

Manche Sprachgrenzen sind kulturelle Grenzen, manche kulturelle Grenzen sind kulinarische Übergänge, einige bedingt durch die Geografie, andere bestimmt durch die unterschiedlichen Erziehungs-, Bildungs- und Sozialsysteme. Nach der Gründung des belgischen Staates im Jahre 1830 haben die Belgier von ihren Nachbarn auf gastronomischer Ebene etwas von der französischen, der niederländischen und der deutschen Küche genommen und haben es zur belgischen Küche erklärt. Diese Mixtur, über die Jahre hinweg zur Kochkunst verfeinert, ist eine ihrer liebenswerten Besonderheiten.

Zwischen Maas und Schelde, bei Flamen und Wallonen

Was isst und trinkt unser belgischer Nachbar?
Eine Selbstbeschreibung

Ein Belgier ist eigentlich ein Burgunder. Burgund sei kein Land, so François Mitterrand, Burgund sei das Leben – und lange Zeit gehörte Belgien wirklich zu Burgund. Belgien ist – ganz ähnlich wie Burgund – landschaftlich unspektakulär, aber fruchtbar, mit Kathedralen statt Bergen, ziemlich platt in Flandern, zerfurcht und wellig in der Wallonie und sehr walddreich in den Ardennen. Flächenweise ist es stark industrialisiert, und dann wieder überaus grün. »Du bist ein richtiger Burgunder« sagt man zu einem Menschen, der sich auf das Genießen versteht, Essen wie Trinken gleichermaßen. So endet in Belgien ein sonntägliches Mittagessen oft erst, wenn man eigentlich schon wieder zu Abend essen könnte. Die belgische Küche zeichnet sich durch Frische und Bodenständigkeit aus, und gelegentlich wird gesagt, dass die Portionsgrößen auf belgischen Tellern deutscher Standard sei, während die Qualität der Speisen eher an Frankreich denken lässt, Spötter behaupten auch gerne, die belgische Küche sei eine Ausgabe der französischen Küche ohne übersichtliche Portionen.

Belgien ist eine der alten jungen Nationen Europas und wurde auf dem Wiener Kongress 1815 am grünen Tisch geschaffen. Was selbst die wenigsten Belgier wissen (und die Nichtbelgier erst recht nicht): dass das Land durch die deutschsprachige Minderheit in Ostbelgien offiziell dreisprachig ist. Es überwiegt aber im flämischen Teil die niederländische und im wallonischen Teil die französische Sprache. So besteht das Land aus zwei großen Bevölkerungsgruppen – aus den Flamen und den Wallonen, ganz grob gesprochen. Und damit sind wir auch schon mitten im Thema und nehmen vorweg, was eigentlich ans Ende eines seriösen Artikels gehört: nämlich die Erklärung eines physikali-

schen Phänomens. Die belgische Küche ist, historisch bedingt, eine Mischung aus flämischer Deftigkeit und französischem Raffinement. Und diese spezielle Mischung schlägt sich sowohl in der »feinen Küche« (nirgends in der Welt gibt es auf derart kleinem Gebiet so viele mit hohen Auszeichnungen gekürte Feinschmeckertempel) als auch in der »bürgerlichen Küche« nieder. Obwohl Belgien, was die Bevölkerungszahl und die Einwohnerzahl pro Quadratkilometer angeht, etwa so groß ist wie Baden-Württemberg, gibt es nirgendwo in Europa eine größere Anzahl von Restaurantführern (wenngleich darin noch der kleine Zipfel Luxemburg enthalten ist). Neben dem Guide Michelin und dem Gault Millau sind der Guide Lemaire, der Guide Delta und der Guide Marché zu nennen.

Trotz dieser doppelten Wurzel hat die belgische Küche im Laufe der Zeit eine eigenständige Tradition entwickelt. Die belgischen Köche verwenden mit Vorliebe ihre eigenen regionalen und saisonalen Zutaten, so dass es innerhalb dieses kleinen Landes zu beachtlichen regionalen Unterschieden kommt. So findet man auf den Speisekarten einerseits immer eine Mixtur aus Muschel- und Fischgerichten, andererseits Geflügel und Wild. Belgien gehört zu den größten Importeuren französischer Weine in Europa – Belgier trinken im Jahr pro Kopf ca. 17 Liter, während es die Germanen nur auf 3,5 Liter französischen Wein bringen! Die Supermärkte führen eine breite Auswahl an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, wie sie in Deutschland oft nur im Feinkosthandel zu finden sind.

Fritkot, Faro, Fricandel. Kongo und Kakao

Neben der belgischen Schokolade und den daraus gefertigten Pralinen und den belgischen Waffeln gilt Belgien auch als das Ursprungsland der Pommes Frites. Pommes Frites werden in Belgien – ohne Rücksicht auf Stand oder Herkunft – am Besten an einer Frittenbude verzehrt, also an Ort und Stelle. Eingepackte Fritten werden matschig und verlieren schnell ihren Geschmack. An strategisch günstigen Ecken oder Plätzen in kleinsten Orten oder mitten in der Hauptstadt, handelt es sich bei solch einer Bude um eine so genannte Friture (Französisch), Frituur in Flämisch oder eine Fritkot in Bruxellois, dem Brüsseler Dialekt, Patois genannt. Es kann sich aber auch um eine spezielle Art von Restaurant handeln, in dem es überwiegend durch Frittieren zubereitete Gerichte gibt. Warum schmecken diese Pommes Frites eigentlich so gut? Das Geheimnis liegt einerseits im verwendeten Fett, dem »Blanc de Bœuf«, einem speziell hergestellten und nicht gerade billigem Rinderfett. Es wird – je nach Nutzung – nach vier bis fünf Tagen komplett gewechselt. Zum Geheimnis tragen weiterhin der Rohstoff »Kartoffel« sowie der runde Kessel bei – und die richtigen Temperaturen beim Vor- und Endfrittieren. Und schließlich die Saucenauswahl: von der leicht süßen Mayonnaise zur Sauce Andalouse, von der Sauce Hannibal zur Samurai. Und endlich die in diesen Etablissements üblichen Fleisch-Zubereitungen wie die Fricandel oder Viandelle. Übrigens: das »Comme chez Soi« in Brüssel, 1926 gegründet und heute ein drei-Sterne-Lokal, begann am Place Rouppe als simple »Friture«.

Dass Deutschland in Europa als Land des Bieres gilt, ist unbestritten. Aber Belgien gilt als Land der Spezialbiere, mit immerhin über 300 verschiedenen Sorten. Von würzig-herb über bitter, sauer, fruchtig bis hin zu kernig-süß, in der Flasche oder im Fass gereift. Bekannt sind vor allem: die Abteibiere wie das Leffe, die Trappistenbiere und die Spezialbiere Kriek (Kirschbier), Gueuze, Ketje (Brüsseler Spezialbier), Framboise (Himbeerbier), Faro, Lambiek oder Aerts. Es gibt weltweit nur sieben Trappistenbiere, von denen sechs allein aus Belgien stammen. Ein weiteres stammt aus den Niederlanden, aus einem Landesteil unweit der belgischen Grenze, der ehemals zu Belgien gehörte. Trappistenbiere müssen in Klöstern, zumindest aber unter der Aufsicht von Mönchen, gebraut werden, Abteibiere dürfen den Namen einer alten Abtei tragen. Wo sie dann gebraut werden, ist jedoch unerheblich. Erwähnenswert ist auf jeden Fall, dass der Erlös aus den Trappistenbieren grundsätzlich sozialen Zwecken zugute kommt. Nicht umsonst werden sie deshalb auch in Belgien so gerne getrunken; es ist immerhin direkt eine gute Tat damit verbunden. Drei Trappistenbiere stammen aus der Wallonie: Chimay, Orval, Rochefort – drei aus Flandern: Achel, Westmalle, Westvleteren; also je drei für die beiden großen Regionen.

Das Bier wird nicht so kalt wie in Deutschland getrunken, einige Biersorten werden sogar bei 14°C serviert. Fast jedes Bier hat auch noch sein eigenes Trinkgefäß, normalerweise ein Glas, das die unterschiedlichsten, zum Teil auch außergewöhnliche Formen haben kann. Gerichte, für die Bier als Zutat verwendet wird, sind wegen ihrer Beliebtheit auf den Speisekarten immer zu finden.

Wenig bekannt sind die belgischen Käsesorten. Auch hier gibt es eine Verbindung zu den Klöstern, die Trappistenbiere herstellen. Alle Klöster produzieren ihren eigenen Käse, oftmals milde, aber auch herzhaftere Sorten. Ebenso wie bei den Bieren gibt wieder den feinen Unterschied: Trappist- oder Abteikäse. Hervorzuheben beispielsweise der Fromage de Herve in milder oder pikanter Geschmacksrichtung. Oder auch der Patachouffe, für den der Käsebruch mit La Chouffe-Bier parfümiert wird. Ferner Troufleur aus dem Hohen Venn, der mit Jupiler-Bier eingerieben wird. Dazu schmeckt ein Stück Butter aus dem sogenannten Milchländchen zwischen Aachen und Lüttich, in dem das beste Gras für die belgische Butter wächst.

Zurück zu Schokolade und Pralinen. Belgische Schokolade ist in der ganzen Welt bekannt. Aber wie kam es dazu? Die belgische Schokolade verdankt ihren Ruf König Leopold II. Er erwarb im Jahre 1885 den Kongo mit seinen Kakao-plantagen. Bis heute ist dieses Gebiet der Hauptlieferant von Kakaobohnen, und im Laufe der Jahre hat das wachsende Können bei der Verarbeitung den Ruf der belgischen Schokoladenprodukte gefestigt. Auch nachdem eine europäische Richtlinie die Verwendung von 5% pflanzlicher Fette außer der Kakaobutter erlaubte, entschlossen sich die belgischen Schokoladefabrikanten, dem Grundsatz »100% Kakaobutter« treu zu bleiben. Zur Bewahrung der Qualität wurde ein »ambao« genanntes Gütezeichen geschaffen.

Zu den meistgereisten belgischen Spezialitäten gehören zweifellos die als Pralinen bekannten gefüllten Schokoladenköstlichkeiten. Erfunden wurden

sie 1912 vom Schweizer Jean Neuhaus. Es handelt sich um ein Schokoladenprodukt, das mit Sahne, Butter, Nüssen oder Marzipan kombiniert wird. Hunderte verschiedener Sorten wurden entwickelt. Sie werden sogar in Familien eingeordnet: Da gibt es beispielsweise die Manons, diejenigen mit frischer Sahne, Pralinen mit Krokant, Marzipan, Likör, sowie die sogenannten Trüffel. Um die Pralinen frisch zu halten, wurde unter dem Namen »Ballotin« eine Spezialverpackung patentiert. Darin werden sie in die ganze Welt exportiert. Dennoch sollte der Hinweis erlaubt sein, dass sie wegen der frischen Sahne oder der Butter schnellstmöglich verzehrt werden sollten. Es ist in Belgien üblich, statt Blumen eine Schachtel Pralinen von berühmten Chocolatiers zum Besuch bei Verwandten oder Bekannten mitzubringen. Von Wittamer oder Marcolini aus Brüssel, von Burie aus Antwerpen oder Darcies aus Verviers.

Aus der Küche auf den Teller

Abschließend nun ein Blick in die Küche. In Belgien gibt es nicht den Koch oder den Kellner, hier heißt er »Restaurateur«. Die Ausbildung erfolgt zweigleisig sowohl in der Küche als auch im Service, quasi zwei Berufsbilder in einem. Die Ausbildungsbereiche Käse und Wein sind gleichermaßen anspruchsvoll. So müssen zukünftige Köche bei ihren Examen knifflige Fragen zu Wein und Käse beantworten können, während zukünftige Servicefachkräfte auch ein Drei-Gänge-Menü perfekt herstellen müssen. Im Verhältnis zu anderen Ländern gibt es eine hohe Anzahl an Hotel-Fachschulen, zwölf an der Zahl. Hinzu treten Schulen, an denen Kochen zum technischen Abitur gehören kann, eine belgische Besonderheit.

Eine Auswahl typischer Gerichte aus den belgischen Küchen

Vorspeisen

Crème de Chicons, eine Cremesuppe aus Chicorée, dem Weißen vom Lauch, Corne de Gatt, einer belgischen Kartoffelsorte und Maredsous-Käse, abgerundet mit Milch und Sahne.

Malmedyer Biersuppe, auch heißes Gewürz-Bier genannt. Sie hat einen süßlich-bitteren Geschmack, der seinen Ursprung in den Zutaten Ceylon-Zimt, Ingwer, Salz, Pfeffer und Malmedyer- oder Abtei-Bier hat.

Salade Liègeoise, ein nach der Stadt Lüttich benannter Salat aus Kartoffeln, feinen Prinzessbohnen, Knoblauch und Ardenner Schinken.

Moules parquées, rohe Muscheln, die wie Austern mit Zitrone oder mit Schallottensauce serviert werden.

Tomates crevettes, mit einem Krabben- und Mayonnaisgemisch gefüllte, ausgehöhlte Tomaten.

Flusskrebse mit Schinken und Kalbsbries.

Pochierte Eier, nappiert mit einer leichten Sahnesauce und frittierten Hopfensprossen.

Omelett mit Spargel aus Mechelen oder
Asperges à la Flamande, der kalt angerichtet wird, bestreut mit fein gehacktem
Eiweiß von hart gekochten Eiern und dem gehackten Eigelb, vermischt mit
etwas Zitrone, Petersilie und weicher Butter.
Salat aus Roter Bete, Äpfeln und Chicorée, mit einer Vinaigrette aus Nussöl.

Hauptgerichte

Vol au Vent, ein Hühnerfrikassee mit Kalbsbries und kleinen Champignons in
einem Blätterteigring. Auch mancherorts als Königinpastetchen bekannt.
Dazu Pommes Frites!

Kaninchen in Geuze-Bier geschmort. Ein Geuze ist ein natürlich fermentiertes
Bier aus der Brüsseler Region oder Kaninchen mit getrockneten Pflaumen
aus der Gegend um Lüttich.

Kalbsnieren auf Lütticher Art, immer mit Wacholderbeeren und Wacholder-
schnaps (in der Wallonie Péquet genannt).

Fasan auf Brabanter Art mit geschmortem Chicoree, Wacholderbeeren und
Speck.

Stoemp: ein volkstümliches Gericht aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebel-
sauce, je nach Region mit weißer oder schwarzer Blutwurst.

Gratin au Chicons: mit Schinken umwickelter und mit Sauce Mornay über-
backener Chicoree, dazu Kartoffelpüree.

Moules Frites: Miesmuscheln in Gemüse und im eigenen Sud gegart, als Beilage
Pommes Frites.

Waterzooi: heller flämischer Geflügel- oder Fischeintopf, in dem vornehmlich
der Steinbutt in feinen knackigen Gemüsen auf der Basis von Geflügel- oder
Fischfond schwimmt, das Huhn saftig und der Fisch zart gegart.

Ochsenchwanz im Topf, mindestens ein Kilo Ochsenchwanz, der in einem
großen Topf zusammen mit zwei Schweinefüßen und zwei Schweineohren,
einer Kohlsorte, Metzgerzwiebeln, Karotten, kleinen Rüben und Kartoffeln
zubereitet wird.

Aal Grün: Der belgische Koch verwendet junge, relativ magere und dünne Aale,
die Sauce ist ein tiefgrüner Sud, in dem dreizehn frische Würzkräuter fein
gehackt verarbeitet werden.

Côte de Bœuf: ein großes Rinderkotelett (meistens im Rohgewicht von 800 g
und am Tisch tranchiert), dazu große von Hand geschnittene Pommes Frites.

Flämische Karbonaden: Rinder- oder Schweinegulasch (ähnlich dem französi-
schen Bœuf bourguignon), aber in Bier geschmort.

Filet Américain: Rindertartar mit Kapern, Schalotten, Schnittlauch, Petersilie,
Worcestersauce, Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer abgeschmeckt, als Bei-
lage wieder Pommes Frites.

Seezunge aus Zeebrugge: mit Apfelwein aus dem Haspengau oder nach Art von
Oostende mit grauen Crevetten in Sahnesauce.

Hasenrücken aus den Ardennen, dazu Makei (eine Frischkäsesorte aus der Wal-
lonie, dem Quark ähnlich), parfümiert mit Raerer Senf.

Rehrücken in Pinot Noir von Genoels Elderen mit eingelegten Birnen. (Das Weingut Genoels Elderen in der Nähe der Stadt Tongeren wird von Weinexperten im internationalen Vergleich für seine Weißweine immer wieder als exzellent eingestuft.)

Desserts

Flamiche de Dinant, eine runde Mürbeteig-Tarte, erst blind gebacken, dann gefüllt mit einer Mischung aus Käse, Milch, Butter, Sahne und Eiern.

Mortier de Herve aux Herbes, in einem Mörser gemixte Zutaten aus dem milden oder pikanten Herver Käse ohne Rinde, dann fein gehackter Schnittlauch und Petersilie, zusammen mit Sahne, Butter, Senf und dem bereits mit einer Gabel zerdrücktem Käse, dazu Nussbrot und ein Chimay-Bier.

Armer Ritter: (aus den nachstehend aufgeführten Broten oder aus einer Brioche) mit Joghurteis und Lütticher Sirup.

Brüsseler Waffeln mit Kirschen oder Schlagsahne.

Tarte au riz: ein Hefeteigkuchen aus dem Raum Verviers und Eupen mit einer süßen Milch-Reiscreme gefüllt.

Craquelin, ein Weißbrot, gefüllt mit Hagelzucker oder

Cramique: Ein Weißbrot, gefüllt mit Rosinen.

Die wichtigsten Rohstoffe für die Küche sind Spargel aus der Gegend von Mechelen und aus dem Haspengau, der Chicorée, die Hopfenspitzen, vergessene Gemüsesorten (wie Roter und Gelber Mangold, Portulak, Rutabaga, Wilder Spinat, in Deutschland Guter Heinrich genannt, Topinambur, Vitelotten), die grauen Crevetten, die Flusskrebse aus Theux, Miesmuscheln, Aale, Hechte, Kabeljau und Seezungen, Forellen aus Ligneuville, Ardener Schinken, Ganda Ham, Landschweine aus den Ardennen, Milchkälber und Rinder, und ergänzend: das Wild aus den Wäldern des Hohen Venn. Als Produkte sind der Raerener Senf, die Frittenkartoffeln, die Milchprodukte und die herrlichen Erdbeeren aus Wepion zu nennen, Birnen und Äpfel aus dem Herver Land, der Genever aus Hasselt, die Schokolade, der Lütticher Sirup und der Spekuloos, der, hauchdünn gebacken, nur ganz entfernt dem deutschen Spekulatius gleicht.

Damit schließt ein kurzer Blick in die interessante Vielfalt eines kleinen europäischen Landes mit großer gastronomischer Kraft.

Quellen

- Mercier, Jacques: À la Table des Grand Chefs en Belgique. [Bruxelles]: Renaissance du Livre, 2001.
- Renard, Philippe; Saenen, Philippe: Belges cuisines. Lovreval: Editions Labor, 2005.
- Andrieu Delille, Janine: 200 recettes du terroir. Louvain-la-Neuve: Les Editions d'Octogone, 2006.