

Text: Bibi Wintersdorf

Luxemburg – Von Kniddelen und Träipen zu Pizza und Sushi

*Zwischen „Mir wëlle bleiwe, wat mir sinn“
und „Auf zu neuen Ufern“*

Essen – mehr als nur Nahrung für den Körper ist es Nahrung für die Seele. Es liefert die Kraft, mit der wir uns durch Raum und Zeit bewegen und ruft Erinnerungen wach, die tief in uns verwurzelt sind. Es gibt kaum eine stärkere sensorische Erfahrung als den Geschmack, der so eng mit Emotionen und Erinnerungen verbunden ist. Jeder Bissen, jedes Aroma kann uns zu einem bestimmten Moment, einem Ort oder einer geliebten Person zurückführen.

Vor diesem Hintergrund denke ich oft an die warmen Sommertage meiner Kindheit zurück. Wenn ich nach einem ausgelassenen Tag des Spielens durch die Tür trat und der vertraute Duft aus der Küche meiner Mutter mir entgegenströmte, war das definitiv „zu Hause“. Die kalorienreiche, herzhaft luxemburgische Küche der 1960er und 70er Jahre, mit reichlich Butter, war echtes Soulfood. Doch in den letzten Jahrzehnten haben Globalisierung und kulturelle Verschmelzungen unsere Essgewohnheiten stark beeinflusst und verändert.

Ist die traditionelle luxemburgische Küche dabei, verloren zu gehen, oder hat sie sich lediglich neu definiert?

Globalisierung auf dem Teller

Durch seine strategische Lage mitten in Europa war das Großherzogtum häufig der Schauplatz von Machtwechseln. Spanier, Franzosen, Belgier, Österreicher – sie alle hinterließen ihre Spuren, einschließlich ihrer kulinarischen Eigenheiten. Die französische Affinität zu Saucen und Pasteten, die robusten deutschen Eintöpfe und Würste und vielleicht die belgische Liebe zu Schokolade und

Bier – all das verschmolz zu einer reichen Genusslandschaft, die heute das kulinarische Erbe Luxemburgs ausmacht.

Der "Kuddelfleck", zum Beispiel, panierte Kutteln mit leicht tomatierter Sauce, findet sich quasi identisch in Lyon (wobei die Luxemburger Variante nicht paniert und in einer leichten Tomatensauce mit Gürkchen und Erbsen serviert wird). Unser „Sauermous“ oder auch „Choucroute“, bekannt aus dem Elsass, ist in Österreich als warmes Sauerkraut oder als kalter Krautsalat beliebt. Die „Mielkniddelen“, in Luxemburg adaptiert, finden sich auch in Österreich und Tschechien. Und der „Kallefskapp“ kommt sowohl in Luxemburg als auch bei unseren französischen Nachbarn auf den Teller.

In der Vergangenheit waren die luxemburgische Landwirtschaft und die Stahlindustrie mit ihren Minen prägende Wirtschaftszweige des Landes. Die traditionellen Gerichte wie „Judd mat Gaardebounen“ (geräucherter Schweinenacken mit Bohnen), „Stäerzele mat Speck“ (Buchweizenklöße mit Speck), „Gebootschte Gromperen am Schmalz“ (in Schmalz knusprig gebratene Kar-



Bouneschlupp

toffeln), "Tierteg" (in der Pfanne gebratene Reste von Sauerkraut, Kartoffeln und Schweinefleisch), „Hierekuscht“ (Leberwurst), „Gehäck“ (Fleischgericht aus Innereien, wie Lunge, Herz, Leber ...), „Gromperekichelcher“ (Kartoffelkuchlein) und „Bouneschlupp“ (Bohnensuppe) reflektieren das. Früher wurde nicht nur alles vom Tier verwendet (die frühe Art von „no waste“), sondern auch so gekocht und gegessen, dass die schwer arbeitende Landbevölkerung den ganzen Tag davon zehren konnte. Der heutige *Homo bürologicus* hat kaum den Kalorienverbrauch, den damalige Bauern, Gruben- oder Schmelzarbeiter hatten.

In den letzten Jahrzehnten ist Luxemburg durch seine strategische Position und offene Wirtschaft erneut zu einem Schmelztiegel verschiedener Kulturen geworden. Mit der wachsenden internationalen Gemeinschaft sind auch neue gastronomische Einflüsse in das Land gekommen. Kurioserweise ist aber auch und gerade bei den „Zugezogenen“ das Interesse an der traditionellen luxemburgischen Küche sehr groß.

Wo früher Kniddelen und Träipen dominierten, gehören heute Pizza, Sushi und andere internatio-

nale Spezialitäten in luxemburgischen Haushalten zum Menü. Während die Restaurants früher vor allem am Samstagabend und Sonntagmittag rappellvoll waren, führte eine Veränderung im Lebensstil seit den 1980er Jahren – insbesondere durch die Zunahme der Erwerbsbeteiligung von Frauen – zur Einführung von Tagesmenüs in vielen Lokalen. Diese Neuerung machte es möglich, auch unter der Woche die Freuden eines Restaurantbesuchs zu genießen.

Dem Wandel unserer Konsumgewohnheiten folgte logischerweise eine Anpassung und Erweiterung des Angebotes. In den vergangenen zehn bis zwanzig Jahren hat sich in Luxemburgs gastronomischer Szene eine deutliche Veränderung vollzogen. Während es früher vorwiegend lokale Restaurants gab, locken heute Sushi-Bars, Tapas-Restaurants und andere internationale Gourmettempel. Die Anzahl der italienischen Restaurants – die, bedingt durch die vielen Gastarbeiter, ohnehin zu den ersten gehörten, die es in großer Zahl hier gab – hat sich in den letzten zwanzig Jahren fast verdreifacht, während beispielsweise asiatische Lokale um über 150 Prozent zugenommen haben.





Die kulinarischen Vorlieben eines Landes reflektieren dessen kulturelle, soziale und wirtschaftliche Entwicklung. Mit der fortschreitenden Internationalisierung Luxemburgs wird auch seine Gastronomie weiter geprägt und transformiert. Man könnte argumentieren, dass diese Veränderung der Essgewohnheiten eine Gefahr für die kulinarische Identität Luxemburgs darstellt. Doch Kulturen sind ständig im Wandel. Anstatt den Verlust der traditionellen Küche zu beklagen, sollten wir die Möglichkeit feiern, dass Luxemburg eine kulinarische Fusion erlebt, in der alte und neue Einflüsse koexistieren.

Kunst, Kultur und Küche

In diesem Herbst lenken zwei bemerkenswerte Ausstellungen in Luxemburg den Blick auf das Thema. „Hors-d'œuvre" im Cercle Cité beschäftigt sich mit der Kunst und Ästhetik des Essens, während „All you can eat" im im Lëtzebuerg City Museum die sozialen und kulturellen Aspekte von Nahrung untersucht und wie diese unsere Beziehung zum Essen geprägt haben. Beide Ausstellungen setzen sich kritisch mit unserer Esskultur auseinander und werfen Fragen zu Themen wie Konsum, Nachhaltigkeit und Gesundheit auf. Die Ausstellungen laden dazu ein, über den Tellerrand hinauszuschauen und zu erkennen, dass Essen stets ein Spiegel der Gesellschaft ist, in der

es serviert wird. Mehr darüber in der diesjährigen November-Ausgabe von KACHEN – das Magazin ist Partner beider Ausstellungen!

Die Zukunft der luxemburgischen Küche

Es gibt Bestrebungen, die traditionelle Küche zu bewahren. Von Kochkursen, die alte Rezepte wiederbeleben, bis hin zu lokalen Festivals, die die traditionelle luxemburgische Küche feiern – das Land ist bemüht, sein kulinarisches Erbe zu erhalten und gleichzeitig neue Geschmacksrichtungen zu integrieren.

Inmitten dieser Entwicklung steht das KACHEN-Magazin seit fast zehn Jahren dafür, wie man Traditionen bewahrt und sich gleichzeitig der Moderne öffnet. Als einzige kulinarische Publikation des Landes widmet es sich der Erhaltung und Feier der luxemburgischen Küche, bringt aber gleichzeitig frische, moderne Ansichten und Rezepte in die Haushalte der Luxemburger. Damit leistet KACHEN einen wichtigen Beitrag zur Bewahrung und Weiterentwicklung der luxemburgischen Gastronomie.

Kniddelen oder Sushi?

Die Frage ist nicht, ob Kniddelen besser sind als Sushi oder ob Hummus und Falafel die Bouneschlupp



Kniddelen



Foto und ©: Kachen Magazin

ersetzen können. Die Frage ist, wie wir als Nation wachsen und uns verändern und dabei gleichzeitig unsere reiche Vergangenheit ehren und schätzen können. Denn, egal ob traditionell oder modern, Essen bleibt ein zentrales Element unserer Identität, das uns vereint und zugleich weiter vorantreibt. Die Herausforderung und die Schönheit liegen darin, dieses Erbe auf der einen Seite zu bewahren und auf der anderen Seite offen für Neues zu sein.

Während wir also unsere Gabeln in das Mosaik der modernen, globalisierten Küche tauchen, erinnern wir uns daran, dass jeder Bissen eine Geschichte erzählt – eine Geschichte von Veränderung, Anpassung und letztendlich von Überleben. Die Küche Luxemburgs ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie Tradition und Moderne sich

nicht gegenseitig ausschließen, sondern ein harmonisches Ganzes bilden können. Mit einem genussvollen Lächeln können wir also sagen: Prost auf die Reise, auf das Alte, das Neue und alles dazwischen! Denn in der Fusion der Aromen, in der Mischung der Geschmäcker finden wir letztendlich die Essenz dessen, was es bedeutet, menschlich zu sein. ■■■

Bibi Wintersdorf

ist Autorin der historischen Bücherreihe „Luxemburg in den 50/60/70/80er Jahren“, für die sie mit mehreren Preisen ausgezeichnet wurde, sowie des Kochbuchs KACHEN, in dem sie vor allem ihre eigenen Familienrezepte festhielt. Das Buch inspirierte sie 2014 zur Gründung von Luxemburgs einzigem Food- und Lifestyle-Magazin KACHEN, das sie bis heute als Chefredakteurin leitet.