

Grabonzelen a Laberdon

Manchmal fragten wir: «Mutter, was kriegen wir heute zu Mittag?» Sagte sie: «Grabonzelen a Laberdon — Wien et nôt we'ilt, de le'scht et ston.» Und lächelte sich dabei die zwei Grübchen in die Wangen.

Wir wussten nicht — und du, lieber Leser und liebe Leserin, weisst auch schwerlich, dass Grabonzel eigentlich Rapunzel und Laberdon Labberdan heisst und dass die Rapunzel ein Salat und Labberdan ein Fisch ist. Aber das Sprüchlein stammte sicher aus einer Zeit, wo der Speisezettel unserer Bauern noch grössere Vielfältigkeit aufwies als heute.

Es gab natürlich zu Mittag weder das eine noch das andere, aber Mutters Wangenrübchen waren uns eine Gewähr dafür, dass sie sicher war, wieder einmal unsern Geschmack getroffen zu haben.

Von den Mehlspeisen, die wohl für jeden in seiner Kindheit ein Summum von Wohlgeschmack verwirklichten, bis zu jener Gaumenverfeinerung, der als Symbol sozusagen der Dreiklang «Hummer, Lachs und Bärenschinken» entsprach, war es ein weiter Weg. Jeder von uns erinnert sich des ersten Males, wo er mit einem Gericht Bekanntschaft machte, das als kulinarische Spitzenleistung gewertet ist: Schnepfe, Krammetsvogel, Hummer à l'Armoricaïne usw. Und Krebs. Wir fingen als Buben die Krebse noch so häufig wie Maikäfer in der Mosel und assen die Schwänze roh. Schmeckten wie Süsswasseraustern oder so. Die ersten gekochten Krebse ass ich bei dem alten Pastor Zeimet in Greiveldingen, dem ich Schnupftabak geholt hatte und der mich dafür zum Abendessen einlud. Die Krebse hatte er von einem Fischfrevler geschenkt bekommen. Die Köchin hatte ein sehr einfaches Rezept. Sie legte die Tierchen, lebendig wie sie waren, mit dem Rücken auf den heissen Kochherd und wartete, bis sie rot waren.

Ihr wisst heute alle gar nicht mehr, was Krebse essen heisst. Gelt Joss, das war noch eine andere Zeit, wenn wir bei der hübschen Wirtin im Kreuzgründchen Krebse bestellten, hundert Stück zu zweit, und uns um die Wette darüber hermachten. Die Scheren hoben wir auf bis zuletzt, um keine Zeit zu verlieren.

Das war in den 1880er Jahren, wo die Küchenregel hiess: Viel und gut! Die Zeit, wo die Hochzeitsmenüs zwölf Gänge zählten, mit einem Sorbet in der Mitte. On recule pour mieux sauter. Aber nie hat mir das üppigste Hochzeitsmahl so imponiert, wie damals das kleine Erlebnis, wo uns ein lieber alter Freund auf eine Schnepfe eingeladen hatte und er uns zeigte, wie man das Schnepfenhirn nach allen Regeln der Kunst verspeist. Er bestellte bei Beyens eine Fine Napoléon, zündete sie an und hielt den geöffneten Kopf am Schnabel wie ein Pfännchen über die blaue Flamme. Höher geht's nimmer.

Ich habe offenbar für einen Lucullus kein Talent, denn ich esse heute noch lieber «Gehäcks» mit gebackenen Zwetschen als Schnepfenhirn, das über einer Fine Napoléon gewärmt ist.

Wie der Baukunst die Kunst des Wohnens entspricht, so entspricht der Kochkunst die Kunst des Essens. Kultur im Essen ist ein Barometer und gar nicht so verächtlich, wie es geborene oder erkünstelte Asceten oft behaupten. Und darum sollen wir die Kunst und die Künstler hoch in Ehren halten. Sie sind für unsere Leibesnotdurft genau dasselbe, was der



liebe Herrgott für die Vegetation ist. Sie machen alles reif. Dass wir unser Essen kochen oder kochen lassen, unterscheidet uns von der Tierwelt, das sollen wir uns immer wieder klar machen.

Die Danziger Frauenrechtlerin Käthe Schirmacher sagte immer, es sei eine Verwirrung der Kultur, dass die Küche den Frauen ausgeliefert sei, in die Küche gehören nur Männer.

Recht hatte sie. Der Platz am Kochherd gehört dem Mann. Ich kann mir Herrn Oskar Schieb, den Chef aus dem Hotel Staar, absolut nicht als Frau vorstellen. Freilich, wenn es die Verhältnisse so ausweisen, dass der Mann hinaus muss ins feindliche Leben, so hat er zum Kochen keine Zeit und die Frau muss ihn notgedrungen ersetzen. Aber sie ist eben Ersatz.

Um den Kochherd sind allerlei Sprichwörter gewachsen. Zum Beispiel: Hunger sei der beste Koch. Grundfalsch! Wer für Ausgehungerte kocht kann ihnen einen Schlangenfress vorsetzen, es wird ihnen immer noch schmecken. Also braucht der Hunger von Kochen gar nichts zu verstehen.

Es heisst: die Liebe geht durch den Magen. Lässt sich schon eher hören. Aber Liebe als Koch ist auch noch verdächtig. Darum das andre Sprichwort: Füttere die Bestie.

Ob dies grausame Wort von einer Frau oder einem Manne erfunden ist?

BATTY WEBER.

Sie werden sich ärgern

wenn Ihnen später in Ihrer A.Z.-Sammlung die eine oder andere Nummer fehlt!

Sorgen Sie daher vor und abonnieren Sie fest ab 1. Oktober. Dann kommt Ihnen A.Z. von selbst ins Haus.

Und außerdem ist das Abonnement billiger als der Einzeltarif: 20 Franken pro Quartal, 13 Nummern.

Abonnemente nimmt jeder Briefträger, jede Poststelle entgegen.