

Mechtild AGREITER, Oberau

## **Nach Deutschland reisen und gut essen. Geht das überhaupt?**

### **Summary**

Food as a motive for travelling. Can that be? And is Germany a worthwhile destination with that in mind? Yes, of course say guidebooks from several countries. Even if Germany's food image is partly pretty bad they still recommend trying it, because in reality it is better than its reputation. And, after all, one also has to eat when travelling. And that's how Germany can offer several sweet and substantial, partly exotic delights which are photographed, tested, taken home and recommended to friends by foreign guests. Foreign guide books describe the culinary highlights of German food in detail and mention some of its disadvantages. We can't imagine life without doner kebabs and pizzas and these are associated with Germany and are regarded as being typically German. And if you have a sweet tooth then Germany is a paradise. Even Germans still have a lot to learn there.

### **Einleitung**

Die Reiseführerforschung in Deutschland bezieht sich fast ausnahmslos auf das fremdsprachige Ausland. Besonders beliebt ist dabei die Untersuchung und Darstellung des Exotischen, das vermeintlich nur dort vorkommt. Was der deutschen Forschung bisher noch weitgehend fehlt, ist die selbstkritische Sicht auf die Wahrnehmung des eigenen Landes im Ausland. So auch, dass Deutschland als exotisch wahrgenommen und beschrieben wird, dass vielfältige Vorurteile gegenüber Deutschland bestehen und auch in der Reiseführerliteratur des Auslands wiederholt, bekräftigt, zum Teil bewusst genährt, benutzt und nur selten reflektiert dargestellt werden (vgl. AGREITER 2003). Erschwerend kommt hinzu, dass ausländische Forschungsbeiträge zu Reiseführern bis auf wenige Ausnahmen von deutschsprachigen Forschern unberücksichtigt bleiben. „Unsere eigene Kultur gleicht unserer eigenen Nase. Wir sehen sie nicht, weil sie genau vor unseren Augen liegt und wir gewohnt sind, die Welt unmittelbar durch sie hindurch zu betrachten. Wenn wir sie überhaupt wahrnehmen, sehen wir sie als Teil der Welt. Die Kultur der Anderen indes ist, wie die Nasen in ihren Gesichtern, offenkundig und bietet sich für unvoreingenommene und langwierige Forschungen und Vergleiche an.“ (BARLEY 1989, 9)

Zusätzlich ist auch die Reiseführerforschung selbst nie ganz frei von der Vermittlung von Klischees bzw. Vorurteilen. Vor diesem Hintergrund versteht sich dieser Aufsatz als Darstellung Deutschlands in ausländischen Reiseführern als durchaus exotisches Reiseland, das auch als solches entsprechend beschrieben wird.

Die von deutschen Forschern (vgl. etwa POENICKE 2000) immer wieder vorgebrachten Klagen, dass die Einheimischen in Reiseführern exotisiert werden, erhält in Bezug auf Deutschland eine interessante Variante ...

### Stellen Sie sich vor ...

... Sie sind kein Deutscher. Sie sind: ja, Ausländer. Sagen wir mal ... sagen wir, Sie sind Römer, also Italiener, fast schon Süditaliener. Und Sie entschließen sich, Ihr wunderschönes Land doch einmal zu verlassen, Neues zu entdecken, den Horizont zu erweitern. Sie beschließen – warum auch immer, vielleicht weil Ihre Frau so romantische Vorstellungen davon hat, etwa weil sie die Schwarzwaldklinik zu oft gesehen, oder weil Ihr Mann ein Autonarr ist und unbedingt mal in das Land möchte, wo der tolle *BiEmmeVu* und *Mertschedes* gebaut wird – nach **Deutschland** zu reisen. Ein wagemutiger Schritt, wie Sie finden. Und außer dass es dort sehr kalt sein wird, gibt es für Sie vor allem ein weiteres großes Problem: Was sollen Sie nur die ganze Zeit essen? Man weiß es ja, zumindest in Rom, die Deutschen essen den *ganzen* Tag Kartoffeln, und Würste, und Kraut, und alles sehr sehr fett. Ganz zu schweigen von den Kuchen, die es dauernd gibt und außerdem vorwiegend als Sahnetorten. Das haben figurbewusste Italiener nicht gerne. Außerdem trinkt ein Deutscher alleine Bier in Mengen, die in Italien für einen ganzen Tisch reichen. Nun gut, das klingt ja schon wieder fast vielversprechend ... Zwar gibt es natürlich die vielen italienischen Gastarbeiter in Deutschland – aber: nach Deutschland reisen und nicht das deutsche Essen probieren, also das wollen Sie dann auch nicht. Was erzählen Sie denn dann, wieder heimgekommen?

Aber das Essen, das bereitet Ihnen schlaflose Nächte und Kopfzerbrechen. Doch dann treffen Sie Ihren guten Vetter Giacomo und dessen Frau Cinzia. Sie kommen gerade zurück aus Deutschland. Weil sie Cinzias Schwester Anna besuchen wollten, mussten sie nach Bremen fahren, oder auch nach Darmstadt. Und nun wird es ein langer Abend, bei gutem römischem Essen. Und die beiden erzählen Ihnen, was man in Deutschland wirklich isst:

### Brot ist nicht gleich Brot

Also das wirklich mit Abstand Lustigste, finden Sie, ist die Geschichte über das Pferd und das Brot mit dem merkwürdigen Namen Pumpernickel. Cinzia erzählt sie Ihnen, sie hat davon von einem Franzosen erfahren, der es aus seinem Reiseführer gelernt hat. Und die Geschichte geht so: Napoleon hielt Pumpernickel für so wenig erlesen, dass er es seinem Pferd Nickel mit den Worten gab: „c'est bon pour Nickel“<sup>1</sup> (CASTERMAN 1997, 39) – daher also der Name. Kommt man auf deutsches Brot zu sprechen, so sind Vergleiche mit anderen europäischen Regionen zur Hand, mit Brot wie in Skandinavien (vgl. GUIDE ROUTARD 2000, 79) wird etwa in Frankreich deutsches Brot mit Lobeshymnen überhäuft. Was in Frankreich der Käse sei, sei in Deutschland das Brot.

„Si la France est le pays du fromage, l'Allemagne est celui du pain. Le pain blanc, dit ‚cadavre à la française‘, est pratiquement introuvable, sauf sous forme de petits

<sup>1</sup> Das ist gut für Nickel – dt. M.A.

pains ronds appelés Brötchen. Les Allemands, de toute façon, achètent rarement un gros pain, mais préfèrent panacher leur plateau de Brötchen variés: au seigle, au cumin, aux graines de potiron, à l'oignon, au blé noir, aux ‚quatre céréales‘ (Vierkornbrötchen).“<sup>2</sup> (GUIDES ARTHAUD 1998, 109)

Deutsches Brot als Grund nach Deutschland zu reisen und deutsche Bäckereien als die zugehörigen Sehenswürdigkeiten! Und die aus Bayern bekannte Brezel bekommt man inzwischen im ganzen Land – angeblich. „Bakeries are some of Germany’s best features, offering a mind-boggling array of breads, rolls, sweets and snacks, usually very cheaply and always freshly prepared. Some are also Stehcafés, serving coffee, chocolate and cappuccino in addition to their bakery goods. ... German bread is arguably the best in the world; there are almost 100 varieties of it, everything from light and crusty French-style baguettes to corkboard-like Vollkornbrot that’s heavy enough to kill someone with. Bauernlaib is a dark, sour brown bread, and Sonnenblumenbrot is another sour brown bread covered with sunflower seeds. ... All are made fresh daily or more often. Brez’n, the delicious traditional pretzels covered in rock salt, are available at bakeries throughout the country.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 131) Besonders verblüfft hat Ihre Freunde, wie auch andere Besucher Deutschlands, wie viel Brot die Deutschen essen (ROUGH GUIDE <sup>4</sup>1998, 36). Brot macht Schlemmen in Deutschland möglich, auch wenn Sie sich das zunächst nicht vorstellen können. Aber vielleicht ist es ja wirklich einen Versuch wert, überlegen Sie.

### **Hallo Süßigkeitenliebhaber! „Tea-time“ auf Deutsch**

Das ist das zweitlustigste, aber auch das Schönste, haben Ihnen Ihre Freunde versichert. Und so steht es geschrieben: „If you have a sweet tooth, welcome to heaven.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 131) Kaffee und Kuchen sind ganz typisch für die Deutschen, sie sitzen nämlich jeden Nachmittag um 16 Uhr in einem Café und lassen sich genüsslich ein Stück Sahnetorte schmecken. Und davon, von deutschen Cafés und vermeintlichen „homemade“-Kuchen, können eben auch Sie als Reisender profitieren: „Just as the English have their morning and afternoon tea, so the Germans have Kaffee und Kuchen (coffee and cakes). Though the elegant type of café serving a choice of espresso, cappuccino and mocha to the accompaniment of cream cakes, pastries or handmade chocolates is indelibly associated with Austria, it’s every bit as popular an institution in Germany. This hardly constitutes a cheap snack but is unlikely to be a rip-off – except in the most obvious tourist traps. An almost equally ubiquitous institution is the ice-cream parlour (Eiscafé). Almost invariably, these are run by Italian émigrés and offer a huge range of flavours and concoctions to choose from, which can either be eaten on the premises or taken away.“ (ROUGH GUIDE <sup>4</sup>1998, 36)

---

<sup>2</sup> Wenn Frankreich das Land des Käses ist, ist Deutschland das des Brotes. Weißbrot, ‚französischer Kadaver‘ genannt, ist praktisch unauffindbar, bis auf die kleinen runden Formen, die Brötchen heißen. Die Deutschen kaufen auf jeden Fall selten ein großes Brot, sie ziehen es vor, ihren Teller mit verschiedenen kleinen Brötchen zu füllen: solche mit Roggen, Kümmel, Kürbiskernen, Zwiebel, Buchweizen, ‚vier Getreidearten‘ (Vierkornbrötchen). – dt. M.A.

Ja, das haben Sie sich schon gedacht, dass niemand so gutes Eis machen kann wie die Italiener. Schön diese Bestätigung zu hören. Und damit ist wenigstens dieser Teil kein Risiko auf Ihrer Reise ins noch unbekannte Deutschland.

Deutsche Bäckereien und Konditoreien bieten offenbar eine größere Vielfalt an Kuchen, Gebäck und Keksen als in anderen Ländern üblich an, so zumindest wird es Ihnen erzählt. Wobei Sie ja schon mal – kurz zwar – in Salzburg waren und das Angebot an Kuchen und Torten dort Sie schon schier überwältigt hat. Sie erinnern sich noch, Sie haben damals fast einen ganzen Film verknipst, als Beweis, sonst glaubt einem das ja keiner. Na, das kann ja doch ganz interessant werden. Ein Gedankenblitz durchfährt Sie. Vielleicht sollten Sie nicht zu sehr schlemmen, bevor Sie nach Deutschland fahren ...

Der Phantasie deutscher Bäcker und Konditoren scheint mit verschiedenen Füllungen des Gebäcks aus Quark und Creme, mit Früchten oben drauf und Schokolade außen rum keine Grenzen gesetzt zu sein (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 131). Besonders beliebt scheint die Sahne zu Kuchen oder auch zu süßen Gebäckstücken zu sein: „a thick helping of cream that makes any regional specialty a delight (albeit a calorific one)“ (KAREN BROWN’S 2000, 4) – wenn auch kalorienreich, da haben wir’s. Kaffee und Kuchen zu essen hat sogar Folgen für das Abendessen und die Angebote in den Restaurants, weil es sich auf das Angebot an Nachspeisen auswirkt, das dadurch kleiner ist als in anderen Ländern. Es ist nämlich so: „Because so many Germans go to cafés for their daily helping of cakes, desserts in restaurants are an anti-climax, where they exist at all. The Bavarian Dampfnudel is one of the few distinctive dishes; otherwise there’s just the usual selection of fresh and stewed fruits, cheeses and ice creams.“ (ROUGH GUIDE <sup>4</sup>1998, 41)

Warum das mit den Nachtsichen so ist in Deutschland, das wollten die Deutschen selbst bestimmt auch immer schon mal gerne wissen.

Deutsche Konditoreien schließlich werden Ihnen von Cinzia und Giacomo als eher luxuriösen Teesälen ähnlich beschrieben denn als Süßwarengeschäfte, deren Schaufenster die Süßigkeitenliebhaber aus der ganzen Welt hypnotisieren und der Stolz der Deutschen sind (vgl. GULLIVER 1990, 18). Jetzt wissen die Deutschen endlich, worauf sie guten Gewissens stolz sein können, denken Sie für sich.

### **Vegetarier müssen in Deutschland leider verhungern**

Vegetarier sein, das ist schwer in Deutschland – wenn Sie Ihren Freunden und somit auch den Reiseführern, die sie ja gelesen haben, glauben. Zum einen hat es erst kürzlich Einzug gehalten, all dies „Vegetarische“, „ – this whole veggie thing is new here.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 131) und zum anderen wird so manches als vegetarisch bezeichnet, was gar nicht mit Sicherheit völlig vegetarisch ist. Augen auf, also! „Vegetarians will find Germany less than ideal – most menus are almost exclusively for carnivores, and even an innocent-sounding item like tomato soup might have small chunks of bacon floating around in it. However, it’s usually easy enough to find such staples as salads, omelettes, pancakes, pasta and pizzas.“ (ROUGH GUIDE <sup>4</sup>1998, 41)

Ja, auch da helfen den Deutschen die italienischen Einwanderer – und Sie sind stolz. Der Grund für die wachsende vegetarische Ernährung: in den letzten zehn

Jahren hat in Deutschland – na, wohl nicht nur in Deutschland, denken Sie kritisch – vor allem BSE, ein steigendes Gesundheitsbewusstsein und eine blühende alternative Szene zu weniger Fleischkonsum beigetragen – hätten die Deutschen selbst das gewusst? „Germans are hearty eaters. But while this is truly meat-and-potatoes country, vegetarian and health-conscious restaurants are beginning to sprout up.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 112). Dennoch gibt es vegetarische Restaurants nur in größeren Städten. Wie Sie lernen, findet man vegetarische Gerichte oft in von Reiseführern sogenannten ethnischen Restaurants. „Many of these establishments are ethnic restaurants; traditional German restaurants often offer no genuinely vegetarian dishes.“ (LET’S GO 2000, 81).

Glaukt man all den Erzählungen, dann ist Deutschland ein Land, das der vegetarischen wie auch der gesunden Ernährung zwar hinterher hinkt – andere Länder scheint dieser Trend früher erreicht zu haben –, nun aber doch endlich angekommen ist. So gibt es „endlich“ auch in Deutschland Bioläden und Reformhäuser. Gut informierte Leser wie Sie wird es erstaunen, dies zu lesen und zu hören.<sup>3</sup> „Young people are becoming increasingly health conscious and are eschewing the rich fare of their parents. Young chefs trained in Switzerland, France, or Italy are returning to Germany to open continental restaurants. Italians, many of whom originally came to Germany as ‘guest workers,’ have stayed to open up trattorias. Even health-food shops are beginning to pop up.“ (FROMMER’S 2000, 634)

Na, es stimmt halt nicht alles, was geschrieben steht. Es überrascht, gerade aus amerikanischer Feder solche Worte zu lesen, wie auch die durchscheinende Überraschung über fettes, reichhaltiges und cholesterinhaltiges Essen. Amerikaner sind nicht unbedingt als vorwiegend schlank und übermäßig gesundheitsbewusst bekannt, vielmehr sind die Vereinigten Staaten als „Mutter des Junk- und Fast Food“ weltweit führend, auch beim Export desselben durch globale Fast Food-Ketten.

Alles in allem kann man dennoch inzwischen auch als Vegetarier nach Deutschland fahren, haben Sie sich vergewissern lassen. Die Deutschen sind nämlich gesundheitsbewusst, wenn auch keine Freunde von *fatfree food*, das man in Deutschland praktisch nicht finden kann.

### **Typisch deutsches Essen**

Relativ wenige Speisen werden Ihnen von Ihren Freunden, die während ihres Deutschlandaufenthaltes auch viel mit Touristen aus Großbritannien, aus Frankreich und den Vereinigten Staaten geredet haben, als typisch deutsche Gerichte ausgemacht. Unisono wird folgendes als typisch für ganz Deutschland gesehen: Die deutsche Küche basiert stark auf Fleischgerichten, Schweinefleisch und verschiedenen Würsten, vor allem aber Bratwürste seien in ganz Deutschland beliebt. Als die typischen Beilagen werden Kohl, oft als Sauerkraut, und vor allem Kartoffeln beschrieben. Neben diesen warmen Gerichten sind deutsches Brot in seiner Vielfalt und Kuchen, besonders Apfelstrudel und Baumkuchen, weitere Besonderheiten. Die gängigsten herzhaften Snacks in Deutschland sind Würste (Brat- und Currywurst), Leberkäsemeln, Bouletten und Pizza.

---

<sup>3</sup> In Deutschland entstanden Reformhäuser bereits um 1890 aus dem Bestreben um eine gesunde Lebensführung; 2001 gab es in Deutschland über 2400 Reformhäuser (LEXIKON-REDAKTION DES VERLAGS E.A. BROCKHAUS 2001, 539).

Deutschland muss auf manch einen schon wirklich komisch erscheinen: Das Abendessen ist eine Neuinszenierung des Frühstücks, nur dass Bier den Kaffee ersetzt. (vgl. LET'S GO 2000, 33). In der Wahrnehmung von Menschen aus anderen Ländern ist die Hauptmahlzeit in Deutschland das Mittagessen. Die drei deutschen Hauptmahlzeiten sehen folgendermaßen aus: „The typical German Frühstück (breakfast) consists of coffee or tea with Brötchen (rolls), several kinds of bread, butter, marmalade, Wurst (cold sausage), Schinken (ham), Eier (eggs), and Käse (cheese). Mittagessen (lunch) ist usually the main meal of the day, consisting of soup, broiled sausage or roasted meat, potatoes or dumplings, and a salad or Gemüsebeilage (vegetable side dish). Abendessen or Abendbrot (supper) is a re-enactment of breakfast, only beer replaces coffee and the selection of meat and cheese is wider. Dessert after meals is uncommon, but many older Germans indulge in a daily ritual of Kaffee und Kuchen (coffee and cakes), a snack analogous to English ‚tea-time‘, at 3 or 4 pm.“ (LET'S GO 2000, 33)

### **Schwein sollte man gerne essen**

Einig sind sich wohl alle, die mal in Deutschland waren: um in Deutschland auf seine Kosten zu kommen, sollte man die Liebe der Deutschen zum Schweinefleisch teilen, weil sehr viele (gute) Gerichte darauf basieren.

„German food is, as a rule, both good value and of high quality. However it does help if you share the national penchant for solid, fatty food accompanied by compensatingly healthy fresh vegetables and salad. The pig is the staple element of the German menu – it's prepared in umpteen different ways, and just about every part of it is eaten. It also forms the main ingredient for sausages, which are not only the most popular snack, but are regarded as serious culinary fare – in Bavaria, there are even specialized Wurstküchen (sausage kitchens) which have gained Michelin ratings.“ (ROUGH GUIDE <sup>4</sup>1998, 36) „However, it has to be said that away from the more alternative lifestyles, Germany is very much a meat eating country, with pork often dominant on menus in various forms including schnitzels, cutlets, and in casseroles, though beef, lamb, venison, veal (in schnitzel form usually) and even hare (Hase) can be found on menus, cooked in a wide variety of ways. Poultry is also popular, especially chicken but also turkey and on occasion duck. Fish is almost always available in abundance, with superb trout and lake fish dishes inland and a quite amazing quality, whilst the range of sausages and salami has to be seen to be believed. A good range of cheeses is produced in Bayern in particular.“ (GREEN GUIDE 1992, 40f.)

Cinzia und Giacomo erzählen Ihnen, dass manch italienischer Reiseführer seine Leser, also die nach Deutschland Reisenden, zwar vor dem Klischee Deutsche ernährten sich nur von Würstel, Krauti und Kartoffeln warnt. Dem widerspricht jedoch eine breite Auswahl an regionalen Spezialitäten, die es wert seien probiert zu werden. Aber es wird auch verständnisvoll hinzugefügt, dass „certi accostamenti (specie tra dolce e salato) possono sembrare un po' esotici ai palati italiani“<sup>4</sup> (MOIZZI 1992, 43). GULLIVER nennt es so: die deutsche Küche ist für die an die mediterrana-

<sup>4</sup> bestimmte Zusammenstellungen (etwas in der Art zwischen süß und sauer) für den italienischen Gaumen exotisch wirken können – dt. M.A.

ne Küche gewöhnten Gaumen geschmacklich nicht einfach. „Per i palati abituati alla cucina mediterranea a volte la cucina tedesca può risultare non molto facile come gusti. Si tratta di un tipo di alimentazione che si basa principalmente su piatti di carne, molto spesso selvaggina. Fino a qualche anno fa, a livello europeo, la gastronomia tedesca non godeva di molti apprezzamenti; ultimamente, però, sta velocemente guadagnando punti, raggiungendo sempre di più i primati di Italia e Francia.“<sup>5</sup> (GULLIVER 1990, 16)

Naja, also umstellen müssen Sie sich wohl doch.

### **Würste über Würste**

Nicht nur Schwein als Schnitzel und Kotelett, auch Würste sollte man mögen. Die Phantasie der deutschen Metzger und das Angebot an Würsten in Deutschland ist eine auffallende Besonderheit: „Saucisses à gogo“, also Würste bis zum Abwinken (ROUTARD 2000, 78). Angeblich machen die Deutschen einen Kult daraus, Würste zu essen, was schon beim Frühstück beginnt, das dadurch wiederum sehr schwer wird. Einen Vorteil hat es jedoch: es ist auch für diejenigen erschwinglich, die knapp bei Kasse sind, z.B. kann man sie überall an „Imbiß Stuben“ kaufen. Die „Weisswurst“ ist angeblich bei weitem die beste, vor allem wenn sie auf Curry serviert wird. Man kann aus den Reiseführern noch mehr lernen, wie Sie schon gemerkt haben an diesem Abend: Die Bockwurst ist ein bisschen zu trocken, die Plockwurst enthält auch Rindfleisch, die Bierwurst, eine Art Salami, gibt es zum Bier, die Bratwurst, die gegrillt gereicht wird, ist eine der häufigsten, die Schinkenwurst ist nicht gerade verlockend, die Leberwurst ist ein Brotaufstrich und die Knackwurst ist die am wenigsten faszinierende. Das sind aber noch nicht alle, es gibt auch noch Wiener, Brägen, Zungen und andere seltenere Würste (vgl. ROUTARD 2000, 78f.)

„L’imagination des charcutiers allemands est aussi débridée, dans ce pays qui est vraiment le royaume de la saucisse et du jambon.“<sup>6</sup> (GUIDES MARCUS 1998, 22)

Zusammengefasst kann man sagen: „Sausage (Wurst), in its hundreds of incarnations, is the single most popular dish in Germany.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 129)

### **Ein wichtiger Ort: die Imbissbude**

Einmalig in der Welt und so praktisch, wenn man den Erzählungen glauben darf. In Deutschland gibt es demnach ein breites Angebot an Verpflegungseinrichtungen, vom Open-Air-Imbiß bis zum exklusiven Gourmetrestaurant. Für Touristen wie Sie scheinen die Imbissbuden jedoch wichtiger zu sein. Sie sind überall zu finden,

---

<sup>5</sup> Für den an die mediterrane Küche gewöhnten Gaumen mag die deutsche Küche geschmacklich nicht einfach erscheinen. Es handelt sich dabei um eine Ernährung, die vorwiegend auf Fleischgerichten und sehr oft auch auf Wild basiert. Bis vor einigen Jahren war die deutsche Kochkunst auf europäischem Niveau nicht sehr geschätzt. In der letzten Zeit hat sie jedoch schnell an Boden gut gemacht und holt allmählich die Führenden Italien und Frankreich ein. – dt. M.A.

<sup>6</sup> Die Vorstellungskraft der deutschen Metzger ist auch ungezügelt, in dem Land, das wirklich das Königreich der Würste und des Schinkens ist. – dt. M.A.

günstig, und verkaufen Würste oder auch Gyros mit Bier. Cinzia weiß, dass in einem englischen Reiseführer eine sehr detaillierte Beschreibung zu finden ist. Dort wird auf so wichtige Kleinigkeiten hingewiesen, dass Ketchup und Mayonnaise bezahlt werden müssen, während Senf umsonst ist. „The easiest option for a quick snack, however, is to head for the ubiquitous Imbiss stands and shops. ... These indigenous types of snack bar tend to serve a range of sausages, plus meat-balls, hamburgers and chips; the better ones have soups, schnitzels, chops and salads as well. Spit-roasted chicken is usually recommendable and very cheap, at around DM 4-6 for half a bird. Mustard is usually available at no extra cost with all dishes, whereas small supplements are levied for mayonnaise or ketchup. Most Imbiss places sell beer, but as many are unlicensed you may be forbidden from consuming it on the premises.“ (ROUGH GUIDE<sup>4</sup>1998, 39)

Ja, es sind die Kleinigkeiten, die, wenn man Bescheid weiß, Reisen in einem fremden Land angenehm gestalten können.

Giacomo erzählt, dass ein französischer Reiseführer den Lesern erklärt, welche Würste man mit Beilagen an den Imbissbuden, „ce mot clef de la gastronomie allemande“<sup>7</sup> (PETIT FUTÉ 1999, 63), essen kann. Einen Grund für die Beliebtheit von Imbissbuden in Deutschland sieht der GUIDES ARTHAUD (1998) darin, dass Deutsche in ihrem Tagesablauf weniger einem genauen Protokoll folgen als Franzosen. Das ermöglicht es ihnen, zu jeder Tageszeit an jedem beliebigen Ort zu essen, was die Verbreitung von Imbissbuden erklärt. „Les Allemands sont moins protocolaires que les Français pour ce qui est des repas et semblent manger à toute heure de la journée. Ce qui explique le prolifération des *Imbiss* (littéralement, une ‚bouchée‘) à chaque coin de rue, où l’on peut rapidement consommer (souvent debout) une saucisse-frites ou un sandwich. Beaucoup de ces *Imbiss* sont maintenant tenus par des Grecs ou des Turcs, qui attirent le chaland en pratiquant une guerre des prix sur les *gyros*. Eh oui, l’Angleterre a ses *kebaps*, l’Allemagne ses *gyros*.“<sup>8</sup> (GUIDES ARTHAUD 1998, 109f.)

### **Kartoffeln in zig Variationen**

Dass Kartoffeln noch vor Kohlgerichten *die* deutsche Essensbeilage überhaupt sind, darin sind sich anscheinend alle Deutschlandreisenden und ihre Reiseführer einig. Die Deutschen entfalten einen außergewöhnlichen Einfallsreichtum bei der Zubereitung von Kartoffeln, „dans la manière de préparer les pommes de terre, les Allemands déploient une ingéniosité extraordinaire“ (GUIDES MARCUS 1998, 22): Kartoffeln werden frittiert, in Salzwasser gekocht, gebacken usw. Der Deutschen Liebe zu Kartoffeln geht angeblich sogar so weit, dass es Kartoffelhäuser gibt, wo ausschließlich Gerichte auf Kartoffelbasis im Angebot sind, wie etwa der LONELY

<sup>7</sup> das Schlüsselwort der deutschen Gastronomie – dt. M.A.

<sup>8</sup> Die Deutschen sind weniger protokollarisch als die Franzosen was die Mahlzeiten betrifft und scheinen zu jeder Tageszeit zu essen. Das erklärt die Ausbreitung der *Imbissbuden* (wörtlich, ein ‚Bissen‘) an jeder Straßenecke, wo man auf die Schnelle eine Bratwurst oder ein Sandwich zu sich nehmen kann (oft stehend). Viele dieser Imbissbuden werden jetzt von Griechen oder Türken geführt, die die Kunden anlocken, indem sie einen Preiskrieg mit Gyros betreiben. Tja, England hat sein Kebab, Deutschland sein Gyros. – dt. M.A.

PLANET (<sup>2</sup>2000) feststellt. „There are even restaurants throughout the country called Kartoffelhaus (or some variation), which base their entire menu around a vegetable most of the world considers only a side dish.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 129)

Cinzia erklärt Ihnen, dass damit Lokale wie „Der Kartoffelkäfer“ oder das „Patate“ gemeint sind, die es in Deutschland gibt. Das relativiert die Aussage über Deutschland als Fleischland par excellence wenigstens ein klein wenig, wie Sie finden. Wobei es für Sie schon schwer ist sich vorzustellen, dass ein Restaurant, das ausschließlich Kartoffeln serviert, auf Dauer soll überleben können. Und Sie denken diesmal bei sich, Sie sollten vielleicht doch keine Diät machen, bevor Sie fahren. Obwohl: dass die deutschen Kartoffelgerichte auch bei Italienern auf große Beliebtheit oder zumindest Interesse stoßen wird etwa dadurch deutlich, dass das deutsche Wort „Kartoffel“ in Italien ein stehender Begriff und weithin bekannt ist – auch unter Leuten, die sonst kein Deutsch können. Zusammen mit „Würstel“, „birra“ und „crauti“ wird die Kartoffel als das Charakteristischste der deutschen Küche beschrieben (vgl. TOURING CLUB ITALIANO 2000, 49). Die Deutschen waren zwar unter den letzten, die diese Knolle aus der Neuen Welt als etwas zu essen ansahen, aber: „una volta ‚convinti‘, la fantasia e l’inventiva si sono sbizzarrite“<sup>9</sup> (TOURING CLUB ITALIANO 2000, 49). Es gibt Kartoffelklöße, Kartoffelsalat, Kartoffelpuffer, Kartoffelsuppe, Bratkartoffeln und Pommes frites. Sie lernen, dass diese, zunächst ungewollte, sich jedoch als glücklich herausstellende „Heirat“ der Deutschen mit der Kartoffel Friedrich dem Großen zu danken ist, der zwei Jahrhunderte, nachdem die Kartoffel in Europa angekommen war, die Bauern zwang sie anzubauen. Er hat sogar Soldaten abkommandiert um auf den Feldern beim Anbau der Kartoffel zu helfen: „La tradizione popolare racconta che fu Federico il Grande nel 1744, quindi due secoli dopo che la patata era giunta in Europa, a costringere i contadini, alquanto riluttanti, a coltivarla, mandando addirittura i soldati a sorvegliare il lavoro nei campi. Un matrimonio forzato, che si è poi rivelato felice.“<sup>10</sup> (TOURING CLUB ITALIANO 2000, 49)

## Dönerkebab und Pizza

Currywurst vs. Dönerkebab: Der TOURING CLUB ITALIANO (2000), diesen Reiseführer kennen Sie ja, erkennt als einer der wenigen Reiseführer die Sonderstellung der Currywurst in Deutschland an, wenn auch hier Dönerkebab nicht fehlt: „Oppure avvicinandosi a uno dei chioschi (Imbiss) che a tutte le ore hanno pronti il popolarissimo Currywurst, cotto alla griglia e accompagnato da ketchup, o una densa zuppa di patate o di piselli, quando non addirittura gli immancabili Doner Kebab.“<sup>11</sup>

<sup>9</sup> Einmal überzeugt, ist die Phantasie und der Erfindungsreichtum mit ihnen durchgegangen – dt. M.A.

<sup>10</sup> Der Volksmund erzählt, dass Friedrich der Große 1744, also zwei Jahrhunderte nachdem die Kartoffel Europa erreicht hatte, die Bauern, einige widerwillig, gezwungen hat, diese zu kultivieren, indem er sogar die Soldaten schickte, um die Arbeit auf den Feldern zu überwachen. Eine erzwungene Hochzeit, die sich dann jedoch als glücklich offenbart hat. – dt. M.A.

<sup>11</sup> Oder man nähert sich einem Kiosk (Imbiss), die zu jeder Tageszeit die äußerst beliebten Currywürste bereit halten, auf dem Grill gebraten und von Ketchup begleitet, oder einer

(TOURING CLUB ITALIANO 2000, 549)

Ihre Freunde klären Sie an diesem Abend über ein weiteres „Geheimnis“ Deutschlands auf: besonders die türkischen und italienischen, aber auch die griechischen Bevölkerungsgruppen haben zur kulinarischen Vielfalt in Deutschland beigetragen. Die daraus entstandenen und vorhandenen Gerichte sind zwar nicht ursprünglich deutsch, inzwischen aber typisch für Deutschland. Gerade die große Anzahl Türken in Deutschland ist in dieser Form weltweit einmalig und so prägen Dönerkebab und Lahmacun stark das Bild ausländischer Küche in Deutschland. „Germany’s sizeable Turkish population has significantly enlarged the country’s snack repertory.“ (LONELY PLANET <sup>2</sup>2000, 130). In jeder Stadt und in jedem Dorf findet man Imbissbuden und Takeaway-Restaurants, die Dönerkebab oder Sandwiches im griechischen Stil mit Tzatziki etc. verkaufen. „No summary of food in Germany would be complete without mentioning the tremendous contribution the Turkish population has made to the culinary scene. When Turks began emigrating to West Germany in the early 1960s, the indigenous palate was revitalized by such now-ubiquitous delights as the Döner Kebab, thin slices of lamb mixed with cucumbers, onions, and red cabbage in a wedge of Fladenbrot, a round, flat, sesame-covered bread (see *What’s a Döner?*, p. 107). Asking for a Döner mit Soße adds a deliciously piquant garlic sauce. Other well-known Turkish dishes include Börek, a flaky pastry filled with spinach, cheese, or meat; and Lahmacun (sometimes called türkische Pizza), a smaller, spicier version of Italy’s staple fast food. Turkish restaurants and fast food Imbiße also proffer delicious Kefir (flavored yogurt drinks) and, for dessert, Baklava.“ (LET’S GO 2000, 34)

Weil die Herkunft des Dönerkebab, unter Ausländern wie auch unter Deutschen, nicht immer bekannt ist, haben sich Cinzia und Giacomo informiert: der LET’S GO (2000) scheint die Herkunftsfrage des Döner in einer Feldstudie genauer erkundet zu haben und kommt aufgrund dieser Umfragen zu folgendem Schluss: „What’s a Döner? When this question was posed to Germany’s Döner dealers, their response was utter bafflement. After all, everyone knows what a Döner Kebab is – chunks of spit-roasted lamb stuffed in a toasted Turkish Fladenbrot topped with vegetables and garlic sauce. Yet where does the name come from? Vendors in northern Germany unanimously insisted that it comes from Berlin and told us not to get any ideas about this being authentic Turkish food. But we learned that the German ‚Dön‘ comes from the Turkish word meaning ‚to turn‘, and that the meat is thus named a Döner because it revolves as it cooks. A Döner by any other name simply would not be the same.“ (LET’S GO 2000, 107)

Cinzia war besonders neugierig und hat weiter gesucht. Dass es sich bei Dönerkebab um ein deutsches und nicht um ein türkisches Gericht handelt, wird auch von BERTSCHI und RECKEWITZ (2002) in ihrem Buch *Von Absinth bis Zabaione* bestätigt. Demnach sei das Dönerkebab 1971 von Mehmet Aygün in Berlin-Kreuzberg „erfunden“ worden (BERTSCHI u. RECKEWITZ 2002, 116–119).

Giacomo hat in den italienischen Reiseführern nachgelesen: ein italienischer Reiseführer vergleicht Kebab mit Pizza oder Hamburgern. Dönerkebab ist ein Wort, das in die alltägliche deutsche Essenssprache genauso eingegangen ist wie Pizza,

---

dicken Kartoffelsuppe oder Erbsen, oder gleich dem unvermeidlichen Dönerkebab. – dt. M.A.

Hamburger und Hotdog. Man finde Kebab an allen Imbissstuben von Einwanderern, nicht nur an solchen von Türken. „La si trova a tutti i chioschi gestiti da immigrati (non necessariamente solo turchi).“ (TOURING CLUB ITALIANO 2000, 47). Der Reiseführer MOZZI (1992, 44) vertritt die Ansicht, dass die Liebe der Deutschen zu fremdländischen Gerichten daran liegt, dass sie ihre Ferien viel im Ausland verbringen. Sie haben sogar die allgegenwärtigen Schnellimbisse internationalisiert und neben den klassischen Würstel bieten sie auch Pizza, Spießchen und Fast Food amerikanischer Art.

„Va anche detto che, sia per la convivenza con generazioni di immigrati stranieri (dagli italiani del dopoguerra ai turchi di oggi), sia perché hanno l'abitudine di trascorrere le vacanze all'estero, i Tedeschi hanno finito per 'adottare', accanto alla propria, le cucine di molti altri Paesi. Così, anche nei centri più piccoli, accanto ai ristoranti tradizionali ci si imbatte facilmente in pizzerie italiane, taverne greche o rosticcerie orientali. Persino gli onnipresenti chioschetti con l'insegna Schnellimbiss (spuntino veloce) si sono internazionalizzati e oltre ai classici Würstel propongono pizza, spiedini e fast food all'americana.“<sup>12</sup> (MOZZI 1992, 43f.)

Was Italien die italienische Lebenskultur, die die Deutschen so gerne von einem Café oder einer Trattoria aus betrachten, ist Deutschland die Imbissbude und die Dönerläden – von Ausländern offenbar bestaunt und geliebt.

### **Exotik: Fremd- versus Selbstwahrnehmung**

In Italien werden fremde Länder exotisiert und es wird von „Stämmen“ gesprochen. Doch Sie stellen fest, dass dies nicht nur für ferne Entwicklungsländer gilt, sondern dass Exotik auch in Deutschland zu entdecken ist. Sie brauchen noch nicht mal hinzufahren, es genügt völlig, daheim auf Ihrer römischen Terrasse einen x-beliebigen Reiseführer aufzuschlagen. In Deutschland entsprechen die in Reiseführern über andere Länder oft beschriebenen „Stämme“ etwa den Bayern, die als Träger dekorativer Tradition und mit besonders exotischen Lebensäußerungen beschrieben werden. Die Bayern eignen sich dafür offenbar sehr gut, weil sie eine einprägsame Alltagskultur pflegen, die weltweit mit dem Oktoberfest vermarktet wird. Und das kennt ja nun auch in Italien wirklich jedes Kind.

Die Suche nach dem „Mythos des edlen Wilden, des einfachen, kommunikativen, spontanen Menschen außerhalb der modernen Zivilisation“ (HENNIG 1998, 47), den die vielen deutschen Touristen im Ausland – auch in Italien – suchen, macht also nicht Halt vor ihrem eigenen Land. So suchen auch die ausländischen Touristen in Deutschland das Exotische, den edlen Wilden – und werden durchaus

---

<sup>12</sup> Es wird gesagt, sei es wegen des Zusammenlebens mit Generationen von ausländischen Immigranten (von den Italienern der Nachkriegszeit bis zu den Türken von heute), sei es weil sie die Angewohnheit haben ihren Urlaub im Ausland zu verbringen, dass die Deutschen damit endeten, neben der eigenen, Küchen vieler anderer Länder ‚adoptiert‘ zu haben. So kann man auch in den kleinsten Orten, neben den traditionellen Restaurants, leicht auf italienische Pizzerien stoßen, griechische Tavernen oder orientalische Schnellimbisse. Sogar die allgegenwärtigen Kiosks mit dem Schild ‚Schnellimbiss‘ haben sich internationalisiert und bieten über die klassischen Würstel hinaus Pizza, Spießchen und Fast Food nach amerikanischer Art an. – dt. M.A.

fündig. „Solche Wahrnehmungen knüpfen an die romantische Tradition des Reisens an“ (HENNIG 1998, 47) – und warum sollte die im Ausland anders sein als in Deutschland? Für Ausländer sind Mad King Ludwig, Wadlstrümpf, Schweinehaxe und Dönerkebab durchaus fremdländisch und exotisch (vgl. AGREITER 2003).

Sie stellen fest, dass sich vorhandene, verallgemeinernde Nationenimages, Unterschiede in der Fremd- und Selbstwahrnehmung als auch die in der Eigenbetrachtung fehlende Exotik besonders bei den umfangreichen Beschreibungen der deutschen Küche in ausländischen Reiseführern zeigen. Die deutsche Küche wird als vielseitig und durchaus einen Versuch lohnenswert beschrieben. Die altbekannten Bilder deutschen Essens tauchen mit Wurst und Sauerkraut zwar auf, jedoch nicht so negativ wie sie in anderen Zusammenhängen, etwa in der Presse, wenn von den *Krauts* die Rede ist, benutzt werden. Im Gegenteil wird den Lesern nahegelegt, diese mit Vorurteilen behafteten Speisen auch einmal zu probieren – wenn auch einige Reiseführer das Ungesunde daran betonen (zum Bild des sich zu ungesund bzw. zu viel ernährenden Deutschen vgl. FREESE 1999). Ausländern fallen einige Besonderheiten der deutschen Küche auf, wie Imbissbuden als die deutsche Ess-Institution oder Kaffee und Kuchen als tägliches Süßspeisen-Highlight.

Auch Bier – das im Zusammenhang mit Deutschland nie fehlt, wie Sie wissen – und damit verbundene Gewohnheiten und Traditionen Deutscher, die zu Stereotypen führten (wie Bierhallen, Bierzelte, Biergärten, betrunkene Biertrinker, dickbäuchige Biertrinker usw.) prägen das Image Deutschlands im Ausland – so auch in Italien – stark. Das Stereotyp des bierbäuchigen Bayern, das vor allem durch das Münchner Oktoberfest und seine Nachahmer in der ganzen Welt entstand und gefüttert wird, steht als Bild für den „Deutschen“ und nicht nur des „Bayern“. Dieses alte Stereotyp des saufenden Deutschen taucht schon bei Tacitus auf (vgl. FREESE 1999, 395), der den Germanen bescheinigt, dass für sie Saufen kein tadelnswertes Verhalten darstelle. Fast schon paradox erscheint es jedoch, dass für die Reiseführerautoren und für die Touristen, dieses augenscheinlich negative Bild der Deutschen, sie in keiner Weise davon abhält, nicht auch einmal daran teil zu haben – im Gegenteil. So sind gerade deutsche Biergärten und das Oktoberfest äußerst beliebte Ziele. Das denken Sie – und planen zugleich, sich das jetzt auch endlich einmal persönlich anzuschauen. Dann kann man doch ganz anders mitreden.

Am Beispiel Essen wird Ihnen klar, wie Reisemotive von den Reiseführern und von den heimgekehrten Touristen erzeugt und bestätigt werden. Essen scheint auf der ganzen Welt eine Konstante für die Motivation aller Reisen zu sein (STERLING 2002, XV), auch wenn es dazu noch wenig Bücher gibt, wie Sie festgestellt haben. STERLING hat in seiner interessanten und vielseitigen Sammlung Aufsätze aus der ganzen Welt zusammengestellt, die alle den Effekt beschreiben, eine Kultur durch ihre Küche kennen gelernt und verstanden zu haben. Der Gedanke gefällt Ihnen besonders. „Any number of people will tell you that they travel, in large part, to eat. To break bread with strangers and leave the table with friends. To discover the world through the medium of cuisine, deepen their understanding, broaden their horizons, and to make their travels the richer.“ (STERLING 2002, XV).

Die Zahl derer, die größtenteils reisen um zu essen, ist nicht bekannt. Reisemotive sind weitgehend nicht genau bestimmbar, kulinarische Genüsse werden als unwichtig abgetan und deshalb nicht weiter verfolgt (vgl. etwa WEIß 1998). Doch:

„Darf“ man denn Reisen um zu essen? „Muss“ man denn nicht wenigstens so tun, als sei man viel mehr an der „haltbareren“ Kultur und Kunst und an der Natur des Gastlandes interessiert? Sie sagen dazu, ganz selbstbewusst: Natürlich ist Essen die beste Motivation zum Reisen und die beste Tür zum Herzen fremder Menschen.

Nach drei Monaten treffen Sie Ihre alten Bekannten aus Frankreich wieder, und die aus Großbritannien, und sogar die aus den USA. Und das Verblüffende ist: sie sagen alle fast genau das gleiche über das Essen in Deutschland. Es ist besser als sein Ruf, die Türken haben es nachhaltig geprägt, es gibt wirklich so viele Wurstsorten und man sollte sich auf jeden Fall einen Vorrat mit nach Haus nehmen. Sonst glaubt einem ja schließlich keiner. Und so stellen Sie fest, wie ein kaltes Land es über das Essen schafft, wärmer zu wirken – zumindest haben Sie es so empfunden.

Doch Sie sind ja gar kein Römer. Schade eigentlich. Aber das hat auch einen Vorteil: Sie können das deutsche und das türkische Essen, das italienische und französische und selbst das Fast Food der Amerikaner jeden Tag genießen. Und: Sie können all den Gästen aus dem Ausland zeigen, dass Deutschland viel zu bieten hat, auch oder vielleicht gerade in Bereichen, wo Sie und sie es niemals erwartet hätten. Dass Ihnen Ausländer die Augen geöffnet haben für heimisches Essen, nun ja, nehmen Sie es nicht zu schwer: es ist halt oft im Leben so, dass man bei sich selbst gerne mal zumindest ein Auge zudrückt. Und Sie fahren ja schließlich auch wegen des Essens immer wieder nach Frankreich und natürlich nach Italien – oder nicht?

## Literatur

- AGREITER, M. 2003: „Mad King Ludwig“, « Père Rhin » und „Foresta Nera“. Das Deutschlandbild in englisch-, französisch- und italienischsprachigen Reiseführern. Dissertation der Fakultät für Biologie, Chemie und Geowissenschaften der Universität Bayreuth. Publikationsdatum: 01.12.2003, URL: <http://opus.ub.uni-bayreuth.de/volltexte/2003/64/>
- BARLEY, N. 1989: Traurige Insulaner. Als Ethnologe bei den Engländern. München.
- BERTSCHI, H., M. RECKEWITZ 2002: Von Absinth bis Zabaione. Wie Speisen und Getränke zu ihrem Namen kamen und andere kuriose Geschichten. Berlin.
- CASTERMAN 1997 = DEMERIN, P. 1997: Allemagne. Paris.
- FREESE, P. 1999: Fett, sauber und versoffen: Zu drei zeitlosen Konstanten des amerikanischen Deutschlandbildes. In: *Tourismus Journal* 3 (S. 393-413).
- FROMMER'S 2000 = PORTER, D., D. PRINCE 2000: Germany. The Complete Guide to the Cities and Countryside. New York.
- GREEN GUIDE 1992 = SPEAKMAN, F., C. SPEAKMAN 1992: The Green Guide to Germany. London.
- GUIDE ROUTARD 2000 = JOSSE, P. (Hrsg.) 2000: Allemagne 2000/2001. Paris.
- GUIDES ARTHAUD 1998 = VAISMAN, R. 1998: Allemagne du Sud. Bavière, Forêt-Noire, Franconie. Paris.
- GUIDES MARCUS 1998 = KLOTCHKOFF, J.-C. 1998: Allemagne. Paris.
- GULLIVER 1990 = RE, F., L. SANDRI 1990: Germania. Milano.
- HENNIG, C. 1998: Die Mythen des Tourismus. Imaginäre Geographie prägt das Bild der Reisenden von Ländern und Menschen. In: *Die Zeit* 1998, Ausgabe 27 vom 25. Juni 1998, S. 47f.
- KAREN BROWN'S 2000 = BROWN, K., J. BROWN, C. BROWN 2000: Karen Brown's Germany. Charming Inns & Itineraries. San Mateo, California.

- LET'S GO 2000 = HIRSH, M. (Hrsg.) 2000: Let's Go Germany 2000. New York.
- LEXIKONREDAKTION DES VERLAGS F.A. BROCKHAUS (Hrsg.) 2001: Der Brockhaus Ernährung. Gesund essen, bewusst leben. Mannheim.
- LONELY PLANET <sup>2</sup>2000 = SCHULTE-PEEVERS, A., J. GRAY, A. HAYWOOD, S. FALLON, N. SELBY <sup>2</sup>2000: Lonely Planet Germany. Hawthorn.
- MOIZZI 1992 = LAMPE, E. 1992: Germania. Milano.
- PETIT FUTÉ 1999 = AUZIAS, D., J.-P. LABOURDETTE 1999: Le Guide de l'Allemagne. Paris.
- POENICKE, A. 2000: Vorbereitung für Verständigung? Deutsche Reiseführer zu Ländern Afrikas auf dem Prüfstand. Bonn.
- ROUGH GUIDE <sup>4</sup>1998 = MCLACHLAN, G. <sup>4</sup>1998: Germany. The Rough Guide. London.
- STERLING, R. (Hrsg.) 2002: Food. A Taste of the Road. San Francisco.
- TOURING CLUB ITALIANO 2000 = D'INNELLA, M. (Hrsg.) 2000: Germania. La capitale, le grandi città e i 16 Länder della Repubblica Federale Tedesca. Milano.
- WEIß, M. 1998: Studienreisen nach Marokko. Angebote, Teilnehmerkreis, Reisemotive, Images. Passau. (= Maghreb-Studien, Bd. 9).