

Pfirsiche auf dem Mond

Essen ist nicht nur Genuss, sondern auch Kultur und Geschichte. Was Neil Armstrong und Lady Di so verspeist haben, zeigen nun historische Menüs

Von Nasta Reznikava und Sarah Pepin

Wer für ein privates, zu Hause eingenommenes Menü eine Speisekarte ausdrückt, ist entweder Gast bei der Fernsehshow „Das perfekte Dinner“ oder hat einen sehr, sehr besonderen Anlass zu feiern. Schade eigentlich, denn Speisekarten erzählen so viel, nicht nur das, was auf ihnen steht. Man lernt etwas über den Moment und die Menschen, die zusammen Brot brechen.

Das ausgesprochen recherchaufwendige Buch „Wohl bekam!“ (Verlag Das kulturelle Gedächtnis) präsentiert dem Leser nun historische Menükarten, wie man sie selten zu Gesicht bekommt. Menüs aus drei Jahrtausenden kommen hier zusammen, von dem, was der assyrische König Assurnasirpal der Zweite seinen Tausenden Gästen im Jahr 879 vor Christus in Nimrud präsentierte – unter anderem 10 000 Turteltauben und 14 000 Schafe – hin zu Kim Kardashian und Kanye Wests

Hochzeitsmenü: jene hausgemachte Halbmondpasta und Seeteufel- und Rinderfilets, die 2014 im Forte di Belvedere gegessen wurden. Oder die weitaus weniger privilegierten französischen Kriegsgefangenen in Brandenburg, die 1915 nur Gerste, Fett und Kartoffeln zu Mittag bekamen. Ja, Geschichte und Kulinarik, was will man freilich mehr?

Dabei muss man wissen, dass die Menükarte „à la russe“, eine Abfolge verschiedener Gerichte, wie wir sie heute kennen, erst seit dem 19. Jahrhundert existiert. Vorher war es gängig, alle Gerichte zeitgleich auf den Tisch zu stellen, genannt wurde das „service à la française“. Das konnte zu ziemlich opulenten Banketts führen, wie man sie aus Bildern des europäischen Barock im 17. und 18. Jahrhundert kennt, etwa von Rubens und Poussin. Derartige Dekadenz ist heute verpönt, aber bietet sich hier als durchaus unterhaltsame Lektüre an.

Seezunge
—
Gemüsetempura
—
Omelette
mit
Pilz
und
Spargel
/



VERLAG DAS KULTURELLE GEDÄCHTNIS (6)

AN IHREM TRAGISCHEN TODESTAG, dem 31. August 1997, fliehen Prinzessin Diana und der ägyptische Geschäftsmann Dodi Al-Fayed vor einer Meute Paparazzi. Davor gehen sie nicht wie geplant ins Bistrot Benoit zum Abendessen, stattdessen bestellt Lady Di sich dieses Essen auf ihr Zimmer im Pariser Hotel Ritz.

Speckstücke
Pfirsiche
Zuckerkekswürfel
—
Ananas-Grapefruit-Saft
Kaffee
/



AUCH AUF DEM MOND braucht es Speis und Trank. Neil Armstrong und Buzz Aldrin landen – nach acht Tagen in ihrer „Saturn“-Rakete – am 20. Juli 1969 auf dem Mond, wo sie mit Speckstücken und Pfirsichen beglückt werden. Und das mehr als 380 000 Kilometer von jeglichen Lebensmitteln entfernt.

1. Klasse
Verschiedene Vorspeisen
Austern
Brühe Olga
Gerstensuppe
Lachs
an Sauce Mousseline und Gurken
—
Filet Mignon Lili
Sautiertes Hühnchen à la Lyonnaise
Gefüllter Kürbis
—
Lamm
an Minzsauc
Gebratenes Entchen
mit Apfelmus
Lendenstück vom Rind Kartoffeln
Château
Grüne Erbsen
Rahmkarotten
Reis
Shepherd's Pie
Frische Kartoffeln
Punch Romaine
Gebratene Küken an Kresse
Kalter Spargel
Vinaigrette
Pasteten mit Foie Gras
Sellerie
Pudding Waldorf
Pfirsiche
an Chartreusegelée
—
Schokoladen- und Vanille-Éclairs
Französisches Eis
/



MIT EINER OPULENZ, die man heute kaum mehr kennt, kommt das letzte Speisemenü der ersten Klasse auf der Titanic daher. Küken, Lamm, Austern und Filet mignon beglücken die Gaumen von John Jacob Astor, Benjamin Guggenheim und Co., bevor das Schiff am 14. April 1912 im Atlantik versinkt.

Schildkrötensuppe
—
Glattbuttfilet
à l'Amiral
Chaufroid vom Haselhuhn
à la Lucullus
Hamburger Hühner
Salat
à l'Alger
—
Eis Royal
Pâtisserie
Obst
/



Golden Sherry
Grand Vin Clos la Garde
Hochheimer
Duminy Sec
G.H. Mumm Crémant
Porto Sandeman



ALS DER NOBELPREIS FÜR PHYSIK 1903 an Henri Becquerel, Marie und Pierre Curie verliehen wird, ist das Ehepaar Curie aus Krankheitsgründen nicht anwesend. Das feierliche Abendessen samt Schildkrötensuppe und Haselhuhn findet am 10. Dezember desselben Jahres im Stockholmer Grand Hôtel ohne sie statt.

Schwarze Brötchen
Weiße Brötchen
Milchbrötchen
Semmeln
Schinken
Rindszungen
Zervelatwurst
Schweizerkäse
Schokolade
Kaffeezucker
Gebrannter Kaffee
Verschiedenes Backwerk
/



Süßer Wein

1791 ERÖFFNET das Stück „Die Jäger“ des Dramatikers August Wilhelm Iffland das Weimarer Hoftheater, dessen Leiter Johann Wolfgang von Goethe ist. Sieben Jahre später, als das Theater neu gestaltet wird, kommt Iffland zum Frühstück zum Dichterst: auf ein Gläschen süßen Wein und ein Stückchen Zervelatwurst.

Gebratene Hähnchen-Leber
im Speckmantel
—
Fleischbällchen
süße und saure
—
Russische Eier
Krebsfleisch
Kalte Wurstplatte
Früchte
Käse
/



DIE BEATLES sind 1965 auf ihrer ersten USA-Tournee und lassen es sich nicht nehmen, dem King of Rock'n'Roll, Elvis Presley, am 27. August einen Besuch in seinem Haus in Bel Air, Los Angeles abzustatten. Die Stimmung ist schlecht, bis zusammen musiziert und dieser fleischlastige Mitternachtssnack verspeist wird.

Leo

Gutsch

Die Butter vom Brot

Von Maxim Leo



Gestern tat ich etwas Unerhörtes: Ich kaufte zwei Streuselkuchen und einen halben Liter Milch, setzte mich in unserem Park in die matte Herbstsonne und schlang innerhalb von zehn Minuten alles herunter.

Oh Gott, war das schön!

Ich fühlte mich wie früher, als ich auf dem Weg von der Schule nach Hause beim Bäcker anhielt, um für 25 Pfennige ein großes Stück Streuselkuchen zu kaufen. Die Bäckerfrau gab mir manchmal ein Glas Milch dazu, „damit der Kuchen besser rutscht“, wie sie sagte.

Später habe ich mir sowohl das Kuchenessen als auch das Milchtrinken abgewöhnt. Beides galt als höchst ungesund, wegen des todbringenden Zuckers und der für den Menschen angeblich kaum verdaubaren Kuhmilch. Nun las ich allerdings vor ein paar Tagen in der Zeitung von einer neuen Ernährungsstudie, die alle diese Gewissheiten infrage stellt. Zucker, so sagen renommierte Forscher aus Kanada, sei gar nicht so

schlimm, wie man immer dachte. Er sei in Maßen sogar wichtig für den Stoffwechsel und die Darmflora. Ähnliches gilt für die gute, alte Kuhmilch, deren Genuss ja in ernährungsbewussten Großstadt-Milieus als Vorstufe zum Suizid betrachtet wird. Auch da geben die Forscher Entwarnung, Milch sei eines der hochwertigsten Proteine und bedenkenlos zu empfehlen.

Ich glaube, es gibt kaum einen anderen Forschungsbereich, in dem die Einsichten und Wahrheiten so stark schwanken wie in der Ernährungswissenschaft. Plötzlich erfährt man, dass der eben noch total gesunde Orangensaft dick macht, dass unser gutes Bio-Vollkornbrot den Magen reizt, dass bestimmte Gemüsesorten wegen ihrer Bitterstoffe nicht gänzlich ungefährlich sind. Sogar rotes Fleisch, das noch vor kurzem als krebserregend galt, soll neuesten Erkenntnissen zufolge völlig ungefährlich sein. Meine Lieblingsstudie kommt von der Berliner Charité. Die Forscher dort sa-

gen, es sei im Grunde egal, was man isst, solange man damit normalgewichtig und gesund bleibt.

Das war der Moment, als ich zum Bäcker gerannt bin.

Ich frage mich, warum man eigentlich so wenig über die Ernährung weiß? Wie kann es sein, dass man die Dinge ständig neu betrachten muss? Und wie wird das weitergehen? Vermutlich werden wir irgendwann erfahren, dass Vitamine das eigentliche Teufelszeug sind, dass einem von Chia-Samen die Fußnägel ausfallen. Dass man die Salatsoße am besten mit Motorenöl zubereitet, weil alles andere komplett unverantwortlich wäre.

Kann man nicht einmal etwas feststellen, das dann auch ein bisschen Bestand hat? Ich meine, Ernährung ist doch kein Randthema, das niemanden interessiert. Es gibt kaum etwas, das die Menschen so sehr beschäftigt wie Essen und Verdauung. Der Blähbauch von der Beate, der Reizdarm vom Matthias,

das sind doch Themen, mit denen man sich ganze Abende beschäftigen kann.

Ich persönlich war schon immer misstrauisch, wenn es um Glaubenssätze der Ernährung ging. Die einzige wirkliche Autorität in diesem Bereich war für mich meine Oma, die zu sagen pflegte: „Was dich nett ansieht, das kannst du auch essen.“ Ich finde, in diesem Satz steckt sehr viel Weisheit. Meine Oma konnte richtig ungehalten werden, wenn ich mir zum Beispiel ein Leberwurst-Brot schmierte und die Butter unter der Wurst vergaß. „Junge, die Wurst grault sich doch so alleine auf dem Brot“, sagte sie dann.

Zum Thema Butter gibt es übrigens eine Studie aus Schweden, die belegt, dass selbst ein hoher Verzehr von Milchfett das Herz und die Gefäße nicht schädigt. Margarine hingegen, lange als gesunde Butter-Alternative gepriesen, wird oft aus gehärteten Pflanzenfetten hergestellt, die den Anteil an ungesundem Cholesterin im Körper erhöhen. In diesem Sinne wünsche ich: Guten Appetit!