

Spaghetti ohne Sauce, bitte

Ich schreibe diese Kolumne in Sancerre – bei einem eben-
solchen Glas Wein und bei äußerst guter Laune. Für die
Reise, die mich durchs Burgund und durchs Tal der Loire
an den Atlantik führt, habe ich mir vorgenommen, ein
paar Dinge zu prüfen. Weil ich schon lange nicht mehr in
Frankreich war, will ich sehen, ob die Leute hier tatsäch-
lich so frustriert sind, wie man als Nachrichtenkonsument
vermuten könnte, (vorläufige Antwort: *pas du tout*; *dt. kei-
neswegs*), ob man hier nach wie vor besser isst als anders-
wo (ebenfalls *pas du tout*, aber das spielt wie überall keine
Rolle, wenn man sich ein paar gute Tipps geben lässt), und,
drittens, ob die französischen Kinder wirklich so viel bes-
ser erzogen sind, wie es die amerikanische Wahl-Französin
Pamela Druckerman in ihrem Buch *French Children Don't
Throw Food* beschreibt. Vor allem interessiert mich das
Themengebiet Kinder und Kulinarik – in unseren Gefilden
bekanntlich eine Kampfzone.

Ganz offensichtlich gibt es in Frankreich mehr Kinder
in den Restaurants als in der Schweiz. Das ist nicht überra-
schend – die durchschnittliche Anzahl kleiner Gäste in ein-
nem angesagten Zürcher Lokal beträgt, in Ziffern: 0. Dazu
kommt, dass die Franzosen einfach sehr, sehr viele Kinder
haben. Die Chance, dass sich ein paar davon zum Zeitpunkt
X in einem Bistro aufhalten, ist entsprechend hoch. Wichti-
ger als die Menge ist aber das Essverhalten der *petits*. Und
hier erweist sich Madame Druckermans Behauptung als
komplett zutreffend. Die Serviette sitzt, es wird gegessen,
was auf den Tisch kommt (also mehr als nur die Pommes),
und fällt dennoch mal ein
Glas, genügen ein paar jener
gros yeux (*dt. große Augen*),
von denen Druckerman so
viel hält, um die Dinge wieder
ins Lot zu rücken.

Bei uns ist es höchst un-
üblich, auf solcherlei Dinge
zu pochen. Als wir vor sieben
Jahren unsere Tochter Mina
bekamen und ankündigten, sie nach französischem *com-
ment* (*dt. Regel*) erziehen zu wollen, wurden wir derart schief
angeschaut, dass es uns nicht überrascht hätte, wenn die
Kinderschutzbehörde geklingelt hätte. Heftiges Kopfschüt-
teln provozierte vor allem die Regel, das Kind nicht nur von
allem probieren zu lassen, sondern auch nichts nachzurei-
chen, bis die erste Portion aufgegessen ist. Viele Leute, auch
in unserem Freundeskreis, sehen das komplett anders.

In deutschsprachigen Ländern sollen Kinder Essen
nicht essen, sondern – autorisiert von namhaften Erzie-
hungsratsgebern – „entdecken“. Was das konkret bedeutet,

davon konnten wir uns ein Bild machen, als wir mit ei-
ner befreundeten Jungfamilie im altherwürdigen Rössle
in Braz zu Gast waren. Ihr kleiner Ludwig entdeckte dort
allerhand, unter anderem, dass Spätzle vereinzelt kleben
bleiben, wenn man sie kräftig an die Wand wirft. Noch
heute suchen wir das Gebäck des Rössle bei jedem Besuch
nach Teigresten ab.

„Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“ klingt nach
dem Gegenteil von Jean-Jacques Rousseaus „natürlicher“ Er-
ziehung – aber eigentlich ist es eher unnatürlich, einem Kind
Optionen zu präsentieren, die es allenfalls mögen könnte oder
nicht. Oder können Sie sich eine junge Amsel vorstellen, mit
hungrig aufgerissenem Schnabel, die dankend mit dem Flügel
abwinkt, wenn die Eltern mit Würmern angefliegen kommen?
Oder Steinzeitkinder, die meckerten, weil es schon zum zwei-
ten Mal die Woche Mammut mit Preiselbeeren gab?

Um über den Tellerrand hinausblicken zu können, muss
man erst mal an den Tellerrand gelangen. Wirklich entde-
cken tun wir Menschen Dinge dann, wenn wir uns aus un-
serer Komfortzone wagen. Essen kann ein großes Abenteuer
sein, und eine Schule der Toleranz. Wie sollen unsere Kinder
lernen, mit fremden Kulturen umzugehen, wenn sie nicht
mal mit Blumenkohl zurecht kommen?

Deshalb bestehen wir seit sieben Jahren auf Experimen-
tiermut und geleerte Teller. Das funktioniert erstaunlich
gut. Weder hat Mina eine Essstörung entwickelt, vor der die
Köchin und Eltern-Kolumnistin Samira Schuler bei strikten
Tischregeln warnt, noch scheint sie uns für unsere Strenge zu

hassen. Falls sie sich irgendwann
mal weigern sollte, Schnecken
aus ihren Häuschen zu pulen
(momentan ihr Lieblingsessen),
dann höchstens aus Mitleid mit
den Tieren.

Etwas schwierig gestaltet sich
das Unterfangen, unsere Metho-
de im erweiterten Umfeld zu tes-
ten. Seit sich herumgesprochen

hat, was bei uns alles auf den Tisch kommt, reagieren Minas
Kindergartenfreunde mit vornehmer Zurückhaltung auf Ein-
ladungen – zumindest, wenn sich diese über die Essenszeit
erstrecken. Nach einem überraschend erfolgreichen Mittag-
essen schrieb mir meine Frau neulich, sie hätte jetzt eine Liste
von Gerichten gemacht, die bei Fünf- bis Achtjährigen gut an-
kommen: „Spaghetti mit Tomatensauce“, schrieb sie. Das gab
es heute? fragte ich. „Ja.“ „Und die Liste?“ „Das ist die Liste.“

Später stellten wir dann fest, dass wir sie doch noch um
ein Gericht erweitern können: Manche Kinder mögen Spa-
ghetti lieber ohne Tomatensauce.



Niko Stoifberg lebt und
schreibt in Luzern.
Sein Debütroman „Dort“
ist 2019 bei Nagel &
Kimche erschienen.
www.stoifberg.com

***Können Sie sich eine junge
Amsel vorstellen, mit hungrig
aufgerissenem Schnabel,
die dankend mit dem Flügel
abwinkt, wenn die Eltern mit
Würmern angefliegen kommen?***