

Es geschah im August:

Das „Schäufele“ - Sakrileg

Einem Touristen wird man es kulinarisch wohl erklären müssen, was jeder Badener im Allgemeinen und jeder Schwarzwälder im Besonderen natürlich weiß – oder wissen sollte, nämlich was sich hinter dem Namen „Schäufele“ verbirgt. Es geht hier nämlich um die so bezeichnete Schwarzwälder Rauchfleischspezialität, die wegen ihres schaufelartigen kleinen Knochens einen so eigenartig klingenden Namen trägt. Das „Schäufele“ steht vorzugsweise zusammen mit Sauerkraut und Kartoffelbrei in der Regel erst im Herbst und Winter auf dem Speisezettel. Doch der diesjährige Sommermonat August hatte meteorologisch bekanntlich weitreichende herbstliche Anwandlungen, so dass es passieren konnte, dass es Menschen in diesen Tagen nach eben dieser bekannten Spezialität gelüstete. Entsprechend erfreut war deshalb ein solchermaßen gepoolter Gast in diesen Augusttagen, als er im Schwarzwald in einem Restaurant auf der Speisekarte bereits sein herbstliches Lieblingsgericht „Schäufele“ fand, mit Sauerkraut und Kartoffelbrei versteht sich. Das ließ auf einen einfühlsamen Gastronom schließen. „Also, denn“ entschloss sich der erfreute Gast in lustvoller Erwartung, bestellte schnell und bekam auch alsbald mit einem freundlichen „Guten Appetit“ das Gericht vorgesetzt. Der Verzehr konnte beginnen. Doch halt. Während er Messer und Gabel in die Hand nahm stockte ihm der Atem: Da lagen doch die mit Petersilie garnierten Schäufele-Scheiben inmitten einer großen dick-braunen Saucen-Pfütze. „Fräulein, was soll das denn?“, war die erstaunte Anfrage des Gastes bei der Kellnerin und er ergänzte als Einheimischer seine Frage mit der etwas spitzen Anmerkung: „Schäufele in Bratensauce, - also das ist doch ein Unding!“. „Wieso“, meinte die Kellnerin fast beleidigt und wies darauf hin, dass es sich bei der Sauce schließlich immerhin um den guten und sämigen Saft eines Schweinebratens handle. „Aber, das ist es ja gerade!“, versuchte der entsetzte, wie gesagt einheimische Gast ihr und dem inzwischen herbeigeeilten Koch begreiflich zu machen, „hier im Schwarzwald wird ein im Wasser erhitztes Rauchfleisch, wie das Schäufele, der Schinken, oder das Ripple, als Gesottenes kulinarisch streng vom Bereich des Gebratenen getrennt, beides hat nichts miteinander gemein, entweder oder. Kein Einheimischer käme daher auf die Idee, über eine gesottene, saftige Schäufele oder über einen Schinken die Sauce eines Schweinebratens zu schütten, genau so wenig, wie man Siedfleisch oder Tafelspitz in braune Sauce tunkt. So was machen vielleicht Fastfood-Amerikaner mit Ketchup, aber doch wir im Schwarzwald mit unserer Rauchspezialität nicht“, war die lange Belehrung des etwas ärgerlich gewordenen Gastes. Doch nach diesem kulinarischen Rüffel kam es schließlich heraus, wo „der Hund“ begraben ist. Die Gaststätten-Crew konnte das Gesagte durchaus akzeptieren, nur – so hieß es als Begründung: „Unsere Gäste aus den nördlichen Bereichen verlangen es eben so – und dann macht man es halt!“. Ach so. Ist das Schwarzwälder Selbstbewusstsein? Es gab zu denken, wie schnell hier in diesem Fall die doch bewahrungswürdige regionale Koch- und Speisekultur preisgegeben wurde. Brauchen da nur einzelne Gäste Änderungen zu verlangen und schon passt man sich an und wirft Eigenes über Bord? Wozu würde das wohl führen, wenn daraus eine Regel entstünde? Vielmehr sollte doch genau das Gegenteil gelten, denn man vermarktet doch gerade mit solchen eigenständigen, arteigenen Schwarzwälder Nahrungsmittelprodukten unsere Region über Landesgrenzen hinweg. Und damit das bei uns erfolgreich bleibt, sollten Gäste, die in der Regel stets die landschaftlichen Spezialitäten suchen und schätzen, eben auch erwarten können, dass das Schwarzwälderische im Schwarzwald auch Schwarzwälderisch bleibt. Doch dazu muss es bei uns wohl öfters standhaft und selbstbewusst einfach heißen: „Bei uns macht man das eben so!“ Was im Falle des Schäufeles heißen würde: Natürlich ohne Sauce.

Hubert Roth