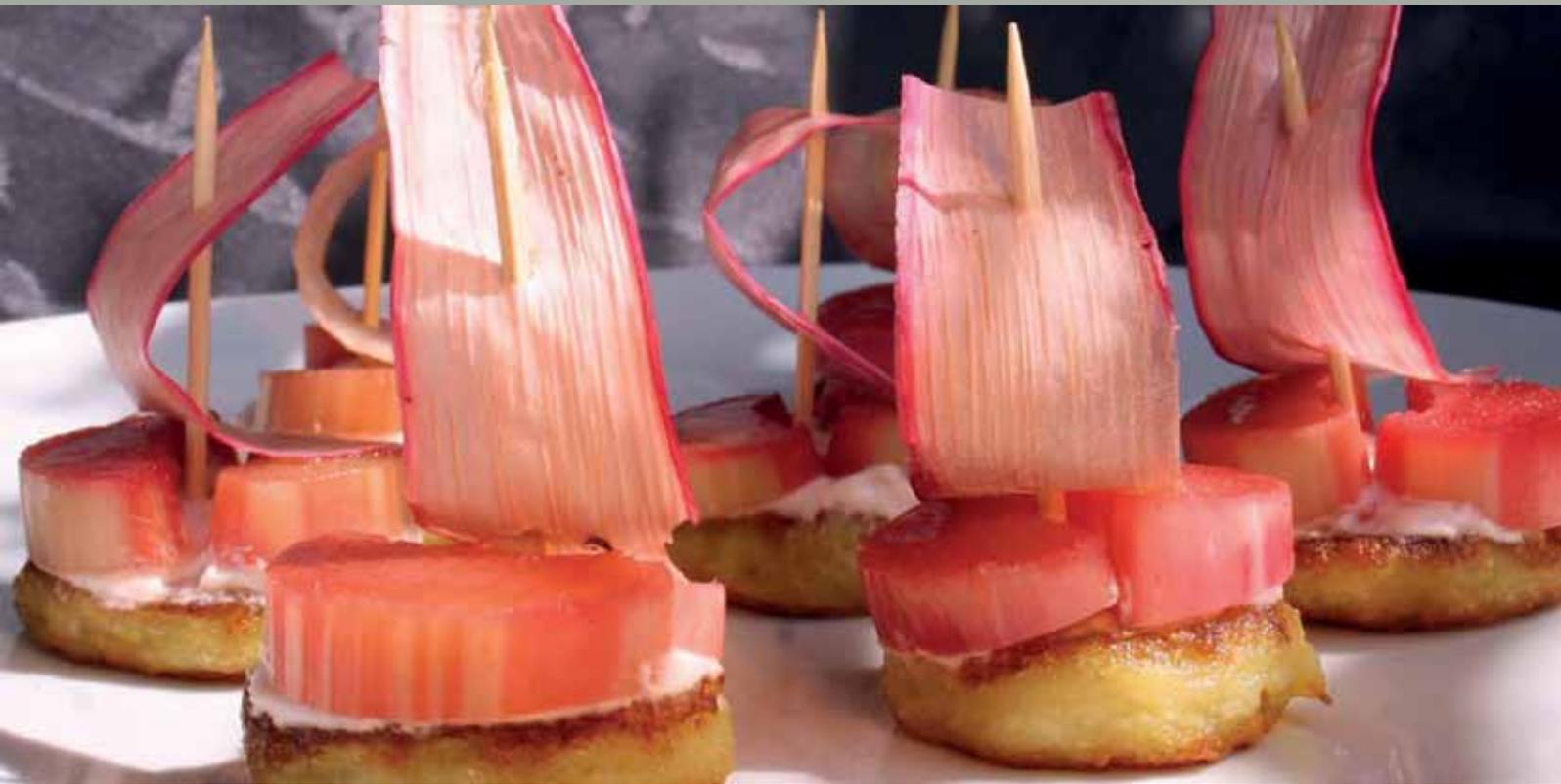


JEAN PAUL häppchenweise



Beate Roth

: TRANSIT

Jean Pauls Stationen

Aalen, Altenburg, Amberg, Ansbach, Arzberg, Asch, Aschaffenburg, Auma, Bad Lauchstädt, Bad Steben, Bamberg, Bayreuth, Belgershain, Berlin, Berneck, Bingen, Birkenau, Coburg, Dessau, Dinkelsbühl, Dresden, Eisenach, Erfurt, Erlangen, Förbau, Forchheim, Frankfurt, Franzensbad, Freiberg, Freising, Gera, Giebichenstein, Gotha, Halberstadt, Halle, Heidelberg, Helmbrechts, Hildburghausen, Hof, Hohenberg/Eger, Ilmenau, Ingolstadt, Jena, Joditz, Kassel, Köditz, Königsbrück, Landshut, Leipzig, Leupoldsgrün, Liebenstein, Lindenau, Löbichau, Mainz, Mannheim, Meiningen, Meißen, Münchberg, München, Nauen, Naumburg, Neuhaus, Neustadt/Aisch, Nürnberg, Oßmannstedt, Pfaffenhofen, Pichelswerder, Potsdam, Regensburg, Rehau, Rudolstadt, Ruhla, Schleiz, Schwandorf, Schwarzburg, Schwarzenbach, Schwetzingen, Seidingstadt, Seifersdorf, Sonneberg, Sparneck, Starnberger See, Stetten, Stuttgart, Tannenberg, Tiefurth, Töpen, Venzka, Wangen, Weimar, Weinheim, Weißenfels, Wiesbaden, Wirsberg, Wörlitz, Worms, Wunsiedel, Würzburg, Zedtwitz, Zwickau

INHALT

7	Vorwort
9	Drei Vorbemerkungen
11	Jean Paul Kurzbiographie
13	Essen im Werk
15	Stubenglücklich
39	Siebenkäs und Andachtsfleisch
77	Suppenflut
93	Brotschritthandel
115	14 Gerichte nur Kartoffel – HESPERUS
157	Sawer di Wiwer
183	Magnetisches Gastmahl – KOMET
201	Zuckerinseln der Lust
219	Stärk-Essenzen
229	Nützliches
241	Autorin
243	Literaturverzeichnis
245	Abbildungsnachweis
246	Rezeptregister



Hesperus

14 Gerichte nur Kartoffel



JEAN PAUL oder DIE KARTOFFEL

Da ist dieses Pastell: ein männliches Konterfei, füllig, unten ziemlich gedellt und oben glatt. Originale, golden gerahmt und mit gebührend freien Raum drumherum hängen in Bayreuth, Berlin und Wunsiedel. Der dargebotene Kopf gehört Jean Paul, dem Dichturfürsten Oberfrankens; das Kunstwerk stammt vom Porträtmaler Johann Lorenz Kreul. Repliken davon prangen heute auf Kellerbier, Dosenwurst und Süßkram, auf allem, was kulturellen Anstrich nötig hat.

JEAN PAUL an JOHANN LORENZ KREUL

Haben Sie daher herzlichen Dank für alles, was Sie für das Nachmittagesicht, womit ich Ihnen saß, gethan haben, besonders für Ihr Meisterstück der Farbengebung bis zur Drapperie herab.

Der Autor legt dem Brief zwei Flaschen besten Preignac (Sauternes) bei, er ist begeistert!

In mir weckt dieses Portrait Assoziationen an eine Kartoffel, die im Felsenkeller würdevoll gealtert ist.

Mag sein, dass diese Analogie zwischen Jean Paul und der Kartoffel nicht sofort einleuchtet. Und doch: beide starten ihren Siegeszug von Oberfranken aus in Richtung Berlin. Die misstrauisch beäugte, giftige Knolle avanciert zum ultimativen Hungersnotüberwinder. Der Autor, nach eigenen Aussagen ausgestattet mit einer arsenikalischen Giftigkeit, steigt vom bissigen Satiriker zum meist gelesenen Autor seiner Zeit auf - in der Zeit eines Johann Wolfgang von Goethe und eines Friedrich Schiller. Zudem: Autor und Erdapfel, beides schrullige Unikate, bescheren uns bei richtiger Handhabung eine beispiellose Genussvielfalt. Jean Pauls Werk beflügelte Autoren, Musiker und bildende Künstler aller Genres. Nicht minder sorgt die Kartoffel in der Armeleuteküche für die größte Umwälzung seit der Erfindung des Feuers. Sie beschert Oberfranken lange vor anderen Regionen genügsam gedeihende Kohlehydrate – das bedeutet günstige Kalorien, mehr noch: Sie sorgt für eine der ersten deutschen Küchenidentitäten und – für weißes Mehl. Weißes Mehl, sowie weiße Lebensmittel im allgemeinen bis dato ein ausschließliches Privileg der Reichen. Nebenbei erfindet man aus dem Kartoffelgeriesel, dem Abfallprodukt der Kartoffelmehlproduktion, die kugelige Spezialität Oberfrankens: Knödel oder Klöße. Einfallsreichtum, ein Gespür für Wildwachsendes wie Guten Heinrich, bestmöglich etwas Speck in der Speisekam-

mer und der über Jahrhunderte gekochte, zigmal aufgewärmte Einheitsbrei ist Geschichte. Viele unterschiedliche Gänge basierend auf Kartoffeln, welche Gaumenfreuden – Jean Paul, aus ärmsten Verhältnissen stammend, kam gar nicht umhin, dieses Gewächs zu verehren.

In den Herbstabenden (noch dazu an trüben) ging nämlich der Vater im Schlafrock mit ihm und seinem Bruder auf ein über der Saale gelegenes Kartoffelfeld; der eine Junge trug eine Grabhaue, der andere ein Handkörbchen. SELBERLEBENS BESCHREIBUNG

Bekanntermaßen stammt die Kartoffel aus dem fernen Amerika. Zudem ist sie ein Nachtschattengewächs. Und Jean Paul? Er kommt aus einer Welt, weitab von den damaligen kulturellen Zentren. Schiller bezeichnet ihn gar als einen, der aus dem Mond gefallen ist. Und Nachtschattengewächs? Sollte auch zutreffen.

Jean Paul Leser stoßen in den Romanen neben Kartoffelkriegen und Kartoffel-Formschneidern auch auf die Replik des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris. Ein frei erfundenes oder ein tatsächliches Ereignis, sei's drum: Kartoffelrezepte lassen sich in den Kochbüchern seiner Zeit bereits zu Hauf entdecken. Einige davon erwähnt Jean Paul in Fußnoten. Ich suchte und fand: Kartoffelkoch, Erdäpfel-Kromesquis, Kartoffelkonfekt oder kugelige Erdbirn-Klöße. An der Anzahl und Vielfalt solcher Kartoffelrezepte lässt sich ein Passant der Siegeszug der Kartoffel quer durchs Land verfolgen. Im Norden und Süden ließ er noch auf sich warten, Rezepte Fehlanzeige! Geliefert werden hier ab 1800 nur Gebrauchsanweisungen zum richtigen Umgang mit der Knolle, will heißen: Achtung, vor Verzehr gründlich waschen und bloß nicht die grünen Kugeln essen!

Im Fichtelgebirge, Jean Pauls nicht gerade vom Klima verwöhnter Heimat, schleicht sich die robuste, schlechte Wetter verträgliche Knolle bereits 1647 ein. Ein niederländischer Soldat soll auf dem Weg zu seiner Garnison in Eger (Cheb) eine Maid aus dem Fichtelgebirge geschwängert haben. Als »Smeergeld« erhält der wütende Vater selbiger einen Sack voll Kastanien aus der niederländischen Schule, Pflanzanleitung inklusive.

Jetzt kommt ein Stein ins Rollen, weil jetzt kann man Gerichte der Reichen günstig kopieren. Sie werden einfach »in Kartoffel« nachgebaut. Marzipan, Brot, Gebäck, selbst Branntwein (was schnell vom Problemlöser zum Problem



wird) – diese Knolle ist ein Allrounder. Aus dem weißen Kartoffelmehl wird nach Jahrhunderten mit »schwarzem« groben Mehl endlich heller Kuchen- und Brotteig. Mehr noch, die Kartoffel wird eine beliebte Balkonpflanze, ihre Blüten zieren so manche hochtoupierete Haarpracht. Schlussendlich sei erwähnt: Die »Smeergeld«-Kartoffel war wahrscheinlich schwarz, violett oder rot. Helle Kartoffeln wurden erst später gezüchtet.

Zurück zu Jean Paul. Auch er ist rasant aufgestiegen, ein gern gesehener Gast der meist weiblichen High Society. Er genießt das dabei gereichte Essen und notiert es dann auf Papier. Allein seine Exzerpte enthalten ein Kapitel mit 46 Manuskriptseiten nur über Informationen zu Essen und Esskultur! Auch im »vortrefflich« geführten Haushalt seiner Frau Caroline wurde des öfteren groß aufgetischt. Nichtsdestotrotz schreibt und isst er am liebsten im Gasthaus der Dorothea Rollwenzel am Ortsrand Bayreuths. Und eben jene erweist sich als eine unverzichtbare Quelle für Anekdoten seines (Ess-) Verhaltens: »Denken Sie sich – Kartoffeln. Dieser einzige Mann isst Kartoffeln. Wir kochen sie ihm schnell – wir wissen es ja.« (*Frau Rollwenzel zu Willibald Alexis*)

Ich [...] drang ihr, da sie beim Pickenick den Braten lieferte, das Versprechen ab, für mich einige Kartoffeln dazugeben, diese Kastanien aus der niederländischen Schule: »Ich bin dem Totenkopfvogel«, sagt' ich, »nicht bloß in seiner Seltenheit ähnlich und in seinen Erinnerungen ans Sterben, sondern auch in seiner Liebe für dieses Gewächs.«

JEAN PAULS BRIEFE und
BEVORSTEHENDER LEBENS LAUF

Aus der Liebe will ich wie aus der Kartoffel verschiedene Gerichte zubereiten (...)

TITAN

Kartoffel-Speck-Kubus mit Gemüse vom Guten Heinrich

7. Hundposttag Fest-Nachmittag der häuslichen Liebe

[. . .] Man setzte sich zum Gastmahl im Gartenhaus. Selten sind Schmäuse so wie dieser durch zwei außerordentliche Vorzüge gewürzt, durch Mangel an Essen und Mangel an Platz. Nichts reizt den Appetit so sehr als die Besorgnis, er finde nicht statt. Es war von Sebastian ausgesonnen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer farcierte Krebse und Erdäpfelkäse – für Flamin Schinken – für den Helden das Gemüse vom guten Heinrich. – Jeder wollte jetzo das Leibgericht des andern, und jeder subhastierte [öffentlich versteigern] seines. Sogar die Damen, die sonst wie die Fische essen und nicht essen, bissen an. [. . .]

HESPERUS

Wenn die Weiber Blumen sind – wiewohl ebensoft seidene und italienische und Kupferblumen als botanische –; so war die Frau von Aufhammer eine gefüllte, mit ihrem Fett-Bauchkissen und Speck-Kubus.
QUINTUS FIXLEIN

200 g	Kartoffeln, gewürfelt
100 ml	Sahne
6 -8 Blatt	Gelatine
	Essig, Salz, Pfeffer
8 Scheiben	Pumpernickel
80 g	Speckwürfel, geröstet
	Grüner Heinrich (ersatzweise Spinat)
1 EL	Natron (erhält die grüne Farbe des Gemüses)
	Basilikumblätter

Den guten Heinrich in Natronwasser blanchieren, gut ausdrücken, fein hacken und mit 2-3 Blatt eingeweichter Gelatine gut vermischen.

Pumpernickel zerbröseln und mit den Speckwürfeln mischen. Den Boden einer mit Frischhaltefolie ausgelegten eckigen Form mit der Mischung belegen und festdrücken. Das noch leicht warme Gemüse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Kühlstellen bis die Gelatine anzieht.

Kartoffeln in ein wenig Öl anschwitzen, Brühe und 100 ml flüssige Sahne und etwa 15 Minuten weichkochen. 4-5 Blatt Gelatine einweichen, leicht erhitzen und unter die Masse rühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Den Sauerrahm unterziehen. Auf die abgekühlte Gemüseschicht streichen und für mindestens 4 Stunden kühl stellen. In kleine Würfel schneiden. Mit frittiertem Basilikum garnieren.

»Du Guter Heinrich«, so nennt Jean Paul Friedrich Heinrich Jacobi, seinen Brieffreund, den deutschen Philosophen. Als Spinatersatz dient er, der botanische Gute Heinrich, als beliebtes Gemüse der armen Leute. Er wächst nahe den menschlichen Behausungen, offenes Gelände ist nicht seine Sache, enthält viel Vitamin C und Eisen und – er schmeckt vorzüglich.







Erdäpfel-Prügelkuchen

»Will Er mit einbeeren? – Guten Abend!« und hob eine Hand voll Vogelbeeren für die Drosseln-Schneuß empor.

LEBEN FIBELS

Zu Prügelkuchen und Serviettenklößen haben wir schon Servietten und Prügel in den Händen und fehlt es bloß an Rosinen und Mandeln ...

Der Baum- und Prügelkuchen wird an einem besonders dazu geschnittenen Holze gebacken, auf welchem der Kuchen sich selber am Feuer umwendet.

DER KOMET

400 g	Kartoffeln, gekocht und durchgedrückt
6	Eier, getrennt
100 g	Sauerrahm
20 g	zerlassene Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 EL	Vollrohrzucker
20 ml	Himbeeressig
30 ml	Noily Prat
50 g	Muskatkürbis, fein gewürfelt
1	Schalotte, fein gewürfelt
½	Apfel, fein gewürfelt
50 g	Vogelbeeren von der mährischen Eberesche
1 EL	Butter
	Gemüse- oder Kartoffelchips
	Majoran



Kartoffel mit Sauerrahm, Eiern und Butter aufschlagen. Würzen und abschmecken. Eiweiß mit etwas Salz steifschlagen und unterheben. Eine eckige Form einfetten. Den Teig in dünnen Schichten einstreichen und jeweils bei 250° Oberhitze auf der untersten Schiene hellbraun backen. Zuletzt bei 150° 10 Minuten backen. Auskühlen und in Würfel schneiden.

Zucker hellbraun karamellisieren. Mit Essig und Noily Prat ablöschen. Schalotte, Kürbis, Äpfel zugeben und dünsten. Vogelbeeren kurz mit dünsten. Mit der Butter binden. Salzen und pfeffern. Auf den Prügelkrapfen-Würfeln anrichten. Mit Chips und Majoran garnieren.

Die fertigen Kuchenstücke lassen sich gut einfrieren. Das Vogelbeer-Confit hält, heiß in Gläser gefüllt und verschlossen, einige Wochen. Es schmeckt auch gut zu hellem Fleisch. Die Vogelbeeren nur von der mährischen Eberesche, meist schöne gerade gewachsene Bäume mit großen Beeren, nehmen. Wild wachsende Vogelbeeren sind ungenießbar bitter. Nach Jean Paul taugen sie zumindest zum Vögel fangen. Sechsamtertropfen macht man auch daraus.