

Und wo bleiben die Spezialitäten unserer heimischen Region?



Es gibt Situationen, bei denen man auch in punkto „Esskultur“ ein erleichtertes „**Endlich!**“ ausrufen kann. So auch in unserer heimatlichen Region des Hochrhein/Südschwarzwaldes, wo weite Teile der Gastronomie in ihrem Trend zur uniformen internationalen Küche und in schmeichelnder Anlehnung an die kulinarischen Gepflogenheiten der Schweizer Nachbarschaft leider zu vergessen scheinen, dass es gerade hier am badischen Hochrhein/Südschwarzwald eine hochstehende, einzigartige regionale Ess- und Trinkkultur gibt, die es wert ist, bewahrt zu werden. Vor allem die Koch- und Backkunst unserer Gegend wurde in besonderem Maße durch die rd. 400 dauernde Epoche geprägt, in der Südbaden (bis 1805) zu Vorderösterreich gehörte. Doch nun darf man auch dabei „endlich“ sagen, denn endlich gibt es einen gastronomischen Hoffnungsschimmer am Horizont der signalisiert, dass das alles doch noch zu retten ist.

Eine Gruppe engagierter und kreativer Gastronomen, die sich „**Naturparkwirte Südschwarzwald**“ nennen, haben sich zur nachahmenswerten Aufgabe gemacht, als Gestalter natürlicher Genüsse ihre Gäste auch im kulinarisch-gastronomischen Bereich

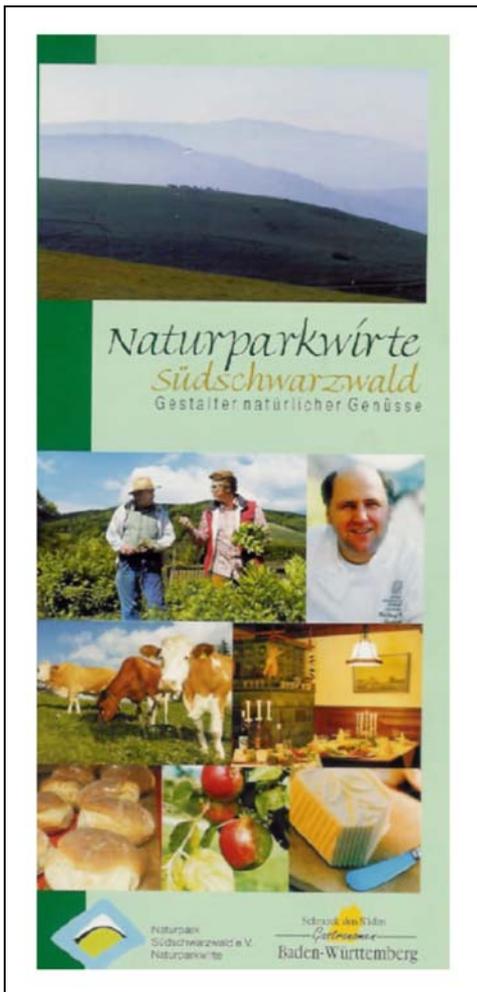
an die Besonderheiten und Spezialitäten unserer Region heranzuführen und mit vorwiegend regionalen Naturprodukten die Ess- und Trinkkultur des Südschwarzwaldes nicht nur zu vermarkten, sondern neu zu beleben. Im Vordergrund steht dabei das Kennenlernen, Verarbeiten und Verfeinern unserer heimischen Lebensmittel nach traditionellen Rezepten. Voller Hochachtung für dieses beispielhafte Engagement darf deshalb jeder, dem die Bewahrung und Fortführung unserer hiesigen Ess- und Trinkkultur am Herzen liegt, erleichtert aufatmen in der Hoffnung, dass so etwas Schule macht.

Und warum ?

Nicht nur um damit die heimische Landwirtschaft zu unterstützen, sondern um unsere Speisezettel und unsere Gastronomie durch die in Vergessenheit geratenen heimischen Spezialitäten neu zu beleben. Das tut Not, denn das, was sich in unserer Region mittlerweile auf den Speisekarten der Gastwirtschaften an Speiseangeboten vorfindet, zeigt erschreckend den Trend einer kulinarischen Verflachung und den Hang zu einer Esskultur mit vorwiegend internationalen „Multi-Kulti-Speisen“, unter denen sich immer weniger Spuren unserer regionalen Ess- und Trinkkultur Region finden.

Die Frage nach dem *WARUM* tut sich auf ?

Warum geben so (zu) viele Wirte und Köche den internationalen Trend-Gerichten und fremden Produkten den Vorzug vor eigenen regionalen Produkten und Spezialitäten ? Was animiert sie denn eigentlich dazu ?



Es lassen sich bei aller Nachdenklichkeit keine überzeugenden Gründe für dieses Verhalten finden, so dass die Frage übrigbleibt, ob das alles womöglich auf ein mangelndes kulinarisches Selbstbewusstsein unserer Gastronomen schließen lässt ?

Vieles deutet in der Tat darauf hin. Und das beginnt bereits bei einem simplen Schinkenwecken oder einem Schinkenbrot. Wie sonst ist es (um bei diesem fast lächerlichen Beispiel zu bleiben) zu erklären, dass diese einfachen Speisen bei uns als „*Elsässer Schinkenbrot/wecken*“ deklariert sind ? Nur weil eine Essiggurke dazwischen geschoben wurde? Gleichermäßen machen scheinbar auch ein paar Käsestreifen einen Wurst-Käsesalat sogleich metamorph zum „*Elsässer Wurstsalat*“ oder zum „*Schweizer Wurstsalat*“. Lächerlichkeiten ?

Wohl nur auf den ersten Blick, denn jeder fremde Gast muss sich doch dabei zwangsläufig fragen, ob denn eigentlich die Menschen hier am Hochrhein und im badischen Schwarzwald keinen Wurstwecken und keinen Wurstsalat nach eigenem Rezept herstellen können ? ... -

Anscheinend nicht, denn sonst gäbe es doch stattdessen einen „*Schwarzwälder, Hotzenwälder, Klettgauer*“, oder zumindest einen „*Badischen*“ Wurstsalat... - Das Erschreckende aber ist, dass sich diese unverständlichen Unterlassungen über diese läppische Wurstsalat-Liste hinaus beliebig fortsetzen läßt. Der „*Rheinische Sauerbraten*“, der „*Bayerische Krustenbraten*“ und der „*Schwäbische Zwiebelrost- oder Spießbraten*“, die „*Bockwurst*“, die „*Thüringer Rotwurst*“ und die „*Schwäbischen Spätzle*“ lassen als Beispiele grüßen... -

Doch wo finden sich unsere regionalen Spezialitäten? ... -

Leider viel zu selten, man muss sie geradezu suchen. Das Speckvesper stellt da noch eine löbliche Ausnahme dar, obwohl der Schwarzwälder Speck, nicht selten pflatschnass und manchmal sogar im Teller mit Messer und Gabel auf den Tisch kommt. Doch unser Fabrikspeck läßt, von Ausnahmen abgesehen, qualitativ meist zu wünschen übrig und wird als zu wenig kernig, zu lummelig und knorpelig empfunden. Muss man sich da wundern, dass bei uns mittlerweile der „*Südtiroler Speck*“ Karriere macht ? Eigentlich doch eine Blamage für das Spitzenprodukt, mit dem der internationale Gast den „Schwarzwald“ assoziiert. Doch nicht genug. Der „*Schwarzwälder Schübling*“ gar ist auf den meisten Speisekarten weder als Brüh- noch als Rauchwurst zu finden, oder er wurde bereits schon schamhaft (weil viele schon nicht mehr wissen, was ein „*Schübling*“ ist) als „*Mettwurst*“ und „*Mettenden*“ umdeklariert. Dafür kann der erstaunte Gast aber neben der „*Bockwurst*“ ersatzweise auf Wurstprodukte aus Thüringen, Bayern und der Pfalz ausweichen.

Ja - und wo bitteschön ist denn das „*Badische*“ oder „*Schwarzwälder Schäufole*“ ? Wo bleiben unsere „*Südbadischen Sauerkrautgerichte*“, wo der „*Badisch/ Schwarzwälder Suurbroote*“, der „*Schwarzwälder/Badische Beinschinken*“, die „*Suure Leberle/ Nierle*“, die „*Schwarzwälder Tellersulz*“, das „*Badisch-Gschnetzelte*“, der „*Schwarzwälder Kalbsnierenbraten*“, die „*Gefüllte Badische Kalbsbrust*“? Und wo der „*Wälder-Schwartenmagen*“ und der „*Schwarzwälder Käse*“? – Fehlanzeige.

Übrigens: Warum denn „Schwäbische“ – und keine „Badischen Spätzle“ oder „Schwarzwälder Chnöpfe“ ? Die Schwaben haben diese Teigprodukte schließlich doch nicht erfunden.

Und wenn es gar um Bratkartoffeln geht:

Warum gibt es bitteschön keine „Schwarzwälder Broothärdöpfel“, keinen „Wälder-Brägel“ oder meinetwegen „Badische Bratkartoffeln“ ? ...

Stattdessen aber findet sich in jeder zweiten Gaststätte auf der Speisekarte die Schweizer „Rösti“ - und das gar in Berner, Appenzeller- und Luzerner-Variationen.

Es ist keine Frage: Selbstverständlich muss ein Gastronom unserer Region den erfreulicherweise recht zahlreichen Schweizer Gästen, die das ganze Jahr hindurch in großer Zahl den Schwarzwald besuchen, gastfreundlich Rechnung tragen. Aber um Gotteswillen doch nicht mit deren eigenen Schweizer Produkten, bis hin auch noch zu Schweizer Weinen, zu Schweizer Sprudelwasser und Rivella-Limonade.

Das ist keine angemessene gastronomische Bedürfnisbefriedigung, denn eine gastgebende Region bietet vorzugsweise zunächst einmal ihre eigenen Produkte an.

Ein hämisch klingender Kommentar eines Schweizer Gastes bringt dieses Thema auf den Punkt. Der Schweizer sagte nämlich:

„Es schmeichelt mir zwar sehr und fördert mein Selbstbewusstsein über alle Maße, wenn ich im Schwarzwald unsere eigenen Schweizer Produkte auf der Speisekarte lese. Andererseits frage ich mich aber, was das eigentlich soll ? Denn wenn ich in den Schwarzwald komme, dann möchte ich mit der Ess- und Trinkkultur des Schwarzwaldes, mit den dortigen Spezialitäten konfrontiert – und bewirtet werden. Die „Berner Rösti“ und das „Zürigschnetzelte“ - und übrigens auch den „Fendant“, kann ich klassisch bei uns zu Hause genießen, dazu brauche ich nicht in den Schwarzwald zu fahren.“

Das sagt doch alles. Oder ? (H.R.)