
„Wo das Mondsviertel in der Suppe schwimmen und die Abendröte den Braten Übergolden kann.“

► Der Dichterst Jean Paul (geboren 1763 in Wunsiedel, gestorben 1825 in Bayreuth) ist zurück: mit Kochkunst und Aphorismen. Kartoffeln liebte er über alles, mehr als erlesenes höfisches Essen. Passenderweise beginnt die Geschichte der Erdknolle im Fichtelgebirge, genauer: in Pilgramsreuth bei Rehau. Dort baute Hans Rogler die Frucht ab 1647 zum ersten Mal in deutschen Landen feldmäßig an.

Als ich, ausgebildete Köchin, anfang Jean Paul zu lesen, stolperte ich über „Gastmahl“, Picknicks, Tafelgesellschaften und Essen, immer wieder Essen; jetzt, da ich mich reingearbeitet habe, fange ich an, ein System darin zu erkennen. Um Karoline Herder zu bemühen: es ging ihm beim Schildern nicht zuvörderst um die Sache, sondern daß man ihn aus jeder Sache schmeckt. Jean Paul schmecken ist eine nach allen Seiten offene Sache. Von exquisit über heimelig bis ekelerregend, alles ist drin.

Wie haben wir uns Essen in Jean Pauls Werk vorzustellen? Als ein Gewimmel an Hausmannskost, die ihn und uns an die Kindheit erinnern sollen, und einige uns wohl bekannte Dinge wie Käsekuchen und Aprikoseneis, um uns die Lektüre zu versüßen? Nicht bei Jean Paul. Der Dichter interessiert sich für die Geschichte und die Zubereitung hinter den Gerichten. Man fühlt sich eingeladen, ja aufgefordert, zu probieren und wird immer wieder vor den Kopf gestoßen. (Beispiele für letzteres enthalte ich Ihnen, liebe Leser, bewusst vor.) Wer will, kann sein Werk als

„Wie Geruch zu Geschmack,
so verhält sich Erinnerung
zur Gegenwart.“



„Was für die Seele eine neue Wahrheit ist, das ist für den Magen ein neues Gericht.“

Einstieg in die Geheimnisse der Esskultur der Romantik hernehmen. Mittendrin findet er dann auch die passenden Weine, die mit Champagner und Bordeaux durchaus erlesen waren. Für ein bis zwei Michelin-Sterne hätten die Gerichte locker gereicht, erkocht ohne elektrische Küchenhilfen, das bedeutete: Butter Stunden lang „abtreiben“, wie es damals hieß, Sahne steif schlagen, Eis im Eiskeller kalt rühren... Nichts für zimperliche oder schwächliche Naturen.

Jean Paul erlangte mit seinem Roman „Hesperus“ 1795 plötzlichen Ruhm. Er verdrängte Goethe aus den Charts. Vor allem



„Speise der Seele – Nahrung des Herzens“

die adligen Damen buhlten um die Gunst des „Underdogs“. Der Mann, der einst bösen Hunger leiden musste, war bei Hof zu Gast. Auf ihn warteten täglich neue Highlights an Kochkunst und Dekadenz. „Hoppelpoppel“ und „Schnepfendreck“ müssen ihm nicht nur aufgrund des Namens ganz schön imponiert haben. Solche Gerichte ließen sich auch literarisch bestens verarbeiten.

Kochen hatte damals einen ähnlich hohen Stellenwert und war so en vogue wie heute. Statt Kochshows schossen Unmengen an Kochbüchern förmlich aus dem Boden. Man sprach bei Tisch über Rezepte, beeindruckte mit ausgefeilten Zubereitungen. Kein Wunder! In unberechenbaren Zeiten sucht der Mensch die Flucht ins Häusliche.

„Die Probe eines Genusses ist seine Erinnerung.“

Das gute alte Kaffeekränzchen war geboren. Der Grundstein unserer heutigen Esskultur wurde damals gelegt. Zum Beispiel die Art des Servierens: Vor der Romantik pflegte man den französischen Service: das gesamte Essen, von der Vorspeise bis zum Dessert, wurde gleichzeitig auf die Tafel gestellt. Prunkvoll! Aber es führte dazu, dass Unmengen an Speisen abgetragenen wurden und sich das Personal fett fütterte. Da kam der russische Service gerade recht. Die Gänge wurden,

wie heute in Restaurants üblich, einzeln serviert.

Das Prinzip war den Adligen umso lieber, als sie die Speisen nach und nach anpreisen konnten. Das geschah weniger aus Gastfreundschaft, sondern vielmehr aus Gründen der

Repräsentation. Reich war, wer es sich leisten konnte, die teuersten Zutaten und Gewürze zur „Kraftbrühe“ auszukochen. Überreste aus dieser

Art der Zubereitung waren gut und gesund für die Hunde, das Gesinde ging leer aus. „Die närrischen Olla Potridas der Großen“, so Jean Paul in „Die Unsichtbare Loge“, war eine Consommé der Extraklasse mit Hummer, Krebsen und feinstem Rindfleisch. Dazu gab es weißes Brot.

Der einfache Bauer aß gebundene Suppe aus Hülsenfrüchten und dunkles Brot aus übelsten Mehlabfällen gebacken. Nur was bodennah wuchs, war gut fürs niedere Volk. Da kam die Kartoffel gerade recht. Ihre Stärke, das erkannte man früh, gab das ersehnte weiße Mehl. Ein phänomenaler Aufstieg folgte. Jean Paul verglich sich mit der zunächst für giftig gehaltenen Knolle und verewigte sie entsprechend in seinen Werken.

Kartoffelsuppe, Erdäpfelkäs, gebackene Klöße, gar ein 14-gängiges Kartoffel-Menü kommen vor, dazu gebratene Tauben, Heringe vom Nordpol, farcierte Krebse oder „Wildprets-Fümet“. Klingt gut, aber schon recht aufwendig.

Das Essen wäre jetzt schon mal ein stückweit aufgetischt. Jean Paul häppchenweise genießen lohnt immer einen Versuch: Rezepte, Anfragen gibt es unter www.beate-roth.de. Auch in der Wunsiedler Kulturkneipe „Zur ewigen Baustelle“ kommt Jean Paul mit Gerichten und Menüs zu Ehren (siehe S. XY). Und im Bad Bernecker „Goldenen Hirschen“ gibt man den Gästen bei den Jean-Paul-Tagen Pfeffernüssla mit auf den Weg (s. Seite XY).

„Je mehr man getrunken, desto mehr lobt man den Wirt und sein Bier.“

„Aus der Liebe will ich wie aus der Kartoffel verschiedene Gerichte zubereiten.“

„Tischreden – wodurch erst ein Essen ein menschliches wird.“

„Unter den Menschen und Borsdorfer Äpfeln sind nicht die glatten die besten, sondern die rauhen mit einigen Warzen.“