

Kachkéis, Bouneschlupp a Bacalhau...

Kurze Belichtung der Eßlandschaft Luxemburgs

Doch, Kachkéis, Bouneschlupp, Quetschekraut an xxxbéier sind laut Werbung die Basis der luxemburgischen Eßfahrplan. Fügen wir noch Kniddelen, Kuddelfleck und gebrode Gromperen hinzu, so erhalten wir die sieben Säulen unserer Eßkultur. So jedenfalls legen es uns die Sprachgurus und andere nationale Bewußtseinsweiterer nahe. Der uns so vor Augen geführte Urluxemburger, der in Tiirtechstoff gehüllt und Keule schwingend (Hammelkeule, versteht sich), luxemburgische Urlaute von sich stoßend die Öslinger Koppen herabkullert, verkriecht sich ins

Ginstergebüsch sobald er aus der Ferne ein Fremdwort vernimmt. Erst recht ein kulinarisches. Deshalb sprießen die typisch luxemburgischen Menus in unserer neuerdings recht emsigen Gstronomieszene nur so.

Träipen mat Kniddelen, Ham mat Zalot, Bouneschlupp mat Mettwurscht. "Wéi ass ét... gi mer eng Pizza iessen... née merci, ech gi léiwer bei de Chinees!"

Da haben wir den Salat. Der unverwüstliche Luxemburger bleibt kulinarisch aufgeschlossen. Nichtsdestotrotz! Und da wird immer behauptet, der Mensch ist, was er ißt.

Ist er ja!

"Du Makkaroni, du Spaghettisfréisser", nannten wir anno '56 unsere italienischen Mitschüler. Heute hört man eher "du Bacalhau"... das portugiesische Kind kontert schlagfertig... "du dommen Thüringer!"

Sehen Sie, dank unserer immer zahlreichen Grillfeten haben wir den Thüringer unversehens integriert. So geht das.

A propos Einfluß: unsere Alltagsküche ist stark französisch-belgisch orientiert. Die deutsche Eisbein-Knödel-Tunke Kombination existiert signifikanterweise nicht.

Auch die Küchen unserer ausländischen Mitbürger haben unseren alltäglichen, häuslichen Speisezetteln nicht sehr stark beeinflußt. Doch, eine Ausnahme: die von den italienischen Einwanderern übernommene "Pasta asciutta"! Diese Abwandlung der Spaghetti Bolognese ist im ganzen geographischen Luxemburg heimisch geworden. Lasagne und Gnocchis eher die Ausnahme.

Der Luxemburger bleibt bei Roulade, Beefsteack, Cordon-bleu usw. was die tägliche Küche anbelangt.

Beim Restaurantbesuch darf es schon exotischer zugehen. Wir gehen zum Spanier, zum Jugoslawen, zum Japaner, zum Thai und zu den bereits genannten Italienern und Chinesen. "Amerikanisch" essen wir in den Burgerrestaurants. Zwischen französischen und luxemburgischen Restaurants der gehobenen Klasse wird nicht differenziert. Und dann die portugiesischen Lokale. Noch sind sie ein Insider-Tipp. Da sitzen wir bei Grillgerichten und Scampis in pikanter Soße, die zahlreichen Bacalhauvarianten nicht ausgeschlossen.

Geht die Liebe nicht durch den Magen?

Tun Nosbusch

forum nr. 112 erschénigt de 29.5.1989

Dossier: 1918-19: l'anniversaire oublié

*Une année de crises et de décisions
Die Einführung des allgemeinen Wahlrechts
Marie-Adélaïde, un personnage tragique*

En outre:

*Les immigrés: analyse géographique
Die Rassisten ernst nehmen
Les débuts de la fête nationale
Interview avec le commissaire Jean Dondelinger sur l'Europe des citoyens
Däitsch Fraëliteratur*

Reservéiert lech dës Nummer; abonnéiert "forum"! Konditiounen op der Sait 56.