

Manifest

... einer kulinarischen Bewegung im Ruhrgebiet

Manifest einer kulinarischen Bewegung im Ruhrgebiet

I.

Das Ruhrgebiet ist eine industriell geprägte Region, in der der kulinarische Genuss über keine besonders große Tradition verfügt. Aufgabe einer kulinarischen Bewegung im Ruhrgebiet ist es, die Tradition zu entdecken, zu pflegen und für eine moderne regionale Ruhrgebietsküche nutzbar zu machen.

Historisch gesehen ist das Ruhrgebiet ein Grenzland zwischen dem Rheinland und Westfalen. Der Bereich Mittleres Ruhrgebiet mit seiner nordsüdlichen Verkehrsachse A43 verkörpert ziemlich genau diese Grenze mit einem Schlag ins Westfälische. Im Süden schließt sich das Bergische Land an.

In Westfalen, im Rheinland und im Bergischen hat sich jeweils eine eigene kulinarische Tradition mit Spezialitäten und Rezepten entwickelt. Sie ist meist rustikal geprägt und geht auf eine „Arme-Leute-Küche“ zurück. Hier macht sich bemerkbar, dass die Region weitab von den Residenzstädten und Metropolen früherer Zeiten liegt. Eine feine höfische Kochkunst konnte sich nicht entwickeln.

Zu den regionalen Spezialitäten gehören z.B. Pumpernickel, westfälischer Schinken und Panhas genauso wie die Gerichte „Westfälischer Rosenkranz“, „Rheinisches Muschelessen“, „Himmel und Erde“ oder „Bergische Kaffeetafel“. Traditionelles Genussmittel ist der Kornbrand.

Aufgabe im Ruhrgebiet ist es, diese traditionellen Lebensmittel und Rezepte zu bewahren, ihre regionale Erzeugung zu fördern und für eine moderne Küche nutzbar zu machen.

II.

Das Ruhrgebiet, wie wir es heute kennen, ist eine junge, erst 150 Jahre alte Region, die sich in ihrer Entwicklung nicht an historische und landsmannschaftliche Grenzen hielt, sondern von den Bedürfnissen der Industrie bestimmt wurde. Auf kulinarischem Gebiet markiert die Geburt dieser neuen Region das Erscheinen des „Praktischen Kochbuchs – Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ der in Ungarn an der Ruhr geborenen Henriette Davidis im Jahr 1845. Das Buch und seine Nachauflagen haben auch unsere althergebrachte Regionalküche geprägt.

Das Werk von Henriette Davidis sollte für eine stärkere Profilierung unserer Region genutzt werden.

Die rasante industrielle Entwicklung hatte eine Verdrängung der Landwirtschaft und einen Zuzug von Arbeitskräften aus anderen Regionen zur Folge, der im 19. Jahrhundert zu einem explosions-artigen Bevölkerungsanstieg führte. Auch das war der qualitativen kulinarischen Entwicklung nicht förderlich, galt es doch hauptsächlich, das Grundbedürfnis nach Nahrung massenhaft zu befriedigen. Das geschah anfänglich durch die private Selbstversorgung der Arbeiter durch eigene Gärten und eigenes Kleinvieh (Taube, Huhn, Ziege, Schwein). Diese Tradition ist auf kleiner Basis in Form beliebter Schrebergärten und Taubenzuchtvereine erhalten geblieben.

Aufgabe einer kulinarischen Bewegung des Ruhrgebiets ist es, diese regionale Ausformung der individuellen Lebensmittelerzeugung zu würdigen und ihre Produkte in auf die heutige Zeit angepasster Form fortleben zu lassen.

III.

Durch die Selbstversorgung konnte die stetig wachsende Bevölkerung nicht ausreichend ernährt werden, und so entstanden bald industriell funktionierende, genossenschaftliche oder von Großunternehmen initiierte Vertriebssysteme für Lebensmittel, die ihre Waren von ebenso industriell arbeitenden Produzenten ohne regionale Bindung bezogen. Besonders nach dem zweiten Weltkrieg etablierten sich im Ruhrgebiet jene Supermarktketten, die heute zu den größten Handelsgesellschaften Deutschlands, ja der EU gehören. Als großes Problem erweist sich dabei zunehmend, dass es in der Versorgung unserer Region überwiegend nur um Qualitäten zu äußerst niedrigen Preisen dreht. Qualität, Frische, regionale Produkte bleiben zunehmend auf der Strecke.

Aufgabe einer kulinarischen Bewegung im Ruhrgebiet ist es, die industrielle Produktion von Lebensmitteln und die Vermarktungsformen und -methoden zu problematisieren. Qualitative Gesichtspunkte müssen mehr Gewicht bekommen.

IV.

Wesentliches flüssiges Nahrungsmittel für die arbeitende Bevölkerung des Industriealters war im Ruhrgebiet das Bier. Auch heute noch ist es ein beliebtes Getränk geblieben. Brauereien gehörten zum Bild einer Ruhrgebietsstadt wie Zechen und Stahlwerke. Das hat sich in den letzten Jahren durch die Globalisierung des Biermarktes geändert. Dortmund ist längst nicht mehr die Bierhauptstadt des Reviers, und nur wenige Privatbrauereien konnten in anderen Städten überleben. Eine Renaissance erlebt diese Kultur durch das Aufkommen kleinerer Hausbrauereien im Ruhrgebiet.

Die Biertradition gehört zum Ruhrgebiet und sollte einen bedeutenden Stellenwert in der Kulinarik der Region behalten. Natürliche Qualität und Vielfalt sollte ein Kulturgut bleiben, wie auch die Geselligkeit beim Biergenuss.

V.

Durch den Zuzug von Millionen von Arbeitskräften brachten diese auch ihre eigenen landsmannschaftlichen kulinarischen Traditionen mit ins Ruhrgebiet. Die früheste Einwanderungswelle kam aus den Gebieten des heutigen Polens. So gehören z.B. Wurstwaren wie Krakauer und Polnische oder Schlesische Gurken zu Alltagslebensmitteln im Ruhrgebiet.

Für die Gastronomie im Ruhrgebiet besonders prägend war seit den 1960er Jahren der Zuzug von Arbeitsmigranten aus den Ländern des Mittelmeerraums. Eine besondere Rolle spielten dabei die Italiener, die mit Eisdielen und Pizzerien die gastronomische Landschaft im Ruhrgebiet völlig umkrempelten. Heute bilden italienische Restaurants zu einem wesentlichen Teil das Rückgrat der gehobenen Gastronomie im Ruhrgebiet.

Die seit den 50er Jahren zunehmende Reiselust der Menschen im Revier und die Migrationskulturen der Gastarbeiter sorgten dafür, dass noch weitere mediterrane kulinarische Traditionen Eingang in die regionale Gastronomie fanden. Besonders hervorzuheben sind da die spanischen und die griechischen Restaurants.

Mit den türkischen Gastarbeitern kam auch die türkische Küche ins Ruhrgebiet. Sichtbar wird dabei nicht die feine Küche des osmanischen Reiches, sondern eine Döner-Imbiss-Küche auf qualitativ niedrigem Niveau.

Aufgabe einer kulinarischen Bewegung im Ruhrgebiet ist es die vielen Kücheneinflüsse im Ruhrgebiet in ihrem Ursprung und in ihrer Qualität deutlich und erfahrbar zu machen. Dazu muss das Traditionelle in die Neuzeit überführt werden. Aufgabe einer kulinarischen Bewegung im Ruhrgebiet ist es, auf der Basis dieser Einflüsse eine eigenständige, neue und moderne Ruhrgebietsküche zu definieren.

VI.

Der Strukturwandel der letzten 30 Jahre von der Industrie- zur Dienstleistungsregion ist auch an der kulinarischen und gastronomischen Entwicklung nicht vorbeigegangen. Neue Strukturen haben sich entwickelt.

Proletarische Eckkneipen verschwinden rasant. Auch so genannte gutbürgerliche Restaurants haben zu kämpfen und suchen ihr Heil in der Convenience-Küche.

Hochwertige, ambitionierte Küche hat sich einen kleinen Anteil am Gastronomie-Geschehen gesichert, das Ruhrgebiet verfügt einige wenige Gourmet-Restaurants. Die Großformen des Handels von industriellen Lebensmitteln bekommen Konkurrenz durch häufig von Migranten eröffnete Läden und einem Netz gut arbeitender Bio-Läden. Gleichzeitig entwickelt sich der Wunsch vieler Verbraucher direkte Beziehungen zu Produzenten aufzubauen. Die Direktvermarktung von Höfen am Rande des Reviers hat deutlich zugenommen.

Im klassischen Bierland Ruhrgebiet entstand ein dichtes Netz an gut sortierten Weinfachhandlungen. Privat- und Hausbrauereien pflegen die Biertradition. Eine äußerst stark dezimierte Zahl von Brennereien widmet sich der traditionellen Spirituosen-Herstellung auf neuem Niveau.

Auch wenn das Lebensmittelhandwerk zugunsten industrieller Lebensmittelherstellung massiv an Bedeutung verloren hat, so erstarbt es in der Nische dennoch wieder. Ob Senfmühle, Käseherstellung, Wursterzeugung, das Ruhrgebiet hat inzwischen wieder geschätzte, gute handwerklich erzeugte Lebensmittelerzeuger.

Eine kulinarische Bewegung im Ruhrgebiet steht zum kulinarischen Strukturwandel des Ruhrgebiets. Sie freut sich über Erfolge im Wiedererstarken regionaler Produkte und Gerichte. Qualität, Achtung der Wurzeln, Regionalität der Grundprodukte wie der Speisen, Gewinnung einer neuen Identität sind die Ziele.

Peter Krauskopf

<http://genussbereit.blogspot.com/>

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mittleres_ruhrgebiet/