

Bevor wir den Rochen kochen, müssen wir ihn erst einmal haben – meine kurze Affäre mit einem Kochbuch à la française

geschrieben von Bernd Berke | 12. Juli 2017

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!

Kochen vs. Theater 40:2

geschrieben von Bernd Berke | 12. Juli 2017

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?

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

geschrieben von Bernd Berke | 12. Juli 2017



Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch. (Screenshot aus: <https://www.youtube.com/watch?v=f1PnIx32028>)

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), Lorient (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)