

„DIKTAT DER JAHRESZEITEN“

von Johannes King

Regionalität ist in der Kulinarik ein sehr diffiziler Begriff. Erstens steht dahinter keine gesetzlich bindende Definition. Jeder kann ihn nach seinem Gusto nutzen und nach seiner eigenen Vorstellung interpretieren.

Zweitens beinhaltet die Regionalität **keine Gebietsbeschreibung**. Vielmehr ist die Region relativ zu betrachten. Europa ist global gesehen eine Region. Aus europäischer Sicht kann Deutschland als Region betrachtet werden und so fort, bis man bei der Lokalität angekommen ist.

Drittens ist die Regionalität vorerst auch **keine Qualitätsbezeichnung** in Bezug auf reine Produktqualität – sieht man von zusätzlichen Qualitäten ab wie möglicherweise kurzen Transportwegen, Produktfrische oder Informationen zu den Produzenten.

Trotzdem hat die Regionalität für mich als Gastronom und Koch enorme **Bedeutung**. Sie muss nur gekonnt und überzeugend in der Kulinarik eingesetzt werden – gerade bei der Formulierung einer regionaltypischen Küche. Für den Koch, für den Konsumenten ist jedoch von Bedeutung, dass die Region als ein **Einzugsgebiet mit hinreichender Produktvielfalt** gewählt wird. Ein Gebiet mit agrarischer Intensiv- und Monokultur reicht nicht aus, um die kulinarischen Ansprüche zu befriedigen.

Der Landstrich Schleswig-Holstein erfüllt diese Voraussetzungen. Diese Region zeichnet sich – auch ökologisch, geomorphologisch, klimatisch, kulturell und kulinarisch gesehen zur norddeutschen Tiefebene, in den angrenzenden Bereichen zu den Niederlanden, Skandinaviens und des Baltikums gehörig – durch ein oft unterschätztes kulinarisches Potential aus.

Bedingt durch die genannten Aspekte hat jede Region eine unverwechselbare **kulinarische DNA**. Schleswig-Holstein hat keine historische Weinanbau-Kultur, Gemüse aus mediterranen Regionen konnten bisher hier nicht draußen wachsen. Stattdessen kennzeichnet unsere Region beispielsweise über Buchenholz geräuchertes Schweinefleisch und Fische, Maränen, Zander und Aal aus den Binnengewässern, Meeresfische aus Nord- und Ostsee, ebenso Muscheln, Krabben und Schnecken, Früchte aus den landestypischen Knicks, nicht zu vergessen

Kräuter aus den Salzwiesen von Nord- und Ostsee sowie den Feuchtwiesen, Mooren und Wäldern, Früchte und Gemüse aus den traditionellen Bauerngärten.....

Entscheidend aber ist: Jedes Lebensmittel-Produkt hat **seine Zeit**. Genau diesen Punkt gilt es zu treffen. Man muss sich in der regionalen Küche unbedingt dem „Diktat der Jahreszeiten“ unterwerfen. Waldmeister kann man in der Küche nur im Frühling verwenden, Spargel und Erdbeeren nur von Mai bis Juni/Juli. Ein kulinarisch gruseliges Beispiel ist die „Mai-Scholle“. Geschmacklich kein Vergleich zu den im Spätsommer gefangenen Schollen!

Auch andere Fischarten und Fleischsorten haben ihre spezifischen **Qualitätshöhepunkte**. In seiner eigenen und jahreszeitlich begrenzten Hochsaison hat jedes Produkt den höchsten Nähr- und Geschmackswert. Hieraus ergibt sich fast zwangsläufig auch der optimale Genusswert. Folglich muss sich die regionale Kulinarik an diesen jahreszeitlichen Qualitätshöhepunkten orientieren – gerade bei der konsequenten Weiterentwicklung einer eigenständigen und regionaltypischen Kulinarik.

Dabei gilt es, die Jahreszeiten-Produkte bei den Zubereitungen deutlich heraus zu stellen und damit in unverfälschter Form geschmacklich erfahrbar zu machen. Hierzu gehört es auch, einen Gegenpol zu der jetzt gängigen **Überaromatisierung** aufzubauen. Die Überaromatisierung ist ein Produkt der Lebensmittelindustrie mit ihren künstlichen Aromastoffen. Kinder und auch Erwachsene empfinden beispielsweise Himbeer-Zubereitungen als fade, wenn die knallige Überaromatisierung fehlt. Auch hier sollte die regionale Kulinarik ansetzen: Durch die Verwendung von Produkten auf ihrem Reife-Höhepunkt wird der echte, unverfälschte Geschmack vermittelt; die kulinarische Region wird über Zunge und Nase erfahrbar gemacht.

In Kombination von charakteristischen Produkten und optimalem Qualitätsniveau kann die **Abgrenzung** zu anderen kulinarischen Regionen gelingen. Sie wird zum essenziellen Dreh- und Angelpunkt einer eigenständigen und regionaltypischen Küche.

Sicherlich könnte ich an dieser Stelle Rezeptvorschläge machen, wie aus meiner Sicht Zubereitungen mit jahreszeitlichen Produkten aussehen sollten. Letztlich ist es aber eher eine Gemeinschaftsaufgabe. Besser ist: jeder Koch, jeder Gastronom sollte die zukunftsgerichtete Küche für sich selbst entdecken und sich dafür begeistern in regem Austausch mit Kolleginnen und Kollegen.

Im Vordergrund darf allerdings **nicht die Nostalgie** stehen. Historische Sorten ja, aber nicht, wenn sie qualitativ hinter modernen Züchtungen hinterherhinken. Historische Rezepte aus der Region können zugrunde gelegt werden. Dann sollte die Kreativität einsetzen. Hier muss jeder Koch, jeder Gastronom seinen eigenen Weg finden, orientiert an seinem Gästekreis, seinem eigenen Stil und der Warenverfügbarkeit .

Die **Zusammenarbeit** sollte sich am besten auch auf die Produzenten erstrecken. Gemeinsam muss die Produktentwicklung erfolgen, basierend auf gegenseitiger Kenntnis der Ansprüche und handwerklichen Notwendigkeiten. Im direkten Kontakt lässt sich so Wissen vertiefen und Verständnis für die Arbeit des jeweils anderen entwickeln. Verbindend ist das Ziel, gemeinsam hohe Produktqualität zu erzielen. Netzerkennung ist das Stichwort. Und gemeinsam kann der Stolz auf die Produkte entwickelt und kommuniziert werden: Wir haben etwas Unverwechselbares, etwas **Authentisches**, verbunden mit Transparenz und Ehrlichkeit für die Region geschaffen.

Ich bin überzeugt, wenn dann auch noch die Hintergründe des kulinarischen Handelns aktiv, überzeugend und nachvollziehbar vermittelt werden, wird die Begeisterung auch auf Verbraucher und Gäste übertragen. Sie können erkennen, dass eine regionaltypische Kulinarik **keinesfalls Verzicht** bedeutet – vielmehr neue Erfahrungen, neue Geschmackserlebnisse und auch **Lustgewinn beim Essen**. Wenn sich dann ein gutes Gefühl und Sinnhaftigkeit beim Essen entwickeln, kann ich auch feststellen: Ich habe soeben die Natur wertgeschätzt, ich habe ökologisch sinnvoll gehandelt, ich habe die Produkte und die Leistungen der dahinter stehenden Menschen schätzen gelernt, ich habe etwas zur Wertschöpfung hier vor Ort beigetragen. Dann kann ich doch zufrieden vom Tisch aufstehen – oder etwa nicht?