Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2003)
Heft: 3

Artikel: "Mitschfohneschf?" : Glossiges aus der mediterranen Küche
Autor: Stern-Preisig, Franziska
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1053806

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Franziska Stern-Preisig

«Mitschfohneschf?»

Glossiges aus der mediterranen Küche

Bis anhin assoziierte mein emsiges Hausfrauenhirn (das ist – einmal mehr – nicht despektierlich gemeint und kommt aus der Tastatur einer Hausfrau mit 17-jähriger einschlägiger Erfahrung) den Begriff «Mittelmeerküche» mit so Simplem wie Pasta, Pizza oder dem rätternden «Mitschfohneschf?» des Dönerverkäufers. Dieser beansprucht dieses phonetische Rätsel, um auszukundschaften, ob ich meinen Nichthausfrauen-Zmittag (wenn zuweilen ausserhäuslich tätig) gewürzt («mit scharf») oder sec («ohne scharf») bevorzuge.

Meinen mediterranen Horizont um einiges erweitert hat folgender Satz, Bestandteil eines kurzen Mails, das die werte FRAZ-Redaktorin in meiner Mailbox deponierte:

«Junge linke Mütter verfüttern Babynahrung mit beigemischtem Sesammus, weils feiner schmeckt und das Kind weniger spuckt.» Mithilfe solch weitreichender Botschaften (es folgten noch einige ähnlich erhellende wie: «Sommergefühl Mittelmeer im eigenen Land», «Marokkanische Küche voll im Trend» und «Humus und Co.») sollte die Autorin wohl in der Lage sein oder kommen, irgendwas Lesbares zum Thema Mittelmeerküche zu fabrizieren. Die Autorin verschweigt tunlichst ihre kulinarische Unbedarftheit, die mitunter knapp bis zur Herstellung eines mittleren Birchermüeslis oder einem Topf Spaghetti mit Haftgarantie reicht (tja, es gibt auch Hausfrauen, die keine Vorzeigesuppentöpfe auf'm Herd haben), und begibt sich an die Arbeit.

Mus im Dunkeln

Immerhin hat die Mus-Message einen einigermassen belebenden Effekt in der aktuellen Sommerhitze: Um was geht es hier? Um linke Mütter (wieso stillen die nicht?), um Babynahrung (ist was mit der Pharmaindustrie im Busch?) und was soll mit «Spucken» angetönt werden (Speien, Sabbern, Aufstossen, Babyblähungen oder siechende Juristen?)? Tut mir leid, meine Damen, ich weiss nicht, warum Tahini, oben erwähntes Sesammus, den Babymarkt erobert hat und was das konkret mit den linken Muttis zu tun hat. Was ich allerdings in Erfahrung gebracht habe, ist, dass Tahini, das Sesammus aus dem Mittleren Osten, um Gottes Willen nicht mit der thailändischen Sesampaste verwechselt werden soll. Die Gründe hierfür liegen allerdings auch im Dunkeln, denn, obwohl wie gesagt, kochlöffelbezogen nicht bestens ausgerüstet, mute ich mir unverfroren einen theoretischen Vergleich zwischen Sesampaste und -mus zu: beides einst Korn, dann irgendwie püriert, zerstossen, zermanscht ... Inhaltlich aber immer noch ähnlichen Zuschnitts, oder?

Und was machen die Eskimos?

Die Mittelmeerküche ist halt enorm vielseitig und hat eine lange, geschichtlich gewachsene Tradition. Die erste anspruchsvollere Küche im Westen soll Ergebnis eines uralten arabischen Einflusses sein. Viele der typischen Früchte und Gemüse sind im Laufe der Zeit einen weiten Weg vom Fernen Osten, China und Indien über Persien, Syrien, Nordafrika, Spanien und Sizilien gegangen. Es brauchte die Entwicklung eines ausgeklügelten Bewässerungssystems, sie im Mittelmeerraum zu kultivieren. Das mediterrane Weideland ist karg, darum fehlt in der Küche das Rindfleisch zumeist, dafür gibts viel Lamm, Hammel und Ziege, die ein weniger üppiges Weideland benötigen. Mittelpunkt der Speisen sind dank Mittelmeer natürlich Fisch und Meerestiere. Naja, die sind ja auch nicht mehr bei bester Gesundheit, weder die Fische noch das Meer. Das tut aber dem tadellosen Image der Mittelmeerküche keinen Abbruch. Sie gilt dank ihrem Reichtum an Gemüse, Gewürzen, mit dem Elixier Olivenöl sowie dem geradezu Verjüngung verheissenden Glas Rotwein in jeder Spitalküche als Vorzeigeprodukt punkto Prophylaxe. Vor allem, seit im höheren Norden die Cholesterinpanik ausgebrochen ist. Was die Inuits dazu meinen, die sich fast nur von Fleisch und Fett ernähren, oder etwa die afrikanischen Massai, die über grosse Teile des Jahres nur Milch und Blut ihrer Rinder zu sich nehmen, habe ich in Ermangelung entsprechender Bekanntschaften nicht feststellen können. Meine persönlichen therapeutischen Erfahrungen mit der Mittelmeerküche sind die Wohlklänge vieler Bezeichnungen mediterraner Rezepturen, die da im Ohr nachhallen als «Quenelles de brochet», «Tajine», «Farfalle al limone» oder «La Bouillabaisse». Augenblicklich erscheint ein Prachtexemplar katathymen Bilderlebens vor dem geistigen Auge ...

Alain Ducasse, französicher x-Sterne-Spitzenkoch und begeisterter Verfechter der mediterranen Küche, attestiert ihr aber den wesentlichen Pluspunkt, Mütter: Sehr wenig werde schriftlich überliefert, sondern die Rezepte und vor allem Tipps und Tricks würden noch immer mündlich weitergegeben, von einer Generation zur anderen, und zwar von Mutter zu Tochter. Es sei dies eine Küche, in der mithin das Matriarchat regiere, meint der Meister, während die Jungs im Café die Zeit (oder sonstwas) totschlügen. Ob das mit der Zielvereinbarung der aktuellen Feminismusdiskussion übereinstimmt, ist fraglich. Andererseits ist der Dönermann auch immer ein Mann, oder?

Übrigens bevorzugt Ducasse das toskanische, leicht bittere Olivenöl, benutzt jedoch für seine Kundschaft das ligurische, weil es milder ist. Das mit dem Tahini hab ich ja schon gesagt und dass auf jeden Mittelmeerküche-Tisch ein Brot gehört – die religiöse Bedeutung vom Brot verbindet fast alle mediterranen Kulturen –, ist wohl bekannt. In Zürich gibts übrigens ein neues marrokanische Restaurant, das spitze sein soll, ich darf leider keine Werbung machen, und – ich hör gleich auf – auch für unsere vierbeinigen Freunde gibts neu «Toskana», gesundes Lammfleisch mit allen Zutaten der klassischen MM-Küche zum Schutz vor Herz- und Kreislaufproblemen im praktischen Wegwerfbeutelchen ... La cuisine mediterranée, ein rassenverbindendes Phänomen. Wir bleiben dran!

Franziska Stern-Preisig ist Familienfrau und freie Journalistin.