

Allrad und Streichkäse

Lebensmittelkataloge, Kraftstoffe und renitente Kleinmolkereien

Als Quelle für gute, mitunter auch reichlich skurrile oder teure Dinge ist der Versandhändler „Manufactum“ zum Begriff unter Qualitätspietisten geworden. Diesen Herbst erschien nun der erste separate Lebensmittelkatalog von Manufactum, programmatisch korrekt „brot&butter“ genannt. Neben Spezereien wie kretischem Wildoregano und Mortadella Classica di Bologna werden auch fünf Sorten Speisesalz angeboten. Vom „mild würzigen“ Küchensalz aus der „Pfannensaline Luisenhall“ bis zur Spitzenqualität „Fleur de Sel“ aus der Guerande, knapp 40 Euro das Kilo. Ein solches Angebot werden jene begrüßen, die ihren Tafelspitz mit einer passenden Struktur der Salzkristalle akzentuieren möchten. Eine Mehrheit ist das nicht, aber immerhin. In einem Land, in dessen Discountmärkten die Butter in Preis und Geschmack an Wagenschmiere erinnert, zählt jede Initiative, die an die ursprüngliche Bedeutung des Wortes Lebensmittel erinnert.

Wie bei Manufactum üblich, wird das Produktangebot von protestantisch-strengen Mahnungen begleitet, so ist die Entrüstung über Abtrünnige gleichsam im Kaufpreis enthalten. Nicht unerwartet wird etwa der Milchindustrie „zur Methode gewordener Wahnsinn“ bescheinigt. „Jede Neugründung einer Kleinmolkerei muss unter diesen Umständen als ein dankenswerter Akt agrar- und geschmackspolitischen Widerstandes betrachtet werden.“ Auch Manufactums Quarkkritik ist nachvollziehbar: „Supermarktquark ist merkwürdig geschmacklos und ein Käsekuchen lässt sich kaum mehr daraus backen.“ Welcher Konditor weiß überhaupt, wie ein richtiger Käsekuchen gebacken wird, ließe sich vielleicht noch anfügen? Und welche Supermutter, die ihre Fruchtzwerg im klimatisierten Geländewagen durchs Ländle kutschiert, kann eigentlich noch eine handvoll heimische Apfelsorten beim Namen nennen?

Schön, dass geräucherter Schinken und Coppa, germanisiert als „Kaiserstühler Nackenspeck“ (von der Metzgerei Dirr in Eningen) nun auch im brot&butter Sortiment erscheint. Gerne liest man dort auch einen Satz, der vor lauter Carpaccio etwas aus der Mode geraten ist: „Ein guter Speck ist eine verkannte Delikatesse, mit klarem, sauberem Geschmack.“ Daran darf im Land mit den niedrigen Lebensmittelpreisen und der hohen Streichkäsekultur schon mal erinnert werden. Als Endziel bürgerlichen Konsumverhaltens gilt ja nach wie vor die Fahrt auf Büffelledersitzen zur Schnittkäsetheke auf der grünen Wiese. Danach Volltanken mit Shell V-Power, 100 Oktan.

Allerdings gibt es die guten Dinge nicht nur in exklusiven Katalogen. Oregano heißt hierzulande Dost oder Wilder Majoran und der gedeiht wohlfeil an warmen Rebböschungen, original südschwarzwälder Wiesenthymian wäre ein Mitbringsel von der nächsten Wanderung. Und den gut 30 Käsesorten im brot&butter Katalog stehen in Südbaden immerhin zwei Dutzend Hofkäsereien gegenüber, die geschmackspolitische Basisarbeit leisten.

„Es war der schmeckbare Unterschied zwischen Sommer- und Wintermilch. Die heutige Milch stammt aus einer fünften Jahreszeit, in der Maissilage und Kraftfutter wachsen“, noch so eine vertraut klingende Klage im brot&butter Katalog, die zur Eigeninitiative reizt. Oft genügt ein kleiner Ausflug nach hinten ins Tal, dort reift – unerreichbar für Salonjeeps – vereinzelt dieser Powerkäse, vollfett, praktisch 100 Oktan. Etwa auf dem Demeter Hof der Vollmers, gut versteckt zwischen Sitzenkirch und Malsburg-Vogelbach. Dort wäre jetzt ein wunderbar aromatischer Bergkäse von der Maimilch soweit, oder Butter, die wie Butter schmeckt. Auch Frischkäse, Yoghurt und einen merkwürdig geschmackvoller Quark sind zu haben. Mit dem könnte ein Käsekuchen gelingen wie damals, als es kein V-Power gab.

brot&Butter, Tel: 02309-939070, www.brot-und-butter.de

Demeter Hof Vollmer, Lippisbacher Hof bei Kandern-Sitzenkirch, Tel. 07626-7954. Weitere Käsereiadressen in der Region über: www.frsw.de/kaeserei.htm