

Verirrung mit Geschmack

Kochpannen: Wie Rezeptklassiker entstanden

Kennen Sie das? Großes Diner, Sie haben tagelang vorbereitet, alles schmurgelt vor sich hin, dann kommt der Anruf. Einige Zeit später: Das Soufflé ist zusammengefallen, das Gratin zum Ziegelstein verbakken, die Suppe – hat sich in Dampf aufgelöst. Alles schon mal passiert. Doch große Kochgeister haben auch darin immer wieder eine Chance entdeckt. **PSZ**



Eis am Stiel

Frank Epperson saß auf der Veranda und tat, was elfjährige Jungs gern tun: Er pritschelte, mischte süßes Sodapulver und Wasser, ging ins Haus und vergaß den kleinen Topf mit dem Rührstab über Nacht draußen. Die Kälte in dieser Nacht in San Francisco des Jahres 1905 war rekordverdächtig, und das Soda im Topf gefror. Am nächsten Morgen entdeckte Frank den am Stab festgefrorenen Drink. Schlappe 17 Jahre später stellte er seinen „Epsicle ice pop“ auf einem Feuerwehr-Ball vor, später nannte er ihn in „Popsicle“ um. Geboren war: das Eis am Stiel.



Tarte Tatin

Die Schwestern Stéphanie und Caroline Tatin betrieben in den 1880er-Jahren das Hotel Tatin südlich von Paris. Eines Tages ließ Stéphanie, leicht überarbeitet, die Äpfel für ihren gewöhnlichen Apfelkuchen zu lange in der heißen Karamellbuttermilch. Es roch verbrannt, sie versuchte den Kuchen zu retten, indem sie den Teig über die schmorenden Äpfel legte und buk. Schließlich stürzte sie ihn umgedreht auf eine Platte. Der Erfolg bei den Hotelgästen war überwältigend. Den Namen Tarte Tatin aber erhielt der Klassiker erst nach dem Tod der Schwestern.



Chocolate Chip Keks

In den Dreißigerjahren betrieben Ruth Graves Wakefield und ihr Mann in Whitman, Massachusetts, das Toll House Inn. Ruth grub alte Rezepte aus und wurde vor allem wegen ihrer Nachspeisen berühmt. Eines Tages wollte Ruth wieder einmal Schokokekse backen – aber die Backschokolade war aus. Kurzerhand hackte Ruth eine halbtierere Nestlé-Tafelschokolade klein. Eigentlich hätte die im heißen Teig schmelzen sollen, aber nach dem Backen waren die Cookies immer noch voller kleiner Schoko-„Chips“. Begeisterung bei Nestlé, die Ruth dafür bis zu ihrem Lebensende mit Schokolade versorgte.



Crêpe Suzette

Der 14-jährige Henri Charpentier arbeitete 1895 als Kochlehrling im legendären Café de Paris in Monte Carlo. Eines Tages besuchte der britische Kronprinz und spätere König Edward VII. mit seiner Entourage das Restaurant. Henri sollte am Tisch Pfannkuchen in Orangenkör zubereiten. Der fing plötzlich Feuer, Henri aber verzog keine Miene, kostete, befand das Gericht für genießbar und verkaufte es dem Prinzen als neues Rezept. Begeisterung – und jedes Jahr eine Weihnachtsgrußkarte von der Royal Family. Das ist beileibe nicht die einzige Version. Aber Charpentier wurde ein berühmter Koch – und wer berühmt ist, schreibt Geschichte selbst.

Digital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jede öffentliche und nicht-privat Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

Ein Schluck Jazz

Der amerikanische Whiskey wird in Europa vom Single Malt verdrängt. Dabei hat der Bourbon das nicht verdient. Eine Liebeserklärung

VON BERTRAM JOB

Da stehen sie wieder in dem kleinen Spirituosenladen und können nicht aufhören, sich besoffen zu debattieren. Ist dieser hier nicht etwas zu torfig, probiert man jenen nicht besser in „Cask Strength“? Und wie lange muss ein zweimal Kohlegefilterter lagern, bis man überhaupt in Betracht ziehen kann, sich ernsthaft für ihn zu interessieren? „Wasser des Lebens“ ist der Whisk(e)y im Gälischen mal getauft worden, doch seine Stammkunden können vor allem in Gruppen so furztrocken wie Modellflugzeugbauer, Aquarianer und sonstige Fachsimpler rüberkommen, die konzentrisch um ihr Lieblingsthema kreisen.

Ausgerechnet bei den hochprozentigen Amerikanern wird ihre verwöhnte Zunge hingegen brutal pauschal. Da spricht meist einfach von Bourbon, wer amerikanischen Whiskey meint – als wäre nicht auch hier zwischen der einen oder anderen Variante zu unterscheiden. Jeder Quartalstrinker weiß sich hierzulande als anspruchsvoller Connoisseur zu veredeln, indem er scheinbar gezielt nach einem Highland-, Lowland-, Speyside- oder Insel-Whisky aus schottischen Destillieren verlangt. Nur der Whiskey mit dem „e“ dazwischen geht in aller Regel ohne jeden Zusatz über den Ladentisch: Ach, geben Sie mir heute mal 'n Bourbon!

Der Respekt, den der rauchige Brand aus den Staaten bei uns erfährt, ist eben überschaubar. Das zeigt schon das gemeine deutsche Ladenregal schonungslos an: hier zehn bis zwölf Schotten, bitte sehr, daneben zwei, drei Amerikaner. Unter diesen Umständen kann man sehr gut seine Schuhe einlaufen, bis ein Evan Williams Single Barrel, der sieben Jahre alte Bakers 107 Proof oder Jefferson's milder Bourbon mit 41,2 Prozent aufgetrieben sind – wenn man nicht gleich im Internet ordert. Jim Beam und Jack Daniels sind ja längst nicht alles, was zwischen Tennessee und Kentucky so eingelagert wird. Und nicht jeder Whiskey ist immer einfach Bourbon: Er könnte ein Kentucky Straight Bourbon, ein Premium-Bourbon oder noch etwas anderes, etwa ein Rye-Whiskey (über 50% Roggenanteil) sein.

Muss der amerikanische Whiskey darum bald geschützt werden wie der Bengal-Tiger, Nebelparder und Lippenbär? Kann er vielleicht nur in den mit Cola, Cranberry und anderen Säften gepanschten Flaschen bzw. Dosen überleben, die ihn an Tankstellen und Supermärkten vorführen? Überhaupt nicht, denn die Absatzzahlen liegen weit über seinem Ruf. Weltweit und ganz allgemein ist der sogenannte Non-Scotch-Whiskey-Markt zwischen 2001 und 2010 um knapp sieben Prozent gewachsen, wenn man einer Langzeitstudie glauben darf; allerdings sind da auch Erzeugnisse aus Irland, Kanada, Indien und Japan mitgezählt. Und hierzulande führte der Bourbon, also der American Whiskey, auch letztes Jahr nach einer Erhebung für den Bundesverband der Spirituosen-Industrie (BSI) im Einzelhandels-Absatz mit 13,6 Mio. verkaufter Flaschen um zwei Nasenlängen vor dem Scotch (11,8 Mio.).

Für den Bourbon-Trinker ist Whiskey der „booze“, der einen geselligen Abend in Schwingung bringt

Noch ist also genug echter amerikanischer Whiskey da, im gut sortierten Fachhandel spricht man von einer friedlichen Koexistenz – weil sich die Schotten-, Iren- und US-Trinker unter den Kunden nicht vermischen. Ein Kampf um die High-End-Stufe des guten Geschmacks kann außerdem gar nicht entbrennen, weil der Bourbon dazu, seien wir ehrlich, nicht recht taugt. Er wird nach zehn, zwanzig Jahren vielleicht teurer, aber nicht feiner, reicher, tiefer. Ein Nachteil, der in mancher Hinsicht auch ein Vorteil ist: All das zum Teil übersteigerte Getumel um die beste Lagerung und Wertsteigerung bleibt einem hier erspart.

Wir dürfen uns den quintessenziellen Scotch-Trinker nämlich in etwa so vorstellen wie die teigigen Hamstergesichter, die in Ken Loachs aktueller Filmkomödie „Angels' Share“ die Auktion um ein letztes, sündhaft teures Fass einer aufgegebenen Destillerie in den Highlands bevölkern: Netze, leicht entrückte Männer in der zweiten Lebenshälfte, die einen Rest von Leidenschaft in den Ausbau ihres Feierabend-Vergnügens stecken. Für den landläufigen Bourbon-Trinker dagegen ist Whiskey der „booze“, der einen guten, geselligen Abend in Schwingung bringt – nicht mehr, aber auch nicht weniger. Dieser Mensch spekuliert und faselt nicht, und er schwenkt auch keine mickerigen Pfützen – er haut ein ordentliches Glas zünftig weg.

Guter Whisky ist europäische Klassik, guter Whiskey amerikanischer Jazz. Und es kommt die Stunde, wo wir ohne bleischweren Anspruch und barocke Tradition einfach nur aufkratzen und unterhalten werden wollen. So gesehen, kommt die verruchte Filmszene aus Mike Figgis' Trinkerepos „Leaving Las Vegas“ einem Revancheakt gleich. Darin übergießt sich Elisabeth Shue als Callgirl Sera am Pool eines Motels in der Wüste Nevadas ausgerechnet mit einem billigen Scotch-Verschnitt, damit sich Nicholas Cage als der alkoholabhängige Drehbuchautor Ben endlich für ihren üppigen Körper interessiert – leider ohne durchschlagenden Erfolg.

Hinterhältiges Product Placement durch amerikanische Brennereien? Noch kann sich der US-Whiskey ohne Sabotageakte behaupten, weil sein Geschmack nicht weniger unverwechselbar ist als der eines irischen oder schottischen Erzeugnisses. Er bringt seine eigene Farbe ein, wie Onkel Charlie in J. R. Moehringers Kneipenroman „Tender Bar“ dem jungen Erzähler mit einem schönen Bild erklärt: Scotch schmecke nach Winter, heißt es da, Bourbon nach Frühling. Und schließlich: Worin lagern sie denn so häufig, diese zigfach kohlegefilterten, 17 Jahre alten Single Malts aus der kleinen Ortschaft an dem kleinen Fluss in den Highlands? In gebrauchten, über den Atlantik geschifften Bourbon-Fässern. Kann so verkehrt dann nicht sein.

Gut gelagert

Ein kleines Glossar des gepflegten Trinkens

- Whisk(e)y:** Spirituose aus Getreide. Ohne „e“ in Schottland, Kanada, Japan. Mit „e“ in den Vereinigten Staaten und Irland.
- Bourbon:** Amerikanischer Whiskey, im Fass gereift, hauptsächlich aus Maismaische. Wird assoziiert mit Bourbon County, Kentucky, und dem Süden im Allgemeinen, kann aber in ganz USA hergestellt werden.
- Tennessee Whiskey** muss jedoch aus Tennessee stammen.
- Scotch:** Whisky aus Schottland. Die meisten Scotchs sind Blends, also Verschnitte aus verschiedenen Whiskys verschiedener Destillieren.
- Single Malt:** Schottischer Whisky ausschließlich aus gemalzter Gerste und aus Produkten jeweils nur einer Destillerie. Früher Nischenprodukt.
- Glas:** Mit Eiswürfeln im klassischen „Tumbler“, ein Glas mit flachem Boden. Edle Whiskys ohne Eis im tulpenförmigen „Nosing glass“.
- Cocktail:** Der „Old Fashioned“ gilt als erster Whiskey-Cocktail. Er wird seit 1880 im Penderennis Club in Louisville, Kentucky, serviert: Bourbon oder Rye mit Leuterdzucker und ein paar Spritzern Angostura auf Eis verrühren.
- Spruch:** „Es gibt keinen schlechten Whiskey. Es gibt höchstens einige Whiskys, die nicht so gut wie andere sind.“ Raymond Chandler
- Wasser:** Strittig. **STEFAN GABÁNYI**



Der Booker's Bourbon gehört zur „Small Batch Bourbon Collection“ der „Jim Beam“-Destillerie. Diese besonderen Bourbons wurden von Jim Beams Enkel Booker Noe persönlich ausgesucht. Ein oder zwei Spritzer Wasser können, müssen aber nicht beigemischt werden, um den Geschmack zu intensivieren.

FOTOS: PR; YOUR PHOTO TODAY; GETTY IMAGES; PRIVAT

Innere Werte

Die Türken bangen um ein Nationalgericht. Schuld ist: die EU

Ein bisschen angewidert schaut das spanische Pärchen, das nur vom Fischbasar im Zentrum Istanbuls spaziert, auf den Berg gewürfelten Schafsdarms, der auf dem Verkaufstand des Restaurants „Sampiyon Kokorec“ (sprich Schampijon Kokoretsch) liegt. „Das sind ja Innereien“, sagt der Mann und verzieht das Gesicht. Schnell gehen die beiden weiter. Was für viele Europäer befremdlich ist, ist eine Leibspeise der Türken: Kokorec, eine Spezialität, die auf dem Verdauungstrakt des Schafs gemacht wird. Der wird um einen Spieß gewickelt, bis dieser etwa die Größe eines menschlichen Unterschenkels hat; scharf gewürzt, geröstet und klein geschnitten wird Kokorec in einem Stück geröstetem Weißbrot serviert. Fast überall in Istanbul brutzeln aufgewickelte Schafsdärme über Grills und verbreiten einen strengen Geruch. Kokorec kann man in einfachen Buden auf der Straße essen, aber auch in teuren Restaurants. Ob arm oder reich – die Türken lieben Kokorec.

Doch seit einigen Jahren ist der Darm im Brot zu einem Politikum geworden. „Kulaktan dolma“ sagen die Türken für etwas, das man nur vom Hörensagen weiß. In der Türkei wird viel über das gesprochen, was man vom Hörensagen weiß. Es gibt dafür sogar eine eigene Vergangenheitsform. Und egal, wen man fragt – fast jeder Türke hat schon davon gehört, dass Kokorec aus Hygiene Gründen verboten werden soll, sobald die Türkei der Europäischen Union beitrifft. Auch einige Zeitungen haben davon berichtet. Selbst der türkische Popstar Mirkelam sah sich in der Pflicht, das Gericht zu retten, und landete vor einigen Jahren mit einer Ode an den Schafsdarm einen Hit. „Kokorec, ohne dich geht's einfach nicht“, heißt es im Refrain.

Dabei ist die Angst vor einem Kokorec-Aus völlig unbegründet: „Die EU achtet sehr darauf, dass durch ihre Lebensmittelnormen traditionelle Produkte nicht vom Markt verbannt werden“, heißt es bei der Europäischen Kommission. Und auch die türkische Stiftung für wirtschaftliche Entwicklung (IKV) versichert, dass es keinen Grund gebe, um die Existenz von Kokorec zu fürchten, solange die Gesundheits- und Hygienestandards eingehalten würden. Dennoch hat sich das Gerücht, die Spezialität könne einem EU-Beitritt zum Opfer fallen, so hartnäckig gehalten wie der Geruch von Kokorec in den Straßen Istanbuls.

Seit 50 Jahren ist der Verdauungstrakt des Schafs Tokgöz's Lebensinhalt

Trotz aller Bemühungen von Ministerpräsident Recep Tayyip Erdogan, die Türkei auf EU-Kurs zu bringen, ist derzeit nicht einmal ein Drittel der Bevölkerung für einen Beitritt der Türkei. Vielleicht ist das Gerücht um ein Verbot ihrer Leibspeise deshalb eines, das die Türken gerne pflegen, quasi als Schreckensszenario für das, was in der EU außer Staatspleiten noch alles passieren kann: Ein Kulturgut könnte sterben.

Natürlich kennt auch Galip Tokgöz das Gerücht vom drohenden Kokorec-Verbot, auch wenn er es nicht richtig ernst nimmt. Er ist der Chef der Restaurantkette Sampiyon Kokorec und trägt einen riesigen Bauch vor sich her, durch den schon viele Portionen Kokorec gewandert sind. Seit 50 Jahren ist der Verdauungstrakt des Schafs Tokgöz's Lebensinhalt. Mit 18 machte er sein erstes Restaurant auf, inzwischen hat sein Kokorec-Imperium mehr als 40 Filialen. Allein in dem Restaurant auf dem Fischbasar verkauft er nach eigenen Angaben 1225 Kilo Schafseingeweide in der Woche. „Wenn die Türkei der EU beitrifft und der Verkauf von Kokorec verboten wird, dann bereiten die Leute das Gericht zu Hause zu“, sagt Tokgöz. „Die türkische Nation wird ihre Traditionen und Bräuche nicht aufgeben.“ Kokorec sei eben so lecker, dass man süchtig werde. Selbst sein Sohn, der in den USA lebt, nehme sich bei jedem Besuch Kokorec in einer Kühlbox mit über den Atlantik. Wenn man Galip Tokgöz glaubt, ist das traditionelle Gericht sogar gesund. „Die Schafe essen Gras und die gesunden Bestandteile davon befinden sich im Darm. Deshalb ist Kokorec gut, besonders für die Haut.“ Bestätigt habe ihm das sogar ein Arzt. „Schauen Sie mich an“, sagt er. „Ich bin 68 und sehe aus wie 55. Das Zeug ist besser als jedes Kosmetikprodukt.“ Allerdings, seufzt er, habe es auch viele Allergiker. Deshalb isst er nur noch zweimal in der Woche Kokorec. Oft, sagt er, kämen europäische Touristen an seinem Restaurant vorbei. Wenn er ihnen die gerösteten Schafseingeweide auf Weißbrot zum Probieren anbiete, zögerten sie erst, doch dann würden sie gleich eine ganze Portion bestellen. Besonders den Deutschen würde Kokorec schmecken.

Elif Tamkaynak, die wenige Meter entfernt ein Kokorec-Restaurant betreibt, versteht ebenso wenig wie ihr Konkurrent, warum viele Europäer Berührungängste mit der Spezialität haben. „Kokorec schmeckt besser als Hamburger“, sagt sie. Seit 1959 verkauft ihre Familie Kokorec auf dem Fischbasar. Tamkaynaks Schwiegermutter hat damit angefangen, heute verdient die Familie gut daran. „Wir Türken stehen eben auf Gedärme“, sagt Tamkaynak. „Wir essen auch Iskembe (sprich Ischembe), eine Suppe, die aus Eingeweiden zubereitet wird. Wenn man das hygienisch macht, ist sie sehr lecker.“ Sie seufzt. „Aber das würde wohl auch verboten werden, wenn die Türkei der EU beitrifft.“ Und natürlich ist auch sie dagegen, dass das passiert. „Wir wollen nicht in die EU“, sagt sie. „Warum auch?“ **FRIEDRIKE OTT**

ehaberlan SZ20130119S16903