

Der Tagesspiegel, 4.10.2009

Neues aus Hummerland

Hier zu Lande wird der Hummer gern auf Silber serviert. In Neuengland gibt es ihn auf Pappe und mit Pommes. Und weil die Wallstreet schwächelt, ist der Lobster günstig wie lange nicht mehr. Eine Kostprobe im amerikanischen Maine.

Schwitzend und lächelnd steht der Koch in seiner engen Lobsterhütte vor einem Topf von so gigantischen Ausmaßen, als würde hier für die gesamte Touristeninvasion im neuenglischen Küstenörtchen Rockport Eintopf nach Hausfrauenart gekocht. „Roy Moore Lobster Co.“ ist eine vom Salzwasser grau gebleichte Bretterbude, direkt an den Hafen genagelt, mit Blick auf die im Atlantik schaukelnden Fischerboote. Der Chef schmeißt die Hummer, die einen eben noch mit ihren kugeligen Augen aus dem türkisfarbenen Tank angestarrt haben, kopfüber in den Topf mit kochendem Meerwasser. Angeblich schreien die Schalentiere ein letztes Mal dabei auf, aber nur ganz leise.

Im Trubel der Imbissbude wäre es ohnehin nicht zu hören.

In den „Lobster Shacks“, die überall an der neuenglischen Küste stehen, ist der Hummer kein vornehmer Festschmaus von der Silberplatte, sondern Fast Food, kulinarisches Selbstverständnis und touristische Hauptattraktion. Malerisch stapeln sich in den Vorgärten der Fischer die bunten Hummerfallen, als Schlüsselanhänger oder Kuscheltier kann man das Tier mit nach Hause nehmen.

Einst war das nahrhafte, eiweißhaltige Hummerfleisch hier billigstes Grundnahrungsmittel. Vertragsknechte aus Europa, die ihre Schiffspassage in die neue Welt mit vorübergehender Leibeigenschaft bezahlten, bekamen so oft Lobster zu essen, dass sie am Ende protestierten: Zweimal die Woche reiche ihnen.

Heute wird der „Homarus americanus“, der etwas größer als der europäische ist und nicht so rar (am seltensten und daher am teuersten ist der bretonische), gern auf weichem Brötchen verkauft, zur Suppe verarbeitet oder als ganzes Tier wie Currywurst im Pappschälchen serviert. Man sitzt auf rustikalen Holzbänken unter freiem Himmel, es riecht nach Meer, weitem Horizont und Strand.

Ted Kennedys liebstes Hummergericht war der „Lobster Stew“, ein Eintopf aus gekochtem Hummerfleisch, Fond, Butter, Zwiebeln, Sherry und Sahne, gewürzt mit Paprika und Schnittlauch. Neuenglisches Traditionsgericht ist auch die passierte Hummercremesuppe „Lobster Bisque“. Beim „Lobster Newberg“ wird das Fleisch in Sherry-Cognac-Sahne-Sauce gegart, beim

populären „Lobster Thermidor“ wird das Schwanzfleisch in Béchamelsauce mit Parmesankäse im geöffneten Lobsterpanzer überbacken. Hier am Meer ist die Zubereitung allerdings ganz puristisch. Nur Zitrone und zerlassene Butter kommen an das weiße kräftige Fleisch, als Beilage werden traditionell Maiskolben und Weißkohlsalat gereicht, das kostet dann 12 bis 15 Dollar. (Je größer das Tier, umso höher ist der Preis pro Pfund.) Viele bestellen sich noch Pommes mit Ketchup oder frittierte Zwiebelringe dazu.

Als Ausrüstung erhält der Gast einen Schalenknacker, zum „Jumbo“, der über zweieinhalb amerikanische Pfund wiegt (circa 1200 Gramm), gibt es noch einen schlagkräftigen Holzhammer dazu. Das Plastiklätzchen, das wie eine umfunktionierte Supermarkttüte aussieht, schnürt man sich besser um. Denn das Essen halbwegs manierlich zu bewältigen, ist kaum möglich. Das soll es auch nicht sein. Alle zehn Finger sind im Einsatz. Die Scheren werden abgeknackt, ihr weiches, gummiartiges Fleisch herausgepuhlt, der muskulöse wendige Schwanz – sozusagen das Filetstück – wird vom Rumpf abgetrennt und aufgebrochen und aus den acht dünnen Beinchen das letzte Fleischfitzelchen herausgesaugt. Bis nichts Essbares mehr von dem Tier übrig bleibt, nur noch Schale und die düsteren Eingeweide, die Leber und der Verdauungstrakt.

Obwohl sich die Delikatesse in den USA auch als farblich stimmiges Weihnachtszeitessen etabliert hat, ist die Hauptsaison im Sommer und zieht sich bis in den Oktober hinein. Dann wandern die Meerestiere wieder zurück in tiefere Gewässer.

Der Hummer ist ein wunderliches Wesen. Wenn sich die Tiere paaren, was nur nach der Häutung funktioniert, muss sich das Weibchen schnell wieder davonmachen, sonst wird es vom eigenen Gatten gefressen. In den Tanks der Hummerbuden und Fischereiläden müssen ihre Scheren wie die eines Schwerverbrechers mit gelben Gummibändern zugeklemt werden, damit sie sich nicht gegenseitig auseinandernehmen.

Bevor er mit fünf bis sieben Jahren die Größe erreicht, dass er gefischt und gegessen werden kann, hat er sich bis zu 20 Mal gehäutet. Vor jeder Häutung wird seine Schale porös und platzt an der Rückennaht auf. Verletzlich nackt sitzt das Tier dann in einer Höhle, isst nachhaltig seine eigene abgebröselte Schale auf und kommt erst wieder zum Vorschein, wenn ihm nach ein bis zwei Wochen ein neuer Panzer gewachsen ist. Anfangs ist der noch so weich, dass er sich mit der bloßen Hand aufknacken lässt.

Manche halten die sogenannten Softshell Lobster, die fern der Küste selten zu bekommen sind, da sie in der Regel gar nicht verschickt werden, für besonders lecker, ihr Fleisch für zarter und auch süßlicher. Wer sie ordert, sollte wie beim Schuhkauf für Kinder eine Nummer größer nehmen, da weniger Fleisch in der Schale ist. Das frische, unzubereitete Pfund kostet in diesem Jahr in den Fischläden rund 4,99 Dollar.

Der Preis für Lobster, der sich nach der Wall Street richtet, wie es heißt, ist so

niedrig wie lange nicht mehr. Die Kreditkrise hat die Großhändler in Kanada hart getroffen. Normalerweise kaufen sie vornehmlich Hummer aus dem benachbarten Maine aufkaufen (dem US-Bundesstaat, in dem 80 Prozent der amerikanischen Hummer gefangen werden) und weiterverarbeiten. Dadurch ist das Angebot in den USA rapide gestiegen. Dass die Bestände in Neuengland, wo die Fangmengen von Jahr zu Jahr zunehmen, noch nicht gefährlich bedroht sind, liegt unter anderem daran, dass es immer weniger Kabeljau gibt, und der Lobster damit einen seiner wichtigsten Feinde verloren hat. In dem streng regulierten Geschäft ist zudem jeder Fischer verpflichtet, mit genormtem Fangmaß zu arbeiten. Zu kleine und auch zu große Lobster müssen sofort wieder zurück ins Meer.

An der rauen Steinküste Neuenglands liest man in den Lokalzeitungen jetzt Stories von Fischern, die zur Waffe greifen, um ihre Fanggründe zu verteidigen. Bei diesem Bauernkrieg auf See sind selbst Mistgabel und Harpune mit im Einsatz. Denn in schlechten Zeiten wird geplündert. Jeder in Maine zugelassene „Lobsterman“ ist berechtigt, mit bis zu 800 Fangkörben zu arbeiten. Wo er diese im Atlantik aussetzt und mit Bojen markiert, regeln über Generationen etablierte Absprachen, lokale Bräuche und das Faustrecht. Das Lobstergeschäft ist so wild und hart wie das Krustentier selbst, ein echtes Yankee-Geschöpf. Irgendwie meint man es ihm anzusehen, dass es sich nur schwer züchten läßt.

Am Ende wartet auf den König des nordamerikanischen Seafoods der grausamste Tod: Er verbrüht bei lebendigem Leib im brodelnden Kochtopf wie unter Kannibalen. Vor einigen Jahren besuchte der amerikanische Schriftsteller David Foster Wallace das „Maine Lobster Festival“, ein alljährliches Massenspektakel. Sein jetzt auch auf deutsch erschienener Essay „Am Beispiel des Hummers“ (aus dem Amerikanischen von Marcus Ingendaay, Arche Verlag, 12 Euro) ist nicht gerade ein Appetitanreger. Wallace fragt sich angesichts des großen Fressens, bei dem einen die Sauce und das Kochwasser aus den Scheren der Nachbarn anspritzen, wie das martialische Tötungsritual überhaupt so unbemerkt geschehen könne, ja, in vielen Kochbüchern nicht einmal mehr Erwähnung finde. „Ist es eigentlich in Ordnung, aus reiner Freude am Genuss ein fühlendes Wesen in einen Topf mit kochendem Wasser zu werfen?“

Die Besucher des Bostons „Summer Shacks“, einer Indoor-Variante klassischer Atlantikbretterbuden, berühmt bei Feinschmeckern für ihre delikate gedünsteten, nicht gekochten Lobster, scheinen sich darüber keine Gedanken zu machen. Hier stehen die beiden mannshohen Kannibalentöpfe mitten in der großen Halle, direkt neben dem Hummertank, in Neuengland auch Zwinger genannt. Sortiert nach Gewichtsklasse, schwimmen dort die Tiere herum, Kinder spielen mit ihnen wie im Streichelzoo – bevor das schwarzgrüne Wildtier in eine rote Delikatesse verwandelt wird.