



Ein Brotkorb sagt die Wahrheit – immer und überall

Gäste, seht die Signale

Speisekarten täuschen, Kritiker irren – in Brot und Blumen liegt Wahrheit

Woran erkennt man eine besondere Küche? Im frühen 20. Jahrhundert sollen Delphine ein gutes Zeichen gewesen sein. Die meisten folgten angeblich der *Île de France* – die Abfälle ihrer Bordküche waren die feinsten auf der Transatlantikroute. Schwärme von Delphinen folgten dem Luxusliner.

Bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts war ein Parkplatz voll mit Lastwagen ein Signal zur Einkehr. Wir fuhren damals durch die wenig besiedelte Prärie Südeuropas, es roch nach heißen Steinen, die Nadel der Benzinuhr zitterte gen Reserve. Telegraphenmasten bis zum Horizont, ab und zu ein plattgefahrener Hund auf welligem Asphalt. So waren die Kreuzfahrten meiner Studentenzeit. Und plötzlich ein rollfeldgroßer Parkplatz, in Frankreich oft mit dem blau-roten *Relais Routier* Schild am Eingang. Hinsetzen, menschenwürdig essen und wenig bezahlen war eins.

Mit dem Termingut kam dann die Tupperware in die Fahrerkabinen des gesamteuropäischen Schwerverkehrs. Heute wird im Stau gegessen und wir wissen, daß

offene Grenzen auch anders schmecken. Das europäische Einerlei beginnt oft mit einem Körbchen aufgebackener Teiglinge aus Osteuropa. Dabei ist das Brot im Gasthaus immer ein Versprechen, oder eine Drohung: Wer Baguette in Tankstellenqualität serviert, dazu Butter, die an Wagenschmiere erinnert, hat seinen Kredit verspielt. Wieso soll ich bei jemandem ein Menü bestellen, der achtlos mit kulinarischen Fundamenten umgeht? Weshalb schämen sich sogenannte Spitzenköche nicht, wenn ihr allererster Gruß aus einer Variation blaß aufgebackener Scherzartikel besteht? Andererseits gibt es Gasthöfe, die schon wegen ihrem selbst gebackenen Brot einen Besuch wert sind. Die aufgeblasene Ahnungslosigkeit mancher Gastronomiekritik entlarvt sich im übrigen nicht selten an der Ignoranz gegenüber dem Brotkorb des Hauses. Sprache kann lügen, ein Brotkorb sagt die Wahrheit. Noch nie habe ich schlecht gegessen wo hervorragendes Brot serviert wurde.

Onkel Heinz sagt immer: „Ich will Brot mit Löchern drin.“ Onkel Heinz kann backen, er kennt die Bedeutung der langen Teigruhe und weil er den Tütenbäckern nicht traut, rührt er die Natronlauge für seine legendären Laugenbrötchen selbst an. Leider bekommt man seine Delikatessen nur auf Privataudienzen, dabei müßte das Kneten und Backen eigentlich vor dem Komponieren und Soufflieren kommen.

Dankenswerterweise gibt es auch Gastgeber, die ihr Unvermögen bereits im Eingangsbereich offenbaren. Wenn am Bodenblech des Speisekartenaushangs Fliegen grüßen, die ihre Beinchen keck nach oben strecken, erübrigt sich die weitere Lektüre des Angebots. Wobei Gerhard Polt schon vor Jahren darauf hingewiesen hat, daß vitale Stubenfliegen in einem Landgasthof kein schlechtes Zeichen sein müssen. Schließlich werden dadurch urbane Neurotiker zuverlässig abgeschreckt. Klassische Warnhinweise wie „Durchgehend warme Küche“ sollte man dagegen durchgehend ernst nehmen, zumal die Energie zum Kochen häufig kurzweilig erzeugt wird. Ebenso, wenn auf dem Personalparkplatz Fahrzeuge mit dunklen Scheiben und „Böse Onkelz“ Aufkleber stehen. Kochen sei der neue Pop heißt es heute gerne. Aber manchmal schmeckt es halt nur nach Dumpfbackenrock.

Auch der Blumenschmuck bei Tisch erlaubt kulinarische Prognosen. Arrangements aus dem Vorkassenbereich von Gartenmärkten passen zum kleinen Karo bei Einkauf und Zubereitung. Ein Pöttchen mit Zwerg-Osterglocken harmoniert vorzüglich mit einer belanglosen Blattsalat- und Putenstreifenküche. Extravagante Blumenbouquets – häufig das Steckenpferd einer ambitionierten Gastgeberin – korrelieren nicht selten mit ehrgeiziger Preisgestaltung. Am traurigsten ist aber ein Gasthaus ohne Blumen, es wirkt so müde wie ein kaltes Spiegelei.

Wer Jahreszeit und Region wirklich achtet, findet immer einen Zweiglein, das auch eine Botschaft ist. Man kann kalt geräuchertes Moos auf nackte Steinplatten legen und heimatlosen Snobs als letzten Schrei der nordischen Küche verkaufen. Man kann zu Vollmond, Schlachtplatte und Kachelofen aber auch einen lebhaften Strauß mit Hagebuttenzweigen auf den Tisch stellen.

Mehr Kolumnen und Bücher von Wolfgang Abel »