

Regionale Küche

Eine Annäherung an ein nicht ganz einfaches Thema
von Lothar Herstix

06.11.2019



Grundsätzliches vorweg:

Essen bedeutet

Genuss

Bewusstsein und

Verantwortung



Unsere Philosophie Gut, sauber, fair!

Gut = wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber = hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

Fair = die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle - von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr

Regionale Produkte sind (i.d.R.) gut,
weil sie Diversität im Geschmack ermöglichen,
weil sie frisch und damit nahrhafter sind,
weil sie ...

Regionale Produkte sind (i.d.R.) fair,

weil der direkte Kauf beim Produzenten dem Anbieter angemessenere Preise erlaubt,

weil kleinere Produzenten sich vermarkten können (Märkte, Direktverkauf)

weil sie ...

Aber was bedeutet Regionalität?

- a) im Hinblick auf landwirtschaftliche Produkte?
- b) im Hinblick auf verarbeitete Lebensmittel?
- c) im Hinblick auf Rezepte und Gastronomie?

Wie grenzen wir Regionalität ab?

- a) Räumlich?
- b) Historisch?
- c) Biologisch?

Regionalität im Hinblick auf landwirtschaftliche Produkte:

Die historische Herkunft ist hier zweitrangig, da wir z.B. weder auf Weizen, auf Kartoffeln noch auf Tomaten verzichten wollen.

Biologische Regionalität ist im Hinblick auf die natürliche Verträglichkeit des Produktes in der Region von Bedeutung. (kritisches Beispiel: Mais; positives Beispiel: Paas Lintorfer Frühe)

Im Vordergrund steht die Frage eines natürlichen Anbaus in möglichst großer räumlicher Nähe,
z.B. im Gebiet des Conviviums,
z.B. im Gebiet der rheinischen Bauernmärkte (80 km)

Grundsatz: Je näher desto besser!

Regionalität im Hinblick auf verarbeitete Lebensmittel:

Auch hier ist die möglichst große räumliche Nähe der verarbeiteten Lebensmittel von Bedeutung.

Hier aber steht die traditionelle handwerkliche Verarbeitung im Vordergrund, z.B.:

Eine Flönz aus dem Rheinland schmeckt einfach anders
(und für den Düsseldorfer besser)
als eine Blutwurst aus Hessen oder Bayern!

Und der Mostert (Senf) dazu ist
eine unvergleichliche Düsseldorfer Spezialität!



Regionalität im Hinblick auf verarbeitete Lebensmittel:

Das Ongeschwedde ist eine Spezialität, die es eben nur im Mönchengladbacher Raum gibt.



Der Weckmann als spezifisch-zeitgebundenes Produkt (Martinszeit) ist ein spezielles Merkmal des rheinischen Brauchtums.

Folgerung: Regionale Produkte sollten (aus möglichst regionalen Lebensmittel) in traditioneller Handwerksweise der Region hergestellt sein.

Regionalität im Hinblick auf Rezepte und gastronomische Produkte:

Auch hier ist die möglichst große räumliche Nähe der verarbeiteten Lebensmittel von Bedeutung.

Viel schwieriger aber ist die Frage der historisch-kulinarischen Einordnung. Hierzu nur einige Beispiele:

Der „rheinische Sauerbraten“ stammt ursprünglich womöglich von den Römern:

„Den Ursprung und die Entwicklung des Rheinischen Sauerbratens führt man auf römische Einflüsse zurück. Man glaubt, dass kein anderer als Julius Caesar auf seinem Marsch über Bonn - Köln - Aachen wegen des unerwartet heißen Wetters seine Marschverpflegung und insbesondere das Fleisch in Essig konservieren ließ. Die Rosinen hatte er schon seit der Toskana bei sich.“
(Landwirtschaftskammer NRW:

https://www.landservice.de/wp/index.htm?x=2_101_183#x/2_101_183)

Belegt ist dies aber nicht!

Und was halten wir von „Rheinischen Muscheln“, deren Hauptbestandteil, die Miesmuscheln, mindestens 250 km Reise hinter sich haben?

Und wie alt, muss ein Rezept eigentlich sein, um historische Weihen zu haben? Der „Düsseldorfer Senfrostbraten“ ist vermutlich keine 70 Jahre alt. Dann wäre aber auch das Toast Hawaii schon ein historisches Rezept.

Folgerung: Regionale Rezepte sollten erkennbar typische regionale Elemente der Zubereitung aufweisen, in der Regel (!) aus heimischen Produkten stammen und wohlschmeckend (= Gut) sein.