



Menü

Man nehme: 20 TeilnehmerInnen des 5. taz Panter Workshops, vier leere Seiten und ein Thema. Ihnen einen guten Appetit!



Es ist später Nachmittag. Ein idyllisches Reihenhaus, eines von vielen. Eine Grillparty. Die Männer stehen am Feuer, wenden das rohe, blutige Fleisch mit ihrer Waffe, der Grillzange. Währenddessen rühren die Frauen das Dressing für den Salat an. Das ist das heutige Jäger-Sammler-Prinzip: Der Mann erlegt das Tier nicht mehr selbst, er gibt ihm aber noch den Rest. **BEEFI!**, das Magazin „für Männer mit Geschmack“, sieht das auch so: Fleisch sei männlich und Frauen sollten endlich aufhören, am Fleischkonsum der Männer herumzunörgeln. Alles Käse? Sind Wurst und Käse keine Frage der Rollenverteilung, sondern vielmehr eine Frage der Moral?

Haben Veganer den Anspruch, bessere Menschen zu sein? Fest steht: Der vegane Markt wächst – wie auch der Biomarkt. Die Auswirkungen sind zum Teil skurril: Wenn ein Molkereikonzern eine Firma mit veganen Produkten aufkauft, sind die Produkte dann wirklich noch vegan? Überhaupt: Ist Tofu das neue Fleisch? Oder werden gar Insekten zukünftig unseren Proteinbedarf decken? Essen ist ein Kulturgut. Es wird gefeiert, besungen und bemalt. So finden die beiden Brotbeläge immer wieder Eingang ins Reich der ernsten und nicht ganz so ernst gemeinten Kunst. Von Helge Schneiders „Bonbon aus Wurst“ bis zur eigens zu Ehren der Wurst komponierten Arie von Esther Hilsberg: Mu-

sik und Wurst lassen sich durchaus kombinieren. Was beim Essen gesund ist, ist einigermaßen definiert. Doch ist nicht die Art der Nahrungsaufnahme genauso wichtig wie die Art der Nahrung an sich? Möglicherweise ist es ja gesünder, mit Familie oder Freunden genüsslich ein Steak mit Pommes zu verdrücken, als alleine und in Eile ein Kraftprotzbrot mit Grünkern-Aufstrich? Ernährung ist immer auch eine Kostenfrage. Zum einen sind es Kosten für den Einzelnen, hängt die Art des Essens doch nicht unwesentlich von der Dicke des Geldbeutels ab. Zum anderen verursacht sie Kosten für die Umwelt. Treibhausgase und Wasserverschmut-

zung sind nur zwei von vielen Nebenefekten bei der Fleischproduktion – aber auch für die Käseherstellung. Kühe stoßen Mathangas aus. Auch die EU-Agrarpolitik verdient einen kritischen Blick hinter die Kulissen: Momentan tragen Subventionsrichtlinien dazu bei, Umweltverschmutzung mit zu finanzieren. Was für eine Reform wäre sinnvoll, um hier zu anderen Ergebnissen zu kommen? Ob also Wurst und Käse aus moralischer, religiöser, musikalischer, politischer oder evolutionsgeschichtlicher Sicht betrachtet werden, ist eines klar: Sie sind mehr als nur die Bestandteile einer Brotzeit. **ANNA RENNER, FLEXITARIERIN, KATJA BARTHOLD, TEILZEIT-VEGETARIERIN**

# Wurst & Käse

## Der Ritter

**BERLIN** Zum Blutwurstritter geschlagen: Marcus Benser aus Neukölln

Samstagmorgen auf dem Karl-Marx-Platz in Neukölln. Es ist Markt. Türkische Verkäufer preisen ihre Ware an: „Aubergine! Aubergine!“ Am Straßenrand das Reisebüro Çobak, ein Spiel- und Wettcafé, eine Dönerbude, ein arabischer Süßwarenladen, um die Ecke trinken Männer Tee. Im Schatten eines Baums eine Fleischerei – die Blutwurstmanufaktur von Marcus Benser. Ein altes Ehepaar betritt den Laden. „Der Meister kommt gleich“, ruft eine der Verkäuferinnen. Um ihre Köpfe kreist eine Fliege. Von der Decke hängt Salami. Zum Trocknen und Reifen. Im Schaufenster der Blutwurstmanufaktur hängen Zeitungsausschnitte. Dazwischen ein Bild: Zwei Schweine baumeln an Fleischerhaken, daneben der Meister Marcus Benser, 36 Jahre, schlank, mit Brille, kurz rasierten Haaren, weißem Kittel und breitem Grinsen. Marcus Benser ist Fleischer in der siebten Generation, dreifacher Sieger des internationalen Blutwurstwettbewerbs der französischen „Bruderschaft der Blutwursttritter“. Der Pokal steht direkt neben der Ladentür auf der Theke. Einen halben Meter groß, der Sockel aus Marmor. Tim Mälzer und MTV haben mit ihm Sendungen produziert. Das Schloss Bellevue zählt zu seinen Kunden. „Es geht um ein Revival der Blutwurst“, sagt Benser. Durch hohe Qualität will er die Blutwurst aus der Kantine- und Schmutzdecke holen. Durch mediale Präsenz im Gespräch bleiben. Im Internet wirbt Marcus Benser mit einem Bild, auf dem seine

blutverschmierte Hand zu sehen ist. „Ein Schnappschuss, der aus dem Leben gegriffen ist“, sagt Benser. Einige Kunden und Kollegen hielten das für unseriös. Andere seien begeistert: „Genau so geht es doch mittendrin zu.“ Alte Frauen mit Einkaufswagen, ein Handwerker in Arbeitskluft und eine junge Mutter mit Kinderwagen kommen in den Laden. Einige kennt Marcus Benser persönlich. Muslime kaufen bei ihm nicht ein. „Für Muslime ist bereits das Schwein neben dem Rind im Schaufenster ein Ausschlusskriterium.“ Gut die Hälfte der Kundschaft komme aus dem Neuköllner Kiez, der Rest aus ganz Berlin. „Vor dem Geschäft parkt auch schon mal der Daimler aus Grunewald.“ Hinter der Theke geht es zur ehemaligen guten Stube. „Da stand 1870 das Sofa des Meisters, heute ist hier die Küche für den

Mittagstisch.“ Eine gewundene Steintreppe führt in den Keller. In den Ecken hängen Spinnweben. Marcus Benser öffnet eine rostige Tür. In der Kammer dahinter steigt Rauch auf. Fleisch hängt von der Decke. „Hier wird geräuchert“, sagt Benser. Zerlegt wird in den Räumen von 1870 nicht mehr, sondern in dem weiß gekachelten Anbau aus den 70ern. Für den Partyservice liegen zehn Spanferkel in Lake. Noch müssen sie gebacken werden. „Kross wie Keks muss das werden.“ An den Wänden hängen Rezepte. Rezepte zum Zubereiten von 125 Kilogramm Speck. Davor steht ein Metallgestell mit Fenchelwurst und Kirschwassersalami. 60 Wurstsorten hat Benser im Sortiment. Im Kühlraum ist der Fleischgeruch stechend. Neben den Blutwürsten liegen Schaufele, geräucherte Schweineschultern, eine badische Spezialität. „Für die Schwaben aus dem Prenzlauber Berg“, sagt Benser. Daneben Knochen und Schweinefüße, die von Jugoslawen und Afrikanern gekauft würden. In einem Karton sind Blutbeutel gestapelt. Die höchste Wertschätzung ist für Benser, am Ende eines Tages auf der Straße auf einen Kunden zu treffen, der ihn für seine gute Wurst lobt. „Das kann dir als Bankangestellter nicht passieren.“ Der Vater hätte Marcus Benser lieber hinter dem Bankschalter gesehen. Nach sechs Generationen Fleischer sollte aus dem Jungen etwas anderes werden. Benser schloss die Banklehre ab. Doch er wollte keinen Tag länger in diesem Beruf arbeiten. Marcus Benser wollte lieber Ritter werden. **CLAUDIA KORNMEIER, KÖRNERFRESSERIN, NICOLAI KLEMKE, VIELFRASS**

„Die zehn Spanferkel für den Partyservice müssen kross wie Keks werden“

MARCUS BENSER



Gegrinst wird immer: Marcus Benser, 36, umgeben von Blutwürsten und Knochen  
Foto: Philipp Weiskirch

## Die Königin

**BETTELHOFEN** Zur Käsekönigin gekrönt: Mona Weber aus dem Allgäu

Die Königin hat keinen Käse im Haus. Mona Weber öffnet ihren Kühlschrank, schaut hinein und findet nichts. Sie schließt den Kühlschrank wieder, dreht sich um und schweigt. Sie sagt dann: „Das tut mir jetzt aber sehr leid, dass ich keinen Käse habe.“ Sie entschuldigt sich, denn sie, die 19-Jährige aus Bettelhofen im Allgäu, ist die einzige Käsekönigin in Deutschland. In ihrem Leben hat sich schon immer alles um Käse gedreht. Die Eltern hatten einen Bauernhof mit Milchwirtschaft in Bettelhofen. „Da gibt es mehr Kühe als Einwohner“, sagt Mona Weber. Gerade lässt sie sich in Wangen im Allgäu zur Milchwirtschaftlichen Laborantin ausbilden. Sie lernt Milch zu prüfen, die zu Käse verarbeitet wird. Dass sie seit zwei Jahren Käsekönigin ist, hat sie ihren Kolleginnen aus dem Labor zu verdanken. „Alle haben gesagt: Mach das Mona, du bist dafür ideal“, erzählt sie. Mona Weber trat zur Wahl an. Eine spontane Entscheidung. „einfach so“, sagt Mona Weber. Doch jetzt gefällt ihr die Aufgabe. Weinköniginnen gibt es viele, schon seit 1931. Die Käsekönigin gibt es nur einmal in Deutschland, erst seit 2002. Es gibt noch Milchköniginnen, Gurkenköniginnen, Apfelköniginnen und Weißbierköniginnen. Alle 80 Königinnen treffen sich einmal im Jahr zum Produktköniginnentreffen. Neidisch ist Mona Weber vor allem auf die nie leer werdenden Weingläser der Weinköniginnen: „Die Weinköniginnen haben immer etwas zum Festhalten und Trinken.“ Repräsentieren. Darstellen. Bezauern. In der Stube ihres Elternhauses,

in der ein niedriger Tisch aus dunklem Holz und zwei bequeme Polstersessel zum Sitzen einladen, empfängt sie ihre Gäste. Auf den Tisch hat sie ihre bestickte, goldene Schärpe und eine zarte, silberne Krone gelegt. Die zwei Utensilien einer jeden Käsekönigin. Auf der Schärpe steht in roten Buchstaben: „Allgäuer Käsekönigin“. Die Kür der Käsekönigin, das ist der Versuch der Branche, dem Käse etwas Majestätisches zu geben. Alleine hat er das offensichtlich nicht. Doch jetzt hat er die Königin. Ein schmales Gesicht mit blauen Augen, blondem, fast schulterlangem Haar. Sie ver-

„Du musst nur nach der Käsekönigin fragen, die kennt hier jeder“

MONA WEBER



Gelächelt wird immer: Mona Weber, 19, leiht dem Käse ihr Gesicht  
Foto: David Köndgen

schränkt die Hände hinter dem Rücken, lächelt gekonnt in die Kamera. Der Käse hat sie zum Profi gemacht. Sie geht auf Käsemessen und zu Eröffnungen von Käseläden. Sie geht zum Tag der offenen Tür in Käsereien und zum Empfang des Regierungspräsidenten. Sie hat sogar die Kanzlerin getroffen. In Lindau, beim Wahlkampf. „Manchmal stehe ich den halben Tag irgendwo und muss immer lächeln“, sagt Weber. Sie steht oft zwischen Käsern und Landwirten, die sich mit ihr, der Königin, und dem Käse ablichten lassen. „Oft bin ich nur Deko“, sagt sie. Das „ist manchmal schon anstrengend“. Das ist aber „keinesfalls erniedrigend“, schiebt sie hinterher. Es sei ihre Aufgabe, ein Ehrenamt, für das sie sich entschieden habe. Ihr Arbeitgeber habe ihr für die „mindestens 50 Termine“ freie Tage gegeben. Für die Förderung stehen Regionalverbände. Bei der Frage nach ihrem Lieblingskäse zögert sie für Sekunden. Zu groß ist die Vielfalt des Produkts, für das sie steht. Sie lächelt und sagt: „Bergkäse und Camembert. Ganz typisch hier aus dem Allgäu, einfach ein Genuss.“ Die Wertesprüche fallen schnell. Damit verbunden ist auch die Steigerung ihrer Bekanntheit. „Du musst nur nach der Käsekönigin fragen, die kennt hier jeder“, sagt Mona Weber. Hier, im Allgäu. Der Käse machte Mona Weber zur Königin. Er selbst liegt zu Hause im Kühlschrank. Oder eben auch nicht. **DAVID KÖNDGEN, LYONER-NARR**