

Der Geschmack der Heimat

Jean Paul und die Kartoffel

von Beate Roth



Da gibt es dieses Bild eines fülligen Gesichts, leicht verknittertes Kinn, hohe Stirn.

Das goldgerahmte Original hängt in Berlin und zeigt einen älteren Mann mit wachem Blick. Irgendwie weckt es Assoziationen an etwas Nahrhaftes. Richtig, an eine Kartoffel.

Der Mann auf dem kleinformatigen Pastell ist Jean Paul, Dichterst aus dem Fichtelgebirge. Das Bild des fränkischen Malers Johann Lorenz Kreul ziert in Franken Bierflaschen, Bierdeckel, Dosenwurst, alles, von dem man glaubt, dass es typisch für Jean Paul sei. Sauerkraut fehlt seltsamerweise. Merkwürdig auch, dass kaum einer die Ähnlichkeit Jean Pauls mit der Kartoffel erkennt, wo er sich selbst doch lebenslang gerne damit verglich.

Mit dieser giftigen Knolle, die wie der Dichter selbst einen kometenhaften Aufstieg erlebt.

Der Dichter liebte die Kartoffel: „In den Herbstabenden (noch dazu an trüben) ging nämlich der Vater im Schlafrocke mit ihm und seinem Bruder auf ein über der Saale gelegenes Kartoffelfeld; der eine Junge trug eine Grabhau, der andere ein Handkörbchen.“ (Aus: Selberlebensbeschreibung) Andere große Dichter seiner Zeit indes schätzten weder dieses „niedere“ Lebensmittel noch Jean Paul, den Dichter niederer Herkunft. „Manna“ wird die Kartoffel im zeitgenössischen Diskurs bereits genannt. Immer wieder taucht dieses Sinnbild des Volkes in Jean Pauls Romanen auf: „Kastanien der niederländischen Schule“, „satirische Gift- und Pechkugeln“, „Erdäpfel“. Jean Paul und die Kartoffeln, diese beiden Knollen, die ihren Siegeszug vom Fichtelgebirge aus starten, verbindet Vieles. Beide treten in unterschiedlichsten Variationen auf – der frauenverstehende Poet der Romane agiert als Frauenver- und -zerstörer im realen Leben. Beiden haftet jene Giftig-



Es war von Sebastian ausgesonnen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer farcierte Krebse und Erdäpfelkäse – für Flamin Schinken – für den Helden das Gemüse vom guten Heinrich.

Aus dem Roman „Hesperus“



fdbfbd bdbdbdfbdf-
bdfbfdbdfbdfbdfb f
b g dfbdfvdfvdf

keit an, wie es Jean Paul gerne nennt, die doch bei richtigem Umgang eine beispiellose Vielfalt offenbart. Schließlich ist die Kartoffel ein Nachtschattengewächs aus fremden Kolonien, was bei genauerem Blick auch auf den Schriftsteller zutrifft. Schiller bezeichnete ihn nicht umsonst als einen, „der aus dem Mond gefallen“ ist, eine schmeichelhafte Umschreibung für das, was wir heute als „verschroben“ bezeichnen würden.

Jean Pauls Romane sind eine wahre Abhandlung zur „aufgeklärten“ Esskultur. Nach Erdäpfelkäse mit farcierten Krebsen und vielen Kartoffelkriegen stößt man auf „die Nachahmung des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris: anfangs kam bloß eine Kartoffelsuppe – dann schon mit anderer Zubereitung wieder Kartoffeln – das dritte Gericht hingegen bestand aus umgearbeiteten Kartoffeln – auch das vierte – als fünftes konnte man nun wieder Kartoffeln servieren, sobald man nur zum sechsten neu brillantierte Kartoffeln bestimmte – und so ging es durch 14 Gerichte hindurch, wobei man noch von Glück zu sagen hatte, daß wenigstens Brot, Konfekt und Likör den Magen aufrichteten und aus Kartoffeln bestanden. – –
(aus: Hesperus oder 45 Hundposttage).

Die Rezepte dieser Zeit lassen sich in alten Kochbüchern nachschlagen: Kartoffelwandel, Erdäpfel-Hefeklöße oder Allerweltessen wie Kartoffelsuppe, Arme-Leute-Marzipan oder kugelförmige Erdbirn-Klöße – heute beliebter denn je. Nebenbei kann man den Siegeszug der Kartoffel quer durch Deutschland verfolgen, der mit dem Pilgrimsreuther Kartoffelkrieg (1778/79) im Fichtelgebirge beginnt. Während im Norden noch erste Gebrauchsanweisungen zum richtigen Umgang mit Tartuffeln erscheinen, gibt es im Süden bereits die vielfältigsten Zubereitungen. Die ganzen Möglichkeiten der Kartoffel – gekocht,

gebraten oder zu Mehl verarbeitet – werden in der heimischen Küche für traditionelle Gerichte angepasst. Semmel- und Hefeknödel werden zu Kartoffelknödeln, aus dem weißen Kartoffelmehl wird nach Jahrhunderten mit „schwarzem“ Mehl endlich heller Tortenteig. Schließlich, was heute kaum einer mehr weiß, war die Kartoffel damals wegen ihrer schönen Blüten und Früchte eine beliebte Zimmerpflanze.

Mochte Jean Paul auch erlesenes höfisches Essen genossen haben, mochte seine Frau Caroline Feinstes auf den Tisch gebracht haben – war er erst einmal in der Rollwenzlei vor den Toren Bayreuths „dann verlangte er schnell nach seinem Lieblingsgericht. Und was ist das? – Denken Sie sich – Kartoffeln. Dieser einzige Mann isst Kartoffeln. Wir kochen sie ihm schnell- wir wissen es ja.“ (Frau Rollwenzel über Jean Paul)
Viele haben die Kartoffel besungen, wie Hermann Löns, Joachim Ringelnatz und Matthias Claudius, aber nur einer hat sie so geliebt und verinnerlicht: Aus der Liebe will ich wie aus der Kartoffel verschiedene Gerichte zubereiten; (aus: Titan)



Hesperus – Erdäpfelkäse

von Beate Roth, Food-Designerin

Erdäpfelkäse

150 g Kartoffeln gekocht und durchgequetscht

120 g Quark

50 g saure Sahne

30 g weiche Butter

Salz, Pfeffer

4 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen

Rosa Pfeffer

Den Quark mit Sauerrahm und Butter verrühren. Danach Kartoffelschnee und Kräuter unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem rosa Pfeffer garnieren.

Farcierte Krebse

250 g Krebsfleisch oder ausgelöste Garnelen (am besten TK-Ware)

250 g Lachsfilet

100 g Räucherlachs

50 g Schinkenspeck nach Geschmack

2 Eiweiß

Salz

200 g Sahne

50 g Crème fraîche

1 Ei

200 g fertig gekochte Krebse

20 g Pistazien

Krebsfleisch, Lachsfilet, Räucherlachs und Speck am besten noch leicht gefroren im Mixer fein pürieren und das Eiweiß einarbeiten. Für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Wenn die Masse nach dem Pürieren noch etwas grob ist, durch ein Sieb streichen.

Sahne, Crème fraîche und das Ei kräftig unter die Krebsfarce rühren, salzen und pfeffern. Die Flusskrebse und die Pistazien vorsichtig unterkneten. Nochmals 10 Minuten kühlen. Eine Terrinenform mit Butter einfetten und die Farce einfüllen. Die geschlossene Form (Kuchenformen mit Alufolie abdecken) in eine mit heißem Wasser gefüllte Reine stellen und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad circa 50 Minuten garen. Gut auskühlen lassen.