republik waren die Leute noch nicht so anspruchsvoll. Man konnte ihnen noch leichthändig etwas vormachen. Anfangs begrüßte Wilmenrod die Zuschauer(innen) mit dem ölig triefenden Spruch „Ihr lieben, goldigen Menschen“.

Der ungemein populäre Wilmenrod, der selbstbewusst das eigene Porträt auf der Kochschürze trug, erlag auch den Versuchungen des damals noch neuen Phänomens der „Schleichwerbung“. Reichlich ungeniert nannte er beim Kochen Markennamen. Als eines Tages sein Konterfei auf Fischdosen gezeigt wurde, gab’s einen tosenden Skandal – inklusive Titelgeschichte im „Spiegel“.

Wilmenrod, dessen Leben vom NDR fürs Fernsehen verfilmt wurde (Erstausstrahlung 2009), hat sich mit 60 Jahren in einer Münchner Klinik das Leben genommen, als er von seiner Magenkrebs-Diagnose erfuhr. Tragisches Ende eines Mannes, der vor der Kamera stets zum Tändeln neigte.

Wilmenrod und die Erdbeere:

_____

Vorherige Beiträge zur Reihe:

“Tatort” mit “Schimanski” (1), “Monaco Franze” (2), “Einer wird gewinnen” (3), “Raumpatrouille” (4), “Liebling Kreuzberg” (5), “Der Kommissar” (6), “Beat Club” (7), “Mit Schirm, Charme und Melone” (8), “Bonanza” (9), “Fury” (10), Loriot (11), “Kir Royal” (12), “Stahlnetz” (13), “Kojak” (14), “Was bin ich?” (15), Dieter Hildebrandt (16), “Wünsch Dir was” (17), Ernst Huberty (18), Werner Höfers “Frühschoppen” (19), Peter Frankenfeld (20), “Columbo” (21), “Ein Herz und eine Seele” (22), Dieter Kürten in “Das aktuelle Sportstudio” (23), “Der große Bellheim” (24), “Am laufenden Band” mit Rudi Carrell (25), “Dalli Dalli” mit Hans Rosenthal (26), “Auf der Flucht” (27), “Der goldene Schuß” mit Lou van Burg (28), Ohnsorg-Theater (29), HB-Männchen (30), “Lassie” (31), “Ein Platz für Tiere” mit Bernhard Grzimek (32), „Wetten, dass…?“ mit Frank Elstner (33)

“Man braucht zum Neuen, das überall an einem zerrt, viele alte Gegengewichte.” (Elias Canetti)

Klutertkäse reift in der

kühlen Felsenhöhle

geschrieben von Hans Hermann Pöpsel | 15. Oktober 2025