

Was die Gegner essen.

Die Fußballweltmeisterschaft öffnet nicht nur Grenzen und Herzen, sondern stellt auch den kulinarischen Nationalstolz der Teilnehmer der WM in den Fokus. Das bedeutet wieder einmal den „Geschmack der Gegner“ der deutschen Nationalmannschaft genauer zu betrachten, wie ich das bereits in den letzten Jahren mehrfach getan habe.

Siehe, falls Zeit und Lust, Hintergrundinfos unter:

<https://www.kunsteins.de/impressum/esswerkstatt/lesestoff/>

Die Mexikaner und die Schweden sind nicht zu unterschätzen, kommentierte en passant meine Frau. Ob sie das kulinarisch oder fussballtechnisch meinte, lässt sich rückblickend nicht mehr eindeutig zuordnen. Da wir beide keine Fußballkompetenz besitzen, konzentriere ich mich deshalb auf meine, wie es der Gastro- und Gourmetkritiker Jürgen Dollase ausdrückt, kulinarische Intelligenz. Der Gegner heißt also Mexiko und damit ist der Hintergrund der kulinarischen Betrachtung für Sonntag, den 17.06.2018, die mexikanische Küche.

Wie bei vielen Kolumnen, die ich in den letzten Jahren zum Thema Küche/Kochen & Genießen geschrieben habe, gibt es die Erkenntnis, dass es „die Küche“ nicht gibt. Sie ist überall geprägt von äußeren Einflüssen und von Ethnien. In Deutschland verwechseln wir darüber hinaus zusätzlich gerne die mexikanische Küche mit dem Begriff Tex-Mex, der eher eine Vermischung der kulinarischen Eigenheiten der Region zwischen Mexiko und Texas – also amerikanischen Einfluss dokumentiert.

„Die Küche in Mexiko ist“ – so eine Aussage der Zeitschrift Essen&Trinken: „... wie das Land selbst: bunt, scharf und lebenslustig!“ Dabei besteht die Küche dieser lateinamerikanischen Nation aus viel mehr als der bei uns sogenannten Tex-Mex-Küche. Denn uralte aztekische Traditionen und die Essgewohnheiten der spanischen Eroberer vermischen sich zu einem Potpourri kulinarischer Besonderheiten. Deshalb räume ich vorher schon einmal mit sogenannten Vorurteilen auf, die beim genauen Hinschauen, Hinhören und natürlich Hinschmecken bei kulinarischen Eigenheiten immer wieder auftauchen.

In mexikanisches Bier gehört ein Limettenschnitz! Nein. Ein Stück Zitrusfrucht wird in Mexiko aus hygienischen Gründen auf den Flaschenhals gelegt. Nach dem Säubern wirft man sie weg und drückt sie nicht in die Flasche.

Mexikanisches Essen ist immer scharf! Muy picante - sehr scharf, daran gewöhnt man sich schnell. Mexikaner essen regional allgemein schärfer als wir in Europa. Es gibt aber auch milde Gerichte, für die unterschiedlich scharf-würzige Chilis verwendet werden.

Chilischote ist gleich Chilischote! Zwischen milden Poblano-Schoten, kaum schärfer als Gemüsepaprika, und teuflisch brennenden Serrano- oder Habanero-Schoten liegen Welten. Wer gerne scharf ist, sollte sich ein wenig mit den Schärfegraden, der sogenannten Scoville-Einheit, auseinandersetzen. Der namensgebende Pharmakologe Wilbur L. Scoville aus den USA entwickelte die Skala im Jahr 1912. Anhand spezieller Tests – der sogenannten Scoville Organoleptic Tests – bestimmte er den Schärfegrad verschiedener Paprikaerzeugnisse. Was ursprünglich noch zum Großteil auf subjektiven Einschätzungen beruhte, wird heute mit genauen Messtechniken ermittelt. Dabei geht die Zählweise vom Scoville-Grad 0 (Gemüsepaprika) bis auf die Höhe von 16.000.000. (Habaneros)

Wovon hängt der Grad der Schärfe ab? Ausschlaggebend für den Schärfeegrad ist das Capsaicin in den getrockneten Paprikafrüchten: Der Stoff sorgt für die Reizung der Schleimhäute und hat auf diese Weise das Gefühl von Schärfe zur Folge. Dabei ist die Menge von Capsaicin abhängig von verschiedenen Faktoren. Hier spielen unter anderem die Anbaugegend, die Witterung und der Boden eine entscheidende Rolle.

Scharfe Schoten aus Mexiko! Wer Chili sagt, denkt wohl meist an mexikanisches Essen. Nach Angaben des "Chili Pepper Institutes" ist aber China mit sieben Millionen Tonnen weltgrößter Produzent, gefolgt von der Türkei (eine Million Tonnen), Mexiko, Nigeria und Spanien. Erst danach folgen die USA mit 750 000 Tonnen.

Chili con Carne ist ein landestypischer Eintopf! Stimmt nicht - das würzige Fleisch-Bohnen-Gericht stammt aus dem Südwesten der USA und ist in Mexiko fast gänzlich unbekannt.

Tequila wird mit Wurm getrunken! Tequila wird nie mit Wurm getrunken. Die Maguey-Schmetterlingslarve (es ist gar kein Wurm!) landet nur in Mezcal-Flaschen, und zwar meist in denjenigen, die für den Export bestimmt sind. Ursprünglich soll es sich dabei um einen Marketinggag gehandelt haben und das Getier verleiht dem Mezcal tatsächlich ein etwas anderes Aroma.

Und was passt da jetzt genau zum Spiel am Sonntag gegen Mexiko? Natürlich der einfache und würzige Klassiker! Die aus **Avocados, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chiles** zubereitete **Guacamole**. Der Dip dient als Beilage zu vielen mexikanischen Gerichten oder ist beliebt als Vorspeise mit Tortilla-Chips vor dem Fernsehgerät.

Am **23.06.** ebenfalls guten Appetit mit schwedischer Hausmannskost, zu der u.a. Sill gehört. Eine Art Hering z.B., der in Senf, Zwiebeln und Branntwein eingelegt wird, zu dem ich gerne einen DILD-Akvavit serviere, der nach Kräutern, Limonenzesten und natürlich auch nach Dill schmeckt. Vom Servieren der schwedischen Besonderheit „**Surströmming**“, fermentierter Hering, der extrem stinkt und nur außer Haus geöffnet und verzehrt werden sollte, rate ich beim Fußballspiel gegen Schweden allerdings grundsätzlich ab. Siehe hierzu gerne: <https://www.youtube.com/watch?v=ceLakRICgs0> Am **27.06.** werde ich mich dann etwas ausführlicher mit **Kimchi, Bibimbap und Bulgogi**, den feurig-scharf und würzige Besonderheiten der südkoreanischen Küche, beschäftigen.

Gut, dass wir einmal darüber gesprochen haben und uns jetzt wieder dem Fußball am Sonntag hinwenden können, der hoffentlich eine gewisse Würze zeigt!

Andreas Petzold
www.kunsteins.de www.föhrstück.de