

„Kulinarische Inseln“

Jean Paul als Kulturträger für Oberfranken

In Zusammenarbeit mit der Genussregion Oberfranken soll die Heimat des Genießers Jean Paul kulinarisch erfahrbar gemacht werden. Jean-Paul-spezifische Lebensmittelproduktionen werden angeregt, Akteure miteinander vernetzt und gemeinsam präsentiert. So können Wanderungen auf dem Jean-Paul-Weg oder Besuche an Jean Paul Orten in Oberfranken abgerundet und ein Kurzurlaub in der Region mit einem literarisch-kulinarischen Erlebnis wie zum Beispiel "Hoppelpoppel und Schnepfendreck" gekrönt werden.

„Schnepfendreck“

[...] so bot ich einigen Leckermäulern Schnepfendreck, wie gewöhnlich mit Butter auf Semmelscheiben geröstet, an und zwar so wie ihn täglich meine beiden Schnepfen unmittelbar lieferten. Aber ich darf Sie als ehrlicher Mann versichern, meine Gnädige, auch kein einziger bezeugte statt einiger Lust etwas anderes als ordentlichen Abscheu vor dem vorgesetzten Dreck; und weshalb eigentlich? – Bloß deshalb – nun komm' ich auf unsern Punkt –, weil das Schnepfengedärm nicht mit auf die Semmelscheiben gestrichen war und die Gourmands nur bloßen Netto- und keinen Brutto-dreck vor sich erblickten. Dr. Katzenbergers

250 Jahre Jean Paul Kulinarische Inseln

Jean Paul

* 1763 in Wunsiedel + 1825 in Bayreuth

Als Mann aus dem Volk ist Jean Paul trotz seiner komplexen Werke eine weithin populäre Figur-zum einen durch seine sinnenfrohe Lebensart, zum anderen durch seinen unvergleichlichen Humor. Eine Jean-Paul-gemäße Annäherung an sein umfang-reiches Schaffen gelingt am Besten über's Essen. Falls Sie sich fragen: „Gibt's bei Jean Paul überhaupt was zu Essen?“ Ja! Es wimmelt nur so von derben bis feinen Speisen, solchen, die heute keiner mehr kennt, solchen, die in Nischen überlebt haben und solchen, auf die wir täglich stoßen. Kochen wurde damals zur Kunst erhoben und das Sprechen übers Essen salonfähig. Jean Paul erlebte, wie das Essen vom Hauptproblem zum Lieblingsthema des Bürgertums wurde: Hätte es damals schon das Fernsehen gegeben, wären sicher rund um die Uhr Kochsendungen gelaufen. Armenküche zu Hause, Festessen und Schautafeln bei Hofe, die Erfindung vom Dampfkochtopf und endlos haltbarem Corned Beef, Jean Paul probierte und verarbeitete alles. Nur nicht als Gast oder Koch, sondern als Schriftsteller. Bücher machen war für ihn wie Kochen. Entsprechend charakterisiert er seine Figuren übers Essen.

Hoppelpoppel und Schnepfendreck

oder Jean Paul häppchenweise

Jean Paul ist ja bekanntlich nur in kleinen Portiönnchen zu vertragen. Am Besten verdeutlicht das ein Finger-Food-Menü“mit Gängen aus seinen Werken. Natürlich lässt sich das alles auch in „groß“ kochen.

gespickter Hecht
Duckententürmchen
Speckbrot mit Rapunzel (Frühling an der Gabel)
Schnepfendreck
schwarze, weiße und grüne Suppe
Fischwürstel
Fisch-Pressack
Kartoffel-Variationen
moskowitzisches Rindfleisch
Hasenpfeffer
Rehziemer
gebratener Kapaun, der unter dem rechten Flügel den Magen, unter dem linken die Leber hält
Hoppelpoppel
gebratener Katzendreck
Bergsuppe
abgetriebene Wespennester
Siebenkäs



Seelenbier! Heldenbier!

Wie hinlänglich bekannt, liebte Jean Paul oberfränkisches Bier. Viele Bier-Bittbriefe aus der Ferne an seine Freunde in der Heimat belegen das. An allen Orten wo er arbeitete stand Bier in Krügen bereit.

Ich habe nie ein Getränk getrunken bloß für meinen Geschmack als das Wasser; jedes andere nur für die Wirkung.

Diese Wirkung schätzte er auch bei süßem Kaffee und Rotweinen aus ganz Europa.

Weizenbier, Märzenbier, Kometenwein,
Roussillon-Wein, Dessert-Wein, Elferwein, Kaffee

»O Brot, Herr Worble, Brot!

Das Brot wurde zur Zeit Jean Pauls und zu Zeiten des Vormarschs der Kartoffel vom Sattmacher zum angesehenen Grundnahrungsmittel. Über dessen Geschmack, Zutaten, Form aber auch dessen eucharistische Bedeutung wurde plötzlich gesprochen und auch geschrieben. Man machte sich Gedanken, was man aß.

[...] er hatte nicht, wie etwa der Norweger ein einziges Mal Brot für sein ganzes Leben bäckt, sich ein Hausbrot von Hausfrau auf immer aus dem Ofen geholt, sondern er nahm Sauerteig und heizte von Zeit zu Zeit für einige frisch gebackene Laibe,[...] Der Komet

Gesindebrot
Hausbrot, Hofbrot
Zuckerbrot(Bikuit)
Schiffsbrot
Bettelbrot, Gnadenbrot
Himmelsbrot, Götterbrot
Kommißbrot, Pumpnickel
Gerstenbrot
Kartoffelbrot
Schaubrot
Brezeln, Semmeln
Seelenzopf

Als-Ob-Essen

Nichts ist Jean Paul verhasster als die Doppelmoral des herrschenden Klerus seiner Zeit. Verteufelt er einerseits die Schautafeln der Fürsten vor den armen Leuten, so noch mehr die Kirche, die Fasten predigt und Völlerei lebt. Die versucht ihre eigenen Gesetze zu umgehen, indem in der Fastenzeit Biber, fette Fischwürste oder Starkbier auf den Tisch kommen.

„... wie arme Kartäuser, denen Fleisch verboten ist, folglich auch Würste; sich damit etwas weismachen, indem sie Fische in Därme füllen und dann laut von Würsten reden“.

Fischwürste, Fischpressack

Kartoffelkriege

Kein anderes Nahrungsmittel machte zu Jean Pauls Zeiten eine vergleichbare Karriere wie die Kartoffel. Außerdem kommt Jean Paul aus einer Kartoffelgegend der ersten Stunde: Die Knolle wurde im Fichtelgebirge mit am frühesten innerhalb des deutschsprachigen Raums angebaut.

Unser literarisches Küchenpersonale“ serviere 14 Gerichte hindurch nur Kartoffel-Variationen“

Kartoffel-Baumkuchen, Hoppelpoppel,
Kartoffel-Creme brûlée, Klöße,
Löwenzahn mit Kartoffeln, Souper-Kartoffeln,
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln,
Kartoffelsuppe, Kartoffel-Hefeklöße
Kartoffelstroh, . . . Kreativität gefragt

Fleischergang

Einen geräucherten Preß- oder Säusack und einen ungeräucherten, und vierundzwanzig geräucherte Brat- und zwölf geräucherte Blut- und zwölf geräucherte Leberwürste erbittet sich [...] der Verfasser des Hesperus und anderer sehr von Würsten verschiedenen Werke.

geräucherte Leberwurst, Blutwurst,

Jean Potage, der Kraftsuppenhans

Sie haben mich für etwas besseres gehalten als ich bin und mich aufgespart wie ein Dessert, - anstatt mich zur Suppe zu machen.

Suppe ist die Lieblings-Metapher Jean Pauls. Kein Werk, kein Held kommt ohne die „Ursuppe“ aus.

Rumford-Suppe
Weiße Suppe, Sardellensuppe
Schwarze Suppe
Grüne Suppe
Kerbelsuppe
Marksuppe
Hühnersuppe

Zuckerwerk & Lebenssüßholz

Was sollte Jean Paul anderes beschreiben, als die in Oberfranken allgegenwärtigen süßen Mehlspeisen. Außerdem war gerade „Billig“Zucker aus Rüben erfunden und jedermann konnte süß essen.

Hoppelpoppel
gebackener Katzendreck
abgetriebene Wespennester
sächsische Christscheit
Bergsuppe
Dreikönigstag-Kuchen
Prügelkrapfen
Kirschkuchen
Gersten-Zuckerstängel
Quittenbrot
Rosen- und Aprikoseneis
kandierte Früchte

Käse ist die Milch des Mannes

Käse schließt den Magen, nicht so bei Jean Paul. Wenn's bei ihm um den Käse geht, riecht es ganz stark nach einer unfassbaren Veränderung oder gar einem zweiten Leben!

Siebenkäs,
Schweizerkäse, Quarkkäs, Kräuterkäse
Milbenkäse, Alpenkäse