

Kulinarisches aus unterschiedlich kulturellen Blickwinkeln

Auslöser für diesen Blogbeitrag war die Mitteilung einer Frau aus Österreich, die mich wegen des Katzenrezepts in meinem Foodblog anzeigen wollte. Überrascht hat mich das eigentlich nicht. Als ich vor einem Jahr ein (thailändisches) Hunderezept veröffentlicht habe und publik machte, dass ich einem Verein zur Liberalisierung der Aufzucht, des Handels und Verzehrs von Hunden bzw. Hundefleisch beigetreten sei, erhielt ich telefonisch sogar Morddrohungen.

Liebe Freunde und kulinarisch Interessierte, kommt doch mal wieder auf den Boden und legt als erstes Eure Scheuklappen ab. Jedes Land, jede Kultur und jede Religion hat ihre eigene Sichtweise auf die erstaunliche Artenvielfalt, die uns unsere Erde zur Verfügung stellt. Hindus essen kein Rindfleisch. Muslime essen kein Schweinefleisch. Juden essen nur „koscheres“ – also nach jüdischen Richtlinien – aufgezogenes und geschlachtetes Fleisch. Und wiederum Muslime essen nur Speisen, die „halal“ sind, also muslimischen Speisevorschriften entsprechen. Und Chinesen prüfen alles auf Essbarkeit – und ich meine wirklich „Essbarkeit“ – und essen sprichwörtlich alles.

Ich selbst habe u.a. einen Grundsatz: ich würde kein Menschenfleisch zubereiten. Aber, ehrlich gesagt, erinnern wir uns an den Flugzeugabsturz von 1972 in den Anden. Die Überlebenden hatten die Wahl, entweder ihre toten Kollegen zu essen und zu überleben oder sie nicht zu essen und an Hunger und Unterkühlung zu sterben. Sie haben überlebt – und was das bedeutet, dürfte klar sein. Ich hoffe nur, dass niemand von uns jemals vor eine solche Entscheidung gestellt wird.

Ich kenne ja den Widerspruch, einerseits einen Hund, eine Katze, ein Meerschweinchen oder Wellensittich als Haustier zu halten, es zu umsorgen und es als Freund und Familienmitglied zu bezeichnen. Und auf Menschen zu stoßen, die ausgerechnet diese Tiere in die Pfanne hauen wollen – wobei dies so nicht korrekt ist, denn in Ländern, in denen dies erlaubt ist, es bestimmte Zuchtrassen für den Verzehr gibt, wie auch die Rinder-, Schweine- oder Hühnerrassen hierzulande. Ein 14–15-jähriges Teenie, das sein Reitpferd vergöttert und zu ihm aufschaut, fällt natürlich schreiend in Ohnmacht, wenn jemand in die Pferdeschlachtereie geht und Pferdegulasch für das Abendessen kauft.

Aber das Ganze – seine Scheuklappen gegen andere kulinarischen Gewohnheiten und Gepflogenheiten fallen zu lassen – hat auch seine Vorteile. Wenn mir heute eine dicke Spinne in der Wohnung über den Weg läuft, sage ich nicht wie viel andere Menschen, iiiiihhh, und haue sie mit dem Schuh gleich tot. Ich denke mir, hey, Du weißt nicht, mit wem Du es zu tun hast, pass auf, sonst landest Du in meinem Wok.

Und das kann auch global seine Auswirkungen haben, wenn man seine Einstellungen ändert. Bei den Heimsuchungen mit den Heuschreckenschwärmen in den letzten Wochen in Ägypten und Israel kamen zunächst nur alle Berichterstattungen mit dem Tenor, dass dies alles eine Katastrophe sei und die Ernten vernichtet würden. Ich kam dagegen zuerst auf die Idee, nehmt doch große Fliegennetze, fangt die Heuschrecken ein und haut sie in die Pfanne. Das ist reines Protein und kann als Snack gegessen werden. Und die Katastrophe ist im wahrsten Sinne des Wortes „gegessen“.

Also, ich schlage vor, sich kulinarisch zu öffnen, andere Essgewohnheiten zu akzeptieren und dann das ein oder andere auch einmal zu probieren oder selbst zuzubereiten. Sie werden auf manche Überraschung stoßen, was sie vorher nicht für essbar hielten und ihnen dann doch plötzlich schmeckt. Unsere Welt hält so viele kulinarische Genüsse für uns bereit, sie

werden es anfangs nicht glauben.