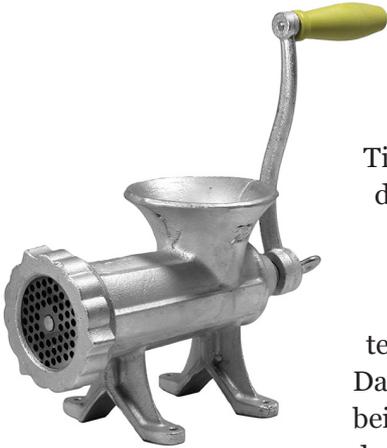


Apropos: Zur Kulinarik des Durchgedrehten



Zunächst einmal ist zu bemerken, das es sich beim „Durchgedrehten“ nicht um eine psychiatrische Diagnose handelt, sondern um eine nicht umkehrbare materielle Dekonstruktion, in der Regel von Fleisch toter Tiere. Gleichwohl kann man dem abgebildeten Gerät auch andere Gegenstände überantworten, z.B. Finger, Schüler, Bücher²⁷ oder Teig für Weihnachtsplätzchen. ●
Wenn man aber Fleisch verwendet, geschieht das in der Regel vor einem kulinarischen Hintergrund, also dem Hintergrund, dass man das, was vorn rauskommt, essen möchte. Da ich gerade von Rindern geschrieben habe, möchte ich auch bei dieser Fleischsorte bleiben. Wenn man Rindfleisch durchdreht, geschieht das zumeist mit dem Ziel, Burger oder Tartar herzustellen²⁸.

Fast könnte man sagen, dass das Durchdrehen von Fleisch lange Zeit ein wesentlicher Bestandteil des gemeinsamen kulinarischen Backgrounds der Menschheit war. Diese Zeiten sind natürlich vorbei.

Ich wäre auch nicht auf die Idee gekommen, ausgerechnet über Burger zu schreiben, wenn ich mir nicht letztens vom übrig gebliebenen Tartar selbst einen angefertigt hätte, der mir recht gut schmeckte. Vor diesem Burger lag eine lange burgerfreie Zeit, genauer gesagt, seit einem USA-Aufenthalt 1996.

Nebenher bemerkt muss ich sagen, dass mich das Missverhältnis zwischen den per Abbildung angepriesenen Produkten und dem, was man tatsächlich erhält, an den Burger-Ketten am meisten ärgert, – ein Missverhältnis, über das sich schon Michael

- Douglas (der Schwiegersohn von Douglas Adams) alias D-Fens mit m.E. durchaus angemessenen Methoden aufgeregt hat.

Eine aus anthropologischer Sicht äußerst wichtige Frage ist, wieso man in den verschiedensten Kulturen auf die gleiche Idee gekommen ist.

²⁷ Der Verf. war bei der Durchführung eines einschlägigen Experiments allerdings nicht sehr erfolgreich. Bücher passen einfach nicht in den Trichter, so dass man sie vorher bereits per Hand partiell zerreißen muss, was mühselig ist. Verbrennen ist eindeutig die effektivere Methode (Cave: CO₂!)

²⁸ Es gibt bei letzterem durchaus Streit über die beste Methode des Zerkleinerns. Das eine Lager verwendet den Fleischwolf, das andere ein sehr scharfes Messer (letzterem gehört der Verf. an). Manche kratzen gar das Fleisch mit einem scharfen Löffel aus (was nur bei Filet funktioniert).

Die Antwort ist einfach: Das Fleisch von Mammuts und Säbelzähntigern ist ziemlich zäh. Wenn man dann noch die mangelnde Zahnhygiene jener Zeit hinzunimmt (es gab noch keine Bonusheftchen für den Zahnarzt), so wird klar, dass ein gewisser Weichmachungsprozess nötig war, der entweder auf mechanischem Wege oder mit Hilfe von Ananas oder Papaya das Fleisch kaubar machte. Ananas oder Papaya standen allerdings nicht in allen Weltgegenden zur Verfügung.

Das ist die früheste Wurzel von Technik, an deren anderem Ende das Yphone steht. Man kann mit beidem gute und böse Dinge tun, aber bleiben wir beim Messer und bei den guten Dingen – wiewohl es bei letzteren auch bedeutende Zweifel gibt.

Vor der Erfindung der Zerkleinerungsgeräte haben in der Regel die Wölfe (oder auch Säbelzähntiger) den Menschen einen großen Teil weggegessen. Es liegt daher nahe, die technischen Hilfsmittel ebenfalls Wolf zu nennen (‘⌘’). Die lebenden Wölfe hatten das Nachsehen, was sich an der lange währenden Feindschaft zwischen Wölfen und Menschen zeigte (erst heute haben die Menschen dank Dr. Robert Habeck begriffen, dass sie die Bösen sind und die Wölfe die Guten).

Der zweite Grund für das Wolfen kam erst viel später hinzu, als es nämlich nicht mehr nur um Nahrungsaufnahme ging, sondern auch darum, dass das Essen auch schmeckt. In ein solches zerkleinertes Fleisch kann man naturgemäß viel leichter Gewürze einbringen. Um das Ganze zu komplizieren, besagen aber die Anfertigungsregeln für heutige Burger, dass man erst nach dem Braten würzen soll. Es ist alles nicht so einfach, wie man bei einem solchen Alltagsprodukt vermuten sollte.

Aber dieses zerkleinerte und gewürzte Fleisch gibt er wirklich überall auf der Welt, ob sie nun Frikadellen, Klopse, Fleischpflanzerl, faschirtes Laibchen, Čevapčići, Albóndigas, Köfte, Húsgombócok, Lihapullat oder Ha‘DibaH ghIH tIr ngogh heißen (mein persönlicher Namens-Favorit ist Köttbullar).

Das Fleischbällchen macht aber noch keinen Burger. Es hat Jahrhunderte gedauert, bis sich das Fleischbällchen und ein Brötchen traf, oder anders gesagt: Patty und Bun. Man muss sagen, dass diese erste Ehe zwischen Bun und Patty eine Erfolgsgeschichte begründete, auch wenn heute die Zeitspanne für den Vollzug der Ehe zwischen Ehe- und Sterbesakrament nur maximal 30 Minuten beträgt.

Irgendwann in den späten 30er Jahren, aber sicher nachweisbar im Jahre 1940 blieb einmal ein Burger kurz nach der Hochzeit liegen, was heißt, er wurde nicht gegessen und nicht in den Mülleimer geworfen. Aus dieser Verbindung ging ein Wesen namens Bugs Bunny hervor, der später als der Erfinder des Veggie-Burgers bekannt wurde.

Aber wer hat eigentlich den ursprünglichen Burger erfunden? Da kämen ja als erstes die Hamburger in Betracht, was aber gar nicht sein kann. Die Hamburger haben ihren Beitrag zur Kulinarik des Durchgedrehten bereits geleistet, in Form dieses – gelinde gesagt – etwas gewöhnungsbedürftigen Labskaus.

Von Hamburg kommt man auf direktem Wege nach München. Kann man ein „Fleischpflanzerl“ mit einem Burger in Verbindung bringen? Wohl kaum, denn vom Namen her ist schon unklar, ob es sich um tierische oder pflanzliche Kost handelt. Thüringen käme in Frage, nur würde dann das Bun von besserer Qualität sein (‘↓’). Ich will nun nicht durch alle Bundesländer reisen, sondern noch einmal in die Stadt zurückkehren, von der der Hamburger seinen Namen hat. Scheinbar jedenfalls. Hamburg bedeutet ja ins Deutsche übersetzt „Schinkenburg“, was heißt, dass wir es hier mit einem Schinkenburger zu tun haben (ausdrücklich nicht mit einem Schinkenhäger – Hamburg heißt ja auch nicht Hamhagen).

Hier ist eine Erklärung vonnöten, denn normalerweise besteht ein Burger ja aus Rindfleisch und nicht aus Schinken. Und an dieser Stelle kommt Frankreich ins

- Spiel: In einem von ausgewiesenen Historikern betreuten Film besuchen die englischen Gralssucher eine von Franzosen besetzte Burg und werden recht unfreundlich empfangen.

Das ist die berühmte Stelle, an der die Franzosen ihrer einzigen Kuh das Fliegen lehren. Mit anderen Worten werfen sie diese über die Burgmauer (und erschlagen so einen Engländer). Einen anderen Engländer sieht man nachdenklich vor der Kuh stehen. Es ist glaubhaft, dass ihm in diesem Moment die Idee zum Burger kam. Die Franzosen hingegen hatten nun ein Problem, Es gab keine Kühe mehr, sondern nur noch Schweine. Deshalb erfanden die Franzosen den Ham-Burger. Die Engländer hingegen aßen das Rindfleisch zunächst roh. Beides, der Ham-Burger und der englische Burger Tartare trafen sich schließlich in den eben neu gegründeten U.S.A, um dort das (bis auf das noch fehlende Brötchen) fast perfekte Gericht zu bilden. Letzten Endes war diese nun endlich feststehende Geburt eines neuen Gerichtes eines der wichtigsten Resultate am Ende des amerikanischen Ablegers des siebenjährigen Krieges (1763).

Freilich gibt es immer noch geschmackliche und sprachliche Differenzen. Wie wir alle aus einem allseits bekannten Spielfilm wissen, heißt zum Beispiel der amerikanische Quarterpounder in Frankreich „Royale mit Käse“. Und es gibt auch andere Nationen, die die Erfindung des Burgers für sich beanspruchen. Deutschland scheidet aus, ebenso wie Schweden. Von „Köttbullar“ führt wirklich kein sprachlicher Weg zu „Burger“.

Und was ist mit China?

Nun ja, China beansprucht ja ungefähr zwei Drittel aller jemals gemachten Erfindungen für sich. Auch den Burger. Ich vermute allerdings, das letzteres so nicht ganz richtig sein kann, denn es gibt eine schöne Geschichte von jemandem, der sich in China in einem Restaurant „einfach nur einen Burger“ bestellt. Aber er wartet und wartet, wobei er immer wieder seine Bestellung wiederholt: „My Hamburger, I want my Hamburger“. Er bekommt aber immer wieder nur ein Lächeln. Alle anderen haben schon gegessen, nur er wartet noch auf sein Schnellgericht, das dann schließlich nach gehöriger Wartezeit doch serviert wird:

„Ein Denkmal, ein Monstrum von einem Hamburger, an dem mußten sehr viele Leute sehr lange gearbeitet haben: serviert von einem älteren Kellner, hinter dem sich wohl zwanzig Leute drängten, um mitanzusehen, wie der Hamburger ankam.“

Nein, die Chinesen können den Burger nicht erfunden haben. Und wenn dieser Burger noch so gut geschmeckt haben mag, trifft er eben nicht den Geist des Hamburgers.

Nun, in Fernost ist so manches anders. In Indien (ich meine Indien, nicht Indonesien und ganz besonders nicht Papua-Neuguinea) soll angeblich manchmal ein „Childburger“ angeboten werden. Ich selbst habe das nicht gesehen, aber ich fand in Indien tatsächlich auf einer Speisekarte ein Gericht namens „fried children“. Ich vermute und hoffe, dass damit eigentlich „fried chicken“ gemeint war (insbesondere weil in dem gleichen Restaurant zum Frühstück „hemendex“ (♣) angeboten wurde), aber man kann ja nie wissen. Wenn wir einmal vom Verbot und von moralischen Skrupeln absehen, ist zu vermuten, dass „fried children“ ziemlich gut schmecken.

Schließen möchte ich diese Ausführungen über den Burger mit einer therapeutischen Variante:

Es kommt vor, dass man aus den verschiedensten Gründen Institutionen aufsuchen muss, bei denen man normalerweise die Straßenseite wechseln würde. Und es kommt vor, dass man, wenn man endlich und endgültig das Gewünschte nicht erhält, sich wie durch den Wolf gedreht fühlt. Hierfür bietet sich die homöopathische Hilfe durch den Verzehr eines Burgers an. Dieser wird dann folgerichtig „Bürger-Burger“ genannt.

Auch hier kann die Phantasie gewisse Verdachtsmomente hinsichtlich der Herkunft des verwendeten Fleisches nicht ganz ausschließen (ebenso wie z.B. beim Schüler-Döner), aber natürlich gehen wir davon aus, dass alles mit rechten Dingen zugeht und dass der Döner aus Rindern und nicht aus Kindern gemacht wird..

Woraus die klingonische Variante (Ha'DibaH ghIH tIr ngogh) gemacht wird, wollen wir übrigens lieber nicht wissen.

Eine zweite Form der Hilfe beim Behördentrauma besteht nebenher bemerkt im Besuch einer Bar und ist gefährlich. Ein Beweis dafür, dass homöopathische Therapie deutlich weniger Nebenwirkungen hat.

Eine dritte therapeutische Möglichkeit ist der Aggressionsabbau durch SPORT (ˆˆ).



Ein Hinweis noch zu der Tatsache, dass die Bar im Bild noch geschlossen ist: Die ersten Gäste kommen frühestens 2 Stunden nach Öffnung des Bürgeramtes, denn so lange werden sie dort durchschnittlich raddadiert. Die Bar nicht früher aufzumachen, ist im Interesse der Kunden (sie könnten sonst womöglich betrunken im Bürgeramt erscheinen, was in der Regel ungünstig für die Erfüllung ihres Anliegen ist, jedenfalls schlimmer als Fettflecken auf der Krawatte).