

# Essen Sie gern Grillen-Gulasch?

Leibgerichte exotischer Völker

**K**ant sagt in seiner „Kritik der Urteils-kraft: „Über den Geschmack läßt sich streiten, obgleich nicht disputieren,“ denn „ein jeder hat seinen eigenen Geschmack.“ Gerade auf kulinarischem Gebiet bestätigt sich die Wahrheit dieses Wortes. Aber nicht nur der Geschmack, auch die klimatischen Verhältnisse, die größere oder geringere Produktionsfähigkeit des Bodens und die örtlich bedingte Abgeschlossenheit des Landes von höher kultivierten Volksstämmen verursachen die Verschiedenheit der Kost und ihre Zubereitung. Schon in Europa finden wir die weitestgehenden Unterschiede der Geschmacksrichtungen. Welcher Ostpreuße würde z. B. einen in Olivenöl gesottenen Tintenfisch besonders schmackhaft finden? Und doch ist es ein beliebter südspanischer Leckerbissen. Welchem Sachsen dürfte man zum Frühstück eine gemästete Weinbergschnecke anbieten? Oder würden Sie als Italiener etwa eine Tasse sächsischen Blümchenkaffees mit besonderem Wohlbehagen trinken? Und so ist vieles, was exotischen Völkern als Leckerbissen erscheint, für uns schreckenerregend und würde auf einer europäischen Speisekarte unmöglich sein.

Über die Eigenart der chinesischen Küche ist schon so häufig geschrieben worden, daß es genügt, hier nur einige Gerichte zu erwähnen: die Schwalbennestersuppe, die sogenannten faulen Eier, die oft jahrelang in einer Lehmhülle lagern, das getrocknete Seegras, die Bambussprossen in den verschiedensten Zubereitungen und die Kuchen aus Tannenzapfenmehl. Viele angebliche Leckerbissen, die besonders „kluge“ China-reisende dort gegessen zu haben behaupten, gehören aber doch in das Reich der Fabel, wie Regenwürmer, Ratten, Mäuse und Hunde. Die getrockneten Tausendfüßler dagegen sind tatsächlich, wenn auch keine Delikatesse, so doch ein medizinisches Heilmittel. Sojabohnen und Reis sind die charakteristischen Hauptnahrungsmittel der ostasiatischen Völker. Ohne sie ist überhaupt keines dieser Gerichte denkbar.

Eine Spezialität der Bewohner der Halbinsel Malakka aber verdient Erwähnung: geröstete Ameiseneier, die unter Hinzufügung kleiner Mengen Öl und etwas Salz und Pfeffer auch für den Europäer nicht ganz unschmackhaft sind, wohingegen in Lehm gebackene Würmer aus der Gattung der Sago- und Seidenwürmer mit Lotuswurzelsalat und Sojasauce unserem Gaumen doch nicht recht munden würden.

Wenden wir uns nach Afrika, so finden wir

bei den dortigen Volksstämmen Delikatessen, die uns zum mindesten etwas seltsam berühren. Was sagen Sie zu einem Braten vom Tapir, dem Warzenschwein, dem Klippdachs, dem Nashorn oder dem Flußpferd? Oder ziehen Sie einen gebackenen Flederhund, einen Krokodilschwanz, eine Straußenleber vor? Alle diese Dinge sind Leibgerichte der Hottentotten, der Aschanti, der Senegalneger und anderer schwarzer Volksstämmen. Endlich sollen noch einige ganz spezielle Leckerbissen aufgeführt werden, die durch ihre Zierlichkeit und Erwähltheit den Eindruck besonderer Schlemmerei erwecken, das sind: geröstete Grillen, für die verhältnismäßig hohe Preise, besonders von den Kaffern, in Südafrika bezahlt werden und die in Palmöl oder in einer Bohnen- und Pfeffersauce gesotten werden. Fürwahr ein reguläres Grillengulasch! In gleicher Weise wie die Grille wird auch bei anderen Stämmen die Zikade zubereitet; nur gilt sie als eine noch ausgesuchtere Leckerei und steht bedeutend höher im Preise. Termitenweibchen werden teils roh, teils geröstet, als Horsd'oeuvres verzehrt, ebenso wie in Mittelafrika ein Saugwurm (Paramphistomum), der in den Därmen von Huftieren lebt, sehr geschätzt wird.

Auch in den Nahrungsmitteln der Neuen Welt, die alle Zonen umfaßt und vom Feuerland bis nach Alaska an Tieren und Vegetabilien umfangreichstes Material bietet, zeigt sich, je nach Klima und Beschaffenheit des Landes, eine ganze Skala kulinarischer Genüsse.

Die Indianerstämme des nördlichen Amerikas haben noch heute manche nationale Eigentümlichkeit in Speise und Trank bewahrt. Ihr höchster Leckerbissen ist der Biber-schwanz, dessen Fett zur Herstellung besonders bevorzugter Speisen benützt wird. Hauptnahrung aber bleibt der Pemikan, der aus dem Hinterviertel der Büffel auf folgende Weise bereitet wird: Man schneidet das Fleisch in dünne Streifen, trocknet und stampft sie, versetzt sie mit  $\frac{1}{2}$  Fett und knetet die Masse in einem ledernen Sack oder dicken Darm, der gewöhnlich mit seinem Inhalt 90 Pfund wiegt. Nur im Notfalle genießt der Indianer den Pemikan roh; meist wird er in Wasser gekocht. Im Frühjahr gibt man ein wenig Hafermehl und die Blätter des Epilobium dazu und würzt ihn mit getrockneten Beeren und Rettich.

Bei den südlichen Stämmen sind es die Kassavewurzeln, die Maniokwurzel, die neben dem nahrhaften Mehl auch