Essen wie die Liebe

Jean Paul
und die romantische Küche

von Beate Roth

„Mög' Ihnen doch allen mein wohlgemeintes Traktament, […], einigermaßen geschmeckt haben! – Es hätte wohl besser ausfallen können, ja zehntausendmal besser, und gern hätt' ich (ich darf es sagen) Bayonner Schinken aufgetischt und Straßburger Pasteten samt polnischem Salat, desgleichen gefüllte Zungen von Troyes und Kälber von Rouen und Hähne von Caux und Kapaunen von la Fleche und Rotkehlchen von Metz; mit Freuden, wie gesagt, hätt' ich damit bewirtet; aber die Sachen waren nicht zu haben: konnt' ich doch kaum in der Stadt Wien gebacknen Katzendreck auftreiben und sächsische Christscheit und abgetriebene Wespennester und boeuf à la mode und pommersche Gans. […]" *(Aus: Der Komet oder Nikolaus Marggraf. Eine komische Geschichte)*

Jean Paul stellt den Lesern die romantische Küche vor:
Man spricht zum ersten Mal in der Geschichte bei Tisch über das Essen, es gehörte sogar zum guten Ton. Fulminante Rezepte und aufwendige Verarbeitung zeichnen den Gastgeber aus. Prunk war gestern, nun zählen Können, Originalität und Nachhaltigkeit. Zubereitet und erdacht wurde dies alles von Köchen und vielen Küchenhilfen, erforderten doch die meisten Rezepturen höchsten körperlichen Einsatz. Allein für die im „Komet" erwähnten Wespennester mussten Butter und Eier je eine gute halbe Stunde mit einem Weidling abgetrieben, also aufgeschlagen werden.

Gerichte als Spiegel der Zeit

Die Gerichte in Jean Pauls Texten sind so vielfältig, dass sich nicht nur „die Poetik des Verzehrs", wie es Dr. Cosima Lutz bezeichnet, köstlich aufzeigen lässt, sondern sich die ganze Esskultur der Romantik und der Aufklärung und nebenbei der Kochbuchbestand im Hause Richter offenbart. Überall wird Essen serviert – charakteristisch, verführend, es wird erlesenst und auch bitterst getrunken, über Porzellan philosophiert, spezielle Teller für jedes Gericht sollten erfunden werden. Außerge-

wöhnliche Gerichte verlangen außergewöhnliches Porzellan. Der Romantiker zeichnet die Vorgeschichte der modernen Esskultur.

„Als nachher eine farschierte Weißkohlbombe wie eine Zentralsonne auf das Tischtuch niederfiel: schlang der Magister den brennenden Kalbfleisch-Farsch kühn hinein, wie ein Taschenspieler oder Vogel Strauß glimmende Kohlen, und atmete mehr ein- als auswärts." (Aus: Titan)

Farschierte Weißkohlbombe – schon der Name ist Programm: Da sieht man gleich dieses runde, von Tüchern eingehüllte Gesicht einer seiner adligen Verehrerinnen, „Weimarer-Titaniden" genannt. An ihr verbrennt sich, wie man lesen kann, zumindest der arme Magister jedoch sauber den Mund. Farschierte Weißkohlbombe ist allerdings auch ein wunderbares Rezept, das den damaligen Zeitgeist spiegelt: Es handelt sich um eine Farsch oder Farce (die oben erwähnte Pastetenmasse), die mit Kraut umwickelt wird, sodass wieder ein Krautkopf entsteht – Foodstyling anno 1800. Kann man so etwas heute noch finden? Klar: Krautwickel, wie sie der Fichtelgebirgler nennt. Nur sind die trotz aller Küchenhilfen mit normalem Hackfleisch gefüllt und keineswegs schön rund. Die hohe Kunst ist dahin!
Auch andere Gerichte mit originellen Namen, die oft den von Jean Paul so gerne ins Spiel gebrachten Ekel beweisen sollen, sind erwähnenswert. Da finden sich „Schnepfendreck und Katzendreck", „Eingeschneizel" (Hackbraten) und „Nonnenfürze" und andere wohlschmeckende Leckereien. Sie sind alle in alten Kochbüchern zu finden und damit keineswegs eine Erfindung des Dichters, und – keine Sorge – alle sind wohlschmeckend.

Nicht weniger Finesse haben Gerichte, die wegen ihrer Zubereitung, ihrer Geschichte oder ihrer Wirkung den Weg ins Werk gefunden haben. Kaum einer weiß, dass die Fleischbrühe, inklusive zugehörigem Brühwürfel, damals erfunden wurde.

Tiis nectiissunt laut offictotatus rendam il illaborere prerferemque nisciisit rem nonsectur, sit, vero il iminus aut atur atem aboreicipis entus eumquibus aut volenis cidebit ariorias di temquam

All die überladenen Prunktafeln des Mittelalters, die nur dem Protz dienten, schienen dem Adel nicht mehr zeitgemäß. Verschwendung war schon zugelassen, aber bitte ganz subtil. Die spanische Olla Podrida, sie kommt in Jean Pauls Werk mehrfach als Spiegel der adeligen Dekadenz vor, wird aufgepeppt. Es entsteht die heute als Consommé bekannte, gehaltvolle Fleischbrühe mit einem genialen Vorteil: Die ausgekochten, je nach Geldbeutel immens teuren Fleischstücke können hervorragend an die Hunde verfüttert werden, nicht mehr ans Personal.

Suppen bei Jean Paul sind fast durchgängig nahrhaft: Schwarze Suppe (Blutsuppe) und Rumford Suppe, der Vorgänger der legendären Erbswurstsuppe, erfreuen heute nicht mehr jeden. Andere, wie Kerbelsuppe, Sardellensuppe oder Krebssuppe, überlebten die Jahrhunderte und beglücken heute noch Feinschmecker.

Süßbriefchen – nicht nur für angebetete Damen

Jean Paul hat, wenn er nicht die Locken seines Pudels (als Ersatz für sein Haupthaar) versandte, so manchen als Zuckerwerk getarnten Liebesbrief zustellen lassen. Es herrschte ohnedies Zuckereuphorie. Die Zuckerrübe machte Süßes für die arme Bevölkerung, die sich teuren Überseezucker der Kolonien nicht leisten konnte, erschwinglich. Kaffeekränzchen halten auch in bürgerlichen Kreisen Einzug. Man zeigt Stil und bietet Selbstgebackenes vom Küchenpersonal an. Es entstehen Kaffeehäuser. Jean Paul liebt das „süße Paradies“ und leidet dementsprechend im Alter an schwerer Diabetes. Allerorts werden ihm Leckereien angeboten, er lehnt nie ab und lässt sie in seinem Werk weiterleben.

Ob sein Bettelbrot, Wiener Spießkrapfen, all seine erwähnten Naschereien heute noch gegessen würden? Aber natürlich – selbst Eis (ohne Gefriertruhe und Eismaschine zubereitet) gehörte damals schon zum feinen Leckerwerk. Jean Paul benennt unter anderem Rosen- und Stachelbeereis. Der Rest begegnet immer wieder in seinem ganzen Werk: Galanterieküchlein, krachender Rahm oder herzoglicher Marzipan – Jean Paul vergisst nichts. Der Dichter liefert mehr als genug Stoff für ein Abendessen bei Kerzenschein, das mit romantischen Gerichten aus der Feder Jean Pauls so richtig genossen werden kann. Auf dem Tisch frisches Bier, Kaffee und erlesener Rotwein. Und da der Weg zum Herzen bekanntlich durch den Magen geht, bleibt zu hoffen, dass Jean Paul weit über das Jubiläumsjahr 2013 hinaus in den Köpfen und Mägen seiner Nachfahren bleibt.

Tiis nectiissunt laut offictotatus rendam il illaborere prerferemque nisciisit rem nonsectur, sit, vero il iminus aut atur atem aboreicipis entus eumquibus aut volenis cidebit ariorias di temquam

Jean Paul und der Appetit

In der Ewigen Baustelle in Wunsiedel (siehe Seite XY) bietet Beate Roth immer wieder Jean-Paul-Menüs an, ab 15 Personen exklusiv. Auf der Tageskarte des Wirtshauses findet man zudem Jean-Paul-Gerichte.

Wespennester

250 g Butterschmalz
20 g zerlassene Butter zum Bestreichen
4 Eier
4 Eigelb
150 g lauwarme Sahne
1 Pkg Hefe
500 g Mehl
Zibeben (Jumbo-Rosinen)
Korinthen (auch Schokoladenstückchen, Zimt, Kakao)

Das Butterschmalz schaumig schlagen(altdeutsch abtreiben) und Eier und Eidotter einzeln dazurühren.Die hefe in der lauwarmen Sahne auflösen und nach und nach zugeben. Zuletzt das Mehl zugeben und den Teig gut abschlagen. An einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5mm dick ausrollen. In 3 cm x 20 cm lange Streifen schneiden. Mit den Rosinen belegen und einrollen. In Backpapier streifen einschlagen und nochmal gehen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 min langsam backen.

Es [das Gastmahl] hätte wohl besser ausfallen können, ja zehntausendmal besser, und gern hätt‘ ich (ich darf es sagen) Bayonner Schinken aufgetischt und Straßburger Pasteten samt polnischem Salat, desgleichen gefüllte Zungen von Troyes und Kälber von Rouen und Hähne von Caux und Kapaunen von la Fleche und Rotkehlchen von Metz; mit Freuden, wie gesagt, hätt‘ ich damit bewirtet; aber die Sachen waren nicht zu haben: konnt‘ ich doch kaum in der Stadt Wien gebacknen Katzendreck auftreiben und sächsische Christscheit und abgetriebene Wespennester und boeuf à la mode und pommersche Gans. Indes war doch das Essen (dies beruhigt mich) gesund und leicht. [. . .]

– Aus dem Roman „Der Komet“