

Het Eisbein

Columns - 16 augustus 2018 - Auteur: Merlijn Schoonenboom

Ik heb het gedaan, voor het eerst. Een kreet van afgrijzen klinkt er vanuit mijn tafelgezelschap, maar ik kan m'n ogen niet van de enorme metalen schotel houden. Plompe stukken gekookte aardappel en een dikke klodder zuurkool liggen aan de randen, in het midden een enorme homp vlees, vet en bot, dat in vijftig tinten roze oplicht: het *Eisbein*.

We zitten ongeveer 30 kilometer van Berlijn in een restaurant in de deelstaat Brandenburg, en zijn in een andere wereld geland: hier gaat het niet om de smeltkroes der culturen zoals in de wijk waar we wonen, waar we iedere dag een gerecht uit een ander werelddeel kunnen eten. Hier lijkt de wereld culinair juist stil te hebben gestaan, of beter gezegd: hier lijken vreemde invloeden simpelweg ondenkbaar.

Ongewoon is dat niet, het is meestal het geval als je het Duitse platteland op rijdt, in welk deel van het land je ook bent. In het Noorden de *Bismarck*-haring en de *Grünkohl*, in het Zuiden de *Weißwurst* en de *Knödel*; ik heb ze de afgelopen jaren allemaal voorgeschoteld gekregen. Ooit waren ze in een bepaalde vorm ook in Nederlandse restaurants normaal, maar ze zijn op z'n laatst eind 20ste eeuw als ouderwets overboord gegooid, ten gunste van Aziatisch wokken of hip gestylde hamburgers - zelfs in de provincie.

In Duitsland begon ik die lang vergeten tradities juist wel grappig te vinden - alleen het *Eisbein* ging me steeds nog net iets te ver. Je zou mijn bestelling van dit *Eisbein* of *Schweinshaxe* vandaag dus een uiterste *Mutprobe* in mijn nostalgisch-culinaire ontdekkingstocht kunnen noemen - of een dieptepunt, volgens sommigen aan tafel.

Ook in Nederland komen restaurants op waar de culinaire erfenis wordt gevierd

Hun afgrijzen gaat duidelijk verder dan alleen de zorg om het welzijn van het varken. Er lijkt een breder politiek onbehagen achter te zitten, het vermoeden dat de keuze voor *Eisbein* in het huidige tijdperk een conservatief, wellicht zelfs reactionair statement zou kunnen zijn.

Overdrijven ze? De AfD Berlijn had na zijn verkiezingswinst in 2016 een grote schotel *Hackepeter*, een traditioneel Berlijns gerecht met rauw gehakt en ui op zijn buffetten uitgestald, gekneet in de vorm van de partij-letters. Het was duidelijk een politiek symbool: vlees tegen de vegetarische *Gutmensch*, *Deutschtum* tegen multikulti.

Merlijn Schoonenboom verbindt in zijn maandelijkse column persoonlijke ervaringen met bredere maatschappelijke ontwikkelingen in Duitsland

Toch is de interesse voor culinaire traditie op zichzelf allerm minst 'rechts'. Ook de Duitse stedelijke elite heeft die namelijk sinds enige tijd herontdekt. In Berlijn zat ik kort geleden in een restaurant met Michelin-ster, waar we voor een enorm bedrag iets met rode bietjes kregen voorgeschoteld. De kelner kwam er keurig bijstaan om ons de achtergrond ervan uit te leggen, terwijl hij met zijn pink een paar centimeter boven mijn bord de ingrediënten aanwees.

De bietjes maken deel uit van een succesvolle trend in Duitsland waarin 'de regionale keuken' wordt herontdekt, inclusief worsten en varkensbenen. Die trend is natuurlijk in heel Europa te zien, ook in Nederland komen min of meer hippe restaurants op waar de culinaire erfenis wordt gevierd; zelfs het Rijksmuseum, zelfverklaard schatbewaarder van de Nederlandse identiteit, brengt in zijn restaurant 'het verhaal van Nederland' op het bord.

In Nederland is het alleen moeilijker culinaire tradities 'rechts' in te lijven. Ik weet niet hoe Wilders zijn partijbijeenkomsten culinair verzorgt, maar als hij historisch correct wil zijn, kan dat niet alleen met pannenkoeken of haring. Zelfs Indonesisch is in zekere zin 'typisch Nederlands' te noemen, en de VOC bracht 400 jaar geleden al kruiden naar de Nederlandse provincie die een AfD'er principieel niet in zijn eten zou doen.

Duitsland kent minder culinaire kruisbestuiving, dus misschien ligt de herontdekking van de traditie daarom net wat gevoeliger. Het *Eisbein* voor mijn neus kan de authentieke oervorm zijn die in het Michelin-sterren-restaurant tot nieuwe trend wordt verheven. Maar het kan net zo goed een fantasieloos vasthouden aan overleefde tradities, en inmiddels zelfs een bewuste verdediging tegen de oprukkende invloed van het vreemde zijn.

De smaak is uiteindelijk het enige criterium. Dus zet ik mijn vork vol overtuiging in het vlees, terwijl het gezelschap gespannen afwacht.

Dit is een artikel gedownload via [duitslandinstituut.nl](https://www.duitslandinstituut.nl).

Artikel: <https://www.duitslandinstituut.nl/artikel/27567/het-eisbein>