

Axel Hacke
**OBERST VON HUHN
BITTET ZU TISCH**

Speisedeutsch für Anfänger





Bei der Verarbeitung von Rohstoffen ist unter den Vorspeisen-Köchen neben das Montieren und Penieren in den vergangenen

Jahren offensichtlich auch das Rauchen getreten: Herr S. aus Wörrstadt brachte aus Świnoujście an der polnischen Ostseeküste, dem früheren Swinemünde, das Foto einer mit Kreide beschriebenen Schiefertafel mit, auf der »gerauchte Fische« empfohlen wurden. Und auf der Karte des *Finnstown Country House Hotel* in Dublin, der Heimat von Oberst von Huhn, findet sich ein Essen mit dem Titel »Wärmen Sie gerauchte Makrelen Salate, Kirschrote Tomaten, hat Balsamische Reduktion Salatblätter angekleidet«.

Ist das nicht wunderbar?! Dass der Koch die eingekauften Fische zunächst selbst raucht und dann dieses Gerauchte zum

Kochen verwendet?!

Mich erinnert das an eine Mail, die ich einmal von Frau J. erhielt. Ihre Familie habe, berichtete sie, auf dem Grundstück einen Räucherofen besessen, den der Großvater befeuerte und dessen Asche er in einen Eimer zu füllen pflegte. Eines Tages sei, schrieb J., vorne im Haus ihre Tante mit diesem Eimer erschienen und habe auf die Frage nach dessen Inhalt geantwortet: »Das ist die Asche vom Opa, hinten vom Räuchern.«

Eine Enttäuschung war hingegen, was meine liebe Freundin A., immer an kulinarischer Avantgarde interessiert, in Budapest erlebte. Auf der Karte stand

»Ungarischer Vorspeisenteller, neu gedacht«. Es handelte sich dann aber lediglich um eine rote und eine grüne Paprika, eine Scheibe Paprikawurst, dazu eine Art Paprikafrischkäse. Vielleicht sei noch eine Gurke dabei gewesen, sagt A., sie wisse es nicht mehr genau. Jedenfalls war nichts daran neu, auch nicht neu gedacht. Es war alte ungarische Vorspeisenschule.

Bevor wir zum Höhepunkt dieses Kapitels kommen, hier einige weitere Beispiele für einfallsreiche Entrees aus der großen weiten Welt der Vorspeisen.

Herr K. aus Gilching sah vor vielen Jahren in einem türkischen Lokal in Köln-Mülheim »Muchelen mit Shane und ville Sarfe«.

Herr B. aus Aystetten genoss in Los Llanos auf La Palma »Salat der Befestigungsklammer«.

Schließlich: »Makrone gebratener Stopfleber tunkt Honigkuchen aus« stammt aus einem Lokal in Cancale in der Bretagne, eines der innovativsten Restaurants überhaupt, leider ist mir sein Name entfallen – aber die Fotos der Speisekarte liegen hier, ich war nämlich selbst dort und habe sie gemacht. Und wir werden in diesem Buch noch mehr davon lesen.

Nun aber zum Gipfel modernen Vorspeisenwesens überhaupt.

Frau H. aus Mainz schickte mir eine Karte, die, so schrieb sie, vor Jahren vor den