

Hamburger

China-Notizen

- Von einem nächtlichen Schreibtisch -

NF 787

15. Mai 2013



Inseln ohne Chinesen II

Die Bewohner von Inseln gelten oft als eigenartig, wenn nicht als schrullig. Auf den Kanalinseln verstärken solche Eigenarten noch die bekannten großbritannischen Schrulligkeiten. Manche hängen mit der politischen Ordnung auf den Inseln zusammen beziehungsweise mit dem Selbstbewußtsein der Bewohner der einzelnen Inseln. So verfügen die größeren Kanalinseln über eigene Briefmarken, erkennen aber die Briefmarken der anderen nicht als Frankatur an. Andererseits verfügen sie auch über eigenes Geld, erkennen aber die Scheine der anderen Inseln an, sogar die großbritannischen Pfund; und hin und wieder können Besucher mit Euro zahlen.

Eine besondere Zuneigung pflegen die Bewohner der Kanalinseln, vor allem die von Jersey, zu den dort weidenden Kühen. Sie geben eine fettreiche und wohlschmeckende Milch, doch die Bewohner von Jersey schätzen diese Rindviecher auch wegen ihrer Augen, die ihnen als die schönsten Kuhaugen der Welt gelten. „Du siehst aus wie eine Kuh von Jersey!“ gilt ihnen als größtes Kompliment für eine schöne Frau, doch beim

Hinblick auf einheimische Frauen läßt sich nicht übersehen, daß Fastfood auch hier zu gewissen Überhangerscheinungen geführt hat.

Aber das hängt natürlich auch mit der Kunst der Köche auf diesen Inseln zusammen. Jedes Gemüse wird dermaßen „al dente“ zubereitet und dazu vollkommen ungewürzt, sogar ungesalzen, daß das Herunterwürgen ein außerordentlich intaktes Gebiß voraussetzt. Manchmal erstaunt in dieser Hinsicht das Geschick der Köche sogar. Wie gelingt ihnen, die Sauce zu einem vorzüglichen Lamnbraten so zuzubereiten, daß sie vollkommen geschmacklos ist, und wie schaffen sie es, eine fette Makrele so zu braten, daß sie wie eine Schuhsohle schmeckt? Zu den Dingen, auf die Jersey besonders stolz ist, zählen auch die Jersey-Kartoffeln, die an Steilhängen angebaut werden, auf denen andernorts nur Weinstöcke wüchsen. Den Empfehlungen zufolge sollen sie ungeschält und ungepellt verzehrt werden. Das hat möglicherweise einen tieferen Sinn, denn dann klebt dem Esser die Pelle den Gaumen zu, und er schmeckt nicht mehr, was ihm der Koch sonst noch antut. Gepellt und mit ein wenig Butter und Salz mundeten diese kleinen Erdäpfel hingegen ganz würzig und bewahren ihn vor dem Hungertod.

Bei der Butter muß der Fremde allerdings vorsichtig sein, denn ein wichtiges lokales Produkt ist die sogenannte Schwarze Butter, die dem Anschein nach ein grobes Apfelmus ist, das durch eine Reihe Gewürze dermaßen aufgewertet wurde, daß ein Glas mit hundert Gramm von dieser „Butter“ mehr als vier Pfund kostet und überdies die Sicherheitskontrolleure auf dem kleinen Inselflugplatz beim Abflug nicht erfreut, sondern den Inhaber des Terrorismus verdächtig macht. Das gilt nicht für ein weiteres Mitbringsel von den Kanalinseln. Überall ist von den Gurnsey- oder den Jersey-Perlen zu lesen, die auch die Auslagen vieler Juwelier-Geschäfte füllen. Da entsteht leicht der Eindruck, diese Glitzerdinge würden hier durch anmutige Perlentäucherinnen gesammelt oder wenigstens in einer örtlichen Perlenfarm gezüchtet, aber weit gefehlt: Sie hängen mit den Inseln nur insofern zusammen, als sie hier verkauft werden sollen, an wen auch immer.

Jeder Tag auf den Kanalinseln ist lehr- und aufschlußreich. Das beginnt meistens schon bei dem – sehr britischen – Frühstück mit seinen insularen Eigenarten. Wo sonst kann man Rührei aus einem großen Steinguttopf schöpfen, neben dem dann auch Rhabarberkompott steht? Das erinnert dann auch daran, daß Rhabarber im 19. Jahrhundert ein wichtiges Exportgut von China im Handel mit England war: als Heilmittel. Er mundete zu des Berichterstatters Überraschung sogar zum Frühstück ganz ausgezeichnet.