

Schnepfendreck: Genießen wie einst Jean Paul

Viele Kostproben | Ein bemerkenswerter Abend führt in Wunsiedel Literatur und Küchenkunst zusammen

Wunsiedel – „Hoppelpoppel und Schnepfendreck“ – ein bemerkenswerter Titel für einen bemerkenswerten Abend. Innerhalb der Reihe der zweiten Wunsiedler Jean-Paul-Tage bereiteten Cosima Lutz und Beate Schöpf den Besuchern ein kulturell-literarisches Erlebnis. Die erste, ein Wunsiedler Gewächs, ist nach dem Studium der Germanistik und Theaterwissenschaft als Journalistin in Berlin tätig. 2007 promovierte sie über Jean Pauls „Poetik des Verzehrs“. Die zweite, Beate Schöpf, ist in der Fichtelgebirgs-Region keine Unbekannte. Nach ihrem Malerei- und Design-Studium war sie lange Zeit in der Spitzengastronomie tätig. Und zurzeit schreibt sie an Jean Pauls Fichtelgebirgs-Biographie.

Das Interesse an diesem Abend war so groß, dass sogar 20 Interessenten abgesagt werden musste, wie der Projektmanager der Jean-Paul-Tage, Philipp Riedel, bedauernd, aber auch stolz anmerkte.

Bei stilgerechtem braunem Bier, das Jean Paul so sehr mochte, erläuterte die Literaturexpertin Lutz die Zusammenhänge zwischen Schreiben

und Essen bei Jean Paul. In seiner Zeit war Essen ein zentrales Thema im aufstrebenden Bürgertum, ganz wie heute mit den Unmengen an Kochbüchern und Kochsendungen im Fernsehen. Wie ähnlich die Zeitläufte sich sind, zeigte sie daran, dass der fränkische Schreiber den zu seiner Zeit sich im Schwange befindlichen Schlankeitswahn trefflich geläuterte die Referentin am Pumpernickel. Generell war

Für Jean Paul hatten die Aromen der verschiedenen Speisen Erinnerungswert, oft voller Gefühle aus der Kindheit. Der anfangende Boom der Porzellanindustrie zu seiner Zeit machte es auch „niedereren“ Ständen möglich, sich an einen schön gedeckten Tisch zu setzen. Wie ständisch die Gesellschaft damals noch gegliedert war, erläuterte die Referentin am Pumpernickel. Generell war

ein „Schwarze Suppe“ problematisch, ein aus Blut, Blutwurst, Essig und Kraut zusammengestelltes Gericht, das schon den Spartanern bekannt war. Um das Geheimnis um „Hoppelpoppel“ zu lüften, musste Beate Schöpf etwas weilter ausholen. Denn der schillernde Begriff habe mehrere Bedeutungen. So sei er – völlig unkulinarisch – eine Metapher für das Herz und den Herzschlag, auch für chaotisches Auf und Ab, Hin und Her, dann aber auch in Hochfranken ein Reste-Essen auf Bratkartoffelbasis. Auch Hasenpfeffer wurde oftmals so bezeichnet. Ebenso sei es aber auch ein süßes Dessert.

Fazit des Abends: Literatur und Küche passen prima zusammen. Von Beate Schöpf bekamen die Abendgäste gleich einen Einblick in das „Food-Styling“ mit: Bei der Vorbereitung eines Häppchens, dem „Katzendreck“, für den Jean-Paul-Abend mussten die verwendeten Mandeln mit dem Elektrobohrer durchlöchert werden – mit Holzbohrer Nummer 4, wie sie fachmännisch und augenzwinkernd anmerkte...

Helmut Arzberger



Genuss für Kopf und Gaumen: Cosima Lutz (links) und Beate Schöpf (rechts) zeigten die ganzen Jean Paul