

Höchstens halbgar

Nett anzusehen, aber inkonsequent: Susanne Cremers Kochbuch „Gemüse aus der Heimat“ macht viel richtig, aber viel mehr falsch. Dabei wäre die Frage nach traditionellen Speisegewächsen so spannend und nahrhaft

Von **Harff-Peter Schönherr**

Da ist es wieder, dieses Trendwort: Heimat. Klar, bietet sich ja auch an, für ein Loblied auf regionale Gemüsesorten, von Mangold bis Fenchel. Aber Susanne Cremer muss gewusst haben, in Kauf genommen, was mitschwingt bei diesem bleischwer belasteten Wort: völkischer Chauvinismus. Abwehr gegenüber allem Unbekannten, allem Wandel. Idealisierung, Ideologisierung und Idyllisierung der heimischen Scholle als Lebensraum einer Bevölkerung, die glaubt und behauptet, sie sei homogen.

Nicht dass Cremer auf neorechte Nationalisten zielt. Was und wie sie schreibt, ist unverständig. Es geht ihr nur um Warenkunde, um Rezepte. Und bei Nahrungsmitteln auf Regionalität zu achten, ist ja auch was Gutes: Lebensmittel, die um den halben Erdball reisen, verursachen große Mengen an Transportemissionen, und viele Agrarprodukte aus Übersee entstehen unter Bedingungen, die selbst mit den grundlegendsten unserer Sozial- und Umweltstandards nur wenig zu tun haben. Aber für den Appell, dass zu verantwortungsbewusstem Konsum auch größtmögliche Regionalität gehört, braucht niemand dieses Wort: Heimat.

Dass Cremer es dennoch verwendet, hat mit Marketing zu tun: In Sachen Food läuft das Hiesige der Exotik zunehmend den Rang ab, und spätestens seit Tim Mälzers Bodenständigkeits-Kochbuch „Heimat“ von 2014 kennt der Hang zur verbalen Altbackenheit auch beim Kochen und Braten keine Grenzen mehr. Zugleich bedient Cremer auch noch einen zweiten Ess-Trend: den zum Pflanzlichen. Sie manövriert sich also



Idealgemüse: Oben Mangold, unten Rübe und auch die Stengel schmecken. Bloß Cremers Kochbuch interessiert's nicht Foto: Archiv

in eine Marktnische, die gleich zweifach Zukunft hat. Titel wie Sarah Gregers „Heimatgemüse: Natürlich und bewusst kochen“ bevölkern sie.

Cremers Buch bietet alles, was ein Kochbuch heute bieten muss, um ein Lifestyle-Produkt zu sein: Perfekt ausgeleuchtete, stimmungreiche Fotos. Viel stylische Layout-Luftigkeit. Gehobene Zutaten-Ansprüche. Hier

und da ein paar Zeilen in einer lockeren, fragilen, gefühligen Schriftart, die aussieht wie eigens entworfen. Ein paar Zeichnungen, für den künstlerischen Touch. Hardcover für mehr Wertigkeit. Und dann ist da natürlich noch dieser Hauch Autobiografie, ohne den das Ganze so ununterscheidbar wäre wie Hunderte anderer Kochbücher auch. Also erzählt Cremer von

Wochenmarktbesuchen mit ihren Eltern, vom Garten ihrer Oma, von Kürbissen, die ihre Tochter Christin in der Bahn transportiert.

Aber das täuscht nicht über die Schwächen hinweg. Komisch zum Beispiel, dass das Gemüse oft gar nicht die Hauptrolle spielt. Oft wirkt es eher als Beilage – zu Lachs und Hirsch, Lamm und Garnele, Gänsebrust und T-Bone-Steak, Seeteufel und Weißwurst. Dass der Verlag Cremers Gemüse-Buch damit bewirbt, es trage „einen Teil zur Rettung unseres Planeten bei – denn weniger Fleisch bedeutet mehr Klimaschutz“, ist also irreführendes Wortgeklänge.

Komisch, dass Gemüse in dem Gemüsekochbuch so selten die Hauptrolle spielt

Komisch zudem, dass Cremer so tut, als seien auch Pilze Gemüse. Und der Erkenntnisgewinn bleibt bei manchen ihrer „Gemüseporträts“ ziemlich überschaubar. So, Erbsen schmecken also „knackig und süß“? Und Tomaten sollte man „fest, unbeschädigt und ohne Druckstellen“ einkaufen? Tja, wer hätte das gedacht!

Obwohl: Vielleicht liegt Cremer damit ja nicht so ganz verkehrt. „Viele wissen fast nichts über Gemüse“, sagt Katharina Pues-Tillkamp, die im niedersächsischen Glandorf auf 5.000 qm 40 Sorten Tomaten anbaut. „Weder über die Ware selbst noch über deren Zubereitung. Bei uns kommen im Februar Leute in den Hofladen und wundern sich, warum es noch keine Tomaten gibt.“

Und dann erzählt sie diese Geschichte mit den 150 Gramm Kohlrabi. „Die Kundin zu mir: Und was mache ich da jetzt? Ich zu ihr: Einfach einen aussuchen! Sie macht das, wir wiegen den, es sind 200 Gramm. Sie zu mir: Aber das ist zu viel! Für meinen Thermomix brauch ich nur 150 ...“ Pues-Tillkamp atmet durch. „Was soll man da noch sagen?“

Indem sie in ihrem Familienbetrieb Tomaten anbaut, produziert Pues-Tillkamp das Gemüse, von dem jeder Deutsche pro Jahr die größte Menge isst: 27,5 Kilo. Auch Gurken hat sie auf ihrem Hof, Salat, Zucchini, Paprika, Auberginen, Kohl.

„Gemüse ist definitiv im Kommen“, sagt Pues-Tillkamp. „Gibt ja immer mehr Vegetarier, Veganer.“ Das Wort „Heimat“ stört sie nicht: „Find ich sogar gut! Allerdings nur, wenn's drum geht, sich möglichst regional zu ernähren. Und wer die Welt wirklich verändern will, kommt da nicht drumrum.“

So tief steigt Cremer ins Thema Gemüse gar nicht ein. Klar, sie verwendet Worte wie „nachhaltig“, aber sie tut es ohne Zusammenhang. „Heimat“ hat für sie mehr mit Nostalgie zu tun als mit Ökologie. Sie beschränkt sich auf Zutat und Zubereitung, Garzeit und Lagerung. Foto dazu, fertig. Plus ein paar überbemühter Munterkeiten wie „Süppchen“. Plus ein bisschen Hipster-Talk wie „Bowl“ und „Cole-Slaw“ statt Krautsalat.

Gemüse also, aber auch alles andere. Cremer möchte offenkundig niemanden verprellen. Hoffen wir also für sie, dass niemand den Buchtitel allzu wörtlich nimmt.

Susanne Cremer: „Gemüse aus der Heimat“, Christian-Verlag, München 2019, 29,99 Euro

heiß und fettig

Zucker macht krank

Maßnahmen gegen überzuckerte Lebensmittel hat die Deutsche Adipositas-Gesellschaft auf ihrer Jahrestagung in Kiel gefordert. Ernährung liege nur anteilig in der Verantwortung des Verbrauchers, hieß es. Nötig sei etwa die höhere Besteuerung energie- und zuckerreicher Lebensmittel bei gleichzeitig steuerlicher Entlastung für Obst und Gemüse. (epd/taz)

Fläche schrumpft, Ernte wächst

Trotz verringerter Anbaufläche sind in Niedersachsen in diesem Jahr ähnlich viele Erdbeeren geerntet worden wie 2018. Nach vorläufigen Ergebnissen wird landesweit laut Statistikamt mit einer Ernte von rund 31.500 Tonnen gerechnet. Das seien sogar 0,3 Prozent mehr als im Vorjahr. Die Anbaufläche für Erdbeeren im Freiland ist in Niedersachsen von rund 3.400 Hektar im Jahr 2016 auf derzeit knapp 2.600 geschrumpft. (dpa/taz)

Schweiger bewirtet Esel

Orientiert an seinem Esel hat Schauspieler Til Schweiger sein Restaurant auf Pizza umgestellt. „Immer wenn ich im Sommer auf unserer Terrasse Pizza backe, kommt Esel Henry vorbei und futtert mit“, sagte er in Hamburg. Deswegen bietet sein Gastrobetrieb das jetzt den Kunden an. Schweiger nennt es „ein Konzept“. (dpa/taz)



Christoph Raffelt **Mundwerk**

Grüner Adelfränkisch statt Grauer Burgunder

Der weltweit schwindende Artenreichtum betrifft nicht nur die wilde Fauna und Flora, sondern seit geraumer Zeit auch unsere Nutzpflanzen. Während bei Obst- und Gemüsesorten vor allem EU-Normen vieles nivelliert und historische Sorten haben vergessen lassen, waren es im Weinbau Schädlinge, Krankheiten und die Tatsache, dass manche Sorten schlichtweg einfacher in Monokultur anzubauen sind als andere. Im 19. Jahrhundert kamen aus den USA sowohl die Reblaus als auch der Echte und der Falsche Mehltau.

Besonders die Reblaus hat den europäischen Weinbau nahezu vernichtet, und in dieser Zeit sind entsprechend viele Rebsorten ausgestorben. In den

letzten 150 Jahren hat sich zudem der Anbau auf immer weniger Sorten konzentriert, sodass heute kaum noch jemand mehr als 20 unterschiedliche Rebsorten aufzählen kann, ohne länger nachzudenken. Tatsächlich aber gibt es mehrere 1.000 Rebsorten – die meisten dort, wo man die Wiege des Weinbaus vermutet: am Schwarzen Meer, in Georgien, Armenien und in der Türkei.

Doch auch in Deutschland haben mehr Sorten überlebt, als man lange gedacht hat. So hat der Rebforscher Andreas Jung, im Fachjargon als Ampelograf bezeichnet, in den letzten zehn Jahren mehr als 350 Sorten in alten Weinbergen, in Wald und Flur und manchmal auch an Hauswänden historischer Bau-

ten wiederentdeckt. Manche Ranken, die lange für Efeu gehalten wurden, entpuppten sich als teils jahrhundertealte Reben. Viele hatten zuvor als ausgestorben gegolten.

Zusammen mit Ulrich Martin von der Rebschule im rheinhesischen Gundheim sowie einigen engagierten Winzern wird ein Teil dieser Rebsorten wieder kultiviert. In der Gundheimer Rebschule Martin findet man aktuell Rebsorten wie den Arbst, den Gelben Kleinberger, den Süßschwarz, Schwarzbau, Grünfränkisch oder Grünen Adelfränkisch.

Das Kultivieren dieser Rebsorten ist nicht nur aus historischen Gründen wichtig. Diese Rebsorten bringen auch altes Genmaterial in die Bestände, die durch jahrzehntelanges Klonen von wenigen Sorten genetisch immer ärmer geworden sind und damit anfälliger für Viren und Krankheiten. Nach und nach nehmen sich immer mehr Winzer dieser Sorten an, und es dürften nach Meinung von Jung und Martin noch viel mehr werden.

Einige Rebsorten werden wieder sortenrein angebaut, so etwa der Gelbe Orleans im Weingut

Knipser, der Gelbe Orleans und der Weiße Heunisch (ein Elternteil des Rieslings und vieler anderer bedeutender französischer Rebsorten) im Weingut Georg Breuer oder der Adelfränkisch im Pfälzer Weingut Heiner Sauer. Der hatte jahrelang eine, wie er dachte, besonders würzige Variante des Weißburgunders angeboten. Irgendwann aber kamen ihm bei der Rebsorte, die sich so anders verhielt als sein restlicher Weißer Burgunder, Zweifel, und er zog Andreas Jung hinzu.

Der Ampelograf war völlig überrascht, einen ganzen Weinberg mit der Sorte Adelfränkisch zu finden, die bis dahin als verschwunden galt. Heute wird sie in mehreren Betrieben wieder kultiviert, unter anderem in einer Form, die bis ins 19. Jahrhundert üblich war: im gemischten Satz. Die wenigen Weinberge dieser Art, in denen viele unterschiedliche Rebsorten zusammen angebaut, gelesen und deren Trauben dann gemeinsam vergoren werden, sind bis heute ein Hort seltener Rebsorten.

Infos: www.rebenpatenschaft.de und www.historische-rebsorten.de



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de

Tel.: 040 / 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

Dolleruper Destille

Deutscher Whisky • Destillierter Gin, Rhum & mehr



Brennerei & Hofladen

Whisky, Gin, Rhum & mehr

Schaubrennen, Gin-Tastings & Brennerei-Seminare



Neukirchener Weg 8a • 24989 Dollerup

Tel.: +49 4636/976030 - www.dolleruper-destille.de

getreidemuehlen.de

gut gesund günstig

...und das seit über 30 Jahren...

Tel.: 0 29 31-93 99 00

Gutenbergplatz 33-34 59821 Arnsberg

