

## Kulturspeisen

**Königinnenpizza, Reichskanzlerfisch, Operettenbirnen. Stroganoff und Esterhazy. Pfirsiche auf Eisschwanen, Brotscheibe plus Rindfleisch plus Brotscheibe. Gibt es alles. Heißt aber ein bisschen anders.**

Was verbirgt sich nicht alles auf deutschen Speisekarten? Meist sind es längst etablierte Wörter und Begriffe, die uns da in den Restaurants begegnen. Doch wissen wir wirklich immer, was wir bestellen?

### **Der Pfirsich und Herr von Bismarck**

Die "Pfirsich-Melba" beispielsweise zergeht uns möglicherweise etwas genießerischer auf der Zunge, wenn wir wissen, dass der sehr berühmte französische Koch Auguste Escoffier sie der australischen Sängerin Nellie Melba während ihres Gastspiels am Londoner Opernhaus

1892-93 widmete. Die Originalgarnitur sieht vor, die "Pêche Melba" in goldenem Füllhorn auf einem Silbertablett zwischen den Flügeln eines aus Eis geschnitzten Schwans zu servieren...

Wir können nicht in Details schwelgen und machen einen derben Schwenk zum geschmacklich jedoch auch keineswegs zu verachtenden "Bismarckhering",

der seinen Namen dem ersten deutschen Reichskanzler verdankt.

Die Legende will, dass der Fischhändler Wiechmann dem Kanzler Bismarck ein Fässchen zum Probieren zugeschickt haben soll, worauf Bismarck dem Herrn Wiechmann gestattet habe, seine köstlichen Heringe zukünftig als "Bismarckheringe" verkaufen zu dürfen.

### **Adel und Kochkunst**

Viele Speisen, Hauptgerichte und Beilagen, ob su., sauer oder salzig verdanken ihre Namen

– um es einmal schon altmodisch auszudrücken – "hochgestellten Persönlichkeiten" meist adliger Herkunft. So das berühmte "Boeuf Stroganoff" – Hauptzutat:

Rinderfiletspitzen – benannt nach der russischen Adelsfamilie Stroganoff. Es soll Ende des 19. Jahrhunderts bei einem Kochwettbewerb in Sankt Petersburg kreiert worden sein.

Auch das fein geschnittene Gemüse "Esterhazy", Namensgeber ist das uralte österreichisch-ungarisch Adelsgeschlecht, stammt aus der gehobenen Küche und wird als Beilage gereicht. Charles Senn, ein Schweizer Koch, nannte sein Rezept für Rinderfilet im Blätterteigmantel "Filet à la Wellington". Zu Ehren Arthur Wellesleys', des ersten Herzogs von Wellington. All diese Namen samt ihren wundersamen Geschichten schrumpfen dann im Restaurant zu respektlosen Kürzeln zusammen wenn es an die Bestellung geht: "Das sind dann zwei Stroganoff, einmal Wellington, zweimal Pfirsichmelba und einmal Helene. Dankeschön."

### **Helene und der Earl**

Ja, die Helene. Die "poire belle Helene", auf deutschen Speisekarten "Birne Helene" genannt, verdankt ihren Namen der Operette "Die schöne Helena" von Jacques Offenbach.

Der Koch Escoffier, von dem auch diese Kreation stammt, nannte sein Dessert nach dieser Operette, so sehr war er von ihr begeistert; von der Musik und mit Sicherheit noch mehr von der Hauptdarstellerin.

Langst heimisch im deutschen Sprach- und Ernährungsalltag sind auch das Sandwich und selbstverständlich die Pizza. Das Ur-Sandwich bestand aus zwei Scheiben Toast mit einer Scheibe gesalzenen Rindfleischs dazwischen. John Montagu, der vierte Earl of Sandwich,

soll diesen praktischen Dreiteiler erfunden haben. Fest zusammengedrückt und diagonal durchgeschnitten ergaben sich zwei Dreiecke, die sich bequem mit einer Hand essen ließen.

Das war praktisch, denn der Earl of Sandwich wollte sein geliebtes Kartenspiel, nur weil er Hunger hatte, keineswegs unterbrechen. Links die Karten, rechts das Sandwich.

### **Königin Margherita**

Und die Pizza? Sollte man schon vom Teller essen. So richtig anständig mit Messer und Gabel. Vor allem, wenn es sich um eine "Margherita" handelt. Die wurde nach der italienischen

Königin Margherita benannt und zwar anlässlich eines Besuchs Ihrer Hoheit 1889 in Neapel. Der Pizzaiolo, pardon Pizzabacker, Raffaele Esposito hat sie eigens für die Königin gebacken.

### **Fragen zum Text**

#### **Was kann man zu einem Hauptgericht essen?**

1. eine Beilage
2. einen Beistelltisch
3. einen Beisitzer

#### **Nach wem ist ein Fleischgericht benannt worden?**

1. Reichskanzler Bismarck
2. Fischhandler Wiechmann
3. Herzog von Wellington

#### **Warum wollte der Earl of Sandwich am liebsten mit einer Hand essen?**

1. Weil er nur eine hatte.
2. Weil er mit der anderen Karten spielte.
3. Weil er mit der anderen trank.

### **Arbeitsauftrag**

Stellen Sie sich vor, Sie sind Besitzer eines neuen Restaurants. Entwerfen Sie mit Ihrem Partner ein Konzept für Ihr Restaurant: Wie soll es heißen? Welchen Kochstil möchten Sie anbieten? Und vor allem: Was wird auf der Speisekarte stehen? Schreiben Sie gemeinsam eine Speisekarte, verwenden Sie dabei auch fantasievolle Beschreibungen und berühmte Namen für Ihre Gerichte.