



## Schlaraffenländer

Von Monika Niehaus

### Kulinarische Klassiker



- 3 **Italien: Pizza e Pasta**
- 7 **Bayern: Hopfen und Salz, Gott erhalt's**
- 11 **Sri Lanka: Currys**
- 15 **Polen: Borschtsch**
- 19 **Kannibalismus**
- 24 **Impressum**
- 25 **Facts & Artefacts**
- 28 **Besondere Erkenntnis**

**1 / 2012**  
**18. Jahrgang**

Die mittelalterliche Handschrift Carmina Burana nennt es das Land Cucania, die Franzosen Pays de Cocagne, die Italiener Paese di Cuccagna, die Engländer Cockaigne, die Flamen Lui-lekkerland, die Deutschen Schlaraffenland.

Wer in dieses Utopia gelangen will, wo Wein, Milch und Honig fließen und einem die gebratenen Tauben in den Mund fliegen, muss sich je nach Lesart erst mühsam durch Berge von Hirse- oder Buchweizenbrei oder Parmesankäse futtern oder nach der englischen Version sieben Jahre bis zum Hals durch Schweinedreck waten.

Doch dann findet er sich an einem Ort wieder, an dem sämtliche Moralvorstellungen auf den Kopf gestellt sind: Faulheit und Völlerei sind Tugenden, Sport (damals „Fleiß“ genannt, also körperliche Arbeit) und Diät (damals „Mäßigung“) gelten als Sünde.

### Kochkünstler

Vom Mittelalter bis in unsere Tage hat der Mensch, egal wo er lebt, die gleiche Grundvorstellung vom Glück: satt zu werden, ohne sich dafür zu Tode zu schinden. Während sich im fleißigen Deutschland das Wort Schlaraffenland von Sluraff, dem Faulenzer, dem faulen Affen ableitet, steckt im französischen Cocagne das lateinische Wort coquere („kochen“). Cocagne - das

bedeutete kochen, was die Küche hergab, bis sich die Tische unter der Last von Pasteten, Torten und kunstvoll garnierten Fleischgerichten bogen.

Der Hochadel ließ es sich immer wieder angelegen sein, seinen Reichtum zu zelebrieren, und mit Szenen wie aus dem Schlaraffenlande die soziale Distanz gegenüber seinen Untertanen zu festigen. Bei Festbanketten wurden nicht nur demonstrativ ungeheure Mengen an gebratenen Mastochsen, Kapaunen, Spanferkeln und Rebhühnern aufgefahren, manche Küchenchefs statteten ihre Kreationen sogar mit Automaten aus, was die Illusion hervorrief, die gebratenen Spanferkel seien lebendig und böten sich, Messer und Gabel im Rücken, den Tafelnden eilfertig zum Verzehr an.

### Liebfrauenmilch

Der Wein floss dabei zwar nicht in Flussbetten, wie es in alten Handschriften heißt, aber Tischspringbrunnen, aus denen unterschiedliche Rebsorten sprudelten, waren üblich. Eine besondere Version verblüffte das Publikum beim Regierungsantritt Karls V. im Jahre 1515. „Bei dieser Gelegenheit“, schreibt der Schlaraffenlandforscher Herman Pleij, „brachte man es fertig, drei nackte, auf dem Rücken liegende Frauen darzustellen, aus deren Brüsten Milch sowie

Rot- und Weißwein flossen. Die Zuschauer bekamen Stielaugen, denn alles war so lebensecht gemacht, dass man dachte, es handele sich bei den Sprudeldamen um echte Frauen mit magischen Kräften.“

### **Männeken Pils**

Auch mangelte es nicht an Brunnen mit Knäblein, die mit kräftigem Strahl Bier spendeten. Eine Reminiszenz an diese Idee des Schlaraffenlandes bietet das Männeken Pils, bei dem allerdings ein weniger edles Getränk hervorsprudelt.

Als Pieter Brueghel der Ältere um 1567 sein berühmtes Gemälde „Das Schlaraffenland“ schuf, wurde seine niederländische Heimat gerade vom spanischen Heer mit Feuer und Blut überzogen. Die Erfahrung von Zerstörung und Not war für die Menschen der damaligen Zeit beklemmend real, und bekanntlich ist es die Erfahrung des Hungerns, die die Phantasie anregt und von überreichlichen Speisen träumen lässt.

Heute leidet kaum ein Europäer unter Nahrungsmangel, dennoch nimmt die Zahl der Menschen zu, die glauben, dem Hunger im Rahmen einer „besonderen Ernährungsform“ frönen zu müssen. Sie fürchten sich vor der Ess-Sünde, zu der sie das reichhaltige Angebot im Schlaraffenland von Discountern und Fast-Food-Restaurants verfolgen könnte. Was Wunder, dass mit dem selbst auferlegten Verzicht Ess-Phantasien blühen.

Bei Magersüchtigen beispielsweise dreht sich das ganze Denken nur noch ums Essen, ständig komponieren sie neue Menüs im Kopf, aber sobald auch nur die Vorspeise vor ihnen steht, reagieren sie mit Panik. Nur die ätherische Nahrung, die imaginäre Speise, das Bild bedient die Sucht und schafft Frie-

den zwischen dem unauslöschlichen Trieb nach Sättigung und der alles beherrschenden Sucht nach der Hungereuphorie, wie sie für Anorektiker kennzeichnend ist.

### **Anschaun, nicht anfassen**

So sehnen sich auch die Menschen einer Überflusgesellschaft wieder nach einem Schlaraffenland, in dem unbeschwert getafelt und danach geruht werden kann, und seine Bewohner dennoch jung und schön bleiben. Den Weg ins Land dieser Träume weisen längst nicht mehr die Märchenbücher, sondern das Fernsehen.

Dort werden uns täglich Speisen aufgetischt, die wir zwar sehen, aber nicht schmecken können. Im virtuellen Schlaraffenland zaubern Fernsehköche, die jüngsten Emporkömmlinge der TV-Prominenz, rund um die Uhr immer exotischere kulinarische Kreationen. Und wie bei den üppig gedeckten Tischen des historischen Adels, die das gemeine Volk nur hungrig begaffen konnte, heißt es: Nur anschauen, nicht anfassen.

In unseren Gourmettempeln wird immer ausgefallener, aufwendiger und teurer gekocht, um das Publikum zu beeindrucken. Für den Hausgebrauch werden die traditionellen und damit meist sehr nahrhaften Gerichte ferner Kulturen sogleich in eine „leichte Fitnessküche mit frischen Kräutern“ umgearbeitet, die mit dem Original nur noch den Namen teilen.

Dabei sind die Küchen der Welt seit jeher darauf bedacht, aus begrenzten Ressourcen möglichst viel „Schlaraffenland“ zu zaubern – damit ein jeder herzhaft zulangen kann. Am Ende wollen alle satt und zufrieden sein, ohne dafür ein kleines Vermögen ausgeben zu müssen.

# Kulinarische Klassiker

Von Andrea Fock und Udo Pollmer

## Pizza e Pasta



Pizza und Pasta sind die kulinarischen Speerspitzen, mit denen Italien die Welt erobert hat. Pizzerien prägen das Italienbild in der Fremde mehr als das Colosseum, die Squadra Azzurra und die Mafia zusammen. Dabei ist eine Pizza eigentlich nichts anderes als ein heiß serviertes Weizenbrot, das wahlweise mit Käse, Salami oder Schinken belegt ist. Nur, dass der Belag schon vor dem Backen auf den Hefeteig kommt. Seit wann es Pizzen gibt, lässt sich heute nicht mehr feststellen. Auffällig ist jedoch, dass sich heutige neapolitanische Pizzaöfen nur wenig von den Öfen unterscheiden, die Archäologen in Pompeji vorgefunden haben.

Pizzaöfen erzielen ganz besondere Ergebnisse. Ihre optimale Temperatur liegt bei 485 Grad, sodass der Fladen bereits nach 60 bis 90 Sekunden fertig ist. Zum Vergleich: Unsere Backöfen erreichen höchstens 280 Grad, gebacken wird bei fallender Temperatur. Und das dauert. Da unsere Backöfen nicht für Pizza-Temperaturen ausgelegt sind, schmecken die Pizzen vom heimischen Herd etwas anders. Aufgrund der längeren Backzeit trocknen die Beläge an und werden strohig. Diese extrem hohe Temperatur ist der grundlegende Unterschied zu einem belegten Fladenbrot.

Beim klassischen Pizzateig findet dank der extrem kurzen Backzeit kein fermentativer Abbau von Antinutritiva wie beim deutschen Brot statt. Deshalb eignet sich nur Weißmehl zum Pizzabacken, je heller, desto besser. Vollkornpizza gehört nicht umsonst zum Unappetitlichsten, was sich aus Getreide herstellen lässt. Schon den alten Römern war die Kleie gerade gut genug, um daraus Hundekuchen zu backen.<sup>1</sup> In guten Pizzerien nimmt man möglichst wenig Hefe, lässt dafür aber den Teig noch richtig rei-

fen, *lege artis* mit Vorteig und langer, kühler Führung. Das Ergebnis ist um eine ganze Klasse bekömmlicher als die aufgebackenen Tiefkühlbrötchen vom „Frische-Bäcker“.

Das erklärt übrigens auch einen Teil des Erfolgs der Pizzerien in Deutschland. Die wenigsten Bäcker sind noch in der Lage, einen vernünftigen Hefeteig herzustellen, was früher offensichtlich genau umgekehrt war: Im 15. Jahrhundert kam bei vornehmen Italienern nur deutsches Brot auf den Tisch.<sup>2</sup>



**Neapolitanisches Fingerfood**

*C Brogi (1850-1925): Maccheronaio napoletano*

## Pasta - aus der Not geboren

Warum backen und kochen die Italiener aus ihrem Weizenmehl keine knusprigen Baguettes oder Brötchen, sondern lieber Pizza und Pasta? Anders als in Deutschland gedeiht in Italiens sonnigem Klima der Durum-