



Kolumnist Dr. Klaus Leciejewski über Amerikas Nationalgericht

Zu Gast im Burger-Land

Was ist eigentlich typisch amerikanische Küche? Unser Kolumnist hat es herausgefunden!

Die meisten der bedeutenden amerikanischen Köche - und viele der weniger wichtigen - wollen kreativ sein. Man kann sogar von einem Kreativitäts-Kult sprechen. Und was kommt dabei heraus? Jedes mal: Ein Burger!

In Vegas bestellte ich mir in einem der Vorzeigerestaurants des Hotels Bellagio zur Abwechslung ein Carpaccio, freute mich auf zart-dünnes Fleisch mit breit gehobeltem Parmesan. Was erhielt ich? Die am meisten hochgelobte Kreation des Küchenchefs, sein signature dish: Einen Capaccio Burger! Anstelle des Brötchens gab es eine Scheibe getoasteter Polenta, darüber wenigstens fünf verschiedene Sorten von Salat, darauf dann zwar in der einzelnen Scheibe hauchdünn aber mehrere Scheiben zusammenschichtend das Fleisch, begossen mit drei verschiedenen Soßen, sowie Partikeln von Parmesan. Nichts war einzeln aufzunehmen, alles kam als Matsch in meinem Mund an. Ich muss ein ergreifendes Bild des Jammers abgeben haben, denn die Kellnerin fragte mich, ob ich eine Alka Seltzer benötigte.

Was ist ein guter Burger?

In vielen amerikanischen Städten sind Wettbewerbe um den besten Burger das herausragende kulinarische Ereignis. Restaurants schmücken sich mit diesem Titel. Andere Restaurants, auch die Chefs der gut bewerteten, setzen all ihre hochbezahlte Kreativität ein, um einen, nein, besser, um Ihren Edel-Burger zu kreieren, der dann in den Medien fulminante Aufmerksamkeit finden soll. Das bewegte mich zu einer zutiefst philosophischen Frage: Was ist ein guter Burger?

Zuerst für die Deutschen eine beruhigende Antwort: Ich habe etliche Burger-Ketten ausprobiert. Überall waren die Burger identisch zusammengesetzt. Doch nur in einer Kette war ihre Qualität erstens immer gleich und zweitens

auch die beste - „gut“ kann ich nicht sagen, sonst fallen die sensiblen deutschen Gourmets oder die Gesundheitsfanatiker über mich her, und nennen kann ich den Namen dieser Kette auch nicht, weil ich sonst kostenlos Werbung für ein Schnellrestaurant machen würde, welches in Deutschland sowieso schon genug Geld verdient, und im Übrigen erwartet MacDonalds auch noch, dass das herausgegebene Kleingeld gespendet wird.

Eine Frage ohne Antwort

Aber nun die Antwort, was den besten Burger ausmacht: Das ist eine sehr gute Frage! Sie trifft genau ins Mark der ur-amerikanischen Mentalität. Innerhalb weniger Sekunden könnte die Antwort in einen neuen Bürgerkrieg verwandelt werden. Deshalb muss ich sehr vorsichtig mit ihr umgehen.

Also: Ich habe etliche mit Preisen ausgezeichnete Burger in mich aufgenommen. Auch habe ich mich bemüht, Burger von Top-Köchen sensibel ihrer Bestimmung zuzuführen. Zu welchem Resultat bin ich dabei gelangt? Zuerst: Den besten Burger gibt es nicht. Ganz einfach deshalb nicht, weil jeder der herausragenden Burger unterschiedlich zusammengesetzt ist. Mal sind sie ganz ohne Gurken, mal ganz ohne Salat, mal sind sie mit Käse und mal ohne Käse, mal mit american cheese mal mit swiss cheese, was nicht zu vergleichen ist, weil eine Wissensfrage, mal mit und mal ohne Bacon, mal sind sie mit verschiedenen Brötchensorten ausgestattet, mal sind sie mit unterschiedlichen Soßen begossen wobei ich als Nicht-Amerikaner nicht über die angeborene Fähigkeit verfügte, diese herauszuschmecken und mal geraten sich die Amerikaner sogar in die Haare über die tiefsinnige Frage, ob ein Burger auch mit peanut butter zu genießen sei. Kurz und Gut: Jeder Burger ist

ein Individuum.

Die größte amerikanische Zeitung, USA Today, hat sich just während meiner Reise auf einer ganzen Seite mit dieser Frage beschäftigt. Sie hat für 25 Städte die besten Burger-Adressen zusammengestellt. Ein Restaurant wird dabei besonders herausgestellt. Es hat 20 verschiedene Burger auf seiner Karte. Diese wollte ich unbedingt allesamt ausprobieren. Allerdings nahm ich davon nach einer zuvor erfolgten ärztlichen Konsultation dann doch besser Abstand. Der Herausgeber des größten amerikanischen Restaurantführers, Tim Zagat, gab der Zeitung zu Protokoll, dass „der Burger eines der großen traditionellen amerikanischen Gerichte“ ist. Als Gast im Burger-Land habe ich keine andere Wahl, als mich dem anzuschließen. Aber trotzdem: Was macht denn nun einen wirklich guten Burger aus? Ich will hier nicht den Eindruck erwecken, mich um diese Frage herumzudrücken, deshalb hier die ultimative Antwort: Kein einzelnes seiner Bestandteile darf gesondert herausgeschmeckt werden. Danach richtet sich die Qualität eines guten Burgers. Mehr sollte und darf wegen der deutsch-amerikanischen Freundschaft dazu nicht gesagt und schon gar nicht geschrieben werden. Das eigentlich Bemerkenswerte ist die Burger-Vielfalt. Im Schaufenster eines Restaurants auf Key West, der südlichsten Stadt der USA, las ich folgende Werbung: „Diablo Burger – Gewinner unseres jährlichen nationalen Hamburger Monat Rezept Wettbewerbs.“ Nach mehreren Burger-Testings in den Tagen zuvor in Miami traute ich mich allerdings nicht, diesen scharfen Burger hier auch noch zu probieren.

Endlich Frikadellen!

In Miami, wo ich zwei Wochen weilte, war von USA Today ein Burger-Lokal mit dem Namen Flip-Burger empfohlen

Burger in mediterranem Stil. Verspeist in Florida.



worden. Der Laden ist primitiv eingerichtet, stellt aber seine Burger selber her, was unschwer an ihrem unrunder Aussehen zu erkennen ist, und hat eine wahrhaft riesige Auswahl an Bieren. Ich nahm aus Solidarität mit der Abstammung meiner Frau einen Cuban Burger zu mir, und erhielt einen Burger mit der größtmöglichen amerikanischen Nähe zu einer echten Kölner Frikadelle, was kein Wunder war, denn Koch und Kellner waren keine Amerikaner!

Nach was sehne ich mich nun? Was werde ich nach meiner Rückkehr in Deutschland als allererstes essen? Eine Frikadelle, wenn wir in Düsseldorf ordentlich landen. Eine Boulette, falls der Flieger nach Berlin ausweicht. Ein Fleischpflanzerl, falls es uns wider Erwarten nach München verschlägt. Aber auf jeden Fall in den nächsten Monaten:

KEINEN BURGER!!!

Für Dr. Klaus Leciejewski ist die Haute Cuisine eine Kunstform. Demzufolge erfordert es eine kritische Beschäftigung mit der Haute Cuisine bzw. mit ihren Kunstprodukten, vorwiegend ihren „Tellern“. Dieser Aufgabe stellt sich Leciejewski erneut in jeder Ausgabe der SAVOIR-VIVRE, und auf seinem Blog unter www.gourmetkritik.de.

