



**Feldforscher.** Jörg Wagner und Ingke Günther vor ihrem Abendrotmobil (oben links) und weitere Impressionen ihrer Erkundungsfahrten. Fotos: privat

Typisch deutsch: Schnittchen mit Wurst und Käse – so wurde lange der Tag beendet. Doch immer häufiger kommen abends warme Speisen auf den Tisch. Nun erkunden zwei Künstler dieses Phänomen

VON SEBASTIAN DALKOWSKI

Butterbrot ist tot“ verkündeten im Jahr 2002 Plakate von McDonald's, die für einen belegten Bagel warben. Deutschlands Bäcker waren empört, der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks forderte die Fast-Food-Kette auf, die Kampagne zu beenden. Die Aussage sei bedenklich und falsch. Und tatsächlich verschwanden die Plakate bald wieder.

Die Bäcker hatten natürlich recht: Das Butterbrot ist nicht tot. Knapp 55 Kilogramm Brot verzehren die Deutschen jährlich pro Kopf; trotz sinkender Tendenz der Spitzenwert in Europa. Wenn McDonald's jedoch mal auf die Idee käme, das Ende des Abendbrots auszurufen – keiner könnte sich beschweren. Denn die traditionelle, schlichte Kombination aus Graubrot, Wurstaufschnitt oder Käse weicht hierzulande immer mehr dem Abendessen. Das räumt sogar Amin Werner ein, Geschäftsführer des Zentralverbands: „Abends wird immer stärker warm gegessen“, sagt er. Eine Studie, die der Lebensmittelkonzern Nestlé 2011 mit 10000 Befragten durchführte, kommt zu demselben Ergebnis. Das Abendbrot stirbt – wie konnte das passieren?

Kaum jemand hat die Entwicklung des Abendbrots in den vergangenen Jahren aufmerksamer verfolgt als Ingke Günther und Jörg Wagner. Das Künstlerpaar lebt in einem renovierten Bauernhof in einem ländlichen Stadtteil von Gießen. Die beiden wirken nicht, wie man sich Künstler gemeinhin vorstellt: Wagner, 43, ist eher der Typ Sportlehrer, Günther, 44, könnte auch Kita-Erzieherin sein. Sie sind bodenständig, auch in ihren Themen. Mit dem Picknick und dem Kiosk haben sie sich schon beschäftigt und in ihrem jüngsten Projekt nun eben mit „einer deutschen Spezialität – brotbasierter, kalt, komponentenreich, deftig und lecker“, wie sie es ausdrücken. Wenn Günther und Wagner über das Abendbrot sprechen, dann mit Bedacht und fast ohne Ironie.

**Die Künstler fahren mit ihrem Wohnmobil in die Provinz**

2009 erhielten sie für das Thema ein Stipendium eines Künstlerhauses im Münsterland, und so brachen sie mit ihrem Wohnwagen zu Forschungsfahrten in Stadt und Land auf. Ihr erstes Ziel war der

Kreis Steinfurt in Westfalen. Dort parkten sie in Neubaudörfern, versenkten geschmierte Brote, ließen sich zum Abendessen einladen. Und sie verteilten Karten aus einer Brotbox. „Was darf auf Ihrem Abendbrot nicht fehlen?“, stand zum Beispiel darauf. Diese und andere Fragen sollten ihnen die Abnehmer beantworten und die Karte mit einem Foto vom eigenen Abendessen zurückschicken.

Abendbrot, haben die beiden festgestellt, ist für die Leute mit vielen Erinnerungen verbunden. Auch für sie selbst: „Mein Vater hat in der Lebensmittelbranche gearbeitet und jeden Freitag Wurstpakete mitgebracht“, erzählt Wagner, dem man seine fränkische Herkunft nur noch leicht anhört.

Die zwei Künstler interessieren sich weniger für den Geschmack, sondern vor allem für die Gestaltung des Abendessens. Was kommt auf den Tisch? Wie wird gedeckt? Und welchen Zweck hat das Abendbrot über die Nahrungsaufnahme hinaus? Das Thema ist den beiden so sehr ans Herz gewachsen, dass sie bald den ersten Abendbrotkongress veranstalten werden.

Die Ursprünge des Abendbrots sind nicht leicht auszumachen. Einfacher ist

die Sache mit dem Butterbrot. Das entstand im Nordwesten Deutschlands. Wo die Hanse im Mittelalter viel Handeltrieb, war alles vorhanden, was es für eine Klappstulle braucht: Roggen fürs Brot auf Sauerteigbasis, Milchrahm für die Butter- und Salz, um Letztere haltbar zu machen. Der Volkskundler Günter Wiegelmann schreibt im Buch „Nahrung und Tischkultur im Hanseraum“, dass es bereits aus dem 14. Jahrhundert Zeugnisse für das Butterbrot gebe. Als Butter Ende des 19. Jahrhunderts dank neuer Kühltechniken auch ohne Salz haltbar gemacht werden konnte, verbreitete sich die Stulle im ganzen Land, wurde zum beliebten Imbiss für Industriearbeiter. Neben dem traditionellen Belag aus Käse kamen jetzt auch Marmelade und Wurst aufs Brot.

Die Geschichte des Abendbrots ist kürzer und kaum erforscht. Fest steht, dass noch bis ins 20. Jahrhundert hinein abends oft warm gegessen wurde. Es gab Pfannkuchen, Milchsuppe, Milchreis, Grütze. Brot war nur ein Bestandteil von vielen. Wahrscheinlich vollzog sich der Übergang zum kalten Essen zwischen 1920 und 1950. Dank mehr und mehr Kantinen konnten Arbeiter und Angestellte

nun schon mittags warm speisen. Gleichzeitig war die Arbeit durch Maschinen und den Ausbau des Dienstleistungssektors nicht mehr so anstrengend, dass die Menschen zwei kräftige, warme Mahlzeiten am Tag brauchten. Verbunden mit der Liebe der Deutschen zum Brot entstand so das typisch deutsche Abendessen – bestehend aus Roggenmischbrot, Käse, Wurst, Butter (oder Margarine) und Gewürzgerichte. Serviert, sobald der Vater von der Arbeit heimgekommen war.

2012 hat sich das Bild gewandelt. Das haben auch die Abendbrotforscher auf ihren Reisen ins Münsterland, nach Frankfurt und entlang der Grenze zu Holland herausfinden können (kürzlich waren sie sogar in Basel). Brot spielt schon noch eine Rolle. Allerdings sind (wie auch bei Wurst und Käse) heute deutlich mehr Sorten verfügbar, die es früher noch nicht gab oder die nur regional erhältlich waren. Vorne liegen in den Statistiken die Mischbrote, ganz hinten die Weiß- und Roggenbrote.

Auf den Fotos, die die Künstler mit nach Hause brachten, sind neben dem Brot aber eben auch Pellkartoffeln zu sehen, Salate, Joghurt, Pfannkuchen, Bratkartoffeln, Flammkuchen, Spiegeleier, Pasta. Ein Indiz für den Wandel ist auch das Abendessen in Jugendherbergen. Früher gab es dort bloß einen Korb mit Brot, eine Wurst- und eine Käsesorte und eine Metallkanne mit heißem Tee. Inzwischen wird das Essen als Buffet aufgebaut, es gibt warme und kalte Speisen. „Mit einem Abendbrot wie vor 30 Jahren kann man nicht mehr punkten“, sagt Knut Dinter, Sprecher der Jugendherbergen.

Hauptgrund für die Veränderung der abendlichen Esskultur: Das Abendessen hat das Mittagessen in vielen Haushalten als wichtigste Speise des Tages abgelöst. Unter anderem, weil es die einzige Mahlzeit ist, die viele Familien noch zusammen einnehmen können. Die Kinder sind bis nachmittags in der Schule, oft arbeiten beide Eltern den ganzen Tag (und meist bleibt ihnen keine oder wenig Zeit für eine Mittagspause). Wenn man sich dann abends zusammensetzt, soll es auch etwas „Richtiges“, also etwas Warmes geben.

Laut der Nestlé-Studie nehmen sich 70 Prozent der Befragten Zeit für das Abendessen. Die Untersuchung (erschienen im Buch „So is(s)t Deutschland“) kommt auch zu dem Ergebnis: „Speziell das Abendessen übernimmt die Funktion eines ‚sozialen Lagerfeuers‘, zu dem man sich bei gutem Essen versammelt.“ Dann ist Zeit, über die Ereignisse des Tages zu

sprechen, wenn auch immer später, weil sich der Tagesablauf insgesamt nach hinten verschoben hat. Gefahr für dieses „Lagerfeuer“ geht vom Fernsehen aus. Ein Besucher ihres Abendrotmobils erzählte den Abendbrotforschern: „Vor dem Einzug des Fernsehens in unsere Familie haben wir immer viel beim Abendessen miteinander geredet. Danach wurde das schlechend weniger.“

Ingke Günther und Jörg Wagner haben festgestellt, dass sich das Abendbrotverhalten bei jungen Menschen stark ändert, sobald sie von zu Hause ausziehen. Vor allem Singles neigen dazu, schnell was in der Mikrowelle oder im Backofen aufzuwärmen. Oft gehen sie gleich auswärts essen oder lassen sich eine Pizza bringen. Auch das ist eine Konkurrenz, die das Abendbrot vor 50 Jahren noch nicht hatte. Und dann sind da noch die Anhänger der Low-Carb-Bewegung, die so wenig Brot wie möglich essen wollen und sich abends lieber einen Salat zubereiten.

Die Abendbrotforscher selbst halten es ganz undogmatisch mit dem Essen am Abend. Es gibt Tage, da schieben sie sich einfach eine Fertigpizza in den Ofen. Es gibt aber auch solche wie diesen Sonntagabend im Spätsommer. Ingke Günthers 23-jähriger Sohn Jan ist gerade für ein paar Tage aus Freiburg zurückgekehrt, wo er studiert. Die Familie deckt zusammen den kleinen Holztisch in der Küche. Es gibt mehrere Sorten Wurst, Brot und Käse. Die drei machen sich einen Salat dazu und beginnen, in aller Ruhe zu essen. Und zu reden: Morgen wollen sie nach Andernach fahren, ein Ort, der sich „essbare Stadt“ nennt, weil dort auf öffentlichen Grünflächen Gemüse angebaut wird. „Ein Abendbrot ist eine Collage“, sagt Jörg Wagner. „So frei ist man bei keiner anderen Mahlzeit.“ Zum Beispiel könne man, im Gegensatz zum Mittagessen, viel auf den Tisch legen, was andere nicht mögen – in Wagners Fall Handkäs, die hessische Spezialität mit dem kräftigen Geruch. „Heutzutage kann man viel spielerischer mit dem Abendbrot umgehen“, ergänzt Ingke Günther.

So kann man es natürlich auch sehen: Das Abendbrot stirbt nicht, es ist bloß vielfältiger geworden.

— Mehr von den Abendbrotforschern unter: [www.abendbrotforschung.net](http://www.abendbrotforschung.net)



# Die Retter des Abendbrots

Von TISCH zu TISCH

## Angkor Wat

Vegetarisches Curry mit Reis

VON ELISABETH BINDER

Lange, lange nicht mehr da gewesen. Das Angkor Wat in der Paulstraße spiegelt Kontinuität in einer Stadt, die sich rasant gewandelt hat. Nach fast sieben Jahrzehnten hat mir ein erneuter Besuch in dem kleinen kambodschanischen Restaurant vor allem klar gemacht, wie sich eigene Sichtweisen verändert haben.

Das Ambiente ist geprägt von folkloristisch anmutender Gemütlichkeit. Ein großes Bild vom Angkor Wat an der Wand, viel Kunsthandwerk, dunkle Töne, rote Tischdecken und mit winzigen Glühlampenketten durchzogene Bäume verbreiten Gemütlichkeit. Eine frische Rose blüht neben der brennenden Kerze auf dem Tisch, und die Kellnerinnen sind auch noch so freundlich und sanft wie damals, obwohl es sicher andere sind. Kaum sitzen wir, bringt eine von ihnen Pflaumenwein und weiße Krabbenchips. Das hat mir damals schon so gut gefallen.

Inzwischen merkt man freilich auf, wenn man ein Restaurant betritt, und es riecht nach Essen. Das ist sonst kaum noch der Fall, nicht mal bei den verbreiteten Showküchen. Damals wirkten die Speisen noch exotischer. Inzwischen gibt es besonders in den östlichen Bezirken so viele supermoderne asiatische Restaurants, dass diese Art der Ernährung fast normal und alltäglich wirkt. Man freut sich direkt, wenn man nicht auf schicken puristischen Bänken sitzen muss, sondern sich bequem anlehnen kann. Natürlich hat die immer noch weiter wachsende Fülle dazu beigetragen, dass man ziemlich verwöhnt ist, entsprechend sensibler reagiert auf Glutamat zum Beispiel.

Wenn eine Karte so lang ist wie die im Angkor Wat, dann kann nicht alles immer ganz frisch zubereitet sein. Einem Trend immerhin sind die Betreiber gefolgt, indem sie die Abteilung mit vegetarischen Speisen deutlich ausgebaut haben. Da fehlt eigentlich nur noch die Integration des Nationalgerichts Amok.

Sympathisch ist auch die inzwischen fast altdemisch wirkende Art, zusätzlich



**Angkor Wat, Paulstr. 22, Tiergarten, Tel. 3833922, Reservierungen erwünscht, Dienstags bis Freitag 18 bis 24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr.** Foto: Kai-Uwe Heinrich

zu den Stäbchen auch noch europäisches Besteck aufzulegen. Spezialität ist das kambodschanische Fondue, von dem gerade die englischsprachigen Berlin-Führer schwärmen, aber das habe ich schon beim letzten Mal probiert, und es ist seitdem sicher nicht schlechter geworden. Gerade hier kann es sich auch positiv auswirken, das Kochen einfach vollständig dem Koch zu überlassen, denn die Ingwersuppe mit frischen asiatischen Pilzen dampft säuerlich vor sich hin und stimmt auf eine Küche ein, die sich durch Aromenvielfalt auszeichnet (3,50 Euro).

Der Bananenblütensalat mit Sprossen, superweichen Hühnerwürfeln und einer erstaunlichen Kräutervielfalt ist mit handgeschneideten Karottenblüten verziert. Dazu gibt es zweierlei Chilisauce und eine Fischsauce, aber es ist kaum nötig, den Salat nachzuwürzen, es sei denn, man ist Anhänger der modernen Schärfe. Zu den Traditionen der kambodschanischen Küche gehört bei aller Liebe zu Kräutern und Gewürzen nämlich auch eine gewisse Milde (7,50 Euro).

Die Hauptgerichte kommen in Töpfen auf den Tisch, was es einfacher macht, miteinander zu teilen. Nicht näher spezialisierte Fischstücke, wahrscheinlich vom Rotbarsch, zerfielen fast auf der Gabel, so weich waren sie gekocht in einer dünnen, aber charaktervollen Sauce mit einer Mischung aus Zitronengras, Tamarinde und Pfefferminzblättern (13,50 Euro). Das vegetarische Curry mit Kokosmilch enthält viel Gemüse und Bambussprossen, war nicht zu scharf und durchaus angenehm gewürzt. Dazu gab es klebrigen Reis, von dem man auf Wunsch auch Nachschlag bekommt (10,50 Euro).

Vergleichsweise originell sind die Desserts. Die Zuckerpalmfrucht mit süßem Reis und Kokosmilch ist nicht so zuckrig, wie man befürchten könnte (3,50 Euro). Sehr gut waren die mit Honig gebackenen Ananasstücke (3,50 Euro).

Es gibt eine umfassende Getränkekarte mit landestypischen Softdrinks wie dem Kokospalmengetränk, Biere und auch einige trinkbare offene Weine, wie den badi-schen Chardonnay (0,2 l = 3,10 Euro) oder den französischen Côte du Rhône (0,2 l = 3,10 Euro). Die kambodschanische Küche besteht überwiegend aus fettarm zubereiteten Speisen, man kann sich also mit Leichtigkeit vom Mahl erheben.

**Kulinarische Weltreise – Die van Loon fährt um die Welt**

Mittwoch, 21.11.12: Großer Irland-Abend mit Live-Musik, Spezialitäten von der Grünen Insel und Irlands Küste, Guinness, Cider & Whiskey! Preis p.P.: 22,50 € inkl. Buffet, 37,50 € inkl. Buffet und Getränkepauschale.

www.vanloon.de · Tel. 030/692 62 93  
Carl-Herz-Ufer (im Urbanhafen) · 10961 Berlin-Kreuzberg  
Täglich geöffnet von 9 bis 1 Uhr  
Brunch- und Abendfahrten mit Buffet.

RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE

Ansbacher Straße 4  
Ecke Kurfürstenstraße  
U-Bhf Wittenbergplatz  
50m vom KaDeWe

Erleben Sie die Vielfalt, Frische und das Aroma Thailands.

**SUKSAN**

www.suksan.de ORIGINAL THAI FOOD Tel. 030/21018673

**GANS GÜNSTIG...** ...genießen Sie eine knusprig gebratene Gänsekeule frisch aus dem Ofen mit Kartoffelklößen, wahlweise mit Grün- oder Rotkohl für nur **17,50 € p.P.**

**Eine ganz und gare Gans...** für 4 Personen inkl. 1 Flasche Rotwein = **74,00 €**

Gerne organisieren wir Ihnen auch Ihre individuelle Weihnachtsfeier!  
Reservieren Sie jetzt unter: **030/2124248**  
„alders“ im Hotel Alsterhof Berlin  
Angsbürger Str. 5 · 10789 Berlin · www.alsterhof.com