



Kochen heißt kämpfen – Essen manchmal auch

Die Bratwurst in der Hosentasche

VON TAG ZU TAG FÄLLT ES MIR SCHWERER,
AUF DEM NIVEAU MEINES BLAUEN PORZELLANS ZU LEBEN.

Oscar Wilde

Zu den traumatischen Erlebnissen meiner Jugend zählt eine lange, weiße Kalbsbratwurst. Wir waren gerade umgezogen, ich war neu in der Schule, Vater mußte auf Dienstreise, Mutter sollte ihn begleiten, zuhause blieb die Küche kalt. Ganztages Schulen mit betreutem Wohnen gab es Ende der 60er Jahren noch nicht, also besorgten mir die Eltern einen Mittagstisch in einem Sanatorium in Badenweiler.

Damals war ein Sanatorium kein Wellnesshotel mit Menüwahl, sondern eine Heilstätte im engeren Wortsinn. Über dem spiegelblanken Linoleum der Anstalt schwebte der Geruch von Bohnerwachs, im spärlich beheizten Speisesaal saßen ältere Herrschaften. Die Servierschwestern trugen Kittelschürze und weiße Haube, man hörte den Hall ihrer Schritte. Das Mischgemüse ruhte in kleinen Wasserpfüthen, der Spinat kroch wie Magma zum tiefsten Punkt des Tellers und erkaltete dort mit Faltenwurf.

Die weiße Kalbsbratwurst war gesotten, nicht gebraten. Ihre Pelle hatte durch Zwischenlagerung in einem Warmhaltebassin eine ledrige Borke bekommen, es gab keinen Senf und kein Ketchup nirgends. Als Beilage salzarme Salzkartoffeln, sowie

Kohlrabistifte, unter weißem Beiguß begraben. Die Kurgäste aßen schweigend, lauwarmer Kräutertee wurde aus großen Metallkannen nachgegossen. Plötzlich wuchsen meiner Bratwurst gewaltige Hände, die mich würgten und schüttelten. Ich wußte sofort, entweder die Wurst oder ich.

In einem unbeobachteten Moment fesselte ich das unterarmlange Monster mit meinem Taschentuch und versenkte es in der Hosentasche. Der Würgereiz ließ augenblicklich nach. Der anschließende Gang zum Wasserklosett war ein stiller Triumph. Ich hatte die Bratwurst bezwungen.

Wer als Jugendlicher die Zwangernährung eines Sanatoriums nieder ringt, verliert den Respekt vor kulinarischen Institutionen. Gleich ob Traditions Haus oder Szenelokal, ich lasse mir ungern vorbeten, was gut und teuer schmecken soll. Imponiergerichte, Rinderzunge, Jubeljournalismus – was mich würgt, lasse ich liegen und langsam kalt werden. Regionale Plumpsküche wird ebenso großräumig umfahren wie gustatorisch sinnfreies Gekünstel.

Das Niedrigtemperaturgaren von Wandersaiblingen mag ganz nett sein, zum guten Leben gehört es nicht zwingend. Eine anregende Stimmung ist mir allemal lieber als das Gewese von Distinktionssessern. Mit den Jahren findet man dann ähnlich disponierte Gefährten. Unser Club mißtraut Lichtgestalten, Aposteln und Mantras aller Art; der kulinarische Heiligenschein über Baden ist uns suspekt.

Wegen endgültigen Pommes frites fahren wir sogar rüber in den Sundgau. Zum Beispiel in die Krone nach Carspach bei Altkirch, weil dort die heißeste Friteuse der Region steht. Freitags und samstags gibt es den Themenabend *Fritures de Carpes à discrétion* (19 Euro; 20 ohne Gräten). Die Karpfenstreifen werden in Griessteig gewendet, krachend heiß fritiert und saharatrocken serviert. Ihre Oberfläche entspricht nach der Fritur einem 60er Schmieregelpapier; schmeckt aber anders. Die hausgeschnitten, leuchtend goldgelben Pommes haben Referenzqualität. Dazu kommt ein grüner Blattsalat aus der Schüssel und das pralle Leben im großen Festsaal – ein Traditionsgasthof als Gesamt ereignis.

Surrogatparameter sind Meßgrößen ohne Relevanz. Zu den Surrogatparametern der Gastronomie zählt jener kulinarische Schwanzvergleich, der alljährlich Mitte November mit dem Erscheinen der Gastroführer seinem Höhepunkt zustrebt. Punktehuberei und altbackene Mythen werden in unserem Club allenfalls noch als Marginalie behandelt. Liegen und kalt werden lassen hilft in mancher Situation. Bei den Pommes in Carspach sollte man dagegen sofort zugreifen. Mit den Fingern und mit guten Freunden.

A la Couronne (Hartmann-Zimmermann) F-68130 Carspach >>
(Carpe frite ohne Gräten nur auf Vorbestellung)

Mehr Kolumnen und mehr Bücher von Wolfgang Abel >>