

Darf ich . . . ?

Sie haben noch das Etikett dran!

Was schickt sich, was geht gar nicht? Wir gehen Benimm- und Gewissensfragen auf den Grund – im Wechsel mit „Das Auge wählt mit“, unserer Rubrik zum Superwahljahr.

VON JULIA LUTZEYER

Auf einer Party, Vernissage oder bei einem Meeting: Am Jackett eines Mannes baumelt ein Reinigungszettel am Knopfloch. Offenbar hat er vergessen, ihn zu entfernen. Nicht weiter schlimm und sicher keine Absicht. Was also tun? Darf ich als als außenstehende Person auf dieses kleine Missgeschick hinweisen? Nandine Meyden, Etikette-Expertin aus Berlin, empfiehlt, das zu tun. Ihre Begründung: „Man selbst wäre dankbar für so einen Hinweis.“ Andernfalls entdeckt der Betroffene erst zu Hause, welches Bild er den ganzen Tag abgegeben hat, und fragt sich, wie viele Leute den Ausrutscher wohl bemerkt, aber nichts gesagt haben.

Für die Einmischung in ein fremdes Erscheinungsbild gelten Regeln. „Idealerweise findet sie innerhalb des gleichen Geschlechts statt: Eine Frau spricht eine Frau an, ein Mann einen Mann“, sagt Meyden. Zudem sollte man diskret vorgehen. „Man kann die Person höflich um ein kurzes Vier-Augen-Gespräch bitten oder mit ihr einige Schritte nach nebenan gehen.“ Umstehende sollen keine Zeugen werden.

Ist man unbeobachtet, reicht es aus, höflich auf die Abweichung vom Status quo hinzuweisen. „Vermutlich haben Sie es nicht bemerkt, aber da ist noch das Etikett der Reinigung an Ihrer Jacke.“ Dem Träger darüber hinaus beim Entfernen des Zettels zu assistieren ist weder notwendig noch angebracht.

Heutzutage kommt es allerdings vor, dass ein Hemd mit sichtbaren Versäuberungskanten nicht auf ein Versehen beim Ankleiden hindeutet, sondern vom Designer so gedacht ist. So vertauscht etwa der belgische Modeschöpfer Martin Margiela gern Außen- und Innenseite oder bringt Hosennentaschen auf die Oberfläche. Auch junge Mode spielt mit solchen Stillbrüchen. Im Zweifelsfall kann ein Herantasten nicht schaden – ganz nach dem Motto: „Ist das Absicht?“

Doch eines sollte man nicht tun: darauf warten, wie die anderen im Raum reagieren, und sein Verhalten davon abhängig machen. Das hilft niemandem weiter.

DVDs

Schnösel trifft Partygirl

Martin Kusej, auch von bildkräftigen Stuttgarter Theaterinszenierungen („King Arthur“) bekannt, hat am Wiener Burgtheater in Karl Schönherr's „Weibsteufel“ Birgit Minichmayr und Nicholas Ofczarek zum Traumpaar gemacht. Sie wurden auch 2010 engagiert, beim 90-Jahr-Jubiläum von Hugo von Hofmannsthal's „Jedermann“ bei den Salzburger Festspielen die Hauptrollen in Christian Stückl's Inszenierung zu übernehmen. Es funkt zwischen den beiden, auch wenn Ofczarek allzu oft allzu angestrengt brüllt – wie man virtuos dröhnt, demonstriert eindrucksvoll Ben Becker als Tod. Jedermann ist hier ein arroganter Schnösel, der sich bald unbehaglich fühlt. Das spielt Ofczarek hervorragend, wie die Nahaufnahmen zeigen. Minichmayr ist ein hinreißend rotschmollmündiges Partygirl. Kein Jahrhundertabend, aber sehenswert. (golo)



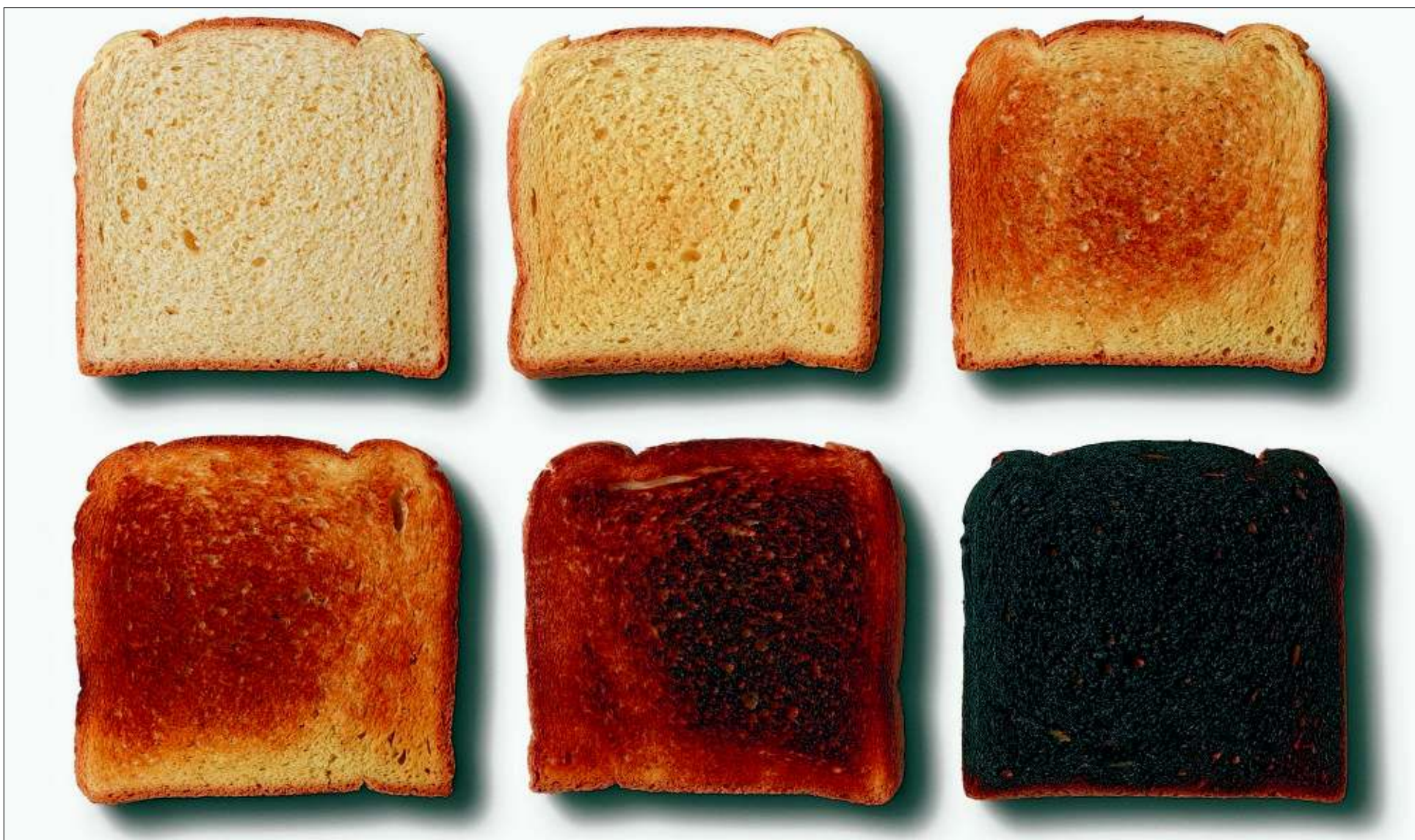
Jedermann
Arthaus, 24,24 Euro
★★★★★

Ein perfekter Trickfilm

Kaum zu glauben: „Bambi“ ist fast 70 Jahre alt. Wer die „Diamond Edition“ anschaut, die kürzlich erschienen ist, merkt davon nichts. Denn die Disney-Mitarbeiter haben den 1942 erschienenen, fünften abendfüllenden Film aus ihren Studios wunderbar restauriert. In das Original ist damals noch mehr Arbeit geflossen. Walt Disney wollte die auf dem gleichnamigen Buch von Felix Salten basierende Geschichte um den kleinen Hirsch Bambi bereits 1936 adaptieren. Sein Perfektionismus führte jedoch dazu, dass zeitweise drei Viertel seines Produktionsteams ausschließlich an „Bambi“ arbeiteten – und die Umsetzung Jahre dauerte. Die Sorgfalt merkt man noch heute: technisch brillant mit dreidimensional wirkenden Tricklandschaften, dramaturgisch perfekt mit liebevoll gezeichneten Charakteren und einer herzergreifenden Geschichte. (ina)



Bambi
Disney, 12,95 Euro
★★★★★



Von labbrig weiß über goldbraun bis verkohlt: Toast kennt viele Existenzformen. Auf der Höhe des Seins befindet er sich allerdings nur ganz kurz – wenn er warm und knusprig ist Foto: Milosluz/Fotolia

Eine Scheibe Kindheit

Toast galt einst als fein, heute hat er viel von seinem Image eingebüßt – und wird ungeröstet gegessen

Knusprig, goldbraun und wohligh duftend springt er aus dem Toaster. Zumindest, wenn man aufgepasst hat. Eine Minute zu lang gewartet, und der Toast ist verkohlt. Vielleicht wird das Brot auch deshalb in Deutschland immer öfter ungetoastet gegessen, als Sandwich-Scheiben.

VON BETTINA HARTMANN

Pappig, blass, fad. Mit etwa 50 nahezu identischen, viereckigen Scheiben in eine Plastiktüte gepackt, die man wie eine Ziehharmonika zusammendrücken kann – und die danach wieder in ihre Ursprungsform springt, als ob nichts gewesen sei. Das ist Brot auf amerikanische Art. Und eine meiner ersten Erinnerungen an die Zeit als Austauschschülerin in St. Louis, Missouri. Zum Frühstück, zum Lunch, zum Abendessen: Ständig wurde einem dieses wattige Zeug serviert, das vorgab, Brot zu sein. Getoastet. Noch öfter ungetoastet.

Eigentlich kannte ich Toast als etwas Wunderbares, als etwas Besonderes, als etwas, das den Sonntag erst zum Sonntag machte. Unter der Woche gab's Schwarz- und Vollkornbrot. Sonntags steckten wir die weißen Scheiben in den Toaster, wo sie alsbald knusprig, wohligh warm duftend und im Idealfall goldbraun heraushüpften. In die rösche Scheibe zu beißen, dass es kracht, während die Butter kreisend schwimmt und in die Poren sinkt – ein Hochgenuss. Und noch heute eine Scheibe Kindheit. Schon allein deshalb, weil Mama Toast servierte, wenn man sich mal unwohl fühlte. Auch unter der Woche.

In Amerika jedoch war, aus Brotsicht, jeder Tag wie der andere: frustrierend. Schließlich fragte die Austauschmama, was los sei. Ich sagte: „Ich vermisse Brot, echtes Brot, braunes Brot.“ Am nächsten Tag überreichte sie mir strahlend eine Plastiktüte mit etwa 50 nahezu identischen, viereckigen Scheiben Ziehharmonikabrot. Zugegeben: Es war braun. Mit Zuckercouleur gefärbt. Ich aß es, war schließlich lieb gemeint, und hielt künftigh den Mund.

Überhaupt gaukeln Amerikaner gern Vielfalt vor: Sour Dough (Sauerteig), Whole Grain (Vollkorn), Wheat (Weizen), Rye (Roggen), Raisin (mit Rosinen) heißen einige der Sorten, hinter denen sich in Wirklichkeit nichts anderes als Toast verbirgt. Die Vollkornversion hat sich vor einigen Jahren auch in Deutschland etabliert – Vollkorn plus Toast: ein Widerspruch in sich. Die Engländer kennen fast so viele Varianten wie die Amerikaner. Welche die Queen bevorzugt? Bekannt ist nur, dass sie „Tea and

Toast“ zum Frühstück genießt – genauso wie ihre Untertanen, mögen sie noch so proletarisch sein. Die Briten waren es auch, die das Weißbrot nach Amerika exportierten. Erfunden haben sie's allerdings nicht.

Auf die Idee, Brot zu rösten, waren Jahrhunderte zuvor schon die Ägypter gekommen. Sie hielten es übers offene Feuer, wodurch ihm Feuchtigkeit entzogen wurde. Das machte das Brot haltbarer. Dann kamen die Römer auf den Geschmack. Der nämlich verändert sich beim Rösten, weil Zucker und Stärke karamellisieren. Auch das Wort Toast stammt aus dem Lateinischen; es kommt von torrere, was trocknen, dörren bedeutet. Anfang der 70er Jahre kam das Wort Toaster, der bei uns bis dahin Brot-röster genannt wurde, nach Deutschland. Auch das Verb toasten bürgerte sich ein.

Vor 40 Jahren galt Toast als fein. Man servierte ihn, hellbraun und in Dreiecke geschnitten, zu Kaviar, zu Lachs, zu Eiern im Glas, zu Tomatensuppe mit Cognac und Sah-

nehäubchen. Heute hat er viel von seinem Image eingebüßt. Und wird immer öfter ungetoastet gegessen. Vor allem bei jüngeren Leuten ersetzt er die gute alte Stulle. Nicht als edles, britisches Cucumber-Sandwich oder als Tramezzino, der italienischen Version, bei der besonders feinporiges Weißbrot mit Hühnchensalat, Schinken und Käse, Meeresfrüchten oder Gemüse belegt und als Zwischenmahlzeit verputzt wird.

American Sandwich ersetzt die gute alte Stulle und ist vor allem eins: sättigend

Hierzulande hat sich das American Sandwich etabliert, eine größere Abart, die vor allem eines ist: sättigend. Ebenfalls belegt und in Dreiecke geschnitten, aber so wie es in den USA und in England üblich ist. Wo bei in diesen Ländern der Trend längst zu frisch gebackenem, zu europäischem Brot geht. Sei's drum, wir Deutschen neigen nun mal dazu, Trends hinterherzuhinken.

Dass Toast ungetoastet gegessen wird (und manchmal ohne die ohnehin kaum vorhandene Rinde), mag allerdings auch daran liegen, dass das Brot tückisch ist. Etwas zu lang gewartet, schon ist es verhunzt, da verkohlt. Dann hilft nur noch wegwerfen – oder kratzen. Selbst wenn so mancher Forscher behauptet, Verbranntes sei krebserregend. Der Teller ist dann voller schwarzer Krümel, die Brotscheibe längst kalt. Butter lässt sich kaum noch darauf verteilen. Das gilt allerdings auch für ungetoasteten Toast. Wie wäre es also, in einen modernen Toaster mit Sensor zu investieren? Der erkennt, wann die Scheibe perfekt ist. Und dann gibt's Hochgenuss – wie in Kindertagen.

Rezept

Arme Ritter – und manchmal auch reiche

- In den 50er Jahren brachte Toast Hawaii einen Hauch Exotik in die biedere deutsche Küche. Viel älter sind jedoch Arme Ritter. In Eiermilch getauchte und sodann ausgebackene Brotscheiben waren bereits den Römern bekannt. Das älteste deutschsprachige Rezept steht im „Buch von guoter Spysse“ aus dem 14. Jahrhundert. So konnte man altbackenes Brot gut verwerten.
- Ähnliche, teils auch pikante Gerichte sind in vielen Ländern beliebt, etwa in England (Poor Knights of Windsor), den USA (French Toast) und Frankreich (Pain perdu).
- Zur Zubereitung werden Toast- oder Weißbrotscheiben in eine Mischung aus Milch oder Sahne, Eiern, Zucker und Vanille getaucht und in Butterschmalz gebraten. Je nach Rezept und Region wird das Brot noch mit Marmelade, Pflaumenmus oder auch mit Käse und/oder Schinken gefüllt, was daraus eigentlich Reiche Ritter macht. Zur süßen Variante schmeckt Vanillesoße. (StN)

Die Guinness-Maultaschen-Schmiede

Besser essen: Zwei Brüder betreiben die Klosterschmiede im Unesco-Weltkulturerbe Kloster Maulbronn

VON ANDREA WELLER

Ach, wie herrlich ist es, an einem sonnigen Frühlingssonntag im nagelneuen Cabrio (das sich die Freundin für diesen Anlass von ihrem Freund geliehen hat) ins Klosterstädtchen Maulbronn zu fahren. Am besten auf der Landstraße, dann hat man auch was von der Blütenpracht.

Die Idee mit Maulbronn haben allerdings viele, das Kloster, 1147 gegründet, gilt als besterhaltene mittelalterliche Anlage nördlich der Alpen und gehört zum Unesco-Weltkulturerbe. Die ehemalige Zisterzienserscheibte ist ein beliebtes Ausflugsziel. Am Wochenende strömen Hunderte, wenn nicht Tausende. Angelockt vom weitläufigen, um einen riesigen Hof gruppierten Klosterensemble mit Kirche, Küferei, Fruchtkasten, Lapidarium, Brunnenhaus und evangelischem Internat, in dem unter anderen auch Hermann Hesse, Friedrich Hölderlin oder Johannes Kepler die Schulbank drückten.

Wer bei so viel Hochkultur Appetit bekommt, und das ist so sicher wie das Amen in der Kirche, findet hier ein Kleinod gehobener schwäbischer Gastlichkeit und Tradition. „Die Klosterschmiede ist seit 1686 nun schon in der zehnten Generation in Familienhand“, erzählt der Inhaber Jürgen Schempf stolz. Der Betriebswirt und sein Bruder teilen sich die Aufgaben: Für Küche,



Die Klosterschmiede-Chefs Karl (li.) und Jürgen Schempf (beide stehend) mit Gästen Foto: StN

Karte und Produktgestaltung ist Mitinhaber und Küchenmeister Karl Schempf verantwortlich – Jürgen Schempf für die kaufmännische Seite.

Das Restaurant in dem schmucken Fachwerkhaus brummt, und man ist gut beraten, vorab einen Tisch zu reservieren, um am Wochenende überhaupt einen Platz zu be-

kommen. Und das, obwohl man das Preisniveau durchaus als gehoben bezeichnen kann. Doch die Klosterschmiede ist keine Versorgungsstation für Touristen. Im Gegenteil. Das liegt am stilvollen Ambiente der vier Gasträume, darunter die besonders originelle Fauststube. Und natürlich am Speisenangebot, vor allem an den Maultaschen, die angeblich in Maulbronn erfunden wurden. Die sind hausgemacht und stehen in vielen Varianten auf der Karte: klassische Maultaschen, Lachsforellen-, Gemüse-, Geflügel- sowie je nach Saison Reh- oder Pilzmaultaschen. „Mein Vater hat es mit der längsten Maultasche der Welt ins Guinnessbuch geschafft“, erzählt Jürgen Schempf.

Der Schwabe bekommt hier auch sonst das serviert, was er kennt und schätzt: Flädlesuppe, Zwiebelrostbraten, Würtemberger Lammrücken, Weideochsen-Rückensteak, Saiblingsfilet, Schupfnudeln, jede Menge Spätzle, aber auch Petersilienwurzel-püree und Rosmarinkartoffeln. Und der Weinkeller ist gut gefüllt.

„Saisonal passend bieten wir Bärlauch- und Spargelgerichte an, gelegentlich auch schwäbische Klassiker wie Saure Nierle oder Kutteln“, zählt Jürgen Schempf auf. Die Frage, ob etwa japanische Besucher Gefallen an solchen Spezialitäten finden, amüsiert ihn. „Neugierig sind solche Gäste schon, aber essen würden sie so etwas

nicht.“ Meine Freundin und ich lassen uns Zwiebelrostbraten (21 Euro) und Lammrücken (26 Euro) schmecken, das Lammfleisch vor allem ist butterzart und mit einer köstlichen Gewürzkruste bedeckt. Fein abgeschmeckt sind auch die Soßen.

„Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region“, sagt Jürgen Schempf, „bei uns gibt es weder Convenience- noch Tiefkühlprodukte.“ Er hätte es eigentlich gar nicht sagen müssen, man sieht, riecht und schmeckt es.

Schade, dass wir bei unserem Besuch nur Wasser, aber keinen Wein probieren dürfen und auch auf einen Nachtisch verzichten müssen – denn wir fasten: kein Alkohol, nichts Süßes. Selten fällt das so schwer wie in dieser Umgebung. Zumal der Blick zu den Nebentischen Grund zu der Annahme gibt, dass der Schwarzwälder Eisgugelhupf eine prima Abrundung gewesen wäre. Nun ja, wir nehmen einen doppelten Espresso, ohne Zucker versteht sich. Und lassen uns wenigstens eine große Packung Herrgottsbscheiblerle zum Mitnehmen einpacken.

▪ Klosterschmiede, Klosterstraße, 75433 Maulbronn, Telefon 0 70 43 / 108 - 0, www.klosterschmiede.de. Geöffnet täglich 11.30–14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr bis mindestens 21 Uhr (open end), Sa und So durchgehend geöffnet und warme Küche.