

# Boskoop und Bratensaft

## Von Griessuppe bis Himbeerapfel, über den Luxus des Einfachen

„Gott, was ist Glück! Eine Grießsuppe, eine Schlafstelle und keine körperlichen Schmerzen, das ist schon viel.“ So sah es jedenfalls Theodor Fontane. Nicht selten beginnt das kulinarische Unglück schon mit der Grießsuppe. Oder kennt jemand noch eine gute Adresse für eine eingebrannte Grießsuppe? Und wo bleibt die tatsächlich gekochte, die sauber geklärte Hühnerbrühe vor lauter zusammengerührten Cremesüppchen. Wie wär's mal wieder mit einer konzentrierten Ochsenschwanzbrühe statt linksdrehender Bambusspitzenessenz. Eine gute Brühe lügt nämlich nicht. Kraftbrühe hieß es mal so knapp wie treffend. Das war vor der Inflation sahnelastiger Schaum- und Rahmsüppchen, die gerne in klodeckelgroßen Suppentellern serviert werden. Wo sind eigentlich die Adventsteller mit den roten Himbeeräpfeln geblieben, deren Duft einen ganzen Raum verzaubern konnte. Früher, als es zu Weihnachten noch Äpfel, Apfelsinen und Schnee gab.

Auf allen Kanälen wird das Glück des Einfachen und Authentischen besungen - und überall gibt's den üblichen Lifestylebrei; gerade zum Jahresende, wenn die kulinarische Windmaschine besonders hochtourig läuft. Warum immer öfter Pangasius aus dem Mekong, statt Forelle aus dem Teich, weshalb Desserts mit deodoriertem Flugobst, statt Sorbet von Weinbergpfirsich oder Guter Luise? Gerne hat man drei Regalmeter Kochbuch im Loft, selten zwei Apfelsorten im Keller. Tonkabohnen gehören zum kulinarischen Diskurs, das Wissen um die beste Apfelsorte für den Kuchen stirbt derweil aus. „Größe, Schönheit und köstlicher Wohlgeschmack verleihen diesem Dauerapfel seinen überragenden Wert“, heißt es über den „Schönen von Boskoop“ im „Landesobstsortiment von Baden“, erschienen 1925. Mit seiner braun berosteten Schale und der robusten Säure ist der alte Boskoop wie kaum ein anderer Apfel zum Backen geeignet. Er wurde dennoch zur Seltenheit, verdrängt von süßlicher Spalierware, die perfiderweise unter gleichem Namen verkauft wird. Allenfalls auf einigen Wochenmärkten gibt es noch Anbieter, die ein Sortiment von Hochstämmen und alten Sorten pflegen. So ist die Obsternte mit der langen Leiter zum exklusiven Sport geworden während der Trend zum Kletterkurs im nächsten Fitnessstudio neigt.

Zwiebelapfel oder „Freiburger“ waren Lokalnamen für die wachsgelbe Champagnerrenette, die erst jetzt im Dezember mürb und aromatisch wird. Wenn andere Äpfel schrumpeln, hüllt sich der Freiburger in eine feine Wachsschicht, die sein Austrocknen verhindert. So konserviert und kühl gelagert hält die Champagnerrenette – ohne Kühl- oder Stickstofflager – bis weit ins nächste Jahr hinein, fast bis zum Erscheinen der ersten Klaräpfel im Sommer. Aber wen interessiert das noch, im Bio-Supermarkt gibt es schließlich Ganzjahres-Braeburn aus Neuseeland, rückstandsgeprüft und klimazertifiziert. In Naturfaser gehüllt Bekennerware zu kaufen mag ja nett gemeint sein, manchmal könnte ein wenig kulinarisches Basiswissen trotzdem nicht schaden.

Als es neulich wieder mal um kuriose Menüs ging, stöhnte ein altgedienter Feinschmecker: „Ich mag keine gepeitschten Wanzen.“ Mehr muss man zu den bizarren Obsessionen zwangskreativer Köche nicht sagen. Danach haben wir über Methoden zum Enttarnen von Showstellern geredet. Schon die Frage nach einer Extraportion Jus, nach etwas klarem, ungebundenem Bratensaft sorgt in mancher hoch dekorierten à la Minute Küche für Irritationen. Kann ein Mancher doch filetieren und repräsentieren. Einen echten Jus hat aber nur ein kochender Koch parat. „Gott, was ist Glück!“ Ein guter Apfel, ab und zu eine Extraportion Bratensaft und keine gepeitschten Wanzen, das wäre schon viel.