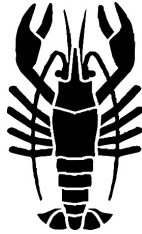


**DAVID
FOSTER
WALLACE**



**AM
BEISPIEL
DES
HUMMERS**

Aus dem Amerikanischen
von Marcus Ingendaay

Kiepenheuer & Witsch

1. Auflage 2010

Titel der Originalausgabe: *Consider the Lobster*

Copyright © 2005 by David Foster Wallace

All rights reserved

Aus dem amerikanischen Englisch von Marcus Ingendaay

© 2008, 2010 by Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG, Köln

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Umschlaggestaltung: Barbara Thoben, Köln

Umschlagmotiv: © Fotolia/Scusi

Gesetzt aus der Aldus und der Helvetica Condensed Black

Satz: Pinkuin Satz und Datentechnik, Berlin

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

ISBN 978-3-462-04126-2

Alljährlich Ende Juli lässt es die Midcoast von Maine so richtig krachen. Dann nämlich steigt an der Westflanke der Penobscot Bay, dem Nervenzentrum der regionalen Hummerindustrie, ein erstklassig vermarktetes Mega-Event namens Maine Lobster Festival. Jener mittlere Küstenabschnitt, die Midcoast, erstreckt sich von Owl's Head und Thomaston im Süden bis hoch nach Belfast im Norden. (Womöglich sogar bis nach Bucksport, aber wir sind auf der Route 1 nie über Belfast hinausgekommen, denn wie Sie sich vorstellen können, war



der Reiseverkehr dort im Sommer einfach unvorstellbar.) Die größten Orte der Gegend heißen Camden und Rockland. Camden steht für steinaltes Geld, eine exklusive Marina voller Yachten, Fünfsterne-restaurants und traumhafter Romantikhotels, das Hummerfest selbst aber findet im zünftigen alten Fischereihafen von Rockland statt, im historischen Harbour Park, direkt am Wasser.¹

Tourismus und Hummer sind die Schlüsselindustrien der Region. Ein Saisongeschäft, denn beides, Touristen wie Hummer, gibt es an der Midcoast nur in der warmen Jahreszeit. Und beim Maine Lobster Festival kommen sich die Branchen nicht etwa in die Quere, sondern knallen geradezu lustvoll und mit großem Getöse aufeinander, was für beide Seiten von Vorteil ist.

1 Einheimische erkennen die beiden Städte schon an ihrer Luftqualität und fassen den Unterschied folgendermaßen zusammen: »Camden am Meer, Rockland am Arsch.«

Vorgegebenes Thema dieses Essays für die Zeitschrift *Gourmet* ist die 56. Wiederkehr des Maine Lobster Festival, das unter dem Motto »Leuchtturm, Lobster, gute Laune« vom 30. Juli bis 3. August 2003 zahlreiche Besucher angelockt hat. Tatsächlich waren am Schluss über 100 000 Karten verkauft, was sicher auch auf einen landesweit gesendeten CNN-Spot im Juni zurückzuführen ist, in dem eine leitende Redakteurin der Gastro-Gazette *Food & Wine* das Hummerfest von Maine als kulinarische Leistungsschau von Weltrang pries. Highlights der Veranstaltung: Konzerte mit Countrysängerin Lee Ann Womack und der Band *Orleans*, eine Schönheitskonkurrenz mit Wahl der diesjährigen Midcoast-Meeresgöttin, die *Big Parade* am Samstag und anschließend am Sonntag das beliebte *Crate Race*, ein Wettrennen, in dem die Teilnehmer über eine tückische Pontonbrücke aus Krabbenkisten laufen müssen und zum Vergnügen der Zuschauer meistens baden gehen – dies im Gedenken an William G. Atwood von

der gleichnamigen Hummerexportfirma. Dazu ein reichhaltiges Rahmenprogramm mit Kochwettbewerben, Rummelplatz, Essständen und natürlich dem *Main Eating Tent*, dem Großen Fest- und Fresszelt, wo mehr als 25 000 Pfund fangfrischer Maine-Lobster über die Theke gehen, nachdem dieser der Welt größten Hummerkessel verlassen hat, der gleich am Nordeingang des Festgeländes aufgestellt ist. Erhältlich sind aber auch Hummerbrötchen, Hummeromelett, Hummer sautiert, Hummersalat *Down East* (mit Mayo satt), Hummerbisque, Hummerravioli sowie frittierte Hummerklößchen. Ein konventionelles Restaurant namens *Black Pearl* am Nordwest-Anleger von Harbour Park serviert *Hummer Thermidor*, der klotzig-rustikale Info-Pavillon der Vertriebsgesellschaft für echten Maine-Lobster bietet kostenlose Rezeptbroschüren über, Anleitungen zum Verzehr von und allerlei Tipps und Wissenswertes rund um das Krustentier, und der Sieger vom Kochwettbewerb am Freitag zaubert

noch einmal sein Safranhummersoufflé – das Rezept kann auf www.mainelobsterfestival.com heruntergeladen werden. Daneben gibt es Hummer-T-Shirts, Hummerfiguren nach Art der Wackeldackel, aufblasbare Hummertiere fürs Schwimmbad, rote Humtermützen mit lustig an Drahtspiralen wippenden Scheren. Ihr Reporter vor Ort hat all das mit eigenen Augen gesehen, und mit ihm sahen es eine begleitende Freundin und die Eltern des Reporters, die teils sogar aus Maine stammen, wenn auch nicht von der touristisch reizvollen Mid-coast, sondern aus dem nördlichen Binnenland mit seinen faden Kartoffelflächen.²

2 Die Betreffenden legen hingegen großen Wert darauf, ungenannt zu bleiben.

Eigentlich weiß jeder, was ein Hummer ist. Aber wie so oft ist das Wissen über dieses Lebewesen damit nicht erschöpft, sondern verrät vielmehr die Interessenlage des Wissenden.



In der klassischen Systematik zählen Hummer (*Homaridae*) innerhalb der Klasse der Krebstiere zu den Zehnfüßkrebse, deren vorderes Gliederpaar zu Scheren ausgebildet ist. Mit diesen Scheren halten und zerteilen Hummer ihre Beute. Wie zahlreiche andere benthische Karnivoren sind Hummer zugleich Räuber und Aasfresser. Sie besitzen Stielaugen und Fühler, und ihre Kiemen befinden sich an den Füßen. Weltweit existieren etwa ein Dutzend verschiedene Arten, für uns hier in diesem Zusammenhang relevant ist aber nur der Maine-Lobster (*Homarus americanus*). Das Wort Lobster kommt übrigens aus dem altenglischen *loppestre*, ein Amalgam von *locusta*, dem lateinischen Begriff für Heuschrecke, und *loppe* (Spinne) aus dem Altenglischen.

Bei Krebstieren handelt es sich um aquatische Gliederfüßer der Klasse *Crustacea*, welche Krabben, Shrimps, Entenmuscheln, Hummer und Flusskrebse umfasst – nachzulesen in jedem Lexikon. Die Gliederfüßer ihrerseits bilden einen ganzen Stamm von Tieren (Arthropoden), zu denen nicht nur Krebse gehören, sondern auch Insekten, Spinnen und Tausendfüßler. Ihnen gemeinsam ist die fehlende Verbindung zwischen Hirn und Rückenmark sowie ein chitinöses Außenskelett, das aus Segmenten mit paarig angeordneten Fortsätzen besteht, die als Beine, Mundwerkzeuge und Antennen jeweils unterschiedliche Aufgaben erfüllen.

Insofern sind Hummer riesige Meeresinsekten.³ Wie die meisten Arthropoden stammen auch die Hummer aus dem Jura und sind mit ihren 199 Millionen Jahren

- 3 Bei den Leuten der Midcoast wird der Hummer auch gern als *bug* (Käfer) bezeichnet. Beispiel: »Komm doch am Sonntag vorbei, dann hauen wir ein paar Bugs in den Topf.«

biologisch so viel älter als Säugetiere, dass sie fast schon von einem anderen Planeten kommen könnten. Tatsächlich sind sie in ihrem grünlichbraunen Naturzustand, mit ihrer überdimensionalen Scherenbewaffnung und ihren starken, rastlosen Fühlern kein schöner Anblick. Sie sind übrigens die Müllabfuhr des Meeres, vertilgen alles, was sich nicht mehr rührt,⁴ verschmähen aber auch Schalentiere und kranke Fische nicht und zuweilen nicht einmal ihre eigenen Artgenossen.

Umgekehrt sind sie gleichfalls eine gefragte Mahlzeit, zumindest sehen wir das heute so. Doch bis ins neunzehnte Jahrhundert hinein galt Hummer als Armeleuteessen und Fraß für Zuchthäusler. Selbst in der wenig zimperlichen Gerichtsordnung der amerikanischen Kolonialzeit findet sich mitunter die Empfehlung, dass Hummer in Haftanstalten maximal einmal pro Wo-

4 Information am Rande: Hummerfallen werden aus diesem Grund mit Heringsfleisch bestückt.

che ausgegeben werden darf. Den Verzehr von Hummer (vergleichbar mit dem von Ratten) hielt man schlicht für menschenunwürdig. Ein Grund dafür dürfte die schiere Menge dieser Panzerkrebse sein, die an Neuenglands Küsten zu finden waren, eine Quelle spricht von »unfassbarem Überfluss«. Noch die Pilgerväter brauchten nur wenige Meter ins Wasser zu waten und konnten die Tiere praktisch mit der Hand ernten. Mit jedem Sturm strandeten Abertausende Exemplare an den Ufern, stinkender Abfall, so dachte man, der bestenfalls in zermahlener Form noch zu etwas gut war und als Dünger untergepflügt wurde.

Erwiesen ist auch, dass Hummer damals noch nicht lebend gesotten und frisch gegessen, sondern getötet und dann gepökelt oder in primitiven Behältnissen eingekocht wurde. Hier liegen auch die Anfänge der Hummerindustrie von Maine. Bereits in den Vierzigerjahren des neunzehnten Jahrhunderts lieferten rund ein Dutzend Konservenfabriken haltbar gemachten Hum-

mer – sozusagen ab Meer – bis nach Kalifornien. Die Nachfrage war vorhanden, denn Hummer war billig und sehr eiweißreich, reine Kraftnahrung.

Inzwischen ist Hummer im Ansehen gestiegen, wird als Luxusgut gehandelt, als Delikatesse, die allenfalls dem Kaviar den Vorrang lassen muss. Das feine weiße Fleisch ist aromatischer als das der meisten Fische, schmeckt aber noch nicht so unverschämt nach Meer wie Mies- oder Venusmuscheln. Unter den Früchten des Meeres genießt Hummer im amerikanischen populär-gastronomischen Bewusstsein etwa denselben Stellenwert wie ein gutes Steak in der Fleischabteilung und wird von großen Steakhausketten deshalb gern zusammen offeriert – als sogenanntes *Surf 'n' Turf* im schickeren Teil der Menükarte.

Eines der Hauptanliegen des Hummerfests und der allgegenwärtigen Vertriebsgesellschaft *Maine Lobster Promotion Council* ist die Imageverbesserung von Hummer: Nach wie vor steht Hummer im

Ruf einer sündteuren Cholesterinbombe, die sich höchstens dekadente Edelgaumen und Diätverräter schmecken lassen können. In mannigfaltigen Präsentationen und Informationsblättern verbreitet die Lobster-Lobby auf dem Hummerfest ihre immergleiche Botschaft: dass nämlich Hummerfleisch weniger Kalorien, weniger Cholesterin, weniger gesättigte Fettsäuren enthält als beispielsweise Huhn.⁵ Allerdings, im Großen Fresszelt bekommt man zu seinem »Viertelpfünder« (Branchenkürzel für einen *eineinviertel* Pfund schweren Hummer) erst einmal ein Becherchen zerlassene Butter dazu, nicht gerechnet die Tüte Chips

- 5 Zur Entwarnung an der Fettfront besteht gleichwohl kein Anlass, denn zu Hummer wird zerlassene Butter gereicht, die den kalorischen Vorteil wieder zunichte macht. Kein Wort davon in diesen Aufklärungsbroschüren. Doch Amerikas Kartoffelproduzenten verschweigen ja ebenfalls, dass die tolle Knolle eben nicht nackt, sondern mit Sour Cream und Bacon auf den Tisch kommt.