

Aperitifzuschlag und Teuerungsbeilage

Von den Möglichkeiten zur kulinarischen Läuterung während der Fastenzeit

Die Fastenwochen bieten dem Genussbereiten einige Chancen zur Überprüfung seines persönlichen Konsumverhaltens. Zudem verspricht partielle Enthaltbarkeit auch eine finanzielle Stärkung des Fastenden. Beginnen wir beim Aperitif, der in der Gastronomie nicht nur als Magen-, sondern auch als Beutelöffner eingesetzt wird. Der lateinische Wortstamm (aperire = öffnen) deutet dies zwar an, ursprünglich war die Sache aber wohl anders gemeint. Weshalb man für ein Zehntele mäßigen Perlweines, womöglich mit Holunderblütensirup oder anderen fragwürdigen Extrakten versetzt, den Preis einer Vorspeise bezahlen soll, konnte noch niemand schlüssig erklären. Statt penetranter Verkäufe, „Möchten Sie einen Aperitif“, könnte der Service auch gleich fragen: „Haste mal ein paar Euro?“ Das preistreibende Aperitifangebot lässt sich in der Regel mit dem Wunsch nach einem frisch gezapften, kleinen Bier kontern. Ideal wäre ein „Pfiff“, wie er in Österreich noch ausgeschenkt wird: ein Zehntelliter frisch vom Hahn, der so zackig schmeckt wie sie heißt. Bitte dreimal raten, warum der Pfiff hierzulande so gut wie ausgestorben ist. Immerhin, im Hirschen in St. Märgen, steht er noch auf der Karte. In seinem Heimatland Österreich wird ein Pfiff übrigens auch mal im Champagnerglas serviert. Felix Austria!

Eine Enthaltung von Fleisch, teils auch von Eier- und Milchspeisen, wie es die Katholische Moraltheologie beim Abstinenzfasten vorsieht, mag dem Feinschmecker etwas weit gehen, auf die üblichen Teuerungsbeilagen kann jedoch mit Gewinn verzichtet werden. Die Applikation von Trüffel, Gänseleber oder Krustentierfragment folgt ohnehin öfter einem finanziellen Kalkül als kulinarischem Verstand. Wobei im Laufe der Zeit Moden kommen und gehen: auf den Lachsersatz der 60er Jahre folgten in den 70ern Dosenspargel und Ananas auf dem Kalbssteak Bombay. Das ökologische Erwachen der 80er Jahre brachte dann die Kräuterkruste allerorten. Kräuter wurden zum Fuchsschwanz des kulinarischen Tunings. Manta, Manta, Bärlauch, Bärlauch!

Das repräsentative Flambieren, wie es unsere Altvorderen in der Nachkriegszeit als zivile Form der Statusverteidigung zelebrierten, ist längst von subtileren Techniken verdrängt. Grüner Spargel aus den Folienkulturen Andalusiens schmeckt zwar kaum besser als Dosenspargel von damals, mit drei Stangen Grünspargel lässt sich aber manche Banalität zum Trendgericht aufrüschern, macht fünf Euro extra. Crevettenspießchen und Jakobsmuscheln haben über die Golfplatzküche der 90er Jahre ihren Weg in die tiefen Teller von Statusessern gefunden und so ein Ticket kostet nun mal. Zum Verzicht auf derlei Zierleisten genügt aber schon etwas Spott von Wilhelm Busch: „Es steigt bei näherer Betrachtung/mit dem Preise gleich die Achtung.“

Schließlich sei noch an die alte Fastenpraxis der Kollation erinnert. Das „verminderte Abendbrot“ empfiehlt sich ohnehin als Alternative zu langwierigen Menüs. Zwei, drei Vorspeisen sind oft die bessere und bekömmlichere Wahl am Abend. Freiwerdende Mittel kämen dann wieder einem fastenbrechenden Aperitif zugute; pur, ohne Additive. Schließlich wusste schon der alte Busch: „Wie lieb und luftig perlt die Blase/Der Witwe Klicko in dem Glase!“

Neu aufgelegt von Wolfgang Abel:

- *Oasen am Oberrhein - 43 Reisen in die Nähe*. 336 Seiten, 22 Euro.
- *Elsass und Sundgau. Einkaufen – Rumtreiben – Einkehren*, 264 Seiten, 19,80 Euro. Oase Verlag, Badenweiler.