

Süddeutsche Zeitung Magazin

A photograph of a middle-aged man with a shaved head, wearing a dark blue patterned shirt, sitting at a wooden table in a kitchen. He is holding a white bowl with both hands and eating with chopsticks. The kitchen has white tiled walls, a wooden shelf with white dishes, and a black portable stove on the table. A colorful patterned mat is on the table in front of him. The text 'WOHER HAST DU DAS?' is overlaid in large white letters across the bottom of the image.

WOHER
HAST DU
DAS?

Ein Essensheft



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



EINE PATEK PHILIPPE GEHÖRT EINEM NIE GANZ ALLEIN.
MAN ERFREUT SICH EIN LEBEN LANG AN IHR, ABER EIGENTLICH
BEWAHRT MAN SIE SCHON FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION.

JAHRESKALENDER CHRONOGRAPH REF. 5905R



MEHR INFORMATIONEN ERHALTEN SIE BEI DEN UNTEN GENANNTEN
PATEK PHILIPPE PARTNERN SOWIE IM AUTORISIERTEN FACHHANDEL.

EINE VOLLSTÄNDIGE LISTE UNSERER PARTNER IN DEUTSCHLAND
FINDEN SIE AUF PATEK.COM

AUGSBURG Hörli | FÜRTH Kuhnle | INGOLSTADT Dührkoop | MÜNCHEN Bauer | REGENSBURG Mühlbacher | ULM Scheuble | WÜRZBURG Fischer

Eine Uhr, die dort zu Hause
ist, wo der Mensch den
Elementen trotzt.



Tutima M2 Pioneer

Funktional, zuverlässig, belastbar. Automatic-Chronograph
mit Technik und Material letzter Erkenntnisse.

M2 Pioneer · Zentraler Minutenstopp Chronograph
Ref. 6451-02 · 4.800,- € unverbindl. Preisempfehlung

FÜR DIE GEMACHT, DIE MACHEN.


Tutima
GLASHÜTTE / SA

TUTIMA UHRENFABRIK GMBH NDL. GLASHÜTTE

01768 Glashütte/Sa. · Deutschland · Tel. +49 35053 320 20 · info@tutima.com · www.tutima.com



Woher Lebensmittel
kommen, wird heute mehr
thematisiert denn je.
Wir haben aus dieser
Frage ein ganzes
Heft gemacht: Es geht
um Sfogliatelle aus dem
Kloster, Jakobsmuscheln
aus dem Ärmelkanal,
seltsame Nahrung aus
dem Ruhrgebiet und
allerlei Gemüse, das ein
Berliner Koch noch
selbst auf Feldern
sucht. Viel Vergnügen
– und guten Appetit!

Illustration: Alice Berti

Titelfoto: Urban Zintel

**Happy D.2 Plus.
Form, Farbe
und Komfort.**



Die aktuellen Trends in einer neuen
Badserie vereint: ikonische Formgebung
harmonisch abgerundeter Ecken.
Anthrazit Matt raffiniert kombiniert
oder expressiv kontrastierend.
Helle und dunkle Holzöne, samtmatte
Oberflächen, grifflose Auszüge.
Design by sieger design.



Noch mehr Baddesign
www.duravit.de



Genuss auf der ganzen Linie

Auf Schlemmerwegen das authentische Italien kennenlernen

Das Wort **Genuss** muss in Italien erfunden worden sein: **150 Schlemmerwegen ziehen sich von Nord nach Süd durch das Land und offenbaren die Geheimnisse der vielen unterschiedlichen Regionalküchen und Kellereien - von Wein über Käse und Trüffel bis zu Olivenöl, Schinken, Pizza und Pasta. Eine kulinarische Reise durchs Schlaraffenland.**

Die These, dass der Schöpfer Italiens ein Feinschmecker war, ist zwar nicht bewiesen, doch beim Blick auf die Küche des Landes, kann es gar nicht anders gewesen sein.



Man denke nur an die feine Perlage des Proseccos. An die Aromenvielfalt der Olivenöle. An die sahnige Konsistenz der Burrata. An Trüffel oder - Verzeihung, liebe Vegetarier - an Bistecca alla fiorentina und geräucherten Schinken.

Am Anfang war die Slow-Food-Bewegung

Um diese regionalen Gaumenfreuden auch Besuchern einfach und übersichtlich zugänglich zu machen, entstanden in den vergangenen Jahren eigene Routen, die sich entweder mehreren Spezialitäten einer Gegend widmen oder monothematisch aufgestellt sind - die Sentieri del Gusto. Alle beruhen auf dem Konzept von nachhaltigem Tourismus und entschleunigtem Reisen, das sich aus der Slow-Food-Bewegung entwickelte. Ende der 1980er Jahre begann diese mit den Grundsätzen „gut, sauber, fair“ von Norditalien aus, sich in die Welt auszubreiten.

Prosecco-Straße ist neues Welterbe

Allein mit dem Thema Wein befassen sich 150 Weinrouten - die Strade del Vino -, an denen 1450 Gemeinden und 3.300 Weinkeller beteiligt sind. So schlängelt sich beispielsweise die Südtiroler Weinstraße 150 Kilometer durch die Landschaft. Auch die Prosecco-Straße gehört zu den Weinrouten: Erst in diesem Sommer wurden

die Prosecco-Hügel zwischen Valdobbiadene und Conegliano zum Unesco-Welterbe ernannt. 22 Weinstraßen führen durch die Hügel Landschaften der Toskana. Zu den Gourmetpfaden gehören auch die Strade dell'Olio, die vorwiegend in Ligurien, der Toskana, Umbrien und Apulien über Olivenhaine zu Olivenölmühlen und kleinen Produzenten führen. Trüffelfans finden ihr Paradies entlang der Strada del Tartufo Bianco durchs Piemont. Wer mehr über die besten Schinken des Landes erfahren will, verkostet diese auf der „Strada del Prosciutto die San Daniele“ in Friaul-Julisch Venetien oder auf der „Strada del Culatello“ in der Emilia Romagna. Diese Region gilt als der „Bauch“ Italiens, denn hier sind auch die Originalprodukte von Parmaschinken, Parmesan, Balsamico-Essig, Tagliatelle und Tortellini zu Hause.

Nicht nur die Schlemmerwegen auch die Sagre - kulinarische Feste - sind ein toller Anlass, um die authentischen Spezialitäten der Region kennenzulernen. Tun Sie sich und Ihren Sinnen etwas Gutes und begeben Sie sich auf eine enogastronomische Reise, um das ursprüngliche Italien zu schmecken, zu riechen, zu entdecken und zu genießen.

Mehr Infos:

www.enit.de/reisethemen/essen-und-trinken/

- 14 Das Gebäck **Sfogliatelle** ist in Italien nichts Besonderes – es sei denn, das Rezept stammt aus der Schublade einer Nonne.
- 22 Wer kein **Fleisch** isst, kennt das mulmige Gefühl, vor manchem Teller zu denken: Ist da nicht doch Tier drauf?
- 24 Viele Fischer sind vom Fang der teuren **Jakobsmuscheln** abhängig – und verteidigen ihre Reviere auch mit Gewalt.
- 34 Blödes Gefühl, wenn sich ein gewohntes Lebensmittel außerhalb der eigenen Stadt als unbekannt herausstellt – etwa **Pommesbrötchen**.
- 36 Wenn Speisen wie Reisen ist: Vier Menschen im **deutschen Exil** beschreiben Rezepte, die sie mit ihrer Heimat verbinden.
- 44 Wir öffnen wieder unseren **SZ-Magazin-Adventskalender** – und Sie können tolle Gewinne ergattern.
- 46 Kaum ein Koch ist mit der Herkunft seiner Zutaten so penibel wie **Dylan Watson-Brawn**. Ein Interview über die Komplexität von Karotten.

10 *Sagen Sie jetzt nichts* 12 *Gute Frage, Gefühlte Wahrheit, Gemischtes Doppel, Die drei großen Lügen* 52 *Kosmos* 54 *Das Kochquartett* 56 *Getränkemarkt* 60 *Hotel Europa, Gewinnen, Impressum* 61 *Das Kreuz mit den Worten* 62 *Das Beste aus aller Welt*

AUF SZ-MAGAZIN.DE

Freie Radikale

Wie wollen wir leben, lieben, arbeiten? Vieles in unserer Gesellschaft, das lange festgefügt schien, verändert sich gerade rasant. Für unsere Webseite befasst sich unsere neue Kolumnistin Teresa Bücker mit zukunftsweisenden Fragen: sz-magazin.de/freieradikale



ZEICHEN DER ZEIT · Emojis für Erwachsene (114)



Schau gerade Familienfotos für die Weihnachtskarte durch – bin auf keinem mit drauf!

world insight®

LEBE DEINEN TRAUM

z.B. 20 Tage
Japan
ab **4.399 €**

Preis inkl. Flug, Rundreise, deutschspr. Reiseleitung, Eintrittsgeldern und Rail&Fly-Fahrkarte



Deine Nummer 1 für Erlebnisreisen.

world-insight.de

WORLD INSIGHT Erlebnisreisen GmbH
Alter Deutzer Postweg 99 | 51149 Köln
Telefon 02203 9255-700

Perlen zum Fest

Sie stehen wieder vor der Tür: die Tage, an denen die Korken besonders häufig ploppen. Anlass genug, sich um den nötigen Sektvorrat zu kümmern. Tropfen aus den deutschen Weinanbaugebieten sollten dabei ganz oben auf der Liste stehen, in allen 13 Regionen wird nämlich gerüttelt und degorgiert was das Zeug hält – mit erstaunlichen Ergebnissen.

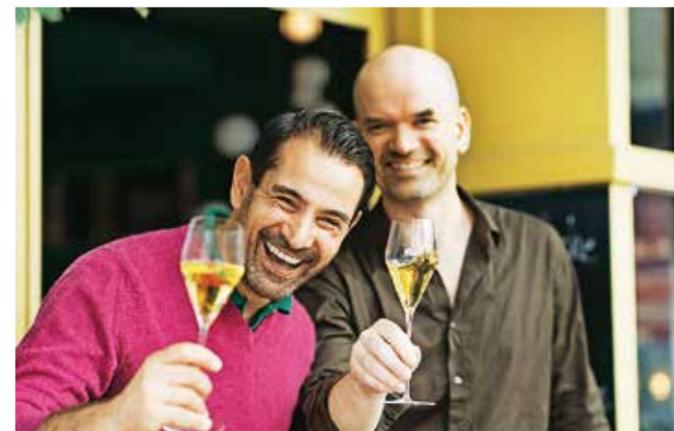
An Weihnachten darf's schon sein! Silvester ohne? Undenkbar! Sekt gehört zu den Feiertagen wie Kerzen auf die Geburtstagstorte. Ein ungeschriebenes Gesetz, das sich Jahr für Jahr wiederholt. Vor allem wir Deutsche scheinen das Ritual des Sekttrinkens – auch abseits der Festtage – verinnerlicht zu haben. Im internationalen Vergleich führen wir schließlich die Spitze, mit einem Schaumweinkonsum von 3,5 Litern pro Kopf und Jahr, an. Immer öfter landen dabei hiesige Erzeugnisse in unseren Sektgläsern. Und das völlig

zurecht! Nicht nur, weil in den letzten Jahren die Qualitäten stark zugenommen haben, sondern auch, weil alle 13 deutsche Weinanbaugebiete eine Fülle an unterschiedlichen Stilen bieten.

Ob Riesling, Grauburgunder, Scheurebe oder Gewürztraminer – die deutschen Weinerzeuger gehen kreativ mit ihren Rebsorten um und kreieren aufregende Tropfen von brut nature bis trocken. Doch auch die „klassischen Rebsorten“, wie sie in der Champagne verwendet werden, machen sich die Winzer zu Nutze. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier (zu Deutsch Schwarzriesling) gedeihen von Baden bis nach Saale-Unstrut unter optimalen Bedingungen und erlauben es, Sekte auf Spitzenniveau herzustellen.

Individuell, vielschichtig, Winzersekt

Mit dem Riesling haben die deutschen Weinerzeuger einen ganz besonderen Trumpf im Ärmel. Die Rebsorte ist mit ihrer vielschichtigen Aromatik geradezu zum Versetzen prädestiniert. In der Pfalz, an der Mosel und in Rheinhessen, den größten Anbaugebieten für Riesling, machen Weingüter davon schon lange Gebrauch. Aber auch Betriebe in den Regionen Nahe, Franken, Rheingau oder Sachsen wissen, wie sie einen prickelnden Riesling in Hochform auf die Flasche bringen. Eine Flasche Riesling Sekt vom kleinen Weingut – in diesem Zusammenhang fällt häufig die Bezeichnung „Winzersekt“. Hinter diesem Begriff, der durch die EU-



Schaumweinverordnung geschützt ist, steckt einiges. Winzersekt ist stets ein individuelles Erzeugnis des Winzers, ausschließlich Trauben aus dem eigenen Betrieb dürfen dafür gekeltert und im klassischen Flaschengärverfahren versetzt werden. Mindestens neun Monate muss ein Winzersekt auf der Hefe lagern, bevor er nach einer amtlichen Qualitätsprüfung in den Handel kommen darf. Meist gönnen die Erzeuger dem hochwertigen Schaumwein aber ein deutlich längeres Hefelager, häufig sogar mehrere Jahre. Noch höhere Anforderungen werden an die deutschen Crémants gestellt. Auch sie werden amtlich geprüft, dürfen nur in Verbindung mit dem Namen des bestimmten Anbaugebietes wie zum Beispiel „Crémant Mosel“ verwendet werden und müssen eine begrenzte Ausbeute pro Kilogramm Trauben einhalten. Darüber hinaus sind nicht in allen Weinanbaugebieten auch alle Rebsorten zu der Erzeugung von Crémant zugelassen. An der Mosel sind es Riesling, Elbling, Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay, aus denen Crémant erzeugt wird. Zwölf Monate muss der Crémant Mosel auf der Hefe lagern – in anderen Crémant-Gebieten sind es im Vergleich dazu neun Monate. Doch die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen sind es nicht, die sich die meisten Sekterzeuger der Mosel als Ziel setzen. Sie wollen Finesse und Eleganz auf die Flasche bringen und sich auch im internationalen Vergleich messen können. Dafür lassen sie ihre Schaumweine 12, 18 oder 24 Monate auf der Hefe lagern. Einige Erzeugnisse weisen sogar

eine Lagerzeit von bis zu 25 Jahren auf. Die Winzer von der Mosel sind schließlich nicht erst seit gestern im Schaumwein-Business. Im 19. Jahrhundert versorgten die Sekterzeuger der Mosel-Region ganz Deutschland mit prickelnden Gewächsen. Und seit den 1980er setzen die Erzeuger wieder auf die traditionelle Methode der klassischen Flaschengärung. Heute bietet fast jedes Weingut einen Winzersekt oder Crémant. Aber nicht nur die Anzahl der Erzeuger hat in den letzten Jahren zugenommen. Auch wenn die Region eher für ihre Rieslinge aus Steillagen bekannt ist, heimst sie auch regelmäßig für ihre prickelnden Tropfen Auszeichnungen ein. Der Titel „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ der Bundesweinprämierung wurde schon mehrfach an Sektmanufakturen von der Mosel verliehen. Wer bisher noch nicht die Möglichkeit hat-

te, die Perlen der Mosel zu probieren, sollte das an den Festtagen unbedingt nachholen – und wäre damit in guter Gesellschaft. Denn auch im Schloss Bellevue des Bundespräsidenten und im schwedischen Königshaus werden Winzersekte von der Mosel serviert.

Weitere Informationen:

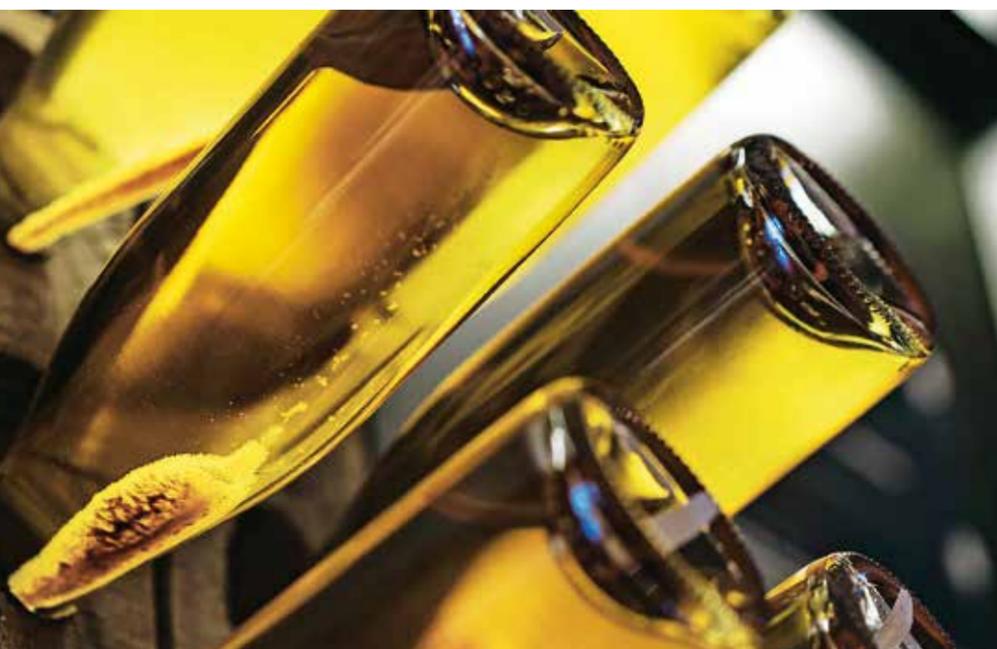
Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim
www.deutscheweine.de

und

Moselwein e.V.
Gartenfeldstr. 12a, 54295 Trier
www.weinland-mosel.de

 **Willkommen
in besten Lagen.**
deutscheweine.de

MOSEL
FASZINATION WEIN



SAGEN SIE JETZT NICHTS

Carla Reemtsma

GEBOREN 3. April 1998 in Berlin

BERUF Studentin AUSBILDUNG Studium Politik und Wirtschaft in Münster

STATUS Junge Wilde



Schon mal überlegt, Politikerin zu werden?

Es waren mehrere Momente, die aus Carla Reemtsma eine mittlerweile ziemlich prominente Klimaaktivistin machten. Moment eins hat sie mal so erklärt: »Als ich von Berlin nach Münster zog, musste ich auf einmal Konsumententscheidungen selbst fällen, die vorher meine Eltern für mich getroffen hatten: »Was esse ich? Wie reise ich? Wo bekomme ich meine Kleidung her?« Um sie herum wurden Freunde Veganer und lebten mit »zero waste«, das war ihr zu extrem, aber sie hörte auf, Fleisch zu essen, bezog Ökostrom, kaufte viel Secondhand. Dann, Moment zwei, fuhr sie zu den Protesten in den Hambacher Forst. Der Anblick des riesigen Lochs in der

Erde, das der Tagebau dort gerissen hatte, bestürzte sie. Und je tiefer sie in Umweltthemen einstieg, desto bewusster wurde ihr, dass zwar alle wissen, wie ernst es ist, dass aber keiner handelt. Im Januar gründete sie in Münster einen Ableger von Fridays for Future (FFF), stand mit zehn anderen im Nieselregen vorm Rathaus, Moment drei. Nun ist sie Delegierte von FFF, sitzt in Talkshows und sagt, dass sie lieber in einer Art außerparlamentarischer Opposition wirken möchte als in einer Partei. An diesem Freitag, wenige Tage vor der Weltklimakonferenz, ruft Fridays for Future zum vierten Mal zum globalen Klimastreik auf.



Haben Sie vor Friday for Future je die Schule geschwänzt?



Sie sind entfernt verwandt mit der ehemaligen Tabakdynastie. Rauchen Sie?



Wofür oder wogegen würden Sie außer fürs Klima noch demonstrieren?



Auf welche Umweltsünde können Sie nicht verzichten?



Sie sind Turnerin. Was können Sie besonders gut?

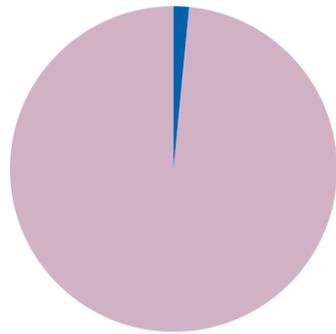


Und was unterscheidet Sie von Greta Thunberg?

Fotos: Tibor Bozi

GEFÜHLTE WAHRHEIT

WAS MENSCHEN
MEINEN, WENN SIE »EIN HALBES
DUTZEND« SAGEN



- 1% Sechs.
- 99% Echt total viel, aber ich sage lieber mal nicht genau, weil sonst merkt ja jeder, dass es sooo viel auch wieder nicht ist.

DIE DREI GROSSEN LÜGEN

DER SPD ZUM ENDE
DER STICHWahl

1. »Wir haben die ideale Doppelspitze gefunden.«
2. »Jetzt kehrt endlich Ruhe ein.«
3. »Das war unsere schwerste Phase.«

GEMISCHTES DOPPEL
von
ANDREAS EHMER

Vor Glotze ratzen Vor Glatze rotzen

Weitere Gemischte Doppel finden Sie auf sz-magazin.de; um eigene Vorschläge einzureichen, schreiben Sie an gemischtessdoppel@sz-magazin.de

GUTE FRAGE

»Leider hat sich die Unsitte, bei vielen Gelegenheiten Küsschen links – Küsschen rechts zu geben, sehr verbreitet. Dies wird sogar manchmal unter flüchtigen Bekannten praktiziert. Mir ist das sehr unangenehm und peinlich, ich möchte von niemandem mit diesem Bussi-Bussi-Getue begrüßt oder verabschiedet werden. Wie kann ich mich dem entziehen, ohne unhöflich zu sein?«

HANNELORE H., MÜNCHEN



Ich stelle Sie mir gerade in Frankreich vor: Große Abendessens-Einladung, Sie leicht verspätet, man sitzt schon bei Tisch, zwölf oder, sagen wir, 14 Personen. Willkommen in Ihrem persönlichen Albtraum. Denn glauben Sie nicht, Sie kämen hier mit Winken durch. Die zwölf bis 14 Personen gehören jeder einzeln geküsst, und zwar rechts und links, und ist es nicht rührend, dass den Franzosen das nicht das Geringste ausmacht? Ist ja viel zeitaufwendiger als Zurückwinken. Aber es gehört einfach dazu. So wie bei uns das, wenn man es mal bedenkt, doch recht dämliche Händeschütteln. (Hand okay, aber schütteln?) Wäre es nicht praktischer – und sogar noch distanzierter –, wir würden einander stattdessen kurz mit der Fußspitze antippen? In Berlin gibt es einen bekannten Griesgram, der geht noch weiter als Sie. Küsse: sowieso nicht, aber die Hand gibt er eben auch nicht. Wann immer sich ihm jemand mit ausgestreckter Hand nähert, weicht er schreckhaft zurück, und zwar mit einem Gesichtsausdruck, als hätte er den Teufel gesehen. Auf diese Weise kommt er sogar

um lästigen Small Talk herum: »Oh, sind Sie erkältet?« – »Nein, aber ich möchte es auch nicht werden.« Small Talk beendet, und er hat wieder seine Ruhe. So könnten Sie es auch machen, denn Sie wissen natürlich, dass beim Händeschütteln viel mehr Bakterien und Viren übertragen werden als beim Küssen. Eine Stufe drunter: der Person, die mit geschürzten Lippen auf sie zukommt, beherzt die Hand entgegenstrecken. Diese Geste signalisiert in dem sozialen Ballett, das wir alle täglich tanzen und das zum Beispiel verhindert, dass wir auf dem Bürgersteig umgerannt werden, zumindest außerhalb von Berlin, dass Sie nicht geküsst, sondern lieber mit Händeschütteln begrüßt werden wollen. Wer dies nicht versteht, hat Probleme, die Sie nicht lösen können.



JOHANNA ADORJÁN

Welches Problem treibt Sie um? Schreiben Sie an gutefrage@sz-magazin.de

Fotos: plainpicture/Jan Haeken Dahlstroem, Franziska Bulgrin; Illustration: Serge Bloch; alle Autoren-Illustrationen: Grafilu

WARUM AUSGERECHNET RIESLING?

Guter Sekt wird im Weinberg geboren. Schon die allererste Entscheidung ist somit eine der wichtigsten für die Qualität, die im Glas prickelt. Mit der Auswahl der richtigen Rebsorte sollte man es sich also nicht zu leicht machen.

Letzteres gelingt mit dem Riesling allerdings ausgezeichnet. Zugegeben, er ist ein echter Klassiker mit Charakter, edel und weltberühmt. Aber vielleicht ist das genau der Grund, weshalb sich der König der weißen Rebsorten so eigensinnig und anspruchsvoll gibt.

Denn um gut zu gedeihen, nimmt er sich gerne Zeit. Am liebsten in exklusiver Lage, so wie man sie im Rheingau, in Rheinhessen und der Pfalz findet. Hier ist das Klima ideal. Denn warme Tage und kühle Nächte hat der Riesling besonders gern.



Auch beim Boden zeigt er sich wählerisch. Erst wenn dieser tiefgründig, mineralstoffreich und durchlässig beschaffen ist und Wärme speichern kann, entfalten die Riesling-Reben ihre volle Klasse. Begegnet man diesem hochwertigen



Gewächs mit viel Geduld, Sorgfalt, hoher Handwerkskunst und stetiger Kontrolle bis ins letzte Detail, dann fällt einem die Entscheidung leicht. Für unsere Vertragswinzer und ehrgeizigen Kellermeister ist Riesling der ideale Wein.



Eine Herausforderung, der sie sich mit aller Leidenschaft widmen. Denn wenn man den Riesling so behandelt und pflegt, wie er es verdient, wird man am Ende fürstlich belohnt. Mit seiner niveaувollen Eleganz, der kontinuierlich hohen Qualität und der für ihn so typischen fein-fruchtigen Aromafülle, mit der sich grandiose, rebsortenreine Cuvées kreieren lassen. Garant für ein Produkt, das einen großen Namen verdient.

Denn schließlich ist ein Sekt immer so gut wie sein Wein.



FÜRST VON METTERNICH. FÜRSTLICH GENIESSEN.

Blendende Aussichten – trotzdem dauerte es Jahre, bis Christoph Bob, der deutsche Chefkoch des Hotels »Monastero Santa Rosa«, im Sommer einmal Zeit zum Baden an der Küste gefunden hat.

SÜSSE VERGAN- GENHEIT

Text
Lars Reichardt

Fotos
Daniel Delang

Sfogliatelle lieben viele Italiener. Aber diese Süßspeise nach einem Rezept zu backen, das Nonnen jahrhundertlang aufbewahrt hatten, ehe es unter Schutt begraben wurde – das ist dann doch einzigartig



LINKS: An der Pforte des Klosters konnten Nachbarn per hölzernem Drehzylinder mit den Nonnen tauschen: Lebensmittel gegen Medizin – und gegen Sfogliatelle. RECHTS: Der letzte Schritt der Zubereitung von Sfogliatelle ist die Garnitur mit Kirschen.

Ein Bauer fand das Rezept bei der Renovierung Anfang dieses Jahrhunderts, in einer alten Schreibtischschublade, unter Schutt, in einer Zelle des Klosters Santa Rosa, gut fünfzig Kilometer südlich von Neapel – an dem Ort, wo das Rezept einmal entstanden ist. Es war eine Abschrift auf Italienisch, irgendwann im 19. Jahrhundert geschrieben, das Original war im 18. Jahrhundert noch auf Latein verfasst worden. Man hat den Namen des Bauarbeiters oben auf dem Rezept vermerkt, so dankbar war man ihm für den Fund des wertvollen Dokuments: »Sfogliatella Santa Rosa antica ricetta settecentesca trovata di Salvatore Di Giacomo«.

Nonnen brauchten frühmorgens nach dem Gebet Energie für die harte Arbeit auf dem Feld. Wohl deshalb kamen sie an der Amalfiküste vor 300 Jahren auf die Idee, mit einfachen Zutaten die muschelförmige Blätterteigtasche mit süßer Ricottafüllung zu machen, die Sfogliatelle heißen. Italiener frühstücken süß. Deshalb sind Sfogliatelle bis heute in ganz Italien so populär. Jeder Konditor oder Pâtissier macht sie ein bisschen anders, aber das Rezept der Nonnen hat sich als Standardversion durchgesetzt.

In neapolitanischen Adelsfamilien gab man erstgeborene Töchter oft ins Kloster, Töchter galten damals als das günstigste Geschenk, das ein wohlhabender Mann der Kirche machen konnte.

Kaum älter als 15 Jahre dürften die Mädchen beim Eintritt gewesen sein. Die Väter schickten sie zum Dank für Genesung in der Familie oder für eine gute Ernte. Die Töchter brachten ihre Mitgift oder irgendwann später ihren Erbteil ins Kloster ein, deshalb wurde das Monastero Santa Rosa bald nach seiner Gründung 1680 wohlhabend und hatte viel Grundbesitz. Die Nonnen gehörten dem Dominikaner-Orden an, einem Bettelorden. Mehr als zwanzig von ihnen lebten zu keiner Zeit im Kloster Santa Rosa. Im Falle dringender Familienangelegenheiten durften sie durch ein Gitter mit den nächsten Verwandten sprechen, das Gitter war verhängt, man konnte nicht hindurchsehen. Im Sommer verrichteten sie harte Gartenarbeit. Zitronen brauchte man nicht nur für die Sfogliatelle, der Abrieb half auch gegen Mücken.

Mit den Kräutern aus dem Garten stellten die Nonnen Salben und Medizin her, für die Dominikaner bekannt waren. Man konnte die Erzeugnisse auch in Florenz kaufen. Nur wenige Gemüse hielten dem Wind aus Nordafrika stand: Erbsen, Tomaten, Zucchini. Die Nonnen aßen vor allem Eintöpfe. Gemüse tauschten sie mit Bauern aus der Umgebung gegen Fleisch. Wenn Besucher Lebensmittel brachten, legten sie diese in einen drehbaren Holzzyylinder und bekamen dafür von den Nonnen auf der anderen Seite hinter der Wand Salben und Medizin, Gemüse und Brot in den Zylinder gelegt. Irgendwann im 18. Jahrhundert dann auch Sfogliatelle. ▶



Für jeden Traum das passende Geschenk: das Jahreslos.

Monatlich bis zu 2 Millionen Euro* gewinnen und gleichzeitig soziale Projekte fördern. Lose unter www.aktion-mensch.de

Überraschen Sie Ihre Lieben zu Weihnachten mit einer besonderen Idee: Mit einem Jahreslos der Aktion Mensch schenken Sie 365 Tage die Chance auf Traumgewinne, verbunden mit der Förderung sozialer Projekte. Unser Tipp: Individualisieren Sie Ihr Jahreslos auf www.aktion-mensch.de mit einem persönlichen Foto.

Ihr Los nimmt an jeder letzten Geldziehung im Monat teil. Aktuell geltende Lotteriestimmungen und Gewinnplan kostenfrei unter www.aktion-mensch.de oder Tel. 0228 2092-200. Veranstalter ist Aktion Mensch e.V., Heinemannstr. 36, 53175 Bonn. Keine Teilnahme von Minderjährigen. Nach einem Jahr endet die Lotterieteilnahme automatisch. Kein Recht auf Widerruf. Keine Kündigung des Vertrages möglich. Auch Glücksspiel kann süchtig machen. Hilfe unter: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Tel.: 0800 137 27 00 (kostenfrei).

* Gewinnwahrscheinlichkeit Höchstgewinn 1:10 Mio.

Jahreslos weg?

Neues Los sichern unter www.aktion-mensch.de oder bei Banken, Sparkassen oder als Losgutschein bei REWE und in teilnehmenden Postfilialen.





LINKS: Profis wie Christoph Bob benutzen seit ihrer Erfindung vor etwa 15 Jahren nur die stabförmige Reibe für Parmesan und Zitronen. RECHTS: Bob prüft die Füllung einer Sfogliatella.

Nach ihrem Tod setzte man die Nonnen im Keller in Nischen in der dicken Mauer auf die Erde, mauerte die Nische zu und ließ die hockenden Leichen dort verwesen, bis ihre Überreste in der Erde verschwanden. Bauarbeiter fanden die Gräber bei der Renovierung des Klosters. Drei freigelegte Nischen ließ man zur Besichtigung offen. 1912 starb die letzte Nonne von Santa Rosa. Sie war auch die Letzte, die das Rezept in der Hand gehabt haben kann, bevor es hundert Jahre später im Kloster wiedergefunden wurde. Wäre Santa Rosa nicht im Auftrag einer vermögenden Amerikanerin renoviert worden, läge es wohl immer noch dort.

Bianca Sharma war auf Kreuzfahrt im Mittelmeer. Das Kloster auf 400 Metern Höhe an der Steilküste sah sie vom Meer aus, als ihr Schiff vor Amalfi ankerte. Es sei Liebe auf den ersten Blick ge-

Wäre das Kloster Santa Rosa nicht renoviert worden, läge das Rezept wohl immer noch dort

wesen, lässt sie heute über ihren Hotelmanager verbreiten: »Das Kloster hat ihre Trauer geheilt.«

Sharma wurde in Süddeutschland als Tochter einer Deutschen und eines amerikanischen Soldaten geboren, Sharmas Eltern gingen in die USA, als die Tochter fünf war. Bianca Sharma wurde Lehrerin an einer Montessori-Schule und heiratete einen Inder, der später als einer der ersten Microsoft-Mitarbeiter reich wurde. Sharma bekam zwei Kinder, arbeitete auch dann noch weiter, als sie längst nicht mehr hätte müssen, erntete ihren Obstgarten in Süd-Colorado und backte Kuchen nach einer alten deutschsprachigen Rezeptsammlung von Dr. Oetker.

Die Reise nach Amalfi im Jahr 2000 war die erste nach dem Tod ihres Mannes. Sie war gemeinsam mit ihren Söhnen auf dem Schiff, als sie die Ruine hoch über dem Meer entdeckte. Sharma hatte keine Ahnung von Hotels, erst recht nicht von italienischem Denkmalschutz oder davon, dass die Serpentina an der Küste für Lastwagen viel zu eng sind und ein Großteil der Baumaterialien mit dem Helikopter eingeflogen werden musste, weil das immer noch billiger war als der ortsübliche Transport mit Eseln. Sie wusste auch nicht, dass sie erst auf die Einwilligung des Vatikans für den Umbau der Klosterkirche und die Umwandlung des heiligen Ortes in ein Luxushotel warten musste. Viel länger als geplant, elf Jahre, dauerten die Arbeiten, die Liebe der Besitzerin wurde also ausgiebig geprüft.

Sharma scheut die Öffentlichkeit, sie will auch nicht mit der Presse reden, aber sie besucht ihr Hotel jedes Jahr im Mai und Oktober,

Glück kann so einfach sein.

Perfekter Moment für einzigartigen Genuss.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 
 Ein Stück vom Glück.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 
www.schweizerkaese.de



Die Zitronen, deren Abrieb man für die Cremefüllung der Sfogliatelle braucht, wachsen immer noch im Kloostergarten.



kurz bevor es den Winter über geschlossen wird. Das Hotel hat nur zwölf Zimmer und acht Suiten, die aus den ehemaligen Wohnräumen der Nonnen gemacht wurden. Sharma hat in jedem Raum schon geschlafen. Sie achtete bei der Renovierung darauf, dass der Charakter des Klosters erhalten blieb. Die Gewölbedecken und der Grundriss der Klosterzellen wurden nicht verändert. Für die Suiten wurden mehrere Zimmer per Wanddurchbruch zusammengelegt. Die Räume tragen die Namen von Pflanzen aus dem Kloostergarten. Sharma wählte einfaches Mobiliar, selbst die Brotkörbe sind aus Olivenzweigen geflochten, nicht aus Silber, wie man das von einem Fünf-Sterne-Hotel üblicherweise erwartet. Mit einer Glocke werden Besucher angekündigt, so wie vor 300 Jahren. Nie wurde in den Gesprächen mit

»Sfogliatelle sind ein Resteessen – und doch schmeckt es großartig«, sagt der Koch Christoph Bob

dem Chefkoch darüber diskutiert, ob man im Hotel wieder Sfogliatelle nach dem alten Rezept aus der Nonnenschublade backen sollte. Das war gar keine Frage.

Christoph Bob, ein deutscher Koch aus Braunschweig, 48 Jahre alt, kocht seit der Eröffnung 2012 im Hotelrestaurant. Zuvor arbeitete er in Rom und am Gardasee, seine Frau lernte er ganz in der Nähe des Klosters kennen, am Strand von Sorrent. Der Hotelmanager sprach ihn an, ob er sich vorstellen könne, das Hotelrestaurant zu leiten. Zuerst, erzählt Bob, habe er gedacht: Eine reiche Amerikanerin ohne jegliche Hotel-Erfahrung, das funktioniert doch nicht. Aber Bianca Sharma habe ihn im Vorstellungsgespräch in seinem Vorhaben bekräftigt, auf Kaviar und Hummer zugunsten von Meeresfrüchten aus der Gegend zu verzichten, selbst wenn sie das ein paar verwöhnte Gäste kosten könnte.

Seit drei Jahren wird das Lokal dennoch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, einige Gäste kommen sogar die gut 250 Kilometer aus Rom zum Abendessen. Christoph Bob arbeitet seit bald zwanzig Jahren in Italien, er liebt die einfache Genialität der italienischen Küche, die sich beispielhaft in den Sfogliatelle zeige: »Man kocht mit dem, was man hat, aber macht daraus das Allerbeste. Sfogliatelle sind ein Resteessen, nichts daran ist teuer – und doch schmeckt es großartig.«

Es ist ein einfaches Rezept, aber es erfordert handwerkliches Geschick. Aus etwas Hartweizengrieß mit Wasser wird ein Blätterteig ausgerollt, dann aufgerollt und muschelförmig gefächert, nicht in



Vom Kloster aus sieht man die Fähren passieren, die von Amalfi nach Positano, Capri und Ischia fahren.

Lagen übereinandergeschichtet wie bei einem Strudel. Man muss sie mit der Hand formen, mit der Maschine geht das nicht. Sfogliatelle werden mit ausgekochtem Schweinefett bestrichen, nicht mit einstmalig teurer Butter, und die Füllung ist aus Ricotta, aus der Milch gemacht, die bei der Mozzarella-Herstellung übrig bleibt. Parmesan aus Norditalien statt Ricotta wäre früher viel zu teuer gewesen. Etwas Zitronenabrieb kommt in die Füllung, von den Zitronen aus dem Kloostergarten, natürlich auch Zucker, etwas Zimt, Grieß, obendrauf eine Kirsche oder andere kandierte Früchte, eingelegte Früchte, denn die Nonnen mussten sie ja auch im Winter vorrätig halten.

Fünzig Sfogliatelle macht die Küchenmannschaft jeden Morgen um sieben Uhr für die Gäste des Luxushotels. Sie schmecken nicht zu süß, nicht zu fett, sehr knusprig, großartig zum Kaffee.

In Neapel seien Sfogliatelle viel größer, sagt Christoph Bob, aber Neapolitaner würden ja gern übertreiben.



LARS REICHARDT

hat eine süße Familie: Die Kinder lieben Dulce de Leche, einen Brotaufstrich aus Lateinamerika, seine Freundin Maronnenmus mit Baiser und Sahne aus dem Tessin, er selbst einfaches Marzipan.

Herbaria



Bio-Feinschmecker
Gewürze für die feine Bio-Küche

Väterchen Frost muss draußen bleiben

Wenn es draußen rau wird und vielleicht schon Schneeflocken tanzen, erweckt die Lust auf Glühwein, Punsch & Co. Mit **Oh Du Fröhliche** gelingt klassisch guter Glühwein aber auch Punsch oder Tee und **Hot Apple Cider** ist eine feine alkoholfreie Alternative nach einem alten amerikanischen Rezept: einfach mit Apfelsaft aufgießen, kurz aufkochen und fertig!



www.herbaria.de

Erhältlich im Bio- und Feinkosthandel oder online z.B. bei www.auwald-bio.de

DIE FLEISCH-ANGST

Wer sich vegetarisch oder vegan ernährt, stellt sich immer wieder die gleiche sorgenvolle Frage: Ist da jetzt nicht doch Tier drin?

Text Dorothea Wagner



Ziehe ich in eine neue Stadt, fühle ich mich erst dann zu Hause, wenn ich Restaurants kennengelernt habe, die mir genau dieses Gefühl geben. Kurz nach meiner Ankunft in München hatte ich das: ein indisches Restaurant, wenige Minuten von meiner Wohnung entfernt. Die Kellner servierten Currys, die so samtig schmeckten, dass sie jeden blöden Gedanken nach einem zu langen Tag wegschmelzen konnten. Wenn ich die buttrige Sauce mit Reis in meinen Mund schob, fühlte ich mich, als

hätte jemand eine sehr warme Decke über mir ausgebreitet und um meinen Körper herum festgesteckt. Wie um alles in der Welt schafften es die Köchinnen oder Köche, dass das Essen dort so anders schmeckte als in den anderen indischen Restaurants?

Eines Tages fand ich wohl die Geheimzutat. Als ich von einem mitgenommenen Gericht Sauce aus dem Karton schöpfen wollte, blieb am Löffel ein Stückchen kleben, das mich sehr an Hühnerhaut erinnerte. Statt wie unter einer warmen Decke fühlte ich mich schockgefrostet. War das der Grund, warum die Sauce für mich anders schmeckte? Und schlimmerweise auch so köstlich? Hatte wegen all der anderen Gewürze mein Geschmackssinn versagt? Oder war dem Koch vielleicht nur ein einziges Mal Hühnerhaut in mein vegetarisches Curry gefallen, weil er mit demselben Kochlöffel in verschiedenen Töpfen gerührt hatte? War es überhaupt Hühnchen?

Es war nicht zu klären, weil ich fortan keinen Löffel des Currys mehr essen konnte und auch das Restaurant nicht mehr betrat. Der Vorfall nährte eine Sorge, die ich mit mir herumtrage, seit ich im Alter von elf Jahren beschloss, vegetarisch zu essen: dass doch Fleisch in meinem Essen sein könnte. Oder zumindest Fleischprodukte wie Brühe. Ich bin in einer Zeit Vegetarierin geworden, als viele Leute das nicht so genau nahmen. Es gab in meinem Umfeld weniger Vegetarier, geschweige denn Veganer, und in Sendungen wie *Das perfekte Dinner* erzählten Menschen in meiner Erinnerung regelmäßig, dass sie Vegetarier seien, aber durchaus Fisch aßen.

Wenn ich mir unsicher bin, ob mein Essen nicht doch mit Fisch oder Fleisch zubereitet wurde, stelle ich mir die dazugehörigen Tiere vor. Sie machen mir dann Vorwürfe. Ich mir erst recht. Solange ich für mich koche, kann ich das leicht vermeiden. Im Supermarkt ist es einfach zu erkennen, ob ein Lebensmittel vegetarisch ist. Veganer haben es schwerer, weil sie auf noch mehr Inhaltsstoffe achten müs-

sen. Um sicherzustellen, dass ein Produkt zum Beispiel nicht mit Honig gesüßt wurde, müssen sie die oft in winziger Schrift gedruckten Zutatenlisten noch genauer lesen. Auf Facebook gibt es viele Gruppen, in denen sich Veganer gegenseitig tierfreie Produkte empfehlen. In der öffentlichen Gruppe »Vegane Kauftipps« folgen mehr als 20 000 Menschen den manchmal schnörkellosen, manchmal emotionalen Beiträgen anderer Nutzer über vegane Chips, Gemüse-Bulgur-Snacks und vegane Süßigkeiten. So informiert ein Nutzer die Gruppe, dass es bei Aldi-Süd gerade zwei vegane Muffins für 1,29 Euro gebe. »Ein Fest für die Sinne«, schreibt er.

Gleichzeitig sind diese Foren gute Orte, um über das Unwohlsein zu sprechen, das viele Veganer und Vegetarier begleitet. Die englische Zeitung *Guardian* berichtete von einer britischen Facebook-Gruppe, in der sich Nutzer über vegane Burger oder vegane Würstchen im Teigmantel austauschen und die Furcht beschreiben, dass in dem Produkt doch Fleisch enthalten sein könnte. Eine Nutzerin wird zitiert, sie werde immer ängstlich, wenn falsches Fleisch echt schmecke, »dass eines Tages herauskommen könnte, dass wir die ganze Zeit hereingelegt wurden und doch echtes Fleisch gegessen haben«.

Wie ich mit meiner eigenen Fleisch-Angst nun umgehen soll? Ich weiß es auch noch nicht. Klar, ich suche mir ein anderes indisches Restaurant. Aber es gibt ja auch schwierigere Situationen. Zum Beispiel als ich mich an einem Abend mit Kollegen in einem japanischen Lokal bei jedem Löffel fragte, ob die Ramensuppe wirklich vegetarisch war, wo sie doch so fischig schmeckte (in meinem Kopf schwammen sehr niedlich aussehende Fische). Oder als eine Bekannte für mich eine vegetarische Lasagne zubereitete, die so sehr nach Huhn schmeckte, dass ich mich fragte, ob da nicht doch etwas Hühnerbrühe in die Sauce geraten war (in meinem Kopf pickten Hühner auf einer Wiese, und dass diese Vorstellung weit entfernt von der Realität ist, macht es noch schlimmer).

Da stecke ich in einer Zwickmühle. Selbst wenn ich das Gefühl nicht loswerde, Fleisch untergejubelt bekommen zu haben, will ich den Abend nicht verderben, indem ich misstrauisch beim Kellner oder beim Gastgeber nachfrage. In so einem Fall hilft wohl nur, ein paar Anstandsissen von dem Gericht zu nehmen. Den Tieren im Kopf zu sagen, dass ich ja wirklich mein Bestes gebe. Und mich dann dem Nachtisch zu widmen. Aber lieber keine Crème: Die wird oft mit Gelatine angerührt.



DOROTHEA WAGNER

möchte sich bei all den fleisshessenden Menschen bedanken, die als ehrenamtliche Vorkoster für sie tätig waren. Ohne sie hätte unsere Redakteurin von deutlich mehr Pizzastücken abgebissen, auf denen Anchovis unter dem Käse lagen.

Illustration: Alice Berti

Privatsphäre auf einen Blick gibt dir die Kontrolle.

Facebook bietet jetzt mehr Optionen zum Schutz der Privatsphäre denn je. Wähle deine auf facebook.com/privacy



facebook

GROSS IN SCHALE

LINKE SEITE: Die letzten Muscheln dieses Tages müssen die Fischer der *Maximum* auf der Rückfahrt sortieren. Der Kapitän will keine Zeit verlieren und fährt so schnell, dass die Wellen das Deck überspülen. DIESE SEITE: Im Fanggebiet ist die Konkurrenz oft in Sichtweite.



Text
Christoph
Cadenbach

Fotos
Jean
Gaumy

Auf dem Meeresgrund vor der Normandie lebt eine teure Spezialität: die Jakobs-
muschel. Viele Fischer sind
von ihr abhängig – und
verteidigen ihr Fanggebiet
auch mit Gewalt



E

s gibt kein Ritual vor dem Ablegen. Niemand spricht ein Gebet. Niemand steht am Ufer, um zum Abschied zu winken. Die *Maximum*, ein weiß gestrichenes Fischer-schiff, fährt einfach los. Hinaus in die Nacht.

Unten, auf dem offenen Deck am Heck des Schiffes, stehen zwei junge Männer in Jogginghosen und Turnschuhen. Sie sehen aus, als wollten sie gleich ins Fitnessstudio.

Oben, auf der Brücke, sitzt der Kapitän und blickt auf Monitore voller bunter Striche und Punkte. Früher habe jedes Schiff dreimal mit dem Schiffshorn gehupt, während es aus dem Hafen fuhr, um die heilige Jungfrau Maria um Schutz zu bitten, wird er später erzählen. Früher lebte fast jede Familie hier vom Fischfang. In den Straßen roch es nach Feuer und Heringen, die zu Tausenden in den Räuchereien hingen. Im Hafen lagen Dreimaster dicht gedrängt. Später Hochsee-Trawler, schwimmende Fischfabriken. Heute steuert der Kapitän sein Schiff vorbei an Reihen vertäuter Segel- und Motorjachten. Das Schiffshorn bleibt stumm. Er wolle niemanden wecken, sagt er. Einige der schönsten Wohnhäuser von Fécamp stehen nah an der Hafenausfahrt.

Auch der Kapitän trägt Jogginghose. Seine nackten Füße stecken in Flip-Flops. Er wurde vor 42 Jahren in dieser Gegend im Norden Frankreichs geboren, an der Küste der Normandie. Die vier Männer, die auf seinem Schiff arbeiten, nennen ihn Ludo, manchmal auch augenzwinkernd Patron, Chef. Eigentlich heißt er Ludovic Thieulent. Er hat einen Bauchansatz und ein schmales Gesicht, das ein wenig an Jean Reno erinnert.

Eine der beiden Dredsches wird an Deck gezogen. Einmal fand die Crew der *Maximum* in den Netzen den Stoßzahn eines Mammuts, der offenbar auf dem Grund des Ärmelkanals gelegen hatte.



In dem Meer, auf das er hinausfährt, gelten viele Arten als überfischt, wie fast überall auf der Welt. Die Ressourcen für Fischer wie ihn werden knapper, die Konflikte größer. Thieulent weiß, dass sie in Gewalt enden können, auch in dem Gebiet, in das er unterwegs ist.

Sein Vater, erzählt er, habe ihn davon abhalten wollen, Fischer zu werden: Die Fischerei habe keine Zukunft. Der Vater hat bis zu seinem Tod auf einem der Hochsee-Trawler geschuftet. Thieulent, das jüngste von fünf Kindern, hat nicht auf ihn gehört. Er hat sich sogar verschuldet, um ein eigenes Schiff zu kaufen. Dass er in seinem Beruf bisher doch ein Auskommen gefunden hat, liegt vor allem an einer Muschel, die er und seine vier Männer in den folgenden Stunden vom Meeresgrund kratzen werden.

Die Jakobsmuschel, *Pecten maximus*, ist nicht nur in Frankreich eine Spezialität. Dort heißt sie »coquille Saint-Jacques« und wird in der Pfanne gebraten oder im Ofen gratiniert. In Großbritannien nennt man sie »great scallop« oder »king scallop«. *Pecten maximus* wird größer als die anderen Arten der Jakobsmuschel und gilt unter Köchen als die edelste. Die Form ihrer Schale mit den strahlenförmigen Rippen kennt man vom Firmenlogo des Mineralölkonzerns Shell. Auf der einen Seite ist sie weiß, auf der anderen rötlich braun. Sie kann bis zu 15 Zentimeter breit wachsen. Vom Inneren werden nur das weiße Muskelfleisch gegessen, das wegen seines Geschmacks auch »Nuss« genannt wird, und der orangefarbene Rogensack.

In Deutschland sind Jakobsmuscheln der Art *Pecten maximus* teurer als Rinderfilet. Beim Fischgroßhändler Deutsche See kostet ein Kilo Muskelfleisch 64,99 Euro, an Fischtheken auch mehr als 80 Euro. Etwas günstiger sind andere Arten, die es in manchen Supermärkten tiefgekühlt gibt. Wie viele Jakobsmuscheln in Deutschland gegessen werden, ist statistisch nicht erfasst. Sicherlich weniger als in Frankreich: Dort isst jeder im Durchschnitt etwa 1,5 Kilo pro Jahr.

Pecten maximus lebt im Nordatlantik, von Norwegen bis Portugal. Das bedeutendste Fanggebiet liegt im Ärmelkanal, in den Gewässern nahe der Küsten der Bretagne und der Normandie. Dort ist der Meeresboden sandig und das Wasser nicht besonders tief, zwischen 20 und 40 Metern. Ideal für die große Jakobsmuschel. Dort fließt zudem die Seine ins Meer und spült Nährstoffe mit sich. Phytoplankton braucht diese Nährstoffe, um zu wachsen. Jakobsmuscheln ernähren sich von Phytoplankton und anderen Mikroorganismen. In der Baie de Seine, einer etwa 60 Kilometer breiten Bucht an der Mündung des Flusses, ist die Population deshalb besonders groß. Die *Maximum* ist in dieser Nacht im Oktober 2019 auf dem Weg dorthin.

Das Schiff wühlt sich durch die Wellen, die Lichter der Fécamp werden kleiner und dann von der Dunkelheit verschluckt. Obwohl kaum Wind weht, schaukelt das Schiff so sehr, dass man sich festhalten muss, sonst würde man gegen die nächste Wand geschleudert. Kapitän Thieulent fährt schnell. Es ist kurz nach 22 Uhr, in zwei Stunden will er im Fanggebiet sein, weil er dort ab Mitternacht fischen darf. Seine Männer legen sich schlafen, in einem Raum mit

Die Ressourcen für Fischer werden knapper, die Konflikte größer



OBEN: Die Arbeit an Deck erfordert Kraft und Geschick. UNTEN: Die Männer auf der *Maximum* verdienen jeweils etwa 25 000 Euro während der siebeneinhalb Monate langen Fangsaison.



schmalen Doppelstockbetten. Es wird ihre längste Ruhepause für die kommenden 22 Stunden sein.

Als ein Signal durch die Kabine tönt, stehen die Männer auf. Sie ziehen sich gelbe, wasserdichte Latzhosen und Jacken an, dazu Gummistiefel. Dann gehen sie zum Heck des Schiffs und lassen mit Hilfe von Seilwinden zwei Dredschen ins Wasser, eine Art Schleppnetz. Die Stahlseile knistern, während die Dredschen zum Meeresgrund sinken. In diesem Fall bestehen sie jeweils aus einer schweren, rund vier Meter langen Metallstange. Dahinter sind sieben nebeneinanderliegende, sackförmige Netze montiert, jedes etwa so groß wie ein Laubsack. An der Öffnung der Netze sind auf einer Seite zentimeterlange Metallzähne angebracht, die den Meeresboden durchpflügen. Alles, was sich dort versteckt und nicht schnell genug flieht, landet im Netz. Dessen Maschen sind so breit, 92 Millimeter, dass kleine Lebewesen durchschlüpfen können.

Etwas länger als eine Stunde wird die »Maximum« die beiden Dredschen nun über den Meeresgrund ziehen, wo die Jakobsmuscheln im Sand leben, die helle Bauchseite darin eingegraben. Kapitän Thieulent hat die Geschwindigkeit gedrosselt, der Dieselmotor tuckert bloß. Die Männer legen sich in ihre Betten.

Das Meer ist schwarz, der Himmel sternenlos, die Küste 17 Seemeilen entfernt, gut 30 Kilometer. Und doch fühlt man sich hier draußen nicht allein. Überall sind Lichter, wie Laternen in einem dunklen Park. Am Morgen, wenn es hell ist, wird man die dazugehörigen Fischerboote sehen. In manchen Momenten sind es mehr als dreißig, die in der Nähe der *Maximum* fischen. Es sind Thieulents Konkurrenten.

Rund 300 französische Schiffe dürfen im östlichen Ärmelkanal vor der Küste der Normandie Jakobsmuscheln fischen. Das sagt Dimitri Rogoff, früher selbst Fischer und heute Präsident des »Regionalkomitees für die Seefischerei in der Normandie«. Diese Organisation hat ein kompliziertes Regelsystem entwickelt, das die Vorkommen an Jakobsmuscheln erhalten soll, damit Menschen auch in Zukunft davon leben können. Unter anderem wird die Zahl der französischen Schiffe reguliert, die die Muschel fischen dürfen. Etliche französische Fischer sind abhängig von der Jakobsmuschel. Thieulent sagt, er verdiene 95 Prozent seines Jahresumsatzes damit.

Seine Konkurrenten sind aber nicht nur Franzosen. Aus den Niederlanden, aus Belgien und, vor allem, von der anderen Seite des Ärmelkanals fahren Schiffe in Richtung Baie de Seine. Auch für britische Fischer ist die Jakobsmuschel von großer Bedeutung. Vom Geldwert her ist sie das dritt wichtigste Produkt für die dortige Fischereiindustrie, es wird damit mehr verdient als mit Schellfisch oder Kabeljau. Rund ein Viertel der Jakobsmuscheln, die die Briten aus dem Meer holen, stammt aus dem Ärmelkanal. Ihre ertragreichsten Fanggebiete liegen nahe der französischen Küste.

Im August 2018 konnte man beobachten, was passieren kann, wenn französische Fischer ihr Geschäft in Gefahr sehen. Es gibt unterschiedliche Berichte über den Vorfall, der als »Jakobsmuschelkrieg« weltweit Schlagzeilen machte. Etwa 40 französische Fischer sollen mit ihren Schiffen versucht haben, fünf britische Schiffe zu stoppen. Sie sollen Nebelfackeln geworfen haben, Steine und Glasflaschen gefüllt mit Diesel. So berichtete es ein britischer Fischer später gegenüber *Spiegel Online*. Auf einem Handyvideo sieht man eines der britischen Schiffe, die *Honeybourne III*, verhüllt in Rauch. Ein anderes Video zeigt, wie die *Honeybourne III* ein französisches Schiff, das deutlich kleiner ist, rammt. Es war wohl nur Glück, dass sich in diesen Stunden niemand ernsthaft verletzte.

Der Vorfall geschah zwölf Seemeilen vor der Küste der Normandie am äußeren Rand der Baie de Seine. Diese Zahl ist bedeutsam, denn

Auf die Frage, was er in seiner Freizeit mache, sagt der Kapitän: angeln

sie belegt, dass die Briten nichts Verbotenes taten. Sie bewegten sich zwar in französischen Gewässern, in der sogenannten Ausschließlichen Wirtschaftszone, die bei jedem Küstenstaat bis zu 200 Seemeilen weit ins Meer reichen kann, laut Seerechtsübereinkommen der Vereinten Nationen. Innerhalb der Europäischen Union aber teilen sich die Länder diese Zonen. Bis auf einen schmalen Streifen Küstemeer, die sogenannte Zwölf-Meilen-Zone. Die britischen Fischer näherten sich dieser Zwölf-Meilen-Zone, überschritten sie aber nicht.

Warum die französischen Fischer trotzdem so wütend waren, erklärte Dimitri Rogoff, der Präsident des Fischerei-Komitees, in einem Interview mit der BBC so: »Für die Briten ist das hier wie eine offene Bar. Sie fischen, wann sie wollen, wo sie wollen und wie viel sie wollen.« Und: »Sie könnten damit zumindest bis zum 1. Oktober warten, damit wir teilen können.«

Zum Regelsystem, dem die französischen Jakobsmuschelfischer unterliegen, gehört eine Fangpause zwischen dem 15. Mai und dem 1. Oktober. Das ist eine nationale Vorschrift, die von vielen lokalen Regeln ergänzt wird. In der Normandie gelten während der Saison Fangquoten für jedes Schiff, die davon abhängen, wie lang es ist, in welchem Gebiet es fährt, in welchem Monat, in welcher Woche.

Kapitän Thieulent darf an diesem Oktobertag 2,2 Tonnen Jakobsmuscheln in den Hafen zurückbringen. Wäre sein Schiff nicht 16,70 Meter lang, sondern bloß 15,70 Meter, wären es zwei Tonnen. Für vier Tage in dieser Woche gilt diese Quote für ihn, Montag bis Donnerstag. Die übrigen Tage hat er gezwungenermaßen frei. Spätestens ab Dezember darf er sieben Tage pro Woche aufs Meer fahren, um Jakobsmuscheln zu fischen. Die Maschen in seinen Netzen *müssen* 92 Millimeter breit sein. Auch das ist vorgeschrieben. Nächstes Jahr sind es 97 Millimeter. Die Regeln werden ständig verändert.

Für die britischen Fischer und für die Fischer aus anderen EU-Ländern gelten die Regeln nicht.

Wie ein auftauchendes U-Boot erscheint die Dredsche an der Wasseroberfläche. Die Seilwinde knarrt, bis die Dredsche am Heck des Bootes am Stahlseil in der Luft schwingt. Die Männer, die wieder ihr gelbes Ölzeug tragen, ziehen sie über die Reling. Die Dredsche rummt auf das Deck. Dann rütteln die Männer an den Netzen, bis der Inhalt auf den Metallboden rasselt. Es ist 1:10 Uhr. Ihre eigentliche Arbeit beginnt.

Vor ihnen liegt haufenweise Meeresgrund: vor allem Steine, Sand, aber auch Jakobsmuscheln. Die Männer müssen sie mit ihren Händen aus den Haufen bergen. Die Muscheln werfen sie in Kisten, den Sand und die Steine schieben sie mit ihren Gummistiefeln durch Luken zurück ins Meer. Auch Seesterne, Krebse und ein paar Tintenfische sind darunter. Die Männer arbeiten schnell und schweigsam.

Nach etwa einer halben Stunde ist das Deck frei und sauber gespült. Die beiden Dredschen pflügen wieder über den Meeresgrund. Die Männer hatten sie nach dem Entleeren sofort hinabgelassen. In rund einer Stunde ziehen sie sie wieder hinauf. In diesem Rhythmus wird es nun weitergehen.

Kapitän Thieulent steht auf der Brücke und schreibt Fangzeit und Fangmenge in ein Notizbuch. Er steuert das Schiff oder überwacht den Kurs des Autopiloten, er ist aber auch Buchhalter und Mechaniker. Mehr Schlaf als seine Männer bekommt er nicht. Will er bis zur Rente so weitermachen? Thieulent antwortet schnell: »Natürlich.«

Mit 16 Jahren hat er seinen Beruf auf einer Seefahrtsschule gelernt. Mit 18 heuerte er auf einem Fisch-Trawler an. Dann auf der *Maximum*. Auch er stand nachts auf dem Deck und zog Jakobsmuscheln aus Steinhäufen. Bis er 2006 die *Maximum* kaufte, für 600 000 Euro. Das Schiff war damals schon 18 Jahre alt. Den Kredit zahlt er noch ab. Auf die Frage, was er in seiner Freizeit mache, sagt er: angeln.

Auf der *Maximum* scheint niemand einen Plan B zu haben und auch nicht den Wunsch danach. Einer der Männer, Frederic, ist Thieulents älterer Bruder. Er arbeitet seit etwa 18 Jahren auf der *Maximum* und ist Präsident eines Angelvereins. Auf seinem Smartphone hat er Fotos von seinem Gartenteich gespeichert, in dem Koi-Karpfen schwimmen. Damian ist 29 und seit zwölf Jahren an Bord. Stephan, 48, hat einen Oktopus auf dem Unterarm tätowiert. Thomas, 18, hat vor drei Wochen die Seefahrtsschule abgeschlossen. Warum er Fischer werden will? Er guckt so, als hätte man ihn gefragt, warum er atmet.

Natürlich kennt jeder der Männer die Geschichten über den Niedergang der Fischerei in Fécamp. Der Ort war jahrhundertlang für seine Neufundlandflotte bekannt. Um 1520 segelte das erste Schiff in Richtung Nordamerika, vor die Küste, die heute zu Kanada gehört. Ende des 19. Jahrhunderts gab es mehr als 70 Neufundland-Schiffe. Für die Männer an Bord waren es monatelange Reisen in ein Gebiet, in dem Eisberge im Wasser trieben. Sie brachten Tonnen von Kabel-

jau zurück, an Langleinen gefangen und in Salz konserviert. In Fécamp wuchs eine Ökonomie um die Fischerei. Tischler, Zimmermänner und Segelmacher waren im Schiffsbau beschäftigt. Räuhereien und Warenlager öffneten.

Ab dem Beginn des 20. Jahrhunderts ersetzten Dampfschiffe allmählich die Dreimaster. Dann Trawler mit Dieselmotoren die Dampfschiffe. Der erste Trawler mit Kühlkammer lag 1965 im Hafen. Die Fischerei wurde stetig technisierter, effizienter, auch maßloser. 1968 wurde vor Neufundland so viel Kabeljau gefangen wie nie zuvor, von Trawlern aus aller Welt. Wenig später gerieten die Fischer in die Krise, weil immer weniger Kabeljau im Meer schwamm. Die Schwärme vor Neufundland erholten sich nicht. 1977 beschränkte die kanadische Regierung die Kabeljau-Fischerei vor ihrer Küste: Ausländische Schiffe durften nicht mehr in der 200-Meilen-Zone fangen. 1992 verbot sie das Kabeljau-Fischen ganz. Allein in Kanada verloren mehr als 30 000 Menschen ihre Arbeit. Dieses »Kabeljau Moratorium« gilt, leicht eingeschränkt, bis heute.

In Fécamp wurde 1987 das letzte Kabeljau-Schiff verkauft. Auch der Fang von Heringen, der zweiten wichtigen Fischerei-Ware der Stadt, war im Laufe des 20. Jahrhunderts stark zurückgegangen. Menschen zogen weg, seit den Achtzigerjahren sinkt die Einwohnerzahl von Fécamp. Im Hafen liegen nur noch zwölf Fischerschiffe. Drei davon fangen Jakobsmuscheln.

Kapitän Thieulent sagt, er liebe an seinem Beruf vor allem »die Freiheit«. Natürlich werde diese durch die Regeln immer stärker beschnitten. »Aber wir brauchen die Regeln, um unsere Zukunft zu sichern.« Gegen die Briten habe er nichts, sie sollten sich aber an dieselben Regeln halten müssen, die für ihn gelten. ▶



THE GOOD LIAR DAS ALTE BÖSE

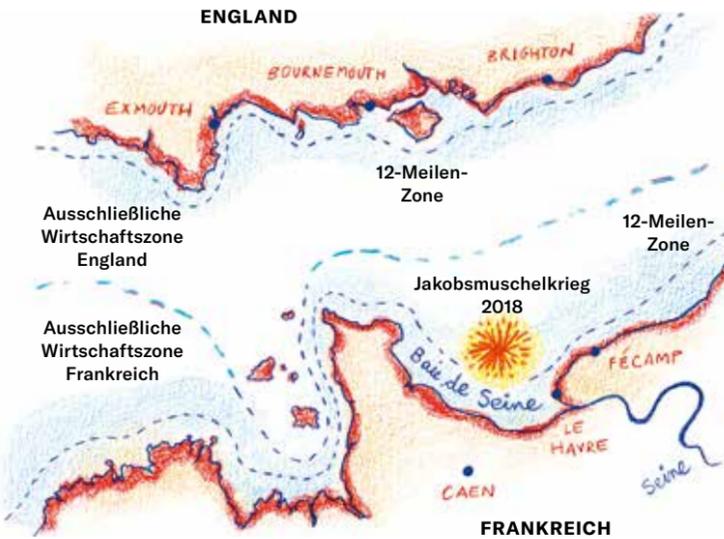
Der Hochstapler Roy Courtney (*Ian McKellen*) hat sein neuestes Ziel im Visier: die millionenschwere, seit Kurzem verwitwete Betty McLeish (*Helen Mirren*). Und er beabsichtigt, sich alles zu nehmen. Doch als die beiden sich näherkommen, gestaltet sich der eigentlich simple Betrug komplexer als erwartet – ein perfekter Trugschluss?

Die legendären Schauspieler *Mirren* (Oscar®-Preisträgerin, »Die Queen«) und *McKellen* (zwei Oscar®-Nominierungen, »Der Herr der Ringe: Die Gefährten«, »Gods and Monsters«) stehen zum ersten Mal gemeinsam für einen Kinofilm vor der Kamera – für einen spannenden Krimi über Geheimnisse, die die Menschen verbergen, und die Lügen, die sie leben.

AB 28. NOVEMBER IM KINO

© 2019 Warner Bros. Entertainment Inc.

DER ÄRMELKANAL



Der Ärmelkanal ist zwischen der Baie de Seine und der britischen Küste etwa 200 Kilometer breit. Nur in den jeweiligen Zwölf-Meilen-Zonen dürfen die jeweiligen Anrainerstaaten exklusiv fischen.

DREDSCHEN



Das Fischen mit den beschwerten Netzen, die über den Meeresboden gezogen werden, gilt als eine der umweltschädlichsten Fangmethoden – allerdings nur in bestimmten Lebensräumen. Auf dem kiesigen, sandigen Grund der Baie de Seine, in der das Wasser durch Wellen und Stürme sehr unruhig sei, habe die Methode keinen besonders negativen Effekt auf das Habitat, das ohnehin schon lange von Menschen beeinflusst sei, erklärt der Biologe Eric Foucher.

2012 hatte es in der Baie de Seine schon einmal einen »Jakobsmuschelkrieg« gegeben. Auch damals sollen rund 40 französische Schiffe etwa fünf britische Schiffe umringt haben. Steine sollen geflogen sein. Die britischen Fischer baten danach die Royal Navy um Schutz. Für das Folgejahr handelten Vertreter der britischen und der französischen Fischereiindustrie ein Abkommen aus. Der wichtigste Punkt: Während der französischen Fangpause fischen keine britischen Schiffe vor der französischen Küste, die länger sind als 15 Meter. Denn je größer das Schiff, desto mehr Jakobsmuscheln können gefangen und transportiert werden.

2018 wurde man sich nicht einig, dieses Abkommen zu verlängern, und Schiffe wie die *Honeybourne III*, 29 Meter lang, steuerten die Baie de Seine an. Als das Schiff 2015 einmal kontrolliert wurde, fanden britische Inspektoren allein 2,6 Tonnen Jakobsmuscheln, die kleiner waren als erlaubt. Denn eine der wenigen Regeln, an die sich auch Briten halten müssen, ist ein Mindestmaß von elf Zentimetern. Die 2,6 Tonnen waren nur acht Prozent des gesamten Fangs. Für Jakobsmuscheln gelten in der EU keine Fangquoten. Der Kapitän und der Eigentümer der *Honeybourne III* mussten eine Strafe zahlen: umgerechnet etwa 25 000 Euro.

Der Eigentümer ist das Unternehmen MacDuff. Laut eigenen Angaben verarbeitet niemand mehr wild gefangene Schalentiere in Europa als diese Firma, die ihren Sitz in Schottland hat und zur kanadischen Unternehmensgruppe Clearwater Seafoods gehört. Clearwater verarbeitet laut eigenen Angaben mehr »Premium«-Schalentiere als jeder Konkurrent in Nordamerika. Der Nettoumsatz lag 2017 bei rund 550 Millionen Euro. Der »Jakobsmuschelkrieg« ist auch ein Konflikt zwischen Familienbetrieben und Global Players. Unter den französischen Jakobsmuschelfischern seien 80 Prozent Selbstständige, sagt Dimitri Rogoff, der Präsident des Fischereikomitees. »Wir nennen es das Handwerker-Modell.« Wie Kapitän Thieulent arbeiten sie auf eigenes Risiko.

Auf die Bitte, auf einem ihrer Jakobsmuschel-Schiffe als Journalist mitzufahren, antwortet Clearwater Seafoods mit einer freundlichen, aber bestimmten Absage.

Die bedachten Franzosen, die gierigen Briten – dieser Eindruck entsteht schnell, relativiert sich jedoch, wenn man die Fischereiindustrie allgemein in den Blick nimmt. Denn seit Jahrzehnten beschweren sich in der Regel britische Fischer und deren Interessenvertreter, dass Trawler aus den Niederlanden, Frankreich und auch Deutschland zu viel Fisch in britischen Gewässern fingen. Vor allem Heringe und Makrelen geraten dort in die Netze. 2015 waren es rund 1,2 Millionen Tonnen Fisch, die innerhalb der britischen 200-Meilen-Zone gefangen wurden. Die Briten fingen nur 45 Prozent davon.

Vor dem Brexit-Referendum wurden die britischen Fischer deshalb von Politikern wie Boris Johnson und Nigel Farage umgarnt. Im Sinne von: Wir holen euch die Kontrolle über unsere Gewässer zurück! Laut einer Studie sollen 92 Prozent der Fischer dann für »Leave« gestimmt haben. Ob das klug war, ist fraglich, denn den Großteil der Fische, die die Briten fangen, verkaufen sie ins Ausland. Von diesen Exporten gingen 2016 gut 70 Prozent in andere EU-Staaten. Sollten die Briten wirklich aus der EU austreten, dürften sie exklusiv in ihrer 200-Meilen-Zone fischen, aber nicht mehr in der französischen.

Als die *Maximum* zurück in Richtung Fécamp schaukelt, ist es Montagabend gegen 20 Uhr. Elf Mal haben die Männer die Dredsch an Bord gezogen und sich durch Haufen von Meeresgrund gewühlt. Es wurde hell, es hat geregnet, jetzt ist es wieder dunkel.

Zum Frühstück gab es Baguette mit Nussnugatcreme, dazu Instant-Kaffee aus Suppenschalen. Zu Mittag einen Wursteintopf mit Reis, den

Illustrationen: Alice Berti



Der beste je von Stiftung Warentest getestete OLED TV. Der LG OLED TV 65C97LA.

Nur auf perfektem Schwarz erstrahlen Farben erst so richtig intensiv. Erleben Sie das perfekte Schwarz des neuen, von der Stiftung Warentest ausgezeichneten LG OLED TV 65C97LA mit dem leistungsstarken $\alpha 9$ Prozessor der zweiten Generation und den komfortablen AI-Funktionen für ein Fernseherlebnis so intensiv wie nie zuvor.

Jetzt die ausgezeichneten LG OLED TVs erleben: lg.de/awards

LG OLED AI ThinQ

LG Life's Good



In Deutschland sind Jakobsmuscheln aus Frankreich schwer zu bekommen, weil die Franzosen ihre Muscheln selbst verbrauchen. An deutschen Fischtheken liegen deshalb vor allem Muscheln, die vor der schottischen Küste gefangen wurden.

Thieulents Frau gekocht hatte und den sie an Bord bloß aufwärmen mussten. Während sie gemeinsam aßen, lief meistens ein Fernseher, Nachrichten. Handypfang haben sie hier draußen nicht. Ab einer Distanz von 20 Kilometern von der Küste sei man abgeschnitten, sagt Thieulent. Mit seiner Frau kann er nur auf dem Hin- oder Rückweg kommunizieren. Sie freut sich über jede Nachricht. Auf der Brücke, über den Monitoren, hängen Fotos von ihr und seinen vier Kindern. Zwei stammen aus der Beziehung mit ihr, zwei aus seiner ersten Ehe.

Der Beruf des Fischers ist nicht familienfreundlich. In der Fangsaison zwischen Oktober und Mai verpasse er regelmäßig die Geburtstage seiner Kinder, sagt Thieulent. Denn wenn die Regeln es erlauben und das Wetter nicht allzu schlecht sei, fahre er aufs Meer. Das kann bedeuten, dass er sieben Tage pro Woche nicht zu Hause ist. Selbst mit Grippe bleibe er an Bord, »sonst würde ich meine gesamte Crew blockieren«. Die einzigen eingeplanten Pausen seien vier Tage um Weihnachten und drei Tage um Silvester.

In den Sommermonaten hat Thieulent hingegen mehr freie Zeit. Höchstens eine Woche verbringe er auf dem Meer, sagt er. Fange Makrelen zum Beispiel. Und er erledige Reparaturarbeiten an seinem Schiff. Das unterscheidet ihn von früheren Fischern. In Fécamp hört man die Geschichte, dass zu Zeiten der Dreimaster die meisten Kinder im September geboren wurden. Weil die Männer bloß im Dezember zu Hause waren.

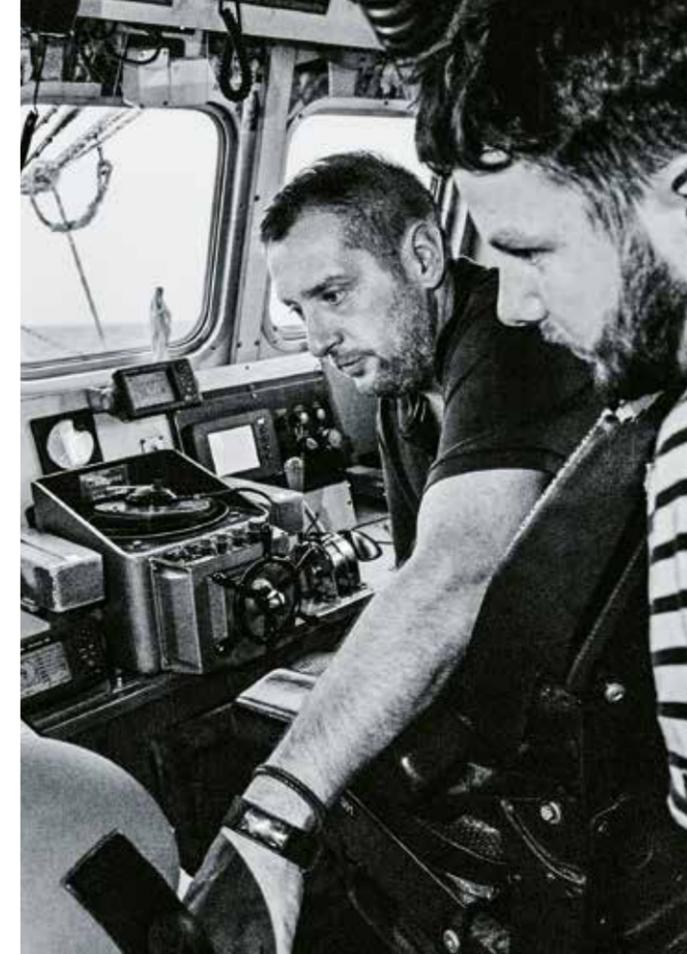
Wären die Meere immer noch so reich an Fisch wie damals, würde Kapitän Thieulent Kabeljau oder Makrelen fangen. Das sei span-

nender, als Jakobsmuscheln vom Meeresgrund zu holen, sagt er, denn das mit den Jakobsmuscheln sei »wie Kartoffeln zu ernten«. Aber mit den Muscheln habe er an »Rentabilität« gewonnen – und könne den Sommer nun mit seiner Frau und seinen Kindern verbringen.

Um die Rentabilität weiter zu erhöhen, will Thieulent vor der kommenden Saison sein Schiff verkleinern lassen. 70 Zentimeter sollen quasi abgeschnitten werden, damit es nur noch 16 Meter misst. Damit dürfte Thieulent im ertragreichsten Gebiet in der Baie de Seine fischen. Das liegt innerhalb der Zwölf-Meilen-Zone. Konkurrenten aus Großbritannien muss er also auf keinen Fall fürchten. Die Vorkommen an Jakobsmuscheln sind dort so reich wie seit den Siebzigerjahren nicht mehr. Das sagt Eric Foucher, ein Biologe, der für das französische Meeresforschungsinstitut Ifremer arbeitet und mit seinem Team jedes Jahr den Bestand untersucht. Die Saison ist dort kürzer und das Gebiet oft nur für ein paar Stunden am Tag fürs Fischen geöffnet. Die strengen Regeln zahlten sich aus, sagt Foucher. Wichtig sei vor allem die Fangpause. Denn: »Jakobsmuscheln pflanzen sich im Sommer fort und wachsen schneller als im Winter.«

Kapitän Thieulent könnte in diesem Gebiet in kürzerer Zeit seine Tagesquote Jakobsmuscheln fischen. Er müsste weniger Diesel tanken und könnte während der Arbeit mit seiner Frau telefonieren, weil sie ja in Küstennähe blieben.

Gegen 22 Uhr erreicht die *Maximum* den Hafen von Fécamp. Die Männer laden die Fracht aus: 2,15 Tonnen Jakobsmuscheln, 50 Kilo weniger als erlaubt. Mit einem Kran heben sie die Kisten aus dem



Kapitän Ludovic Thieulent ist der Erste seiner Familie, der ein eigenes Schiff besitzt. Rechts neben ihm steht das jüngste Crew-Mitglied Thomas.

Rumpf des Schiffes auf den Kai. Ein Gabelstapler saust heran und transportiert sie in die nahe gelegene Halle des Fischmarkts. Dort werden sie am nächsten Tag verkauft. An Großhändler zum Beispiel, die damit Restaurants und Supermärkte beliefern. Mit einem von ihnen hat Thieulent vorab einen Preis von 2,70 Euro pro Kilo vereinbart. Der Preis, sagt er, sei von Angebot und Nachfrage bestimmt. Er schwanke zwischen zwei und vier Euro.

In einem Fischladen in Fécamp werden die frischen Jakobsmuscheln mit Schale dann 5,50 Euro pro Kilo kosten. In einem Restaurant wird man für ein Gericht aus sechs gebratenen Muscheln – das ist weniger als ein Kilo mit Schale – 28 Euro bezahlen.

An diesem Abend dauert das Ausladen nicht mal eine Stunde. Dann fährt die »Maximum« wieder los. Am Ufer steht diesmal der Neffe von Thieulent. Er lässt sich von seinem Onkel kurz berichten, wie der Fang war.

Von Thieulents Kindern will keines Fischer werden. Dieser Neffe aber, der 19 ist, besucht die Seefahrtsschule. Er will Thieulent folgen.



CHRISTOPH CADENBACH

empfiehlt sehr das Restaurant »Chez Nounoute« in Fécamp. Dort werden die Jakobsmuscheln in der Pfanne scharf angebraten und mit einer Sauce aus Schalotten, Schnittlauch und reduziertem Weißweinessig serviert. Die Besitzerin des Restaurants ist die Großmutter von Thomas, dem jüngsten Fischer auf der *Maximum*.



Kabelloser Stabmixer stilo⁷



VOLL TOLL

Es mag sonderbar klingen, Fritten im Teig essen zu wollen. Aber es geht beim Pommesbrötchen ja auch um viel mehr

Text Marc Schürmann



Wenn ich jemandem, der nicht aus Hagen stammt, vom Pommesbrötchen erzähle, läuft der restliche Dialog immer gleich ab.

»Du meinst Pommes im Frühstücksbrötchen?« (Nein, im Dönerbrötchen.)

»Und das schmeckt?« (Ja.)

»Ist das nicht wie Nudeln mit Reis?« (Weiß nicht, hab ich nie gegessen.)

»Und das schmeckt wirklich?« (Ja.)

Und nicht ein einziges Mal hat jemand, der nicht aus Hagen stammt, schließlich gesagt: »Dann muss ich das mal probieren!«

Hagen. Perle des Ruhrgebiets. Wenn auch eine graue, abgenutzte, klebrige Billigperle aus dem Kaugummiautomaten. Und nicht so richtig Ruhrgebiet, sondern etwas weniger cool auf der Grenze zwischen Pott und Sauerland gelegen. Da komme ich her, und da gibt es Pommesbrötchen an so ziemlich jeder Imbissbude. Fladenteig, kurz im Grill erwärmt, darin Pommes bis über den Rand, und dann »halb und halb«, also halb Mayo und halb Ketchup, aber nicht diese eklige Raststättenmayo und nicht dieser Supermarktketchup, sondern am besten beides hausgemacht, die rote Sauce etwas dünnflüssiger als die weiße, sodass sie ein wenig, aber nicht ganz, durch die Pommes sickert. Das obere Drittel der Pommes mit dem Imbissgabelchen runteressen, dann das Gabelchen weglegen und vom Rand weg abbeißen. Ein Gedicht aus Zart und Kross, Warm und Heiß, Süß und Säuerlich, Trocken und Cremig. Im »Noma« kriegen sie das nicht hin. Aber beim »Mikado«, das ist die Imbissbude in Hagen, die das Pommesbrötchen am besten kann. Satt und selig für 2,30 Euro.

Doch dann zog ich weg. Ich war zwanzig und fand in München an keiner Imbissbudentafel das Wort Pommesbrötchen. Verstand München nicht und die Welt auch nicht mehr. Bat einen Imbissmann, der Dönerbrötchen und Pommes hatte, darum, das eine in das andere zu tun. Er sagte, so etwas mache er nicht. So muss es dem Saarländer ergehen, wenn er feststellt, dass woanders niemand Schwenkbraten kennt, oder dem Norddeutschen ohne sein Labskaus. Mit dem Pommesbrötchen hatte ich einen Teil meiner Identität in Hagen zurückgelassen, von dem ich gar nicht gewusst hatte, dass er einer ist.

Ich wüsste gern, woher das Pommesbrötchen stammt. Wer es erfunden hat. Und warum man es offenbar nur in Hagen und ein paar Kilometer hinter den Stadtgrenzen bekommt. In weiterer Entfernung gibt es ein paar Verwandte. Etwa das Hippiebrötchen, verbrei-

tet in Hessen, aber da nehmen sie vor allem Frühstücksbrötchen. Oder den Chip Butty in Großbritannien, aber da nehmen sie zwei Toastscheiben oder ein Brötchen. Oder das Sandwich américain in Frankreich, aber da nehmen sie am liebsten Baguette und stopfen zusätzlich zu den Pommes noch alles rein, was sie als Nahrung erkennen. Ich habe es probiert und es den Tauben gegeben. Nein, das ist alles einfach nicht das Gleiche.

Vor Kurzem war ich in Hagen. Die Geschichte des Pommesbrötchens kennt dort aber anscheinend niemand. Kein Mensch, der in Imbissbuden arbeitet, wusste weiter, auch Stadtarchiv oder Kulturreferat nicht. Heinrich Heine schreibt in *Deutschland. Ein Wintermärchen*: »Wir kamen nach Hagen schon gegen drei, / Da ward zu Mittag gespeiset«, er erwähnt Sauerkraut, Stockfische und »gestovte Kastanien im grünen Kohl«, aber keine Pommesbrötchen, bestenfalls die »Würste im spritzelnden Fett« kommen dem nahe. Das Pommesbrötchen wurde also wohl nach Heine erfunden. Vermutungen meiner lokalen Gesprächspartner weisen auf die Achtzigerjahre – und auf meine Lieblingsbude »Mikado«. Deren heutige Betreiber wissen aber auch nichts Genaues, und den früheren Chef habe ich nicht aufgetan.

Schlimmer war, dass »Mikado« zuhause Urlaub. Ich musste in einen anderen Imbiss, dort schmeckte es nicht so doll, der Fladen zu zäh, die Saucen zu plump, vergessen wir das. Aber: Während mein alter Freund Chrisi – meine Hagener Freunde werden bis heute allesamt auf etwas gerufen, das mit i endet – uns zu dieser Bude fuhr, erzählte ich ihm von meinen Pommesbrötchen-Recherchen.

»Ich weiß, wer es erfunden hat«, sagte er.

»Was, echt?«, sagte ich. »Wer?«

»Ich«, sagte Chrisi.

Er erzählte, er sei es gewesen, der zu Schulzeiten mit unserem gemeinsamen Freund Kassi beim »Kochlöffel« (andere Imbissbude) die Idee gehabt habe, Pommes und ein Brötchen zu bestellen und dann das Brötchen mit den Pommes zu füllen. Lange habe es nicht gedauert, dann habe das um sich gegriffen, und man habe quasi überall in Hagen Pommesbrötchen bekommen, dann halt im Dönerbrötchen.

Ich weiß nicht, ob Chrisi wirklich der Erfinder ist. Ich glaube nicht. Aber es ist eine schöne Vorstellung. Jetzt gehören meine Freunde und mein Pommesbrötchen für mich noch mehr zusammen.



MARC SCHÜRMAN

würde im Fall eines Wegzugs aus München wohl die Weißwurst am meisten vermischen. Nicht dass er sie besonders mögen würde, er findet sie eigentlich etwas widerlich. Aber manchmal sehnt er sich heftig nach ihr. Schürmann hat keine Ahnung, wie die Weißwurst das macht. – Für welches Lieblingsgericht aus Ihrer Heimat stoßen Sie regelmäßig auf Unverständnis? Schreiben Sie uns an redaktion@sz-magazin.de

Illustration: Alice Berti

NEU

Lindt 
EXCELLENCE

Dunkle Milch Chocolate
Mehr Cacao. Weniger Zucker.



Milchig-cremiger Geschmack mit extra viel Cacao.

Erleben Sie die erste dunkle Milch Chocolate von Lindt. Milchig cremiger Geschmack mit extra viel Cacao und seinen wertvollen Bestandteilen. Mehr Cacao, weniger Zucker. Dank des hohen Cacao-Anteils entfalten sich die intensiven Aromen der Cacaobohne in ihrer ganzen Vielfalt. Erfahren Sie mehr auf www.lindt.de/Excellence

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER SEIT 1845

TOPFGEFÜHLE

Protokolle
Miriam
Dahlinger

Fotos
Urban
Zintel

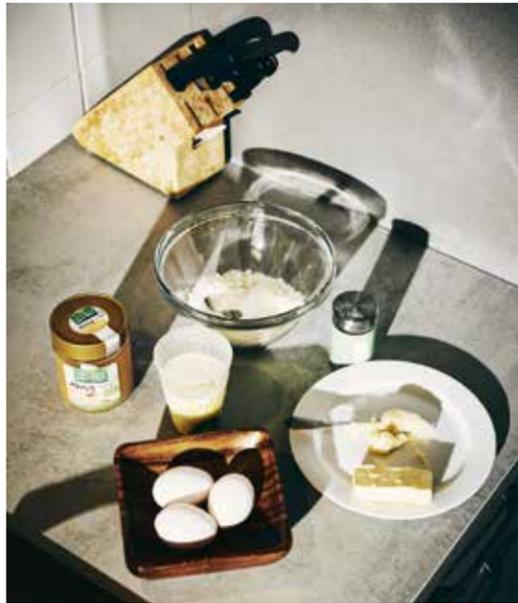


Vier Menschen, die in Deutschland im politischen Exil leben, erzählen von ihren Lieblingsrezepten aus der alten Heimat – und davon, wie diese Gerichte ihnen Trost spenden



Die äthiopische Journalistin Fatuma Nurye Yimam in ihrer Küche. Samstags backt sie hier Chechebsa (LINKS).

Fatuma Nurye Yimam, Journalistin aus Äthiopien, Berlin: *Chechebsa*



Butter, Honig und Berbere, eine äthiopische Gewürzmischung, verwandeln Pfannkuchen in Chechebsa.

»Meine Großmutter Amina brachte mir bei, traditionell äthiopisch zu kochen. Ihr war es wichtig, mich auf die Ehe vorzubereiten. In Äthiopien werden die meisten Ehen arrangiert. Ist die Auserwählte eine schlechte Köchin, kann es passieren, dass die Hochzeit abgesagt wird.

In Äthiopien heiraten Mädchen oft schon mit 14 Jahren. Mit elf lernte ich, Chechebsa zuzubereiten, ein heißes Getreidegericht mit flüssiger Butter, das stark machen soll. Der Tradition nach kochen es frisch verheiratete Frauen für ihre Ehemänner, damit der Mann nach der Hochzeitsnacht wieder zu Kräften kommt. Und Mütter kochen Chechebsa für ihre Kinder zum Frühstück. Man mischt Eier, Milch, Salz und Mehl zu einem Teig und backt alles zu dünnen Pfannkuchen. Die Pfannkuchen reißt man in kleine Stücke, anschließend zerlässt man Butter und Honig in einer heißen Pfanne und vermischt es mit Berbere, einer äthiopischen Gewürzmischung, die aus Chilipfeffer, Knoblauch, Ingwer, Bockshornklee und Basilikum besteht und aus den Gewürzen Korarima, Raute, Ajwain und Nigella. Danach wird alles gut gemischt.

Solange ich studierte, lehnten meine Oma und meine Mutter alle Männer ab, die um meine Hand anhielten. Als ich mit 22 Jahren meinen Mann Oumer heiratete, war meine Großmutter schon verstorben. Ich traf Oumer während meiner Arbeit als Journalistin in einem Café, in dem ich den Akku meiner Videokamera aufladen wollte. Er schlug mir vor, den nächsten Dokumentarfilm in seiner Heimat zu drehen, der Region Afar. Ich folgte seiner Einladung und war auch 2014 in Afar, als ich im Fernsehen sah, dass nach mir

gesucht wird. Die Regierung des Premierministers Hailemariam Desalegn versuchte, unliebsame Journalistinnen mundtot zu machen, indem er sie unter dem Anti-Terrorismus-Gesetz anklagte. Mit 23 Jahren war ich damals Chefredakteurin der kritischen Zeitschrift *Fact* und recherchierte über illegale Migrationsrouten von Äthiopien in den Sudan und nach Dschibuti. Ich hatte gehört, dass Frauen in Haft vergewaltigt und gefoltert wurden, nun musste ich selbst nach Dschibuti fliehen. Äthiopien betrat ich zuletzt, als ich von Dschibuti nach Kenia floh. Oumer begleitete mich, meinetwegen ließ er seinen Job, seine Familie, sein Land zurück.

Seit August 2017 leben wir in Berlin. Wir haben zwei kleine Kinder, einen dreijährigen Sohn und eine fast zweijährige Tochter. Samstags koche ich zum Frühstück Chechebsa. Wenn ich die Gewürze schmecke, erinnere ich mich an meine Oma und bin voller Freude über meine eigene Familie.«

Doğan Akhanlı, Dissident und Autor aus der Türkei, Köln: *Şor-Käse*

»Adnan Keskin und ich haben uns in den Siebzigerjahren kennengelernt, in einer Zeit, als das Militärregime Tausende Menschen ins Gefängnis steckte. Auch ich wurde 1975 beim Kauf einer linken Zeitung verhaftet. Nach fünf Monaten mussten sie mich aus der Haft entlassen, aber seitdem ist die Türkische Republik für mich ein Unrechtsstaat. Adnan, der wie ich aus der Region Şavşat im Nordosten der Türkei kommt, an der Grenze zu Georgien, sah das ähnlich, und gemeinsam zogen wir 18-jährige Jungs von Ort zu Ort, um die Dorfleute für die Revolution zu gewinnen. Nach dem Winter begannen wir getrennt voneinander in größeren Städten Pädagogik zu studieren und schlossen uns marxistischen Gruppen an.

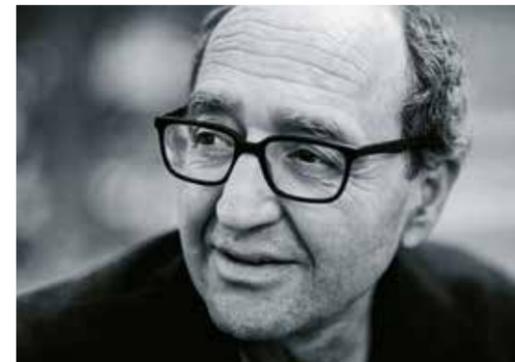
1980 wurde Adnan nach dem Militärputsch festgenommen. Er brach nach sieben Jahren Militärgefängnis aus, mit acht weiteren Gefangenen hatte er einen 85 Meter langen Tunnel gegraben. Auch ich wurde 1985 wieder verhaftet – wegen des Besitzes illegaler Zeitschriften und Flugblätter sowie wegen Fluchthilfe ins Ausland. Ein Jahr nach meiner frühzeitigen Entlassung wurde mein Urteil 1988 auf 20 Jahre erhöht.

Also organisierte Adnan, der bereits seit 1987 in Köln lebte, von Deutschland aus unsere Flucht. Er verschaffte meinem Sohn und mir gefälschte Pässe, mit denen wir in ein Flugzeug nach Deutschland steigen konnten. Meine Frau und meine Tochter holten wir später nach. Seitdem verbrachte ich jeden Sonntag zu Hause bei Adnan und seiner Frau Nese. Und wenn wir zusammensaßen, aßen wir immer den schmelzigen Şor-Käse unserer Heimat.

In meinen 28 Jahren in Deutschland ist mein Heimweh nie ganz weggegangen. Irgendwann wurde die Sehnsucht nach meinem Geburtsort sogar so stark, dass ich das Gefühl hatte, mein Dorf nur erfunden zu haben. 2010 hielt ich es nicht mehr aus und nahm ein Flugzeug in die Türkei.

Bei meiner Ankunft wurde ich sofort verhaftet. Der Vorwurf, ich sei an einem Raubüberfall beteiligt gewesen, war absurd und hatte vor Gericht keinen Bestand, also kehrte ich zurück nach Deutschland, zu meiner Familie und zu Adnan. Auch er hatte eine unglaubliche Sehnsucht nach unserer Heimat, und so bauten wir Sonntag für Sonntag mit dem Käse eine Brücke zwischen Köln und Şavşat. Wenn Adnan und ich den Käse aßen, sprachen wir mit dem weichen Dialekt unserer Region und kamen in eine alberne, kindliche Stimmung.

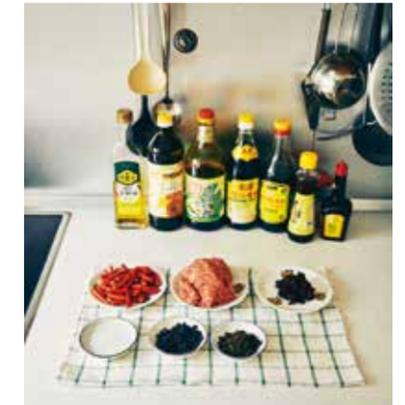
Wir wussten damals nicht, dass wir beide krank waren. Im Herbst 2013 wurde ich während einer Vorsorgeuntersuchung sofort ins Krankenhaus überführt und am Herzen operiert. Als ich auf der Intensivstation aufwachte, stand Adnan vor mir. Ich bat ihn, sich auch untersuchen zu lassen. Er rauchte noch mehr als ich und hielt sich beim Trinken nicht zurück. Zwei Wochen vor seinem Arzttermin hörte sein Herz auf zu schlagen. Sein Tod kam so plötzlich und war so schmerzhaft, dass seine Frau Nese und ich aufhörten, Şor-Käse zu essen. Bis im vorigen Jahr meine 80-jährige Tante und zwei meiner Schwestern mit Koffern voller Käse aus der Türkei zu Besuch kamen. Sie blieben 14 Tage, und wir aßen ihn jeden Tag. Seitdem essen auch Nese und ich wieder gemeinsam Şor-Käse, sie löst ihn wie früher in Butter und Wasser auf, und wir reden über Adnan. Es sind friedliche und lustige Erinnerungen, wir lachen viel.«



Viele Jahre lang konnte Doğan Akhanlı den Şor-Käse seiner Heimat nicht essen – aus Trauer.

Fotos: Türkan Kentel, privat

Liao Yiwu, Schriftsteller aus China, Berlin: *Mapo-Tofu*

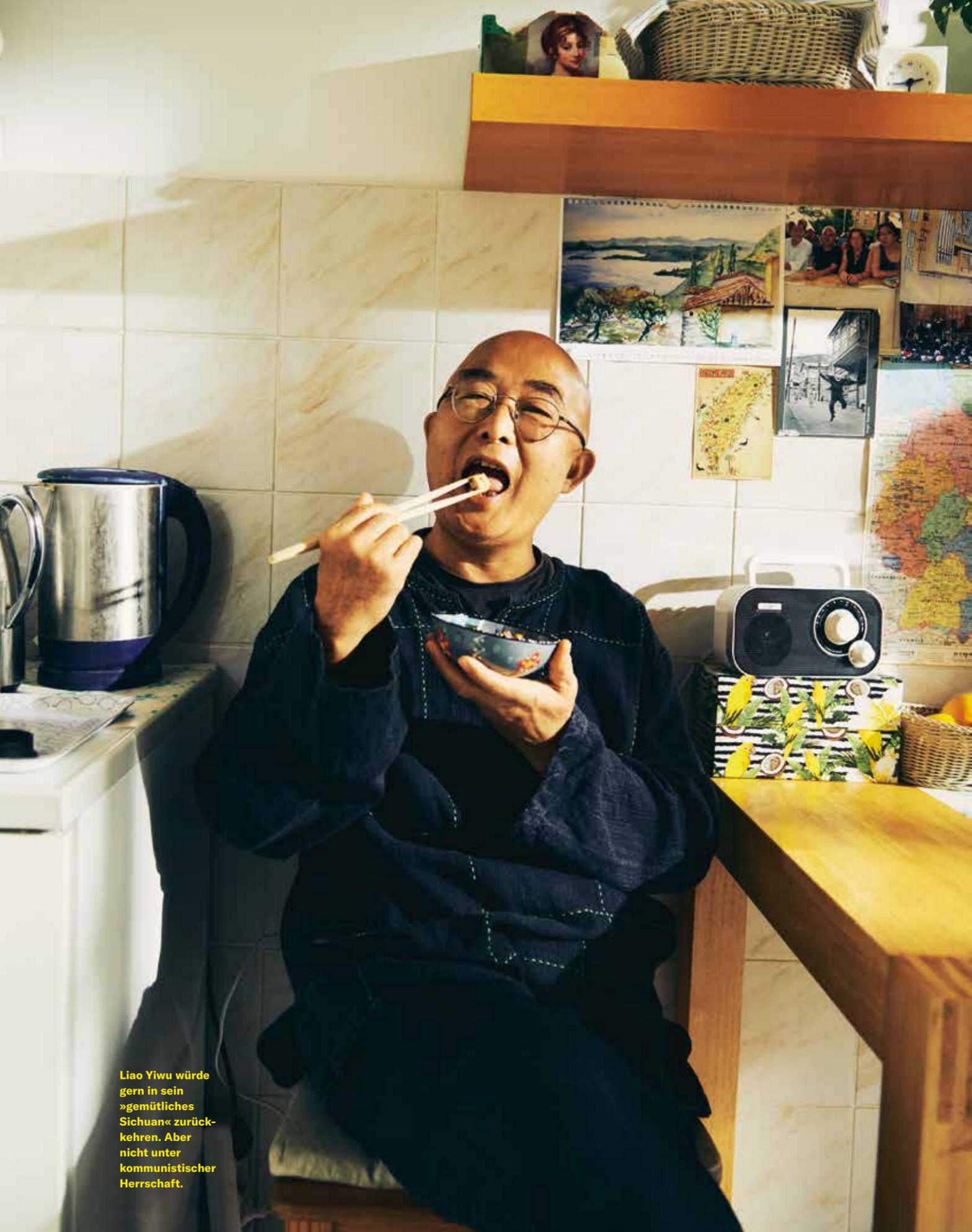


Neben Tofu sind Hackfleisch und Chili die Hauptzutaten von Mapo-Tofu.

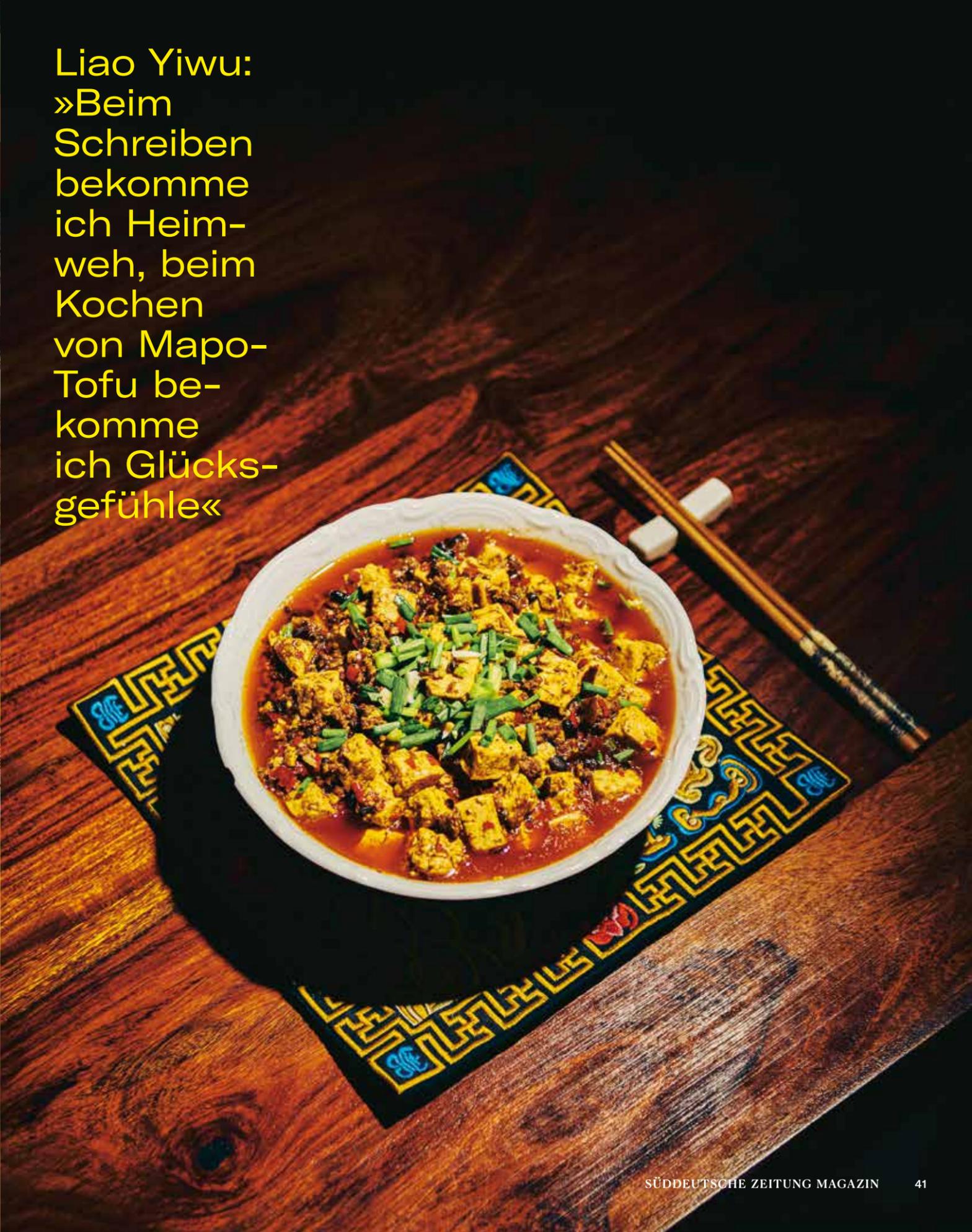
»Ich komme aus der Provinz Sichuan im Südwesten von China. Dort sagt man, dass ein Schriftsteller nicht nur schreiben, sondern auch kochen können muss. Früher dachte ich, das sei Quatsch. Heute verstehe ich es. Beides sind Kunstformen. Es reicht nicht, nur die Zutaten zu kennen. Um etwas daraus zu machen, muss man das Handwerk beherrschen. Ich koche jeden Tag für meine Familie und möchte behaupten, dass ich ein begabter Koch bin: Ich weiß, wie man die Hitze regulieren muss und wie viele Chilis man braucht, damit Mapo-Tofu, ein Eintopf mit Tofu und Hackfleisch, nicht nur scharf ist, sondern auf der Zunge prickelt. Sichuan liegt in einem Tal, dort ist es das ganze Jahr über feucht. Das scharfe Essen bringt die Menschen zum Schwitzen und treibt ihnen die Feuchtigkeit aus.

Ich war ein Kind, als ich zum ersten Mal Mapo-Tofu aß. Es war die Zeit der chinesischen Kulturrevolution. Gegenüber unserer Wohnung war ein Restaurant, eine Bude aus grauen Holzbrettern, das nur dieses eine Gericht anbot. Der Koch war über siebzig und saß im Gefängnis, zweimal die Woche durfte er mittags raus, um zu kochen. Dann kamen alle hergelaufen und warteten, bis er mit einem großen Topf herauskam. Jeder Gast bekam nur ein Schälchen und wir Kinder nur einen Löffel von unseren Eltern. Nachschlag gab es nie. Wer zu spät kam, ging leer aus.

Hunger war mein erster Lehrmeister. Ich wurde 1958 geboren, kurz vor der großen Hungersnot. Wegen des Hungers konnte ich mit vier Jahren noch nicht richtig laufen, aber der Hunger hat auch meinen Geschmack geschärft und die Art bestimmt, wie ich schreibe. In China sind meine Bücher verboten. Vor dem Massaker vom 4. Juni 1989 am Tian'anmen-Platz, dem Platz des Himmlischen Friedens, hatte ich als unpolitischer Dichter gearbeitet. Doch die Gewalt vom 4. Juni politisierte mich. Ich schrieb das Gedicht *Massaker* und sprach meine Worte auf Tonband: »Man dreht dich durch den Fleischwolf, du schreist. Restlos verputzt von einem Hund, schreist du noch aus dem Hundebauch. Schrei. Dieses beispiellose Massaker überleben nur die Hundesöhne.« Die Kassetten wurden in mehr als zwanzig Städten verbreitet. Neun Monate später verhafteten sie mich wegen



Liao Yiwu:
»Beim Schreiben bekomme ich Heimweh, beim Kochen von Mapo-Tofu bekomme ich Glücksgefühle«



Liao Yiwu würde gern in sein »gemütliches Sichuan« zurückkehren. Aber nicht unter kommunistischer Herrschaft.

›Verbreitung konterrevolutionärer Propaganda«. Im Gefängnis wurde ich gefoltert. Das Schreiben half mir, meine Erfahrungen zu verarbeiten. 2011 gelang es mir, China zu verlassen.

Wenn ich heute von Berlin aus nach China blicke, ist meine größte Angst, dass sich die Geschichte wiederholt. Vor dem Tian'anmen-Massaker waren überall Polizisten, ich habe die Gewalt gehat. Seit den Protesten in Hongkong sind auch dort die Straßen voller Sicherheitskräfte. Die chinesische Regierung benutzt die gleiche Sprache wie damals, sie nennt die Studenten ›gewalttätige Terroristen«. Niemand weiß, was kommen wird. In Deutschland darf ich schreiben, was ich will. Die reine Freiheit. Solange meine Bücher gelesen werden und ich weiterschreiben kann, will ich mich für Menschen einsetzen, die noch nicht in Freiheit leben.

Natürlich kann ich mir vorstellen, nach China zurückzukehren, in mein gemütliches Sichuan, wo meine Mutter und meine Verwandten leben. Aber nicht solange die Kommunistische Partei an der Macht ist und es in China eine Diktatur gibt. Beim Schreiben bekomme ich Heimweh, beim Kochen von Mapo-Tofu erlebe ich Glücksgefühle. Dann bin ich ganz im Moment, beim Duft der Chili, bei den zischenden Geräuschen der Pfanne, und ich denke an die alte Frau, die das Gericht zur Kaiserzeit erfunden haben soll. Sie war keine Schönheit, Mapo heißt übersetzt ›pockennarbige Alte«, aber ihr Essen wird seit Jahrhunderten gekocht. Für mich ist es die größte Freude, wenn ich sehe, dass mein Mapo-Tofu allen schmeckt. Dann konnte ich Sichuan nach Berlin bringen.«

Olga Romanova, Journalistin aus Russland, Berlin: Salat Olivier



Seit Olga Romanova in Berlin lebt, macht sie ihren Salat Olivier mit Pute: Viele ihrer Freunde sind Muslime.

›Salat Olivier gehört in Russland zu jedem Fest. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Ein französisch-belgischer Koch namens Lucien Olivier hat das Gericht im 19. Jahrhundert für den russischen Adel

erfunden. Er verwendete unter anderem Flusskrebse und Kaviar. Exquisite Zutaten, die man zu Sowjetzeiten nirgends bekam, also benutzten die Menschen Dosenersbsen und ersetzten die Flusskrebse durch Schinken. Meine Mutter verwendet Konservenerbsen, ich nehme frische Erbsen und mische noch Apfelstücke für den Geschmack unter. Den Schinken koche ich, genauso wie Kartoffeln, Karotten und Eier. Dann würfle ich alles und gebe Gewürzgurken und Zwiebeln dazu. In einer großen Schüssel vermische ich die Zutaten mit Mayo. Zum Schluss kommt meine geheime Zutat: Worcester-Sauce.

Mein Ex-Mann Alexej Kozlov wurde 2008 wegen versuchter Geldwäsche und Betrugs zu acht Jahren in einer Strafkolonie verurteilt. Ich tat alles, um seine Unschuld zu beweisen: Ich gab Interviews, postete auf Social Media, stellte Journalisten seine Falldokumente zur Verfügung und gründete schließlich die regierungskritische Organisation ›Russland hinter Gittern«, die sich vor allem für politische Gefangene einsetzt.

2011 wurde er entlassen, aber ein Jahr später wieder verurteilt. Zunächst zu fünf und im Jahr darauf zu vier Jahren Haft. Kurze Zeit später kam er aber wieder frei. Dann kehrte für ein paar Jahre relative Ruhe ein. 2017 durchsuchte die Staatsanwaltschaft das Büro von ›Russland hinter Gittern« in Moskau. Als Aktivistin, die für die Rechte von Gefangenen kämpft, wusste ich, dass in Russland auf Durchsuchungen meistens Gefängnis folgt.

Deshalb floh ich im Juni 2017 nach Berlin. Mein Mann blieb zunächst in Moskau, um die Stiftung zu leiten. Mittlerweile sind wir getrennt. Mein neuer Freundeskreis ist bunt, viele meiner Berliner Freunde flohen vor Assad aus Syrien, mein neuer Partner Dilschad ist Türke. Weil viele von ihnen Muslime sind, hat sich auch das Rezept für meinen Salat Olivier verändert: Statt Schinken aus Schweinefleisch verwende ich jetzt Pute – und der Salat schmeckt noch besser.

›Russland hinter Gittern« gibt es noch, wir haben inzwischen 49 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in verschiedenen Städten. Ich führe die Organisation so gut es geht aus Berlin, hier habe ich eine befristete Aufenthaltserlaubnis. Mein Status in Russland ist unklar, in den vergangenen zwei Jahren wurde mein Fall 13 Mal wiedereröffnet und zwölf Mal wieder geschlossen. Momentan bin ich in Russland nicht sicher, aber manchmal muss ich vor Ort sein. Vor einigen Wochen war ich in unserem Büro in Jaroslawl, als mich kurz vor meiner Abreise ein Ermittler anrief und für den kommenden Tag zu Befragungen in sein Büro bestellte. Zum Zeitpunkt der Befragung war ich schon wieder in Deutschland, aber die Passkontrolle wurde zu 15 angstvollen Minuten.

Für mich als Russin waren Mutterland, Heimat und Familie immer dasselbe. Ich wusste nicht, dass man sie trennen kann. Aber wenn ich heute in ein Flugzeug nach Deutschland steige, sagt immer öfter eine Stimme in mir, dass ich nach Hause fliege. Nun wohnt seit Oktober auch meine Tochter Anna in Berlin. Das heißt, meine Familie und meine Heimat sind mittlerweile in Deutschland. Mein Mutterland aber bleibt Russland. Eines Tages will ich dort sterben.«



MIRIAM DAHLINGER

isst seit zwölf Jahren kein Fleisch. Für das Mapo-Tofu von Liao Yiwu machte sie eine Ausnahme. Seitdem fragt sie sich, wie oft sie eine Ausnahme machen kann.

Fotos: Urban Zintel, privat



BIO-BAUERN SCHÜTZEN UNSER KLIMA

ALNATURA HILFT BAUERN BEI DER UMSTELLUNG AUF DEN BIO-LANDBAU!

Der Bio-Landbau geht sorgsam mit unserer Umwelt um: Die Artenvielfalt wird erhalten, der Boden, das Grundwasser und das Klima werden geschützt.

Bereits 2015 haben Alnatura und der NABU das Projekt „Gemeinsam Boden gut machen“ ins Leben gerufen, das Betriebe finanziell bei der Umstellung auf Bio unterstützt. Alnatura fördert das Projekt im Rahmen der Alnatura Bio-Bauern-Initiative (ABBI).

Mehr unter alnatura.de/abbi



GEMEINSAM BODEN GUT MACHEN.
Die Alnatura Bio Bauern Initiative



Flauschig. 600-Euro-Gutschein für Carl Ross (Bademäntel und Frottierwäsche).

Gaben zu haben

Bei uns beginnt die Bescherung schon jetzt – mit dem Adventskalender des *SZ-Magazins*. All diese Dinge können Sie mit ein bisschen Glück gewinnen.

Wie, erklären wir unten rechts

Zeitgemäß. Armbanduhr »Tangente 33 Duo« von Nomos Glashütte.



Trennscharf. Zwei handgeschmiedete japanische Messer von Dictum.



T



Aufnahmebereit. Handtasche »Luisaviaroma Exclusive Tangle« von Jil Sander.

Rost und Reiter. Elektrogrill »Pulse 2000«, inklusive Rollwagen, von Weber.



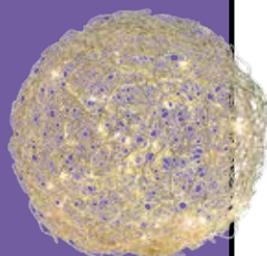
Dehnbar. Yogaset inklusive Outfit, Matte, Block, Tasche, von lululemon athletica.

Klappt doch. »Folding Bike black« von Mini.



A

Strahlkraft. Bodenleuchte »Million Dreams« von Travani.



Kleidsam. 600-Euro-Gutschein für Wunderwerk (nachhaltige Mode).

Klangfarbe. Lautsprecher »Beoplay M5« von Bang & Olufsen.



N

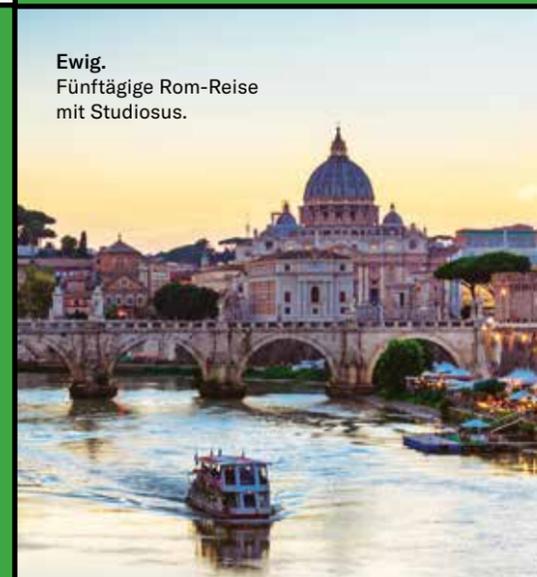


Wohnsitz. Sofa »Baker« von Marie's Corner.

Historisch. Medaillon-Anhänger, aus dem Jahr 1860, vom Schmuckatelier Die Halsbandaffäre.



Ewig. Fünftägige Rom-Reise mit Studiosus.



Erdig. Cognacbraune Lederjacke von Belstaff.



Glänzend. Ring »Prima«, mit Diamantenrondell, von Fope.



Salonfähig. Damen-Outfit, mit Blazer, Hose und Bluse, von Hugo Boss.



Über'n Berg. Freeride-Ski »Mindbender 116C«, mit passendem Stiefel, von K2.



D

Träum weiter. Designer-Bettwäsche von Hästens.



Fotos: ddp (1)

E



Draußenminister. Atmungsaktives Skitouren-Outfit von Dynafit.



Tintenherz. Füllfederhalter »Red Signature« von Montblanc.



Packend. Weekender und Trolley »Rue St-Guillaume« von Karl Lagerfeld.

World Wide Webstuhl. Textilsset (Schals, Decke, Handtücher) aus Äthiopien, von Welana.



Ton in Ton. Ohrhörer »SE846« von Shure.

Haut rein. Kosmetikset von La Mer.



V

Adventskalender 2019 So können Sie gewinnen: Bis Weihnachten verlosen wir auf unserer Webseite täglich je eines der Geschenke, die auf dieser Doppelseite zu sehen sind. Jede Verlosung (außer der ersten, dazu mehr auf Seite 60 dieses Hefts) dauert genau 24 Stunden, jeweils ab 0 Uhr. Allerdings verraten wir Ihnen nicht vorher, was wann verlost wird. Wenn Sie also etwas auf dieser Seite besonders interessiert, sollten Sie jeden Tag auf unserer Webseite vorbeischauen – über die Adresse sz-magazin.de/gewinnen kommen Sie direkt zu den Verlosungen. Viel Glück! Mitarbeiter der beteiligten Firmen dürfen nicht mitmachen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung der Gewinne sind ausgeschlossen.

Kaum ein Koch nimmt es mit Lebensmitteln so genau wie Dylan Watson-Brawn im Berliner Restaurant »Ernst«. Ein Gespräch über norwegische Muscheltaucher, komplexe Karotten und die Butterkuh Uschi

»EIN FISCH IST EIN IN SICH GE-SCHLOSSENES SYSTEM«

Interview
Kerstin Greiner

Fotos
Maximilian Virgili



LINKE SEITE: Dieser Muskatkürbis wurde vor dem Servieren im Restaurant drei Tage lang gegrillt. DIESE SEITE: Dylan Watson-Brawn (LINKS) mit einem seiner Köche, Jake Potashnick. Viele, die im »Ernst« arbeiten, sind noch in ihren Zwanzigern.

SZ-MAGAZIN Um Ihre Art des Kochens zu verstehen, sieht man sich vielleicht am besten den bekanntesten der 30 Gänge an, die Sie an einem Abend serviert haben: eine Karotte mit Butter. Was ist so besonders an dieser Karotte?

DYLAN WATSON-BRAWN Es ist eine spezielle Karotte. In Beeskow in Brandenburg arbeitet eine Bio-Landwirtin, Branca. Sie baut auf Sand an. Also wirklich: auf Sand, der aussieht wie ein Strand. Der Sand hat große Anteile von Quarz – nicht die beste Erde, um etwas wachsen zu lassen. Aber sie schafft es, dort Gemüse zu ziehen, pflanzt Karotten im April und erntet im August. Das ist eine lange Zeit im Boden, mehr als 100 Tage, deutlich länger als andere Karotten. Ihre Karotten sind nicht groß, aber kompakt. Ich habe in meinem Leben keine bessere Karotte gesehen, nicht in Paris oder von den Biohöfen in British Columbia. Wir garen sie langsam über dem Grill und servieren sie mit Butter. Sie schmeckt nach Schokolade. Normalerweise haben Karotten Aromen, aber sie sind nicht der Star eines Ganges. Doch diese Karotte ist phänomenal, so komplex. In diesem Jahr hat es allerdings so wenig geregnet, dass alle Karotten eingegangen sind. Deswegen steht in diesem Jahr keine Karotte auf unserem Menü, weil wir keine andere Karotte als diese servieren würden.

Sie kaufen nur ohne Zwischenhändler, direkt vom Bauernhof. Wie finden Sie Bäuerinnen und Bauern, mit denen Sie arbeiten?

Branca traf ich an ihrem Stand auf einem Markt in Berlin. Wir näherten uns an, halfen auf dem Feld, wenn sie Hilfe brauchte.

Viele Köche arbeiten heute regional, saisonal, mit Erzeugern – aber Sie gehen noch viele Schritte weiter: Sie sehen sich alle Produktionsschritte eines Lebensmittels an, Böden, Ernte, Transport,

Kühlung, und greifen in die Prozesse ein. Dann kochen Sie aber oft kein Gericht aus dem Produkt, sondern präsentieren es mit bloß einer Zutat.

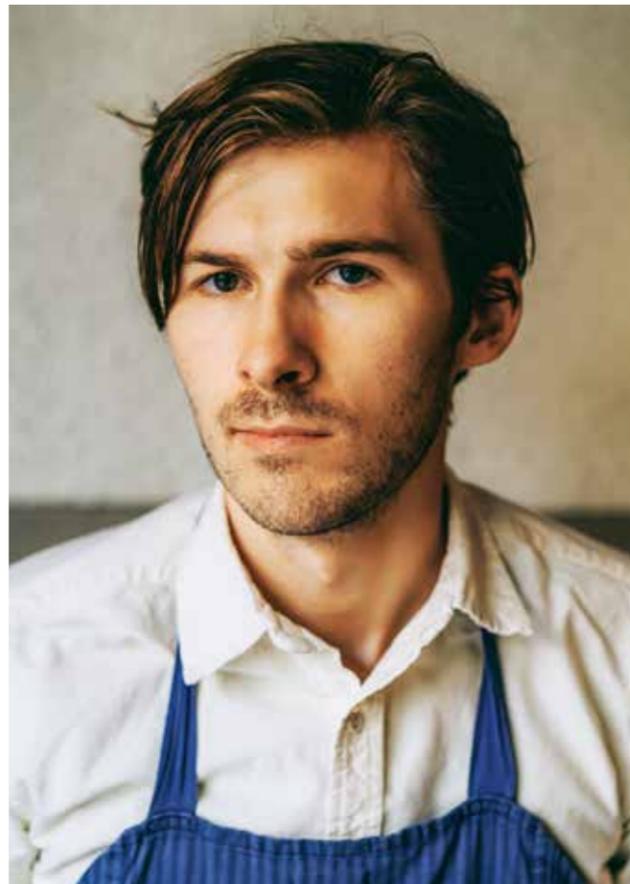
Wenn du außergewöhnliche Qualität hast – warum solltest du etwas anderes daraus machen? Das ist die Idee unseres Menüs: außergewöhnliche Lebensmittel. Erst dann denken wir über die Verarbeitung nach. Wir wählen eine Begleitung wie eine japanische Dashi, eine Brühe, die die Essenz des Produktes fördern soll. Wenn eine Auster gut ist, hat sie so viel Geschmack, dass man sie allein servieren kann. Wenn wir etwas nicht verbessern können, lassen wir es, wie es ist.

Wie verbessern Sie die Qualität eines Produktes?

Zum Beispiel bitten wir unsere Produzenten, beim Transport von Lebensmitteln anders zu denken. Deswegen haben wir die Zusammenarbeit mit deutschen Fischern eingestellt.

DYLAN WATSON-BRAWN

wurde 1993 in Vancouver geboren. Mit 17 hospitierte er als erster Ausländer in der Küche des japanischen Drei-Sterne-Restaurants »Nihonryori RyuGin«, danach wurde ihm eine fünfjährige Ausbildung angeboten. Nach eineinhalb Jahren musste er Japan wegen Visum-Problemen verlassen. Nach Stationen im »Noma« in Kopenhagen und dem »Eleven Madison Park« in New York eröffnete Watson-Brawn mit seinem Partner Spencer Christenson in Berlin einen Supperclub: private Abendessen für zahlende Gäste in einer Wohnung. 2017 eröffneten sie in Berlin das Restaurant »Ernst«. Die dortige Küche ist vom japanischen Kaiseki-Stil angeregt, leicht und reduziert. Im Februar 2019 erhielt das »Ernst« einen Stern vom Restaurantführer *Guide Michelin*. Bald eröffnen Watson-Brawn und Christenson noch eine Weinbar.



Der Eingang zum Restaurant »Ernst« in Berlin-Wedding. Gäste müssen die Klingel benutzen.

Warum?

Sie wollten nicht machen, worum wir sie gebeten hatten. Also arbeiten wir nun nur noch mit französischen Fischern. Ich bin es leid. Man darf Fisch nicht direkt nach dem Fangen auf Eis packen. Ein Fisch ist im Wasser ein in sich geschlossenes System. Wenn man ihn nach dem Fang in Eis legt, zieht er sich mit Wasser voll wie ein Schwamm. Wir bekommen den Fisch aus Frankreich zur selben Zeit, wie wenn wir ihn aus Deutschland beziehen würden. Aber die Qualität ist besser.

Leben die Fische noch, wenn Sie sie bekommen?

Nein, das Lebendverschiffen von Fischen ist schwierig und nur in Japan in guter Qualität möglich. Wir hätten gern lebende Fische, manchmal bekommen wir welche aus der Region.

Sie sind einer der wenigen Menschen in Berlin, die »Ike Jime« beherrschen, die stressfreie, schmerzlose japanische Methode der

Fischtötung. Wenden Sie diese Methode an?

Würde ich gern, aber die Methode ist in Deutschland illegal. Wir haben schon Strafen dafür bekommen. Die gesetzlich zugelassenen Tötungsmethoden sind brutal.

Aber bei Ihren Hühnern durften Sie unproblematisch in die Prozesse eingreifen: Sie haben sechs Monate an deren Futter experimentiert.

Oh ja! Bei Eiern und Geflügelfleisch dreht sich viel ums Futter. Aber auch um Abstammung und Generationenfolge. Wir arbeiten immer mehr mit der Zucht. Voriges Jahr haben wir mit Enten angefangen. Wir gebeten unseren Landwirt David, uns Sachsenenten und Belgian Runners zu besorgen. Die Runners legt gute Eier, ist aber eine sehr dünne Ente. Die Sachsenente sieht aus, wie man sich eine Ente vorstellt, und hat gutes Fleisch. Also versuchen wir jetzt eine Kreuzung aus beiden. Mit der Geflügelfarmerin Karen

züchten wir eine englische Entenrasse namens Aylesbury, die auch als »Wagyu Duck« bekannt ist – sehr fett. Aber diese temperamentvolle Ente ist leicht zu stressen, also züchten wir eine robustere deutsche Rasse mit ein. Wir versuchen auch, Qualität über Grenzen hinweg zu generieren: Markus, der den Hof seiner Eltern in Ostdeutschland übernommen hat, probiert neue Züchtungen von Süßkartoffeln und arbeitet mit der Universität von Louisiana zusammen. Er hat uns auch Mais angebaut – drei Spezies, alte Sorten, schwarze, gelbe, mehrfarbige. Wir haben sie aber zu nah zusammen gepflanzt, und sie haben sich gekreuzt, wie aufregend!

Sind viele Bauern so offen?

Nein. Wir arbeiten auch nur mit Landwirten, wenn sie die beste Qualität erzeugen. Viele Köche arbeiten mit Landwirten, verstehen aber nichts von Qualität. Wir waren auf so vielen Biobauernhöfen mit netten Leuten – aber sie brachten keine Qualität.

Für viele ist Biolandwirtschaft genug: Es muss bio produziert sein – ob es schmeckt oder nicht. **Sie waren in mehr Dörfern im ehemaligen Ostdeutschland als die meisten Deutschen.**

Absolut.

Was denken Sie über die Landwirtschaft in Ostdeutschland?

Sie ist sehr interessant, weil nach der Wende Menschen Zugang zu Land bekamen. Aus Ostdeutschland und von überallher. Wo gibt es so was noch? Um unser Restaurant »Ernst« zu verstehen, muss man sehen, dass wir nicht in Europa aufgewachsen sind, sondern in Kanada, das nur 150 Jahre alt ist. Dort ist bloß Wald. In Europa habt ihr eine unglaublich lange Kultur der Landwirtschaft. Das sehen die Europäer nicht, weil sie es immer hatten. Für uns ist das sagenhaft: Schon im Römischen Reich wurde hier angebaut. Alles existiert seit 2000 bis 3000 Jahren, unglaublich! Wieso aber



Diese Steinpilze stammen laut Watson-Brawn von einem Mann, der als einer von wenigen eine Lizenz zum Pilzesammeln rund um Berlin habe. Watson-Brawn verrät den Namen nicht.

Das kostet aber auch alles viel Zeit – mehr Zeit, als Sie in der Küche verbringen.

Ja, wir haben Tage auf Feldern verbracht. Diese Beziehungen nutzen wir jetzt.

Am Anfang eines Abends in Ihrem Restaurant erklären Sie, welche Kuh die Milch für alle Gänge geliefert hat, die Milchprodukte enthalten. Kennen Sie Ihre Kühe mit Namen?

Ich denke schon. Im Moment gibt es aber nur drei, vier Kühe, die in unserem Leben eine große Rolle spielen. Wir fingen erst vor einigen Jahren an, mit unseren Milchbauern in der Uckermark zu arbeiten. Ich nenne keine Namen, weil viele Menschen unsere Kontakte stehlen. In unserem Geschäft existiert nicht dieser Geist der Zusammenarbeit, sondern viel Konkurrenz. Vor drei Jahren fiel uns auf dem Hof das

Kälbchen Uschi auf, eine Mischung eines Jersey-Rinds von der gleichnamigen Insel im englischen Kanal. Die Jerseys sind berühmt für gelbe, reiche Butter. Uschi war zu jung, um Milch zu geben. Aber wir warteten. Jetzt machen wir eine »Single Cow Butter«, also eine Butter nur von Uschis Milch. Unsere andere Milch kommt aus der Linie einer Kuh, die Mirabelle heißt. Sie wird jetzt langsam zu alt, um ihre Milch zu geben. Mirabelles Aufgabe übernehmen jetzt ihre Schwester Manami und eine von Mirabelles Töchtern, Tao. Auch bei ihnen variiert die Qualität zwischen Morgen- und Abendmilch.

Welche ist besser?

Hängt davon ab, was und wie viel sie fressen. Kühe sind nicht dumm und liefern grundlos Überproduktion. Wenn sie weniger produzieren, ist die Qualität

»Wir verwenden nur Gemüse, das nie einen Kühlschrank gesehen hat«

besser. Darum geht es: Wir Menschen sollten weniger Autos produzieren, aber bessere. Haltet weniger Kühe, produziert weniger Milch, dafür bessere. Bessere Produktion, höhere Preise.

Sie haben einmal gesagt, Sie sehen sich jeden Morgen den Wetterbericht an.

Das Wetter verändert alles, ja: wie und wann wir Lebensmittel ernten und sie behandeln. Bei Regen ist die Ernte oft nicht gut. Ich muss auch wissen, ob meine Fischer rausfahren können.

Und es heißt, Sie fassen Gemüse nicht vor fünf Uhr am Nachmittag an.

Richtig. Das gilt nicht für jedes Gemüse, jetzt im Winter brauchen manche Gemüse mehr Vorbereitung. Aber sonst: Warum sollte man ein Gemüse vorher schneiden, waschen, zubereiten? Wir verwenden nur Gemüse, das nie einen Kühlschrank gesehen hat, und bereiten es auf den Punkt zu.

Wie kochen Sie?

Klassisch. Wir rösten auf unserer eigenen Kohle, wir braten, pochieren, dünsten... Wir machen nichts Verrücktes. Die Technik ist einfach.

Sie bieten in Ihrem Restaurant nur zwölf Plätze.

Wird das so bleiben, auch nach Ihrem Michelin-Stern?

Ja, aber wir eröffnen ein zweites Restaurant, eine Weinbar nebenan, in die man auch spontan gehen kann. Vielleicht kochen wir da nur zehn Gänge, größere Portionen, und das Menü dauert keine drei Stunden, sondern ein-einhalb.

Sie entschieden sich anfangs, nur diese zwölf Plätze anzubieten, damit Sie unabhängig von Zwischenhändlern und Produzenten sind.

Weil ich manchmal nur fünf Auberginen in einer bestimmten Qualität bekomme. Die gehen weiter ins Restaurant »Ernst«. Wenn ich aber 70 Kilo gute Äpfel habe, kann ich sie in beiden Restaurants verwenden. Wir wollen ein natürliches Verständnis für unsere Produkte entwickeln.

Unsere Bauern stehen manchmal wochenlang nachts auf, um ihre Pflanzen zu gießen. Die Trockenheit ist ein Problem. Wir leben in einer schwierigen Zeit, in der die Bodengesundheit, die Genetik von Pflanzen, die Sorge um die Herkunft der Produkte und die Handarbeit immer wichtiger werden. Die Menschen haben sich jahrelang nur bei Wein um seine Anbaugebiete, seine Herkunft, Lagerung, Alterung gekümmert. Wir im »Ernst« denken aber über Lebensmittel auf die gleiche Art.

Verstehen die meisten Gäste, was Sie tun?

Am Anfang kamen die Leute wegen der Idee, dann wegen des Michelin-Sterns. Wir sind aber eigentlich kein Sternerestaurant, also: Wir sind entweder ein Drei-Sterne-Restaurant oder ein Null-Sterne-Restaurant. Für die richtige Person kann es die

richtige Erfahrung sein. Viele erinnert ein Essen bei uns an einen Spaziergang mit ihren Großeltern durch den Wald, bei dem sie Beeren von Sträuchern oder Kräuter probierten. Sie essen hier Produkte, die sie eine Million Mal gegessen haben, die aber schmecken, als hätten sie sie noch nie gekostet.

Erzählen Sie und Ihre Mitarbeiter deswegen im Restaurant so viele Geschichten über jedes Lebensmittel, wie es gewachsen ist, wie Sie es behandelt haben?

Ja. Einige Gäste wollen alles über Böden, Getreideanbau, Tierfutter hören. Andere lieben lustige Geschichten unserer Bauern. Viele wollen nur was über das Kochen wissen. Aber unser Essen sollte auch schmecken, wenn wir nichts erzählen.

Man kann bei Ihnen nicht reservieren, sondern kauft im Internet ein Ticket, das

man nicht zurückgeben kann. Bezahlt ist bezahlt.

Wenn die Gäste Zweifel haben, sollen sie besser nicht kommen, denn das ist nicht gut für das Restaurant. Bei uns sitzen zwölf Menschen an einem Tisch. Tut mir leid, aber Sie werden Ihr Geld nicht wiederbekommen, wie in der Oper: Nur weil Sie die Oper nicht mögen, kriegen Sie Ihr Geld auch nicht wieder.

KERSTIN GREINER



war baff über das gute Gesichter-gedächtnis von Dylan Watson-Brawn. Obwohl sie das Restaurant mehr als ein Jahr vor dem Interview besucht hatte, kurz nach der Eröffnung und noch vor dem Michelin-Stern, erinnerte Watson-Brawn sich an sie – und sogar daran, wo sie gegessen hatte.

gibt es kaum noch deutsche Birnen? Warum baut sie niemand mehr an?

Auf Ihrem Abendmenü gestern standen Gemüse, Pilze, Getreide – Yacon, Shishito, Aji, Celtuce, Parasol, Emmer. Lassen Sie diese Produkte hier anbauen?

Wir arbeiten mit einem Hof in Toulouse. Wir kaufen aber auch vom Gartenbauingenieur Olaf Schnelle, wie viele andere Restaurants auch. Er pflanzt uns lustige Sachen, Ingwer, Klettenwurzeln, japanische Gemüse. Er meldet sich, sobald er Gemüse mit außergewöhnlicher Qualität hat.

Ist es wichtig für Sie, dass das Gemüse nicht um die halbe Welt fliegen muss?

Nein. Für uns ist es wichtiger, die guten Leute zu finden, auch David aus Yorkshire oder unseren Jakobsmuschel-Taucher Roddy aus Norwegen. Solange wir mit Menschen zusammenarbeiten,

die sich Gedanken über die Umwelt machen, ist es in Ordnung, wenn uns jemand eine Box mit Zitronen per Luftfracht schickt. Das ist effizienter als ein Lastwagen, der zweimal pro Woche halbvoll vom Berliner Umland aus zwei Stunden lang in die Stadt fährt.

Haben Sie auch schon mal Probleme gehabt, einen Produzenten zu gewinnen?

Unseren Jakobsmuschel-Taucher Roddy, der berühmte Restaurants beliefert, mussten wir ein Jahr lang anrufen. Wir waren ein Restaurant ohne Namen. Jetzt arbeiten wir mit Landwirten in Husum, am Chiemsee, in Frankreich, England, unsere Mandeln kommen aus Sizilien. Unser Zitrusfrüchte-Bauer Angelo auf Sizilien ist brillant. Dort finden wir auch aromatische Blätter, die er wegwerfen würde, aber wir machen was daraus. Das ist wie eine zweite Ernte für ihn und für uns.



Steinpilz mit gegrilltem Bauch vom Mangaliza, einer alten Schweinerasse, die wegen ihrer dicken Fettschicht das ganze Jahr über draußen leben kann. Die Schweine werden nur mit gekochten Kartoffeln und Getreide gefüttert.

ANZEIGE

Himmlicher Gin-Genuss

Der köstliche Begleiter für die Festtage heißt Hendrick's: Kreiert aus elf feinen Kräutern und veredelt mit den Aromen von Rose und Gurke bietet dieser Gin genau die Qualität, die außergewöhnliche Momente verlangen. Lassen Sie sich verführen!

Hendrick's Gin Buck



- 1 Teil (50 ml) Hendrick's Gin
- 1/4 Teil (15 ml) Zitronensaft
- 2 Spritzer Angostura Bitter
- 3 dünn geschnittene Gurkenscheiben
- 1 Zitronen-Twist
- Ginger Ale

Hendrick's Gin, Zitronensaft sowie Angostura Bitter in einem Highball Glas mit Eiswürfeln mischen, leicht umrühren und mit Ginger Ale auffüllen. Mit drei dünn geschnittenen Gurkenscheiben und einem Zitronen-Twist garnieren.



Hendrick's Hot Gin Old fashioned

- 2 Teile (50 ml) Hendrick's Gin
- 1/4 (10 ml) Zuckersirup
- 3 Spritzer Orangen Bitter
- 2 Teile (50 ml) Wasser
- 1 Orangen-Twist

Die ersten drei Zutaten in einem Topf erhitzen. 50 ml Wasser hinzufügen und kurz zum Kochen bringen. In einem Krug oder einer Teetasse servieren und mit einem Orangen-Twist garnieren.



Krankenbett

Vierteiler: Bettwäsche »Wall Street« aus Oxford-Hemdenstoff. magniberg.com



Klammeröffchen: Haarspange »Mec Collant« aus Kunststoff. coucousuzette.com

Lange Geschichte: Die Bio-Knochenbrühe »Weiderind« von Brox wurde 18 Stunden lang gekocht. shop.bonebrox.com

Das langweiligste Buch der Welt schläfert mit nutzlosem Wissen ein. hoca.de

»Das Leben ist etwas, dem man sich widmen kann, wenn man nicht einschlafen kann«

FRAN LEBOWITZ, US-Schriftstellerin

Zaubertrank: »Neustifter Kräutertee« mit Pfefferminze, Melisse, Salbei, Malve und Kamille aus dem Bergklostergarten. bernardikarl-shop.com

Nebenmann: Faltbarer Tablett-Beistelltisch »Folding Tray« in Bambusoptik. cabanamagazine.com

Den Schlafanzug »Snippy the Crock« gibt es für Kinder von zwei bis neun Jahren. desmondanddempsey.com

Spätes Erwachen: Wecker »Night Clock« nach einem Entwurf von George Nelson aus den 40er-Jahren. www.vitra.com

Innere Ruhe: Die Handy-App »Headspace« soll beim Einschlafen, Meditieren und Entspannen helfen. headspace.com

Schlaf der Gerechten: Bettwäsche »Strimma« aus Fairtrade-Baumwolle. alvalinen.de

Sammelwut

Vermutlich gibt es in vielen Familien den Fall einer Person, die mal aus einem Urlaub mit einer kleinen Souvenir-Kuh oder einem hölzernen Rentier zurückkam. Diese Schwäche wird von den anderen gnadenlos ausgenutzt. Fortan gilt man nämlich als kuhverrückt oder Rentier-Fan und bekommt von Familie und Freunden nie mehr etwas anderes geschenkt als Devotionalien mit genau diesem Tier. Späteres Distanzieren bringt nichts, man muss gute Miene zu Bettwäsche, Küchenaccessoires und großformatigen Pop-Art-

Postern mit Kühen darauf machen, obwohl man zum Beispiel dringend eine neue Armbanduhr bräuchte. Nichts da! Jeder Schenkende rühmt sich damit, dem Kuhverrückten einen besonderen Dienst zu erweisen – und lästert natürlich mit den anderen über den kindischen Spleen. Dabei sind sie es doch, die immensen Aufwand darauf verwenden, immer noch abseitigere Darstellungen des Zieltieres aufzutreiben. Es ist ein Dilemma, dem man in schweren Fällen nur durch Auswanderung entgehen kann. **MAX SCHARNIGG**



Herzstück: Armbanduhr »Grip« von Gucci. Foto: Moos-Tang

Mitarbeit: Julia Christian; Fotos: desmondanddempsey.com (1)



MARIA LUISA SCOLASTRI kocht in der »Villa Roncalli« in Foligno bei Perugia, Italien, und schreibt neben Elisabeth Grabmer, Christian Jürgens und Tohru Nakamura für unser Kochquartett.

»Die weiße Trüffel lässt sich nicht züchten. Man braucht einen geschulten Hund, der sie erschnüffelt. Man wäscht Trüffeln nicht, man bürstet sie ab und reinigt sie mit einem Tuch. Eine weiße Trüffel auszusuchen ist nicht einfach: Ihr Duft sollte stark und ihre Konsistenz fest sein.«

Nächste Woche: Knusprig gebackenes Karpfenfilet mit Ingwer-Kürbis von ELISABETH GRABMER

KOCHQUARTETT

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi

Für 4 Personen

350 g rote Kartoffeln (rotschalig), **500 g** Kürbis, **4 Zweige** Thymian, **6 EL** Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer, **1 Prise** Muskatnuss, **3 EL** geriebener Parmesan, **150 g** Mehl (Type 550), **50 g** Kartoffelstärke, **1 Ei**, **200 g** Steinpilze, **80 g** frische weiße Trüffeln (oder Blauschimmelkäse), **1** Knoblauchzehe, **1 EL** Sahne, **10 g** Petersilie, etwas Butter

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde

Kartoffeln waschen und 30 Minuten in Salzwasser kochen – sie sollen weich sein, aber nicht zerfallen. Kürbis putzen, die äußere Haut abschälen. Kürbis in Scheiben schneiden und diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen. 2 Zweige Thymian und 2 EL Olivenöl hinzugeben und das Ganze im Backofen bei 180 Grad 10 Minuten garen. Die noch warmen Kartoffeln schälen, mit einer Kartoffelpresse oder einem Stampfer zerdrücken und die Masse auf ein Holzbrett geben. Den gegarten Kürbis hinzufügen, ebenfalls zerdrücken. Die Masse salzen und pfeffern, 1 Prise Muskatnuss, 1 EL Parmesan, Mehl, Kartoffelstärke und Ei dazugeben und mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten, dabei die Zutaten gut miteinander vermengen. Den Teig zu einem runden Laib formen, dann in Stücke teilen und daraus kleine, etwa einen halben Zentimeter dicke Rollen formen. Die Rollen in Gnocchi-Stücke schneiden, ihre Form sollte etwas länglich sein. Die Steinpilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Trüffeln mit einem kleinen Pinsel und/oder einem feuchten Tuch säubern. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl mit 2 Zweigen Thymian und der Knoblauchzehe bei niedriger Temperatur kurz erhitzen. Die Steinpilze mit 1 EL Sahne dazugeben, 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Gnocchi in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in die Pilzpfanne geben. Butter und restlichen Parmesan hinzufügen und alles noch mal 2 Minuten erwärmen. Auf einer Platte anrichten, mit gehobelten Trüffeln oder etwas Blauschimmelkäse und frischem Pfeffer bestreut servieren.



Foto: Reinhard Hunger; Styling: Katharina Floder; Porträt: Frank Bauer

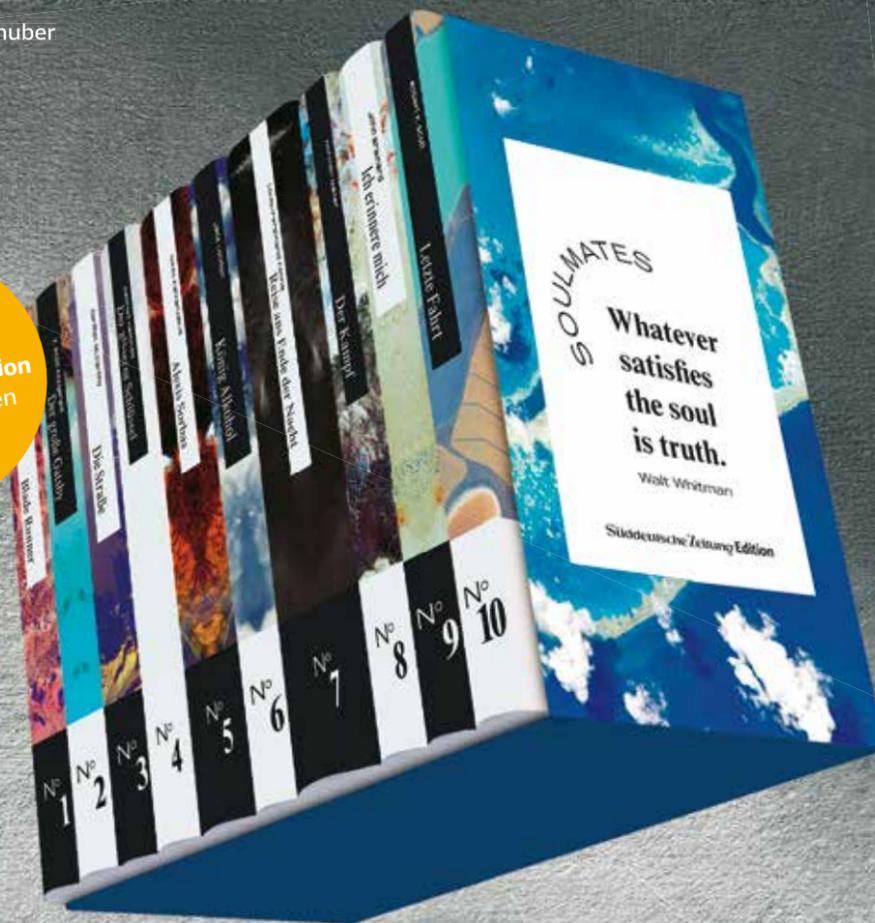
Ein Mann braucht mehr als 1000 Worte.

Großartige Geschichten großer Autoren: von Androiden, Packeis und Alkohol – von Beziehungen, Wildheit und Lebensfreude. Diese zehn Romane sind eine starke Sammlung für Männer und alle, die ihnen damit eine echte Freude machen wollen.

Soulmates

10 Hardcover im Geschenkschuber
ISBN: 978-3-86497-486-1
2.964 Seiten | 98,00 €

Empfohlen
von der
Feuilleton-Redaktion
der Süddeutschen
Zeitung



10 Romane, die in keinem Bücherregal fehlen sollten:

Blade Runner - **Philip K. Dick**
Der große Gatsby - **F. Scott Fitzgerald**
Die Straße - **Cormac McCarthy**
Der gläserne Schlüssel - **Dashiell Hammett**
Alexis Sorbas - **Nikos Kazantzakis**
König Alkohol - **Jack London**
Reise ans Ende der Nacht - **Louis-Ferdinand Céline**
Der Kampf - **Norman Mailer**
Ich erinnere mich - **John Brainard**
Letzte Fahrt - **Robert F. Scott**

Jetzt im Handel oder bestellen:
sz-shop.de/soulmates
089 / 21 83 – 18 10

Seien Sie anspruchsvoll.

Süddeutsche Zeitung

Naturwein

Der Unterschied zwischen Wein und Naturwein ist der gleiche wie zwischen sich hinsetzen und sich fallenlassen



Es ist ein bisschen so, als läge man im Sommer auf einer Wiese, vielleicht hat man sich hinplumpsen lassen, hat nicht genau geguckt, wohin, sich ausgestreckt und den Kopf abgelegt, einfach in der Wiese zwischen den Bäumen. Alles riecht hier. Aber die Gerüche kommen nicht aus der sicheren Ferne wie das Licht, sondern sie sind nah. Der Boden riecht nach feuchter Erde, nicht weit entfernt liegen Äpfel, nicht faul, aber gerade erst runtergefallen sind sie auch nicht. Es riecht nach Baumrinde, Gras und Ampfer, blühend, säuerlich und warm. Nach draußen im Sommer.

Es gibt Menschen, die machen aus diesem Geruch Wein. Und es gibt Menschen, die lieben diesen Naturwein. Warum? Ich glaube, weil er so schmeckt, wie sich das Hinplumpsenlassen anfühlt.

Der erste Naturwein, den ich wissentlich getrunken habe, heißt »Tacheles«. Er kommt von den Winzerbrüdern Weinreich und steht im Münchner Feinkostladen im Schlachthofviertel im Cidre-Regal. Er ist trüb, dunkelgelb, riecht exotischer als Apfel, mehr nach Aprikose, aber säuerlich. Ich

hatte ihn zum Abendessen gekauft. Es gab Schinken, Salzbutter und Walnussbrot, Ziegenkäse, Maronencreme, Himbeeren und Schwarzbrot. Den Wein wollte ich dazu trinken, so wie ich ein Glas Chardonnay sonst zum Essen trinke. Aber ein Naturwein, habe ich gemerkt, eignet sich nicht als Zwischenschluck zwischen zwei Bissen komponierter Abendbrote. Er mag wie Cidre riechen, ist aber sehr viel komplexer, nicht zum Wegtrinken. Er ist ein eigener Bissen. Also Wasser zum Essen, und für den Wein später in Ruhe aufs Sofa.

Naturwein bedeutet auch: Das Etikett ist verspielt und oft gezeichnet, die Weine heißen nach sympathischen Tieren, etwa der Eule, und laut jeweiliger Webseite der Macher ist die Entstehungsgeschichte eigentlich immer die gleiche: Papa und Mama haben den Weinberg in der Pfalz oder an der Mosel bewirtschaftet, schon immer, dann kamen die Kinder voller Ideen irgendwoher zurück und machen jetzt am elterlichen Hang diesen Naturwein. Vater erst skeptisch, jetzt alle begeistert. Voilà. Gängiges Motiv: Winzerbrüder. So auch beim Weingut Brand aus Bockenheim, dessen Weine einem in Weinhandlungen als guter Einstiegsnaturwein empfohlen werden.

Fragt man den Chef-Sommelier des weltberühmten Restaurants »Noma« in Kopenhagen, Mads Kleppe, erklärt der erst einmal die Naturweine des »Noma«. Nichts dran gemacht, nicht gefiltert, keine chemischen Substanzen im Einsatz, nicht mal Schwefel oder Enzyme. Er empfiehlt die Naturweine von Rita und Rudolf Trossen, langjährige »Noma«-Lieferanten aus Kinheim-Kindel. »Komplex, für viele zu anspruchsvoll«, sagt er. Das ist natürlich in Wahrheit eine Aufforderung.

Dann jetzt also der Riesling Schiefergold Purus von 2017 vom Weinbauerpaar Trossen. Ziemlich klar, bisschen gelber als ein üblicher Weißwein, riecht alkoholisch, süß, nach reifer Quitte. Schmeckt. Fordert wirklich auch den Kopf. Ein Ein-Glas-Wein. Die Beschreibung ist schwierig, leichter über die Abgrenzung: Führt man das nächste Mal einen Minibar-Chardonnay zum Mund, schmeckt der wie Weinschorle.

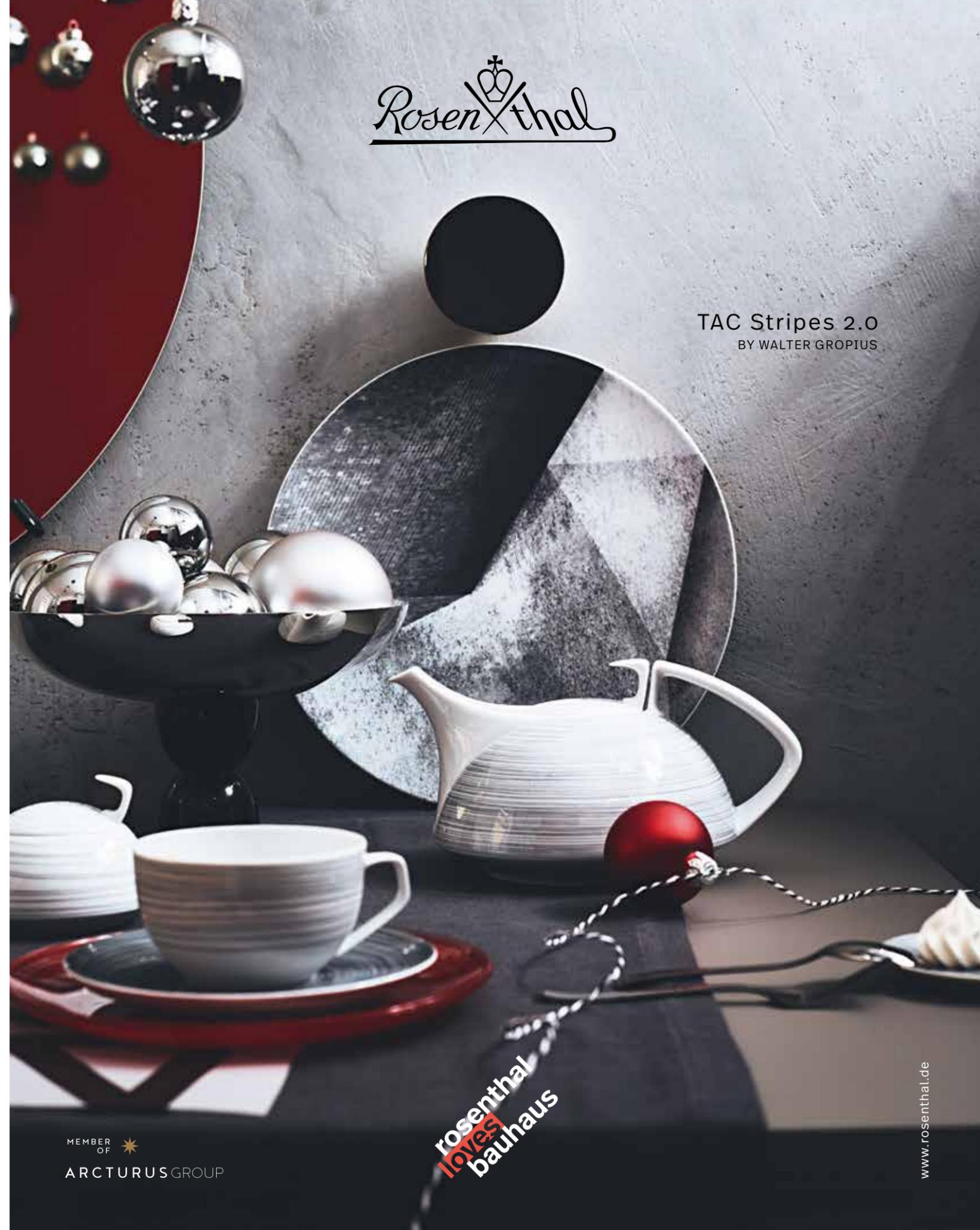
Sich hinplumpsen zu lassen ist etwas anderes als auf einem Stuhl zu sitzen. Am Ende sitzt man auch, aber das Landen ist spannender – und man ist der Erde näher.



LARA FRITZSCHE

schreibt hier im Wechsel mit Simone Buchholz, Tobias Haberl und Verena Mayer über Getränke, die es verdient haben.

Foto: Maurizio Di Iorio



Rosen~~X~~thal

TAC Stripes 2.0
BY WALTER GROPIUS

rosenthal
loves
bauhaus

MEMBER
OF
ARCTURUS GROUP

www.rosenthal.de

Neu im SZ-Shop

WWW.
SZ-SHOP.DE/
MAGAZIN



- Cup weiß**
»Take a break« 69 Euro
sz-shop.de/break
- Cup schwarz**
»Here we go again« 69 Euro
sz-shop.de/again
- Cup-Set**
Beide Becher zusammen 128 Euro
sz-shop.de/cup

To-go-Becher

Umweltbewusstsein hat Stil und ist lässig. So haben sich KPM Berlin, das *SZ-Magazin* und der amerikanische Künstler Andy Rementer zusammengefunden, und heraus kam der letzte Coffee-to-go-Becher, den Sie jemals kaufen müssen. Aus Porzellan, nachhaltig, eben mit Stil und lässig. KPM Berlin stellt die Becher in der seit 1763 bewährten Handarbeit her. Rementer liebt das Spiel mit der Typografie, genau wie Kaffee. Ob er selbst Kaffee lieber im »Take a break«-Becher oder in der »Here we go again«-Version trinkt? Verrät er nicht, dafür aber, wie: »Black, and plenty of it.«

Spülmaschinenfest. Fassungsvermögen: 0,35 Liter. Achtung: Der weiße Deckel kann sich verfärben, wenn er z.B. zusammen mit Tomatensaucenresten gewaschen wird.

Kalender 2020 »Gefühlte Wahrheit«

Es gab einen Fußballer, der hatte mal vom Feeling her ein gutes Gefühl. Unser Feeling sagt uns, Sie kommen mit diesem Postkartenkalender voller gefühlter Wahrheiten aus der gleichnamigen *SZ-Magazin*-Kolumne gut durch das kommende Jahr. Welchen Fußballer wir meinen? Vom Gefühl her hilft Ihnen bei der Suche der Begriff »Schutzschwalbe«.

Postkartenformat, 53 heraustrennbare Postkarten. 16 Euro.
sz-shop.de/wahrheit2020



Christbaumkugel »Schneeboi«

In einer kleinen Werkstatt in der Münchner Maxvorstadt werden diese Christbaumkugeln handgefertigt – Stück für Stück, von der Münchner Porzellanmacherin Elisabeth Klein. Die Idee stammt vom Münchner Produktdesigner Klaus Hackl. Wir haben die Kugeln bairisch »Schneeboi« genannt: Die Oberfläche lässt die Finger- und Handbewegungen erahnen, mit denen ein Schneeball geformt wird. Eine pastellblau schimmernde Glasur verleiht der Kugel genau den Glanz, den ein Schneeball dann hat. Jeder »Schneeboi« kommt einzeln verpackt in einem dunkelblauen Geschenkkarton.

Design: Elisabeth Klein und Klaus Hackl. Mit Öse und Stoffband zum Aufhängen.
Ca. 7,5 cm, Gewicht ca. 85 g, 35 Euro.

sz-shop.de/schneeboi



Die Version in Rot und Pastellblau hat einen dünnen Rand in Tannengrün.
sz-shop.de/decke1

Die Decke in Tannengrün und Orange hat einen dünnen Rand in Dunkelrot.
sz-shop.de/decke2

Lammwoll/Kaschmir-Decken

Draußen ist es kalt und ungemütlich? Ihnen kann das dank dieser Lammwoll/Kaschmir-Decke egal sein. Die Regentropfen auf der Decke verheißen schon die Frühling Blumen, während die echten Tropfen außen an der Fensterscheibe hinabfließen. Die Decken sind zweifarbig gewebt, die Ränder in einer dritten Farbe eingefasst.

Maße: 140x170 cm, 80% Lammwolle und 20% Kaschmir, ca. 250 g/qm, zweifarbig gewebt, hergestellt in Italien. Design: Tim Lahan. Je 195 Euro.



Furoshiki-Geschenktücher

Furoshiki ist seit vielen Jahrhunderten in Japan die Bezeichnung für ein quadratisches Tuch, das sich als Verpackung oder auch als Tragebeutel nutzen lässt. Viele verschiedene Wickeltechniken machen es möglich, von Büchern über Flaschen und Bälle alle möglichen Geschenke darin zu verpacken. Das Tuch kann wiederverwendet werden – und ist damit die nachhaltige Alternative zum Geschenkpapier. Eine Anleitung mit den gängigsten Wickeltechniken liegt den Tüchersets bei.

Wir bieten zwei Sets an. Jedes Set besteht aus drei Tüchern, die Motive entsprechen denen der Geschenkpapiere von Celan Bouillet, Sam Chirside und Charlotte Dumortier.



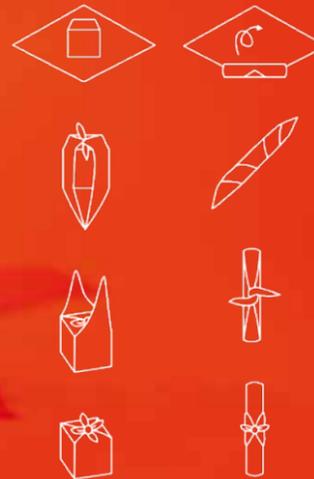
Furoshiki-Set groß
Drei Tücher, je 70x70 cm, 79% Baumwolle und 21% Leinen, hergestellt in Italien. 75 Euro.
sz-shop.de/furoshiki70



Furoshiki-Set klein
Set aus drei Tüchern, je 50x50 cm, 79% Baumwolle und 21% Leinen, hergestellt in Italien. 60 Euro.
sz-shop.de/furoshiki50



Furoshiki-Wickeltechniken
(Beispiele)



NACHHALTIGER TREND AUS JAPAN



Geschenkpapier-Edition 2019 – nachhaltig gedruckt

Befreundete Künstlerinnen und Künstler haben exklusiv für das *SZ-Magazin* Geschenkpapiere entworfen. Das kennen Sie aus den letzten Jahren. Neu sind nicht nur die Motive, sondern auch, dass wir sie nachhaltig produziert haben: nach dem Cradle to Cradle™-Konzept. Das bedeutet, es entsteht kein Abfall, alle verwendeten Substanzen können wieder in den biologischen Kreislauf zurückgeführt werden.

Erhältlich im Set aus sechs Papieren, je Papier 68x98 cm, 17,90 Euro.
sz-shop.de/geschenkpapier2019

Beachten Sie auch die Geschenkpapiere aus den vergangenen Jahren für nur 14,90 Euro: sz-shop.de/geschenkpapier

1. Sophie Green

Die Londoner Fotografin liebt Fische und Geschenke – beides vereint sie in ihrem Geschenkpapier.

2. Charlotte Dumortier

Die belgische Künstlerin verwendet gern Tiere für ihre Werke, das Eichhörnchen ist regelmäßig dabei.

3. Felix Bork

Ob ihn sein Geburtsort Berlin für Sprüche prädestiniert? Sein Geschenkpapier sieht ganz so aus.

4. Celan Bouillet

In Gärten findet die US-Künstlerin Anregungen für ihre Werke – so entstand auch »Blue Rock Garden«.

5. Sam Chirside

Der reiselustige australische Künstler hat uns sein Motiv aus dem Himalaja geschickt – er war unterwegs durch Indien.

6. Cristina Daura

Knallige Farbflächen, extravagante Motive – mit dem Papier dieser spanischen Künstlerin fällt Ihr Geschenk auf jeden Fall auf.

Sarajevo

BOSNIEN UND HERZEGOWINA

Das »Hotel Europe« in der Altstadt von Sarajevo wurde seit seiner Eröffnung 1882 mehrfach renoviert und umgebaut. Geblieben ist das »Wiener Café« aus der k. u. k. Monarchie (rechts).



Hotel Europe, Vladislava Skarića 5,
71000 Sarajevo, Bosnien und Herzegowina,
Tel. 00387/33/580400, DZ ab 85 Euro.
hoteleuropegroup.ba

Das Wort »geschichtsträchtig« will man in keiner Reiseempfehlung mehr lesen. Zu viele Hotels versuchen, ihr altes Gebäck als historisch bedeutsam zu vermarkten. Im »Hotel Europe« in Sarajevo allerdings ist Geschichtsträchtigkeit keine Marketingstrategie, eher etwas, womit man einfach umgehen muss. Drei Kriege, den Sturz von Monarchie und Sozialismus haben diese Wände bezeugt. Die Geschichte des 1882 erbauten Hotels ist untrennbar mit der Geschichte Sarajevos als multiethnischer und multireligiöser Stadt verknüpft. Das sehen die Gäste auch: Im hoteleigenen »Wiener Café« beleuchten Kronleuchter hölzerne Zeitungsstände aus der k. u. k. Monarchie, es wird Sacher-torte gereicht, zur Terrasse führt ein Steg über die Grundmauern einer os-

manischen Karawanserei. 150 Meter vom Eingang entfernt erschoss Gavrilo Princip 1914 den österreichisch-ungarischen Thronfolger Franz Ferdinand. Von den oberen Stockwerken blickt man über die Hügel, auf denen sich in den Neunzigerjahren bosnisch-serbische Scharfschützen verschanzten. 1425 Tage dauerte ihre Belagerung von Sarajevo. Heute trinken Einheimische und Fremde zusammen im Schatten der Cafés bosnischen Kaffee. Aber ein bisschen trachtet die Geschichte dieser Stadt im »Hotel Europe« doch nach einem. Bis man aufs Zimmer kommt. Da ist es, als hätte jemand die Pausetaste gedrückt: nachtblauer Teppich, sanftes Licht, gemütliches, in Erdtönen gehaltenes Mobiliar. Von den Räumen geht eine unerschütterliche, zeitlose Ruhe aus. CHRIS TOMAS

IMPRESSUM

Chefredakteure
Michael Ebert und Timm Klotzek
Stellvertretende Chefredakteurin
Lara Fritzsche
Artdirector
Thomas Kartsolis

Chef/in vom Dienst
Dirk Schönlebe, Julia Wagner

Textchef
Marc Schürmann

Redaktion
Susanne Schneider (Autorin);
Thomas Bärnthaler, Caroline
Bucholtz, Max Fellmann, Samira
Fricke (Modeleitung), Kerstin Greiner
(Stil leben), Gabriela Herpell,
Dr. Till Krause, Mareike Nieberding,
Lars Reichardt, Rainer Stadler,
Johannes Waechter, Lorenz Wagner
Mitarbeit: Patrick Bauer,
Christoph Cadenbach, Tobias
Haberl

Digitales SZ-Magazin
Wolfgang Luef (Leitung);
Marc Baumann, Annabel Dillig,
Daniela Gassmann, Julia Hägele,
Sara Peschke, Dorothea Wagner; Mit-
arbeit: Katarina Lukač (Das Rezept)

Autorinnen und Autoren
Johanna Adorján, CUS, Elisabeth
Grabmer, Axel Hacke, Christian
Jürgens, Tobias Kniebe,
Tohru Nakamura, Roland Schulz,
Maria Luisa Scolastra

Schlussredaktion
Dr. Daniela Prok, Angelika Rauch

Grafik
Birthe Steinbeck (stellv. Art-
directorin), David Henne,
Jonas Natterer, Michaela Rogalli,
Anna Sullivan

Bildredaktion
Jakob Feigl, Ralf Zimmermann

Assistenz
Regina Burkhard (Chefredaktion),
Nuri Almak

Geschäftsführer Stefan Hilscher
Verlag Magazin Verlagsgesellschaft
Süddeutsche Zeitung mbH,
Hultschiner Straße 8,
81677 München, Tel. 089/21839540,
Fax 089/21839570, E-Mail:
szmagazin@sz-magazin.de

Anzeigen Jürgen Maukner
(Gesamtanzeigenleitung), verant-
wortlich für den Inhalt der
Anzeigen; Tel. 089/21839553, Preis-
liste Nr. 20 – gültig ab 1. 10. 2019

Kaufmännischer Bereich
Marianne Igl

Repro Compumedia GmbH,
Elsenheimerstraße 59,
80687 München

Herstellung
Hermann Weixler (Leitung)

Druck Burda Druck GmbH,
Hauptstraße 150, 77652 Offenburg

**Verantwortlich für den redaktion-
ellen Inhalt** Michael Ebert und
Timm Klotzek, Anschrift wie Verlag

Der Verlag übernimmt für unverlangt
eingesandte Unterlagen keine Haf-
tung. Das Papier des Süddeutsche
Zeitung Magazins wird aus chlorfrei
gebleichtem Zellstoff hergestellt.
Bei Nichterscheinen durch höhere
Gewalt oder Streik kein Entschädi-
gungsanspruch. Eine Verwertung
der urheberrechtlich geschützten
Zeitschrift und aller in ihr ent-
haltenen Beiträge und Abbildungen,
insbesondere durch Vervielfältigung
oder Verbreitung, ist ohne vorherige
schriftliche Zustimmung des Verlages
unzulässig und strafbar, soweit sich
aus dem Urheberrechtsgesetz nichts
anderes ergibt. Insbesondere ist eine
Einspeicherung oder Verarbeitung
der auch in elektronischer Form
vertriebenen Zeitschrift in Daten-
systemen ohne Zustimmung des
Verlages unzulässig.

SZ-MAGAZIN.DE GEWINNEN



Lust auf eine schöne Überraschung? Dann los: Die erste Verlosung aus unserem Adventskalender (Seite 44/45) beginnt nicht erst am 1. Dezember – sondern heute. Zu gewinnen gibt es das Sofa »Baker«, einen schicken Anderthalbsitzer der belgischen Möbelfirma Marie's Corner. Bis zum 1. Dezember, 23.59 Uhr, können Sie auf sz-magazin.de/gewinnen an dieser Verlosung teilnehmen, danach finden Sie dort bis Weihnachten alle unsere weiteren Adventskalender-Gewinne. Viel Glück!

Teilnahmeschluss ist der 1. Dezember 2019, 23.59 Uhr. Mitarbeiter der beteiligten Firmen dürfen nicht mitmachen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind ausgeschlossen.

Fotos: ddp (0); Illustration: Sarah Bracher

DAS KREUZ MIT DEN WORTEN VON CUS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11						12	13		
14				15		16			
17			18		19	20		21	
22		23		24	25		26	27	28
29			30		31		32	33	
34	35			36		37			38
39			40		41		42	43	44
	45			46					
47							48		
49				50			51		

RÜBER 1 Wo Hochleistungsmast mit Elektro-
schock endet **11** Die taugtägliche Lösung
14 Behandelt Opfer **15** Steckt im Kuvert
16 Gegen Schimmel und Ameisen als erlaub-
ter Zusatz für Kaviar **17** Konsolidierte spiele-
risch das Ende vorigen Jahrtausends
19 Thumb up! **21** The beliebige body & time
22 Steht voll hinter New York und macht
Manchester Beine **24** Ein Volk von Wasser-
fahrzeugen **29** Nach vier Extremitäten des
Kopfes benannt **30** Wird erst nach seinem
Tod zum Passivraucher **31** Der Kerl schafft
Kohle rückwärts ran **33** Damit zeigen Unter-
gebene die Macht, für Chef zu sprechen

RUNTER 1 Die sollen doch anständig
Deutsch lehren! **2** Le Glöcknergestalt de
Notre-Dame **3** Kurz für: Nun ja, so schlecht
war der Witz jetzt auch wieder nicht **4** BYFBI
5 Von Marathon bis Salamis **6** Ziel von
départ à dieu **7** Trainers wäre damit Klopp-
stock? Rauf the man vs. the bad guys **8** Zu-
sammen mit Legion Altbayerns Grenzschüt-
zer **9** Der Hotteflotte, als er noch diente
10 Lecker Merkmale oder Merkfemale beto-
nend **12** Von Ahnung nicht mal Schimmer
13 Schnell mehr Bar im Anzug **18** Private ist
seine Spielbergvorstellung: Billigair gehts
kaum **20** Der Große Lagerfeld oder Marx,

um mit Engelszunge zu sprechen **21** Hyund-
Anhänglichkeit **23** Amerikas Wirbelsäule ist
Europas Luftwaffe **25** Heidida **26** English .
27 Streicheleinheit wäre ohne fast alle Vokale
los **28** Tanz, als out Veganerschreck **32** Zu-
weilen frommer Baustein für Gespinste, aus
denen Gebäude werden **35** Damit erteilt heu-
te jeder Befehle **36** Filmheld fährt Deutsch-
lehrern in die Glieder **37** Schwabenmikro-
pole ist Teint, nicht aber Haut förderlich
38 Nüschte im Vatikan oder heißt es so in
Aida, wenn Sopran Fluss über zwei Noten
dehnt? **40** Zum Schnaps passt ton ebenso ...
41 ... wie dazu: Wo Sankt Nikolaus liegt,
wenn er nicht Leviten liest **42** Die andere
Hölle von Nevada **43** Hasselhoffflitzer war
verkleinert Uli Hoeneß' Meldeadresse
44 Der, worin Eulen zur Selbsterkenntnis
gelangen

Die Auflösung dieses Rätsels finden Sie im nächsten Heft –
oder Sie lösen es gleich digital: In den Apps der SZ können
Sie sogar sofort prüfen, ob Ihre Antworten richtig sind.

AUFLÖSUNG RÄTSEL 47

Rüber 1 Krippenspiel 10 Aikido 13 Röhre
14 Vereinigung 15 aseptisch 19 son 20 le
21 Prototypen 25 niemals 29 Aale 30 eben
31 Olive 32 SMS 33 rar 34 Flo 35 nen 36 Aas
37 bee 38 CSU 40 Neuro 42 Synthesen 44 ran
46 Tsetsefliege
Runter 1 Kavallerist 2 Riesenbabys 3 piep
4 EON 5 Sog 6 peu 7 ihn 8 ergo 9 Lein
11 krepieren 12 dito 13 riso 16 Italo 17 ct
18 Hyänen 19 Spa 22 Ren 23 Elmar 24 Ness
26 Molch 27 Linus 28 Sven 32 Saure 34 Fett
39 See 41 one 43 el 45 AG

DANIEL AUTEUIL GUILLAUME CANET DORIA TILLIER FANNY ARDANT

„EIN WAHRES MEISTERWERK“
L'EXPRESS

DIE SCHÖNSTE ZEIT
UNSERES LEBENS

JETZT IM KINO

FOLLOW US ON [social media icons] #DieSchönsteZeitUnseresLebens

Prädikat besonders wertvoll

Das Beste aus aller Welt

Unsere Enkel werden womöglich nicht mehr wissen, was ein Funkloch war.
Ein Abschiedsgruß

Am Anfang, kurz nachdem Gott Himmel und Erde geschaffen hatte (und auch noch lange danach), war die ganze Welt ein Funkloch, ja, man kann sagen, das Funkloch ist der Urzustand der Welt. Die Menschheit ist im Funkloch geboren, und wer weiß, ob sie nicht eines Tages wieder dorthin zurückkehren wird?

Immer wieder sehnt sich der Mensch nach diesem Urzustand zurück. Bisweilen hört man von Freunden – nach dem Urlaub auf einer Alm oder einer entlegenen Insel – die Worte: *kein Netz*, ja, so schwärmen sie, *keine Mails, keine SMS, keine Anrufe*, es sei herrlich gewesen. Überhaupt gibt es bis heute Leute, die in diesem Urzustand leben, ohne Mobiltelefone, ohne Laptops, ohne Tablets, reinste Festnetzler, personifizierte Funklöcher, ein bisschen fremd in dieser Welt. Aber sie klagen nicht. Um sie herum scheint der Frieden des Paradieses zu herrschen.

Jedoch: Es sind Ausnahmen. Alle anderen werden von Panik befallen, wenn sie in ein Funkloch geraten. Es ist, als fürchteten sie das Wüste und Leere, das in der Welt kurz nach dem Schöpfungsakt herrschte, jene Zeit, als der Tag noch nicht von der Nacht geschieden war, als es den Menschen nicht gab und Gott unschlüssig war, ob er ihn überhaupt erschaffen sollte. Menschen im Funkloch rufen: *Hörst du mich?* Sie schreien: *Ja, ich höre dich, aber hörst du mich?! Sie greinen ein verzweifertes Kannst du mich hören?* ins digitale Nichts, ein *Kannst du mich jetzt hören?*, gefolgt wieder von einem *Hörst du mich?*, schließlich vom blanken Entsetzen der gottverlassenen Kreatur: *Nein, ich höre dich nicht, immer noch nicht...* Manchmal senden sie schreckliche, im Nirgendwo verhallende Flüche hinterher. Aber es bleibt auf ihren Gesichtern am Ende nur der fahle Horror der auf sich allein zurückgeworfenen Menschentöchter, Menschensöhne.

Was das Funkloch speziell in Deutschland angeht, kennen wir verschiedene Thesen. Eine lautet: Ganz Deutschland ist ein Funkloch, in dem es nur Inseln des Empfangs gibt. Eine weitere ließe sich derart formulieren, dass Funklöcher in Deutschland eine spezielle Form annehmen, sie seien



schlauchförmig an die Strecken der Deutschen Bahn geschmiegt. Eine dritte: Manche Menschen fühlen sich von Funklöchern verfolgt, sie glauben, dass es ein jeweils speziell auf sie abgerichtetes digitales Schattenloch gebe, das sie auf Schritt und Tritt verfolge, so dass es ihnen fast nirgends möglich sei, in Telefonkontakt mit der Welt zu treten.

Dass es indes mit dem Funkloch an sich zu Ende geht, wissen wir, seitdem das Bundeskabinett in Meseberg beschloss, eine Milliarde Euro in die Verbesserung der digitalen Infrastruktur zu investieren. Löcher werden mit Geld gestopft, das übliche Verfahren. Könnte sein, dass es Zeit ist, sich zu verabschieden.

Werden unsere Enkel noch wissen, was das war: ein Funkloch? Was es bedeutete, dass ein Mensch einfach nicht erreichbar war, außer man suchte ihn persönlich auf? Es hat doch auch sein Gutes, das Funkloch! Es ermöglicht, an schwierigen Punkten eines Telefonats zu sagen: *Hallo, hallo, was sagten Sie? Ich habe Sie nicht... Hallo? Hören Sie mich?...* Funklöcher haben manchem aus der Patsche geholfen, das sollten wir ihnen nicht vergessen.

Auch müssen wir bedenken: Das Loch gehört zum Begriff des Netzes. Ein Netz ohne Löcher ist kein Netz, sondern eine Plane, ein Tuch, eine alles dicht deckende Persenning. Solange ein Netz Löcher hat, ist ein Entkommen denkbar. Nun aber zieht das Netz um uns sich zu. Im Funkloch war noch ein Verschwinden möglich. Aber da nun dieses Loch selbst sich schließt, für immer womöglich, grüßen wir es mit einem letzten, lauten, dreifachen, an den Lochwänden sich echohaft brechenden, immer leiser werdenden: HALLO! HALLO! HALLO!... LO, Lo, lo... o...



AXEL HACKE

Da das Funkloch bald verschwunden ist, hat Axel Hacke sich eine andere Ausrede ausgedacht, um unliebsame Anrufer abzuwimmeln: »Du, kann grad nicht. Sitze in der Oper, bekomme eine Wurzelbehandlung und muss währenddessen die Kolumne fertig schreiben.« Erste Tests verliefen recht vielversprechend.

Illustration: Dirk Schmidt

Der große Jahresrückblick 2019.

Die Geschichten des Jahres – von der Redaktion der SZ neu erzählt.

Ab 30.11.2019 im Handel!



Straches tiefer Fall: „A bsoffene Gschicht“
Wir Serien-Junkies
Joachim Gauck im Interview

Erhältlich am Kiosk oder unter sz.de/2019

Süddeutsche Zeitung

IF YOU LIKE
WEIRD
THIS IS
WONDERFUL



This is Ardbeg – big, bold and tasty in the extreme