

DER TAGESSPIEGEL



02.11.2012 15:10 Uhr

Essen & Trinken

Die Retter des Abendbrots

Von Sebastian Dalkowski

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.

„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 10 000 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 – brotbasiert, kalt, komponentenreich, deftig und lecker“, wie sie es ausdrücken. Wenn Günther und Wagner über das Abendbrot sprechen, dann mit Bedacht und fast ohne Ironie.

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, verschenkten 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 Handel trieb, 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 Wiegmann 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 Gewürzgurke. 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 Abend- 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 Abend-, aber nur 50 Prozent Zeit für das Mittagessen. Die Untersuchung (erschien 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 Abendbrotmobils erzählte den Abendbrotforschern: „Vor dem Einzug des Fernsehens in unsere Familie haben wir immer viel beim Abendessen miteinander geredet. Danach wurde das schleichend 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