

Magazin



Ein Teller Glück

Die wird auch nur mit Wasser gekocht, und trotzdem ist sie die Mutter aller Gerichte: Eine Suppe wärmt, tröstet und macht den Magen friedlich. Auch nach zu vielen Feiertagsköstlichkeiten

VON INGE AHRENS

Rot, Weiß, Grün,
so ist die Tomatensuppe
hübsch anzusehen. Schließlich
isst das Auge ja bekanntermaßen mit.
Nimmt aber nicht zu davon!

FOTOLIA/MARKUS MAINKA

Meine erste Suppe musste ausgelöffelt werden. Bei einem Kind der Fünfzigerjahre war das selbstverständlich. Obstinaten Naturen mussten schon mal nachsitzen am Katzentisch. Darum waren das Schönste am Mittagessen Hahn und Henne, die, schwarz auf den Tellergrund gemalt, erst sichtbar wurden, wenn der letzte Rest vertilgt war. Meistens erst, wenn die Menschen erwachsen werden, steigt Suppe dann zur Lieblingsspeise auf. Sie wärmt, wenn man traurig ist, tröstet, wenn man sich kränklich fühlt; als Auftakt zu einer Folge weiterer Köstlichkeiten im Restaurant stimmt sie den Magen friedlich. Angenehm ist sie auch, wenn es vorher besagter Köstlichkeiten zu viele gewesen sind, wie etwa die Gänsekeulen und Entenbrüste zu Weihnachten.

Die Suppe ist die Mutter aller Speisen. Sie gehört zu den ältesten Gargerichten der Welt und spielt immer noch eine Hauptrolle in der Küche – egal, ob sie klar als Consommé, püriert als Mus, dicker Brei oder als Eintopf daherkommt. Als energiespendendes Element wird sie in asiatischen Gefilden schon zum Frühstück serviert und sorgt dort durch Hinzufügung verschiedenster Elemente, wie Fleisch und Gemüse, für Harmonie im Yin und Yan. Für manche Menschen ist die Suppe nur ein Teil einer mehrgängigen Menüfolge. Danach erst kommen sie zum Wesentlichen. Für andere ist sie eine vollständige Mahlzeit. Manchmal sogar die einzige am Tag.

Ob nun „soup“ (englisch), „zuppa“ (italienisch) oder das plattdeutsche „supen“: Alle Ausprägungen bedeuten nichts anderes als – saufen. Suppe trank man nämlich erstmal aus Muscheln und Schneckenhäusern, die man aus dem großen Topf schöpfte, noch bevor der erste Holz- oder Knochenlöffel seine Runde am Lagerfeuer machte. Schöpflöffel soll es schon in der Antike gegeben haben. Die Suppenterrine krönte erst im 19. Jahrhundert die Tafeln der Wohlhabenden. Leider ist sie unterdessen wieder gänzlich verschwunden von unseren Tischen.

Heute löffeln wir unsere Suppe, die bereits am Herd in den Teller gefüllt wurde, kombiniert weg – während beispielsweise die Vietnamesen die duftenden Kräuter und anderen Einlagen mit Essstäbchen aus ihrer Pho genannten Brühe zuzeln und zum Schluss erst die Schale an den Mund setzen. Bei uns wird nur in teuren Restaurants noch geschlürft, manchmal aus zierlichen Suppentassen, lieber noch mit zugespitzter Lippe aus zwergkleinen Tassen oder Schnapsgläsern.

Die österreichische Autorin Ingrid Haslinger hat ein wunderbares Buch über die Kulturgeschichte der Suppen aller Welt geschrieben, in dem sich die Kulinarikerin als Wissenschaftlerin entpuppt und von der Ursuppe an alles mitsamt historischer Rezepte ausleuchtet: Von der Blutsuppe, lange vor dem Beginn unserer Zeitrechnung, über die Känguruschwanzsuppe bis zur Tütensuppe, die immer noch nicht überwunden ist, hat sie zusammengetragen, was auf der Erde über die Jahrtausende aus Flora und Fauna ins Wasser geschmissen und zu Suppe verwandelt wurde. Kürbissuppe zum Beispiel gibt es schon seit dem 16. Jahrhundert. Einige Suppen wurden deshalb berühmt, weil sie nach Personen der Weltgeschichte benannt wurden, wie die besänftigende Gerstencrème Maria Stuart, die Rembrandt-Suppe mit Huhn und Erbsen oder die gezielte Schildkrötensuppe Lady Curzon, die bis in die Achtzigerjahre als delizios galt, bis die Unversehrtheit der Schildkröte mehr wert war als ihre glasigen Stückchen im Sud. Weg war sie von den Speisekarten.

Ohne Wasser geht jedenfalls nichts. Wasser ist die Basis aller Suppen. In ihm garen seit Jahrhunderten Knurrhahn oder Karfiol mit und ohne Fett, sorgen für Geschmack und Konsistenz. Manche Zutat wird so überhaupt erst genießbar. Darauf musste man erstmal kommen, wobei Reisen hilft. Von den Chinesen lässt sich beispielsweise lernen, dass Suppe auch als Medizin betrachtet werden kann – aber gesünder ist, wenn die Zutaten regional und saisonal sind. Hierzulande haben wir zu dieser Erkenntnis etwas länger gebraucht, sind aber auf einem guten Weg.

Auch die Küchengärten des Mittelalters sind wieder en vogue. Jeder Sterne-Küchenchef, der etwas auf sich hält, zieht längst seine Rüben aus der eigenen Krume oder püft frische Kräuter in gräflichen Mietgärten. Sehr gehoben, allerdings galt die Suppe lange Zeit als Armenspeise und eroberte erst spät die Tafeln der Reichen. In Wien im 19. Jahrhundert gab es Suppenanstalten, die Bedürftigen einen Teller Suppe reichten, schreibt Ingrid Haslinger. Die gibt es heute wieder, auch bei uns. Überhaupt pflastern Suppenküchen unseren Weg. Doch die meisten sind nicht aus der Not geboren, sondern liegen einfach im Trend für die Lunchzeit. Mit der Rückkehr der regionalen Speisen pflegen dort Hobbyköche die Rezepte ihrer Großmütter, aber auch an den exklusiveren Kochstellen spielen die Suppen wieder mit.

In mageren Zeiten ging es immer um das Nahrhafte. Man war froh um jedes Stück Speck oder Fettagge, das oben auf der Suppe schwamm. Heute ist es eher umgekehrt. Je dünner die Suppe ist, desto höher wird sie gelobt, desto teurer ist das Restaurant. Je klarer die Brühe, desto feiner ist sie. Die Zubereitung einer klaren Tomatensuppe, die ihre Herkunft durch Anschauen nicht preisgibt, kann dauern.

Das wussten auch schon die Franzosen am Hofe von Ludwig dem XV. Dort sollen zwei Drittel des in der Küche verwendeten Fleisches für Kraftbrühen und als Fond für die Zurichtung der übrigen Speisen draufgegangen sein, wie Ingrid Haslinger berichtet. So entstand die durchsichtige Consommé, während die deftigere, „soupe“ mit Einlage der Sättigung diene. Am französischen Königshof sollen auch die ersten Suppenteller gedeckt worden sein.

Suppe lässt sich gut vorbereiten und kann als Eintopf ein aufwendiges Menü ersetzen. Suppenbücher mit Rezepten gibt es unzählige, fast so viele wie Suppenliebhaber. Ein Suppenmuseum im Sächsischen hat sich ganz dem Eintopf verschrieben, weil es eine Sage so will, dass im 16. Jahrhundert einem um Nahrung bettelnden Mann an jeder Tür in Neuhaus bloß Suppe gereicht wurde.

So brachte es Neudorf im Erzgebirge zum Suppendorf, und der Frankfurter Arzt Heinrich Hoffmann wurde mit seinem Suppen-Kaspar berühmt. Ihm und auch den anderen ungezogenen Kindern verhielt Hoffmann in seinem autoritären Erziehungsberater des 19. Jahrhunderts, dem „Struwelpeter“, ein grausames Schicksal. Der Suppen-Kaspar musste nämlich verhungern, weil er bekanntermaßen seine Suppe nicht essen wollte.

Womit wir wieder bei der eingangs erwähnten Aufsässigkeit wären. „Die Suppe auslöffeln“, „die Suppe versalzen“ – wer kennt sie nicht, die Sprichwörter, die sich drumherum ranken – und darum, dass man auslöffeln muss, was man sich eingebracht hat. Die Suppe war der Mittelpunkt aller Küchen, so wie die Küche der Mittelpunkt des Familienlebens war. In der Küche stand ein Tisch, um den herum sich alle versammelten. Und jeder bekam eine Kelle Suppe.

Ingrid Haslinger: Dampf stieg aus dem Topf hervor. Eine Kulturgeschichte der Suppen aller Welt (mit Rezepten). Mandelbaum Verlag, 24,90 Euro.

Sonja Riker: Suppenglück, Verlag Antje Kunstmann, 19,90 Euro.

Suppenmuseum: im im erzgebirgischen Neudorf/Sehmatal, siehe www.suppenmuseum.de

DIE FRAGE NACH DEM WEIN

BEANTWORTET ROMANA ECHENSPERGER



MAX GRÖNERT

Was trinken wir eigentlich nächstes Jahr?

Der Euro bröckelt, Wirtschaftsexperten befürchten den Abschwung – von dieser schlechten Stimmung bleibt der Wein ebenfalls nicht verschont. Zwar wird nicht weniger getrunken. Aber es wird günstiger eingekauft. Besonders hart getroffen hat diese Entwicklung Spanien. Dort folgte man während der Boomjahre dem Motto „höher, schneller, weiter“. Die Stile wurden exaltierter, die Preise stiegen. Marketingstrategen verpassten den oft austauschbaren Weinen mit edlen Etiketten und Stories drum herum die nötige luxuriöse Anmutung. Doch die absurd teuren „Kultweine“, zum Beispiel aus dem Priorat, liegen heute bei den Weinhändlern wie Blei im Keller. Denn die leeren Versprechen von einst halten der kritischer gewordenen Verbrauchermeinung nicht mehr stand. Der Trend geht zu authentischen Weinen und – auch, was den Preis betrifft – zu mehr Bodenständigkeit.

In Spanien ist dieser Trend zur Chance für Weinregionen geworden, die bislang nicht im Fokus standen. Wie das im kühleren Nordwesten gelegene Bierzo, in dem die eigenständige Rotweinsorte Mencía für ein unverwechselbares Profil sorgt. Hier haben junge Winzer wie Ricardo Sanz alte Rebanlagen wieder instand gesetzt. Besonders gut ist ihm der einfache Mencía gelungen, für den die Verwendung von neuen Barriquefässern zum Ausbau viel zu teuer wäre. Daher behält der Wein seine jugendliche Leichtigkeit, besticht mit klarer Brombeer- und Minznote.

Es gibt aber noch ein Thema, das uns begleitet: Die Berichterstattung über den Klimawandel beeinflusst das Umweltbewusstsein der Verbraucher, und so werben mittlerweile eine Reihe von Weingütern mit bester CO₂-Bilanz. Eines davon ist der chilenische Vorzeigebetrieb De Martino in Maipo Valley, der als erstes Weingut in Südamerika seit 2009 als CO₂-neutral zertifiziert wird. Dafür waren zahlreiche Anstrengungen nötig, etwa das Verwenden von leichteren Flaschen, die Energie beim Transport sparen. Wer interessiert am Ergebnis ist, sollte von De Martino unbedingt das Markenzeichen Chiles, den Rotwein aus der Rebsorte Carmenère, probieren. Den Wein erkennt man sofort an den Aromen von Schwarzkirsche, Cassis, Tabakblättern und Paprika sowie einem mundfüllenden runden Tannin und der für Chile typischen saftigen Frische.

Optimistisch gesehen schafft die Krise also Platz für neue Regionen, innovative Lösungen und Menschen mit Ideen. So kann das Jahr 2012 ruhig kommen.

2010 De Dos/Mencías De 2. Bierzo, Spanien, 9,50 Euro, über www.la-tienda.de.

2010 Carmenère/De Martino. Maipo Valley, Chile, 6,90 Euro, Jacques' Weindepot, www.jacques.de.