



Einmal um die ganze Welt

Von Udo Pollmer



Kulinarische Klassiker 2

- 3 Großbritannien
- 7 Schweiz
- 9 Österreich-Ungarn
- 15 Türkei - Almanya
- 17 Texas - Mexiko
- 20 Japan
- 30 All inclusive
- 34 Impressum
- 35 Facts & Artefacts
- 40 Besondere Erkenntnis

2-3 / 2012
18. Jahrgang

Die Küchen der Welt verraten mehr über die Menschheit als manch ein Geschichtswerk. Noch dazu erzählen sie eine ganz andere Story als die Historiker. Ihre Beweismittel sind Speisen am falschen Ort. Und ihre heimliche Begleiter. Unbefangen plaudern sie aus unserer Vergangenheit.

Bekanntlich wurde der Mais von Kolumbus, dem Helden der christlichen Seefahrt, aus Amerika nach Spanien verfrachtet. Von da aus begann der Siegeszug des Aztekenkorns durch Eurasien und Afrika. Doch es gibt zahlreiche und teilweise jahrtausendealte bildliche Darstellungen, die an Maiskolben erinnern. Sie zieren altägyptische Gräber und sind in Asien, namentlich in Indien und China als Steinmetzarbeiten zu bewundern. Über die Identität der abgebildeten Früchte wird erbittert gestritten, da auch an Verwechslungen mit Pinienzapfen, Rohrkolbenhirse oder Cycasblütenständen zu denken ist.

Warum wohl schreibt Leonhart Fuchs 1543 in seinem „New Kreüterbuch“, daß das „turcico frumento“, aus Asien über die Türkei und Griechenland nach Deutschland gekommen sei? Das Werk war Jahre vorher bereits fertiggestellt, die Eigenschaften des Maises sichtlich wohlbekannt. Eine derart schnelle Verbreitung und Vermehrung einer für Spanien exotischen Pflanze zu einem türkischen Grundnahrungsmittel lag damals außerhalb der ag-

rarischen Möglichkeiten. Andere Botanikwerke aus jener Zeit bezeichnen den Mais als „Frumentum asiaticum“, als Asienkorn. Ach ja, die Spanier sprachen früher selbst vom „Trigo de Turkina“, doch auch andere europäische Sprachen hoben auf die türkische Herkunft ab. Nur in der Türkei heißt er bis heute mısır buğdayı – ägyptischer Weizen.

Koksende Pharaonen

Einer der ungeheuerlichsten Tabubrüche, zumindest aus Sicht des Bildungsbürgertums, ist der Umstand, dass im alten Ägypten Kokain konsumiert wurde. Der Nachweis ist unstrittig. In königlichen Mumien wurde Ecgonin nachgewiesen – mit der üblichen gerichtserprobten, weltweit angewandten Analytik. Ecgonin ist ein Metabolit, der erst im menschlichen Stoffwechsel aus Cocain entsteht. Das Kokain wurde also nicht nachträglich – beispielsweise von übereifrigen Forschern – appliziert, sondern zu Lebzeiten konsumiert. Der Kokastrauch gedeiht aber nur in Lateinamerika.

Die Weltgeschichte war wohl nicht ganz so eindimensional, dass sie bequem zwischen die Deckel eines Schulbuchs oder die Ohren eines Historikers passt. Dazu zwei Aspekte am Rande: Die Phönizier bauten einen Schiffstyp, der nach Angaben von Schiffsbauingenieuren auf allen sieben Weltmeeren seetauglich ist. Vor

der griechischen Insel Antikythera wurde ein komplizierter Analogrechner geborgen, der mutmaßlich ein Planetarium war. Einschlägige Fachartikel über das Gerät, das 60 v.u.Z. bei einem Schiffsunglück versank, finden sich bis in die Zeitschrift *Nature*. Doch wir tun weiterhin so, als hätten die Alten die Welt für eine Scheibe gehalten.

Küchenlatein

Kurioser noch ist der Streit um die Ananas in Pompeji. Dort gibt es mehrere Darstellungen zu bestaunen, die sich als Ananas deuten lassen. Da auch diese Frucht per Kolumbus zu uns gelangt sein soll, wenden die Experten ein, müsse es sich wohl um „die Endknospe einer Zwergpalme“ handeln. Zwergpalmström lässt grüßen. Von Saldern bemerkt in seinem Handbuch der Archäologie beiläufig über Glas im Römischen Reich: „Zahllose Flaschen in Dattel- und Traubenform haben sich erhalten. Sehr viel seltener sind diejenigen Gefäße, die andere Früchte oder Fruchttträger imitieren, z.B. Ananas.“ Selbst im „Damen Conversationslexikon“ von 1834 wird die Ananas als Leckerei römischer Gastmähler erwähnt.

Nun gibt es solche Darstellungen nicht nur im Alten Rom, sondern auch in Ägypten, in Persien, Indien bis in Südostasien wurden sie angetroffen. In Polynesien war die Frucht nachweislich bereits vor der Ankunft der Europäer verbreitet. Wenn die Kultur der Ananas tatsächlich bis ins Römische Reich gelangt sein sollte, dann nicht über den Atlantik, sondern über den Pazifik. Die Römer betrieben umfänglichen Fernhandel bis nach China, den sie aus Gründen der Zahlungsbilanz sogar per Gesetz eindämmen mussten.

Es gibt zahlreiche Pflanzenimporte, die dem ahnungslosen Kolumbus in die Schuhe geschoben werden, so auch die Süßkartoffel, die Batate. Doch auch sie war in Polynesien schon vor der Ankunft der Europäer verbreitet, wie die Radiocarbonatierung bestätigte.

Die Incas in Peru und die Maori auf Neuseeland verwendeten dafür sogar das gleiche Wort: Kumara. Für erfolgreiche „Fernbeziehungen“ spricht auch ein Hühnerknochen, der in einem präkolumbianischen Grab im Süden Chiles lag. Die DNA-Analyse ergab eine verblüffende Übereinstimmung mit den ältesten Funden des domestizierten Haushuhns. Und die stammen aus dem seefahrerprobten Polynesien, aus Samoa und Tonga.

Würmer auf Weltreise

Wer in neue Welten aufbricht, muss Proviant mit sich führen. Und darin stecken natürlich auch allerlei Parasiten oder die Menschen tragen sie gar im eigenen Darm in die neue Heimat. So sind es gewisse Darmbewohner aus präkolumbianischen Mumien und aus Koprolithen, d. h. versteinerten Fäzes, die unsere Vorstellung von der Besiedelung der Neuen Welt leicht modifizieren.

Der erste Kronzeuge heißt *Trichuris*, ein vier Zentimeter langer Peitschenwurm, der im menschlichen Darm lebt und sich von der Schleimhaut ernährt. Im Rahmen seines Entwicklungszyklus müssen die Eier mehrere Monate in der Wärme, gewöhnlich in der Erde, reifen. Also können die Würmer nicht über die Beringstraße, sondern nur über eine deutlich wärmere und direktere Route Südamerika erreicht haben. Gleiches gilt für den tropischen Zwergfadenwurm *Strongyloides stercoralis*. Auch er wird oral aufgenommen. Auch er hätte die Passage über Alaska nicht überlebt. Der dritte Parasit, der in Südamerika lange vor der Ankunft der Europäer verbreitet war, ist der tropische Hakenwurm *Ancylostoma*. Auch er wäre bereits in Sibirien auf der Strecke geblieben.

Es mag ja sein, dass ein paar sibirische Wanderjäger über die eisfreie Beringstraße spaziert sind. Und es ist wahr, dass ein gewisser Kolumbus auf seiner Reise nach Indien irrtümlich in der Karibik gelandet ist. Doch in der Geschichte der Menschheit sind das vermutlich nur zwei Fußnoten.

Von Udo Pollmer und Andrea Fock



Love it or hate it

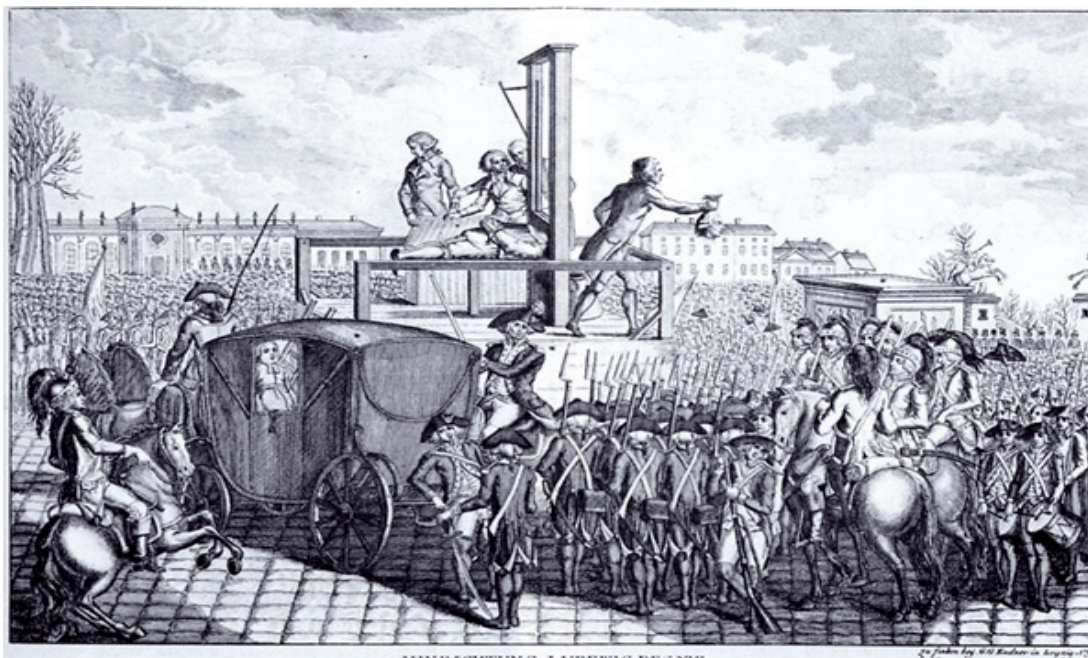
Warum steht die englische Küche in einem so schlechten Ruf, während die französische Kochkunst so hochgelobt wird? Das hängt mit der Geschichte der beiden Länder zusammen. Die Franzosen verdanken ihren famosen Ruf als Genießer, das „Leben wie Gott in Frankreich“, dem Wirken der „Madame Guillotine“. Mit ihrer Hilfe entledigte sich das Volk während der Französischen Revolution seiner Aristokratie. So stand deren Personal, darunter auch die Köche, die nichts anderes gelernt hatten, plötzlich auf der Straße.

Der Not gehorchend, aber nicht kopflos, machten sich viele selbständig und boten ihre Dienste quasi auf der Straße an: Sie stellten einen Tisch auf und eröffneten damit ein „Restaurant“. Da es auch nach der Revolution genug hungrige Bürger gab, fanden sie ihr Auskommen. Und im Gefolge der Ar-

mut wanderten immer mehr „exotische“ Rohstoffe in den Kochtopf: Schnecken, Frösche, Maikäfer, Muscheln ...

Anders in England: Die französische Revolution ging sang- und klanglos am britischen Königshaus vorbei. Darin sahen viele Köche eine neue Chance und flohen aus Frankreich über den Kanal nach England, um sich dort bei der Aristokratie zu verdingen. Deshalb stand die britische Küche früher in einem vorzüglichen Ruf. Zudem verfügte Großbritannien dank seiner Kolonien über kulinarische Spezialitäten aus aller Welt.

Das änderte sich mit dem Niedergang des Kolonialreiches und den wirtschaftlichen Folgen des 1. Weltkriegs - das Bürgertum konnte sich nur noch wenig Dienstpersonal leisten. Damit gingen die kulinarischen Ressourcen, sowohl die Waren wie auch das



wikimedia commons

Die Geburt der Sterne Küche: Madame Guillotine machte Adelige kopf- und Köche arbeitslos.