

satt & selig

die verlagsseiten der taz nord

sonnabend/sonntag, 27./28. februar 2021 taz am wochenende



Oh, Toast Hawaii: Da läuft einem was im Munde zusammen. Aber was? Berühmt gemacht hat die überbackene Schnitte mit Dosenananascheibe TV-Koch Clemens Hahn Foto: Rainer Zenz/wikimediaCC

heiß und fettig

Wirtschaft will Spezialitätenbegriff aufweichen

Unter dem Deckmantel, ein einheitliches, faires und effizientes Verfahren zur Registrierung herkunftsgeschützter Erzeugnisse auf EU-Ebene zu fordern, regen Handelskammer Hamburg und IHK Nord an, die Anerkennung als regionale Spezialität zu erleichtern. Hintergrund des Vorstoßes ist die anstehende Überarbeitung der europäischen Verordnung zum Schutz geografischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. „Vom Glückstädter Matjes bis zum Hamburger Kümmel – Produkte aus Norddeutschland werden in die ganze Welt exportiert und haben Wiedererkennungswert“, sagte der Präsident der Handelskammer Hamburg und Vorsitzende der IHK Nord, Norbert Aust. Diesen gelte es zu schützen. Für die Unternehmen sei der Weg bis zur Eintragung eines Namens als Qualitätserzeugnis aber bislang sehr beschwerlich, kritisierte Aust. „Hier müssen wir eine deutliche Vereinfachung im Registrierungsprozess vornehmen, damit Produkte schneller und leichter aufgenommen werden können.“ Insgesamt führt die E-Ambrosia-Datenbank der EU derzeit 15 norddeutsche Lebensmittel auf, die das Verfahren durchlaufen haben. Die meisten Einträge vereinen Holstein, Göttingen und Bremen auf sich. Hamburg hat es bislang nicht geschafft, seine Spezialitäten unter Schutz stellen zu lassen. (dpa/taz)

Alles nur verdaut

Im Nordwestdeutschen Rundfunk startete 1953 der Wahlhamburger Clemens Hahn die erste deutsche TV-Kochshow. Ein Bremer Professor legt nun ein Buch über ihn vor

Von Jens Fischer

Krieg und Nationalsozialismus endlich vergessen, wirtschaftswunderlichen Wohlstand probieren und aus der heimischen Klausur hinaus in die große, weite Welt träumen. Derart veranlagte Menschen wurden vom 20. Februar 1953 bis zum 16. Mai 1964 mit 185 TV-Sendungen unter dem Titel „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ beglückt. Dort stellte Schauspieler Carl Clemens Hahn, der sich nach seiner Heimatgemeinde Wilmenrod nannte, als charmierender Kochdarsteller und schamloser Schleichwerber in fröhlicher Nivität die gerade verfügbaren Lebensmittel in neuen Kombinationen zusammen und gab ihnen ulkig fernwehtrunkene Namen.

Die Bastelanleitung für den Hit unter den Speisen geht so: Eine Scheibe des gerade erst in deutsche Küchen eingezogenen Kastenweißbrots wird als klassisches Quadrat von beiden Seiten in einem blubbernden Buttersee auf dem Herd gebräunt. Um das lukullische Kunstwerk auch zu einem der geometrischen Formen zu machen, kommt auf die eckige Grundlage eine ovale Scheibe Kochschinken. Als sirupsüßer Kontrast zur salzigen Grundlage kommt darauf in formidabler Kreisform eine Ananasscheibe aus der Dose zu liegen und wird, allen Gesundheitsbedenken zum Trotz, von einem weiteren Quadrat gekrönt, einer Scheibe Chester-Schmelzkäse.

Um sie ihrer Bestimmung zu überführen, muss der Toastturbau nur noch im Ofen der Oberhitze ausgesetzt werden. Final drapiert der Gourmet eine Cocktaillirsche als Kugelelement auf die Kreation und haucht pointillistisch einige kleine Paprikapulverrisen obendrauf. Fertig ist der Toast Hawaii. Eine abstrakte Skulptur und konkretes Lebensmittel aus dem Bereich des kulinarischen Brutalismus, der gustatorische Aufmerksamkeitsreize gegeneinander in Stellung bringt.

1955 hat Wilmenrod im

St. Paulianer Hochbunker-Studio des NWDR den Toast Hawaii vor laufender Kamera live komponiert und populär gemacht. Allein der Name: eine exotische Geschmacksverheißung mit Assoziationspuren von Strandurlaub unter Palmen eines paradiesischen Eilandes. Funktioniert bis heute. Pizzen, Flammkuchen, Steaks, Baguettes werden entsprechend belegt, Aufläufe derart gemixt.

Dem Inspirator widmet der in Bremen lebende Roland W. Schulze jetzt ein Buch: „Clemens Eine wissenschaftliche Zitierweise pflegt Professor Roland W. Schulze eher nicht

Wilmenrod – der erste Fernseh-Koch und Erfinder des Toast Hawaii“. Den esse er selbst unheimlich gern, gesteht der Autor. „Als ich vor 35 Jahren aufgehört habe zu rauchen, setzte das meine Geschmacksnerven frei, seither koche ich und bekoche auch andere gern, bin zudem ein Kochshow-Junkie.“

Pro Woche könne man in Deutschland 50 verschiedene Brutzel-Sendungen gucken, hat er gezählt. Und viele angeschaut. „Das Ergebnis meiner Forschung ist eines meiner fünf Bücher, die ich in der Coronazeit bisher geschrieben habe“, so Schulze. Da er laut eigener Aussage keine Lust hat, bei Verlagen um Veröffentlichungen zu betteln, gibt er seine Werke als Book-on-Demand oder kostenlosen PDF-Download heraus. Bisher widmete er sich Bremer Bräuchen und Speisen, Kaffee- und Tee-Rezepten, Picknick-Tipps sowie seinen Begegnungen mit der DDR-Küche zur Wendezeit.

Als „Gastprofessor an verschiedenen europäischen Universitäten“ ist Schulze, Jahrgang 1950, im Ruhestand, als

Geschäftsführer seines Unternehmens für „Digital interactive visual applications“ weiterhin aktiv. Online stellt er sich auch vor als Software-Entwickler, Künstler, Medienwissenschaftler, Universitätsdozent für visuelle Kommunikation, Diplom-Soziologe, Picknickkorb-Vermieter, Schriftsteller, Wirtschafts- und Sozialwissenschaftler, Pionier der ersten computerunterstützten Lernsysteme, schreibender und filmender Journalist, Veranstalter von Tastings und „Genussreisen“ etc. etc. Warum er über einen Nachkriegskoch schreibt, über den in allen Medien schon reichlich publiziert und dessen Leben bereits verfilmt wurde? „Was fehlt, ist ein umfassendes Buch über den Mann, den alle Fernsehköche kopieren“, so der Autor. Gabe es denn Neues zu erzählen?

Er habe herausgefunden, sagt Schulze, der Toast Hawaii sei nicht Wilmenrods Idee. Muss der entsprechende Wikipedia-Artikel umgeschrieben werden? Dort ist zu lesen: „Vermutlich übernahm Wilmenrod das Rezept jedoch von seinem Konkurrenten und Lehrer Hans Karl Adam. Laut der Historikerin Petra Foede handelt es sich möglicherweise um eine Variante des in den USA verbreiteten Grilled Spamwich, die leicht an deutsche Verhältnisse angepasst wurde. Dessen Rezept verwendet statt Kochschinken Spam (Frühstücksfleisch) und statt einer Käsescheibe geriebenen Käse, unterscheidet sich sonst aber nicht. Veröffentlicht wurde das Rezept 1939 in dem Rezeptheft „Hormel invites you to dine“ des Spam-Herstellers Hormel. Spam war jedoch [...] nicht im deutschen Einzelhandel erhältlich.“

Und wie formuliert das Schulze? „Vermutlich übernahm Wilmenrod das Rezept jedoch von seinem Konkurrenten und Lehrer Hans Karl Adam. Aber auch der ist nicht der Erfinder! Laut der Historikerin Petra Foede (Artikel in *Frankfurter Rundschau* 2011) handelt es sich

möglicherweise um eine Variante des in den USA verbreiteten *Grilled Spamwich*, die leicht an deutsche Verhältnisse angepasst wurde.“ Und so weiter. Man kann, was auf Wikipedia steht, jetzt also auch in Buchform lesen – oder auf in Google-Books eingestellten Seiten. Fein. Aber wie ging das los mit den Kochshows, war Wilmenrod dort als Erster am Start? Hier lohnt ein Blick in „Küchen, Kochen, Köche – Inszenierungsstrategien in Kochshows“: Silvia Schollers hat mit dieser Arbeit 2013 den Titel der Magistra der Philosophie an der Universität Wien erlangt.

Darin ist zu lesen: „Eine der ersten Sendungen, in denen es um Kochen und um Küchen ging, war ‚The Queen was in the Kitchen‘, die 1945 erstmals über die Bildschirme lief. Die Sendung wurde von einem Hersteller für Küchenprodukte gesponsert und handelte hauptsächlich davon, wie Küchen in Zukunft aussehen könnten ...“

Und was weiß Schulze darüber? „Die erste Fernsehsendung“, schreibt er, „bei der es hauptsächlich ums Kochen ging, flimmerte 1945 in den USA über den Bildschirm. Die Sendung hatte den Titel ‚The Queen Was In The Kitchen‘. Die Sendung wurde von einem Hersteller für Küchenprodukte gesponsert und handelte hauptsächlich davon, wie Küchen in Zukunft ausgestattet sein sollten ...“

Eine wissenschaftliche Zitierweise pflegt Schulze nicht, in der Literaturliste am Ende des Buchs weist er immerhin auf ihn inspirierende Werke hin. Reizvoll allerdings, einige der laut Schulze circa 300 Wilmenrod-Rezepte zu entdecken. Als „sehr leckere“ Zubereitung stellt er die „Gewitterwürstchen“ vor. Fleischwürste pellen, aufschlitzen, den Spalt eventuell mit Senf ausmalern, stets aber mit Schmelzkäse füllen und mit Jagdwurstscheiben bedecken, Margarineflockchen obendrauf und in einer abgedeckten Glaskasserolle auf dem Herd erhitzen, bis die Würste unten braun sind. Guten Appetit!

Zehn Füße auf den Tisch

Fangfrische Garnelen gibt es jetzt auch aus dem niedersächsischen Binnenland: In den Becken der Kreislaufanlage in Gronau an der Leine tummeln sich rund 700.000 White Tiger Shrimps vom Larvenstadium bis zum ausgewachsenen Tier. Das mit EU-Mitteln geförderte Unternehmen „Neue Meere“ verkauft die Krustentiere in einem Hofladen und mittlerweile auch online. Rund zehn Jahre hat Firmengründer Tarek Hermes von der ersten Idee bis zum Verkaufsstart benötigt. „Ich will gesunde Lebensmittel mit meinen eigenen Händen produzieren“, sagt der Agrarwissenschaftler auf die Frage nach seiner Motivation. Auslöser war ein Fernsehbericht über Garnelenfarmen in Asien. Dort bedrohen die konventionellen Aquakulturen Mangrovenwälder. Zudem werden Antibiotika eingesetzt. Neben „Neue Meere“ züchten in Norddeutschland „Förde Garnelen“ in Strande, „Hanse Garnelen“ in Hamburg sowie „Cara Royal“ im mecklenburgischen Grevesmühlen schmackhafte Zehnfüßkrebse. Laut Matthew Slater, der am Bremerhavener Alfred-Wegener-Institut (AWI) die Forschungsgruppe Aquakultur leitet, werden derzeit jährlich über 50.000 Tonnen Garnelen nach Deutschland importiert. Gemessen daran seien die heimischen ein Nischenprodukt. (dpa/taz)



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 • 20259 Hamburg
Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr
www.biokonditorei-eichel.de



Langhans

Suppenmanufaktur.

frei von Zucker
frei von chemischen Zusätzen

www.langhans-suppenmanufaktur.de

