



Ist regional wirklich regional?

Unter dem Stichwort »GAD-kontrovers« widmet sich die Gastronomische Akademie Deutschlands in loser Folge Themen und Stimmungen, die bewegen oder polarisieren – Leserreaktionen erwünscht. Dieses Mal macht sich Frank Hornberg Gedanken über die regionale Küche

Es ist schon eine kleine Ewigkeit her, da hatte Altkanzler Helmut Schmidt sich uncharmant über Italien geäußert. Am nächsten Tag war in einer Tageszeitung eine Karikatur zu sehen – Schmidt bis zum Hals im Schmalztopf. Die Unterzeile: »Möchte jemand noch meine Meinung zu Italien wissen?« So ähnlich geht es mir möglicherweise nach der Veröffentlichung dieses Aufsatzes. Einmal im Jahr wird – von wem auch immer – das Unwort des Jahres gewählt. Ich hätte da einen gastronomiebezogenen Vorschlag: die »regionale Küche«.

Wo fängt die Region an, wo hört sie auf? Sind die Kapern an den Königsberger Klopfen Region oder erweitertes Umland? Ist dies das Europa der Regionen oder sollten die Kapern wegen der Glaubwürdigkeit durch die geschlossenen Knospen der Kapuziner Kresse ausgetauscht werden? Ich will keine regionale Küche, ich möchte – um es in einfacher, ehrlicher und in »regionaler« Ruhrgebietsprache zu sagen: »lecker essen«!

Ich brauche keinen Lehrer, der mir erklärt, wann und wo der Spargel wächst und die Erdbeeren reif sind. Das weiß ich – auch aus den Anzeigen der Sonderangebote im Supermarkt. Und selbst wenn ich im Februar Erdbeeren essen will – bin ich dann ein schlechter Mensch mit mangelndem Verstand und fehlender kulinarischer Größe? Da fragen Sie mal die Erdbeerfarmer in Israel. Alles wird rund um die Welt transportiert, aber wir sind plötzlich die Erfinder der Heimat. Wir machen gleich staatstragendes Theater daraus. Im Elsass Austern? Das sei nicht mit der regionalen Küche vereinbar? Die lachen, die Welschen, und wie. Mit Recht.

Unser Nachbar im Dorf züchtet Galloways. Die stammen, wie man weiß, aus dem Süden Schottlands. Wenn unser Wirt dieses Fleisch



Reines Marketing? Nicht immer ist regional drin, wo regional draufsteht

auf die Karte setzt, ist das noch regionale Küche? Wann wurde eigentlich die Provinz in Region umgetauft? Ein genialer Marketing-Schachzug der »provinziellen Hinterwälder«. Da stehen nun die SUVs in Reihen vor dem Bauernhof, der vor Jahren mit abfälligem »Geschmäckle« noch in »Badisch Sibirien« lag, um die einmalige Aromaentfaltung der Region in den Kofferraum zu packen.

Ach so – das mit dem Transport. Der nächste Zuchtbetrieb einer Hähnchenfarm ist nur fünfzehn Minuten entfernt. Dieses Geflügel der »Region« möchte ich nicht unbedingt essen.

Heimat? Da bedauerte ein über jeden Zweifel erhabener Hotelier das Verschwinden der Schwarzwälder Bachforelle aus dem Angebot. Das ist eine Zeitfrage, denn gegen das Original hat sich die gezüchtete Regenbogenforelle durchgesetzt, deren Heimat ursprünglich Nordamerika ist. Vor der Erfindung der »Region« stand auf der Karte, was es gab – auch das aus der Provinz. Oder (bitte lächeln Sie nicht): Noch heute findet man Gasthöfe – und es sind nicht unbedingt die schlechtesten, vor nicht allzu langer Zeit waren es auch die »feinen« Restaurants –, die an der Bier-Reklame

ihre »internationale Küche« ausloben; auch das war mal ein Zeichen der Zeit.

Lassen wir doch bitte die Kirche im Dorf. Schwafeln wir weniger, versuchen wir weniger in »Marketing-Worthülsen« zu denken, hängen wir uns nicht an Pseudo-Trends, die durch die Vervielfältigung schon lange verwässert sind. Ergänzen wir zum Nutzen unserer Gäste lieber unsere globalisierte Toleranz mit dem feinen Wissen, was man wo probieren, schmecken, genießen sollte. Und sagen wir es ohne erhobenen Zeigefinger.

Ich will meinen Badener Wein auch in Thüringen trinken dürfen, aber ich will keine Heidelbeeren »aus dem Odenwald« in Kartons vom Hamburger Fruchtmarkt in Füßen auf dem Wochenmarkt sehen. Das ist es, was ich kritisiere – und ich denke, da haben wir Konsens.

Um Missverständnisse zu vermeiden: Ich habe hohen Respekt vor den Gastronomen, die ihr regionales Angebot zusammen mit ihren Lieferanten und Erzeugern ernsthaft strukturieren und ihren Gästen anbieten. Vorbildhaft zum Beispiel Herbert Hintner in seinem Restaurant »Zur Rose« in Eppan (Italien). Nur: Mehr und mehr bekomme ich den Eindruck, dass es vielfach nur der »Pseudo-Folklore« auf der Speisekarte dient.

Der Platz reicht nicht aus, um »mein Contra« gegen das »Pro« der Vielen darzustellen, aber ich hoffe, dass er ausgereicht hat, um die, die sich über diese Zeilen ärgern, anzustoßen, ihre Argumente zu überdenken. Übrigens genauso wie diejenigen, die mir eigentlich zustimmen wollen.

Vielleicht habe ich auch vieles einfach nur nicht verstanden, denn ich bin ja nur ein »ungelernter« Gast. Einladungen zu einer Pro- und Contra-Diskussion werden gern entgegengenommen.