

Schlachtplatte de luxe und rustikal

Gedanken, Gefahren und gute Adressen zu einem Winterklassiker

„Material und Arbeit haben ein Recht, nicht alle Jahre durch neue Modeströmungen entwertet zu werden“. Der Wunsch des Architekturkritikers Adolf Loos gilt auch im Kulinarischen. Das Anbringen von Zierleisten kaschiert oft nur mangelhafte Qualität. Die neckische Kapuzinerkresseblüte mag das blasse Tomatenachtel verdrängt haben, es bleibt die Frage: „Was will uns die Küche damit sagen?“

Klassiker und bewährte Derbheiten scheinen noch am ehesten immun gegen Verhübschungsbemühungen. Eine mit Blümelein allerliebste verzierte Schlachtplatte wäre schlechterdings nur lächerlich. Die Schokoladensauce ist zwar weit vorgedrungen, eine Blutwurst wird sie (hoffentlich) niemals beflecken. Und gerade zur Schlachtplatte passt eine weitere Maxime der klassischen Architektur: „Veränderungen der alten Bauweise sind nur dann erlaubt, wenn sie eine Verbesserung bedeuten.“ Unter solchem Blick wäre auch die neuerdings so beliebte Dekonstruktion der mächtigen Schlachtplatte zu beurteilen. Der Schwarze Adler in Oberbergen gilt in dieser Hinsicht als Pionier. Seit Jahren schon pflegt man dort die seltene Kunst, einen ruralen Genuss in einzelne Komponenten zu zerlegen und diese zu einem sinnlichen Mehrgänger neu zu fügen (3. und 4. Dez., 38 Euro, Tafelmusik vom „Rindfleisch Quintett“). Auch im Storchen in Schmidhofen bei Bad Krozingen gehört die Schlachtplattenveredlung zur Tradition, serviert werden vier Gänge von Schweineschnäuzle und Saumagen bis Leberwürstle und Birnenschnitz (34 Euro, am 15. und 16. Nov.).

Auf dem Weg zur Schlachtplatte de luxe ist die Grenze zur Dekadenz freilich bald erreicht - auf dem Parkplatz vor dem Schlachtfestziel sollten Coupés und Fahrzeuge mit Anhängerkupplung in einem gesunden Verhältnis zueinander stehen. Ohne Erdung gerät der traditionell singuläre Charakter eines Schlachtfestes schnell zum beliebigen Event. Zum Ideal zählt nun mal das persönlich bekannte, hausgeschlachtete, vor Ort verwurstete Schwein. In diesem Sinne gibt es nur noch wenige Gasthäuser, in denen Anlass, Ambiente und Gäste einmal im Jahr zum stimmigen Menü verschmelzen. Im Adler in Ried bei Tegernau ist dies so. Der idyllisch über dem kleinen Wiesental gelegene Traditionsgasthof wird am ersten Adventssamstag und Sonntag zum Ziel für jene, die einen Sinn fürs kulinarische Ritual am Originalschauplatz haben. Sonnige Tourenmöglichkeiten zum Kalorienabbau beginnen direkt vor der Gasthaustür.

Ohnehin spricht manches dafür, die Leberwurst im Darm zu lassen: der 1968 in Unter Albis bei Zürich gegründete „Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste“ (www.vbl.org), leistet in dieser Hinsicht einige Aufklärungsarbeit. Bewertungskriterien und Degustationshinweise des VBL kreisen um die ewigen Werte der Schlachtplatte. Schon die Wunschliste des VBL bezüglich Konfektionierung und Oralhaptik von Blut- und Leberwürsten zeigt, dass Basisqualität keine Selbstverständlichkeit ist: Abbinden mit Schnur, statt Metallabklemmer. Freundlich praller Antlitz, statt Pfluderschlauch. Beim Anstechen darf die Wurst spritzen, es soll aber kein Fettsee entstehen. Übermäßige Feinheit der Körnung macht die Wurst langweilig. Der Lebergeschmack soll präsent, aber nicht penetrant sein. Der Gang auf dem schmalen Grat gehört eben auch bei der Schlachtplatte zu den kulinarischen Tugenden. Bevor ein Zwangskreativer auf die Idee kommt, eine Blutwurst in Kakaovelours zu hüllen, wie wär's mit ein paar Wacholderbeeren im Weinsauerkraut. Und mit etwas frischem Majoran wird die Leberwurst erst recht zur Lebenswurst.