

20. Juli 2008, 04:00 Uhr

Wie man seinen Korb packt, so speist man

Manchen reichen Baguette und Wein, andere schleppen ein ganzes Salatbüfett ins Grüne: Eine Picknicker-Typologie von *Robert Lücke*

Eigentlich gibt es nur große Picknickfans und entschiedene Picknickfeinde, dazwischen ist nichts. Innerhalb der Fanfraktion aber existieren viele unterschiedliche Ausprägungen: Dem Spartanischen reicht wenig, der Profi schleppt zentnerweise Equipment ins Grüne, und der Verwöhnte lässt kommen. Doch zu den beiden Letzteren später mehr.

Dem Spartanischen reichen eine Bank oder Decke, dazu ein Baguette, ein Stück guter Käse, etwas Salami und eine Flasche Wein. Je nach Qualität dieser Zutaten kann das das beste Picknick des Lebens werden, weil es so schön einfach ist und eher die jeweilige Stimmung, Ortswahl und die Zusammenstellung der Anwesenden entscheidet. Und vielleicht werden sogar jene Menschen, die bisher nur erfolglose und frustrierende Picknickerlebnisse hatten, durch diese Methode an die fantastische Form des Freiluft-essens herangeführt.

Denn die Vorbereitungen für ein spartanisches Picknick sind ebenso zeitunintensiv wie einfach. Man kauft sich ein frisches Baguette, zwei Käse (einen harten, etwa einen mittelalten Greyerzer oder Gouda), eine luftgetrocknete Salami, die nicht zu alt und hart sein sollte, weil man dann die Pelle niemals abbekommt, ein paar Weintrauben und eine Flasche vernünftigen Wein. Je nach Vorliebe und Außentemperatur kann das ein gekühlter Weißer sein, ein Rosé oder Champagner (die gelgefüllte Kühlmanschette im Eisfach kühlen und dann über die vorgekühlte Flasche schieben) oder ein Rotwein. Dazu noch zwei Gläser, ein scharfes Messer, zwei normale Messer, ein Korkenzieher und ein, zwei Holzbrettchen, Servietten, eine Flasche Wasser, eine Decke und eine Mülltüte. Fertig. Wer empfindlich gegen alles Mögliche ist, nimmt noch Mückenschutzmittel und Heuschnupfentabletten mit.

Der Profi wird angesichts dieser Liste nur den Kopf schütteln und fragen: Und was ist, wenn die Wiese uneben ist? Oder keine Bank da? Und wovon soll man satt werden? Wie soll ich mir denn Brote schmieren? Und überhaupt: Wo ist der Grill, der Nudelsalat, die Kühltasche? Mit seinen Fragen, die in seinen Augen und denen aller anderen Picknickprofis dieser Welt natürlich völlig berechtigt sind, hat er schon einige Anforderungen beschrieben, die ein Profi-Picknick zu erfüllen hat: Man ist auf wirklich alles vorbereitet - auch auf alles, was schiefgehen kann. Doch diese Sicherheit ist, wie die meisten Sicherheiten im Leben, eine totale Illusion. In Wahrheit geht bei solchen Pedanten natürlich alles schief. Wer sich das nicht vorstellen kann, sollte sich mal wieder ein paar Loriot-Sketches ansehen.

Die Decke, die der Profi mitnimmt, ist nicht bloß irgendein Woll- oder Synthetik-Teil, sondern einseitig Wasser abweisend. Selbstverständlich nimmt er einen richtigen Picknickkoffer mit, einen, in dem Gläser, Teller, Besteck, Korkenzieher, Schneidebretter fest geschnallt auf ihren Einsatz warten. Der Sparsame nimmt die Billigversion, bei der alles aus Plastik ist, der Fortgeschrittene eine mittelteure Variante, bei der nichts aus Plastik ist, und der Angeber eine, mit der man auch in den Pausen des Opernfestivals in Glyndebourne zwischen lauter picknickenden britischen Adelligen Eindruck schinden könnte. Gemein haben diese Koffer: Sie sind schwer, und einer muss sie tragen. Deswegen fährt der Profi mit seinem Auto bis zwei Meter an die Stelle heran, an der er picknickt.

Nicht ohne Grund befinden sich unter den Picknickprofis überproportional viele Hausfrauen - schließlich ist der Zeitaufwand für ein mit wirklichem Ehrgeiz vorbereitetes Freiluftessen enorm: Einkaufslisten schreiben, einkaufen fahren, einkaufen, zu Hause Salate zubereiten, Kartoffeln und Nudeln kochen, Grillfleisch marinieren, Soßen machen, Kräuterbutter herstellen, etwas zum Nachtsch vorbereiten, mindestens drei alkoholische und fünf nichtalkoholische Getränke bereitstellen, und schon ist der Kombi oder Van randvoll. Womit der Profi allerdings wieder nicht gerechnet hat, sind die Ameisen, deren Nest er beim Heranfahen an die Picknickstelle empfindlich beschädigt hat und die nun auf ihrer Suche nach einer neuen Bleibe entdecken, wie lecker das alles ist, was der Profi zubereitet hat. Hätte er doch nur Ameisenfallen mitgenommen! Und jetzt kommen auch noch Fliegen, die sich weder durch das selbstredend mitgeführte Paralspray noch die Fliegenklatsche vertreiben lassen.

Und das Wetter! Dabei ist das der Anfängerfehler schlechthin. Die meisten Deutschen setzen sich erst dann nach draußen zum Essen, wenn es abends um 18 Uhr noch mindestens 25 Grad sind. Das ist in Deutschland an drei Abenden pro Sommer der Fall. An einem dieser drei Abende findet auch das Profi-Picknick statt, und wegen der großen Hitze an dem Tag bildet sich abends ein Wärmegewitter mit Platzregen und Sturmböen. Daher beschließt der Profi, im nächsten Jahr auch bei etwas niedrigeren Temperaturen zu picknicken, weil dann das Gewitterrisiko weniger groß ist, was er bis dahin wieder vergessen haben wird.

Einen kann das alles nicht im Geringsten stören: den Verwöhnten. Denn der bleibt weitgehend passiv und überlässt Vor-, Zu- und Nachbereitung denen, die es wirklich können. Zum Beispiel dem Hotel "Brandenburger Hof" in Berlin. Das Hotel organisiert Edel-Picknicks und Ausflüge mit Verkostungen vor Ort. Das kann ein brandenburgischer Schlosspark (Schloss Klessen) sein, ein Dreimaster auf der Ostsee vor Rügen oder der Wörlitzer Forst. Es gibt Vorträge zu Gartenkunst und Genuss, man übernachtet stilvoll und isst das feine Essen von Bobby Bräuer, dem Chefkoch des Hotel-Restaurants "Die Quadriga" in Berlin, dem der Michelin einen Stern gibt. Das ist natürlich nicht ganz billig, unter 1500 Euro pro Person läuft nichts, aber dafür gibt es ja auch eine Menge - inklusive Kochkurs und dem Gefühl, an einer ziemlich exklusiven Sache teilgenommen zu haben.

Wenn was schiefgehen sollte, ist man wenigstens nicht selbst schuld, und man muss sich um nichts kümmern. Der einzige Wermutstropfen: Man weiß vorher nicht, was für Leute da sonst noch so dabei sind; es kann entweder sehr nett oder ziemlich anstrengend werden, weil meistens ja doch ein paar neunmalklugen Dauerschwätzer, Berufsnergler, Witzeerzähler und andere Sprücheklopfer vertreten sind. Diese Gefahr besteht bei einer weiteren Variante für den verwöhnten Picknicker nicht. Denn er kann es auch ganz allein machen, wenn er oder sie das will. Dazu reicht eine Buchung im "Schlosshotel Lerbach" in Bergisch Gladbach. Das Schloss sieht aus wie aus dem Märchen, es liegt, wie sich das gehört, in einem Park mit vielen alten Bäumen und einem Schlossteich mit Schlossteichenten und Schlossteichschwänen darauf. Ringsherum sind Wiesen und genug Platz zum Picknicken. Man ruft einfach zwei Stunden vorher an und bestellt einen Picknickkorb. Das Hotelpersonal bepackt ihn mit Decke, Ciabattas, Shrimpscocktail, Gemüsesticks, einer kleinen Flasche Wein und Knabbereien, man macht es sich dann im Park bequem und bezahlt dafür gerade einmal 45 Euro pro Korb.

Wenn es regnet, und das tut es im Bergischen Land oft, steht ein kleiner offener Pavillon zur Verfügung, darin serviert ein persönlicher Butler ein Menü unter Fackellicht (180 Euro), und wer es noch nostalgischer liebt, bekommt ein stilechtes "Picknick der Jahrhundertwende" serviert mit weißen Tischdecken und Blumen (160 Euro). Und wer abends noch Hunger hat, isst bei Küchenchef Nils Henkel im legendären Restaurant "Dieter Müller" beste Drei-Sterne-Küche. Garantiert ganz ohne Ameisen.

* "Brandenburger Hof", Eislebener Str. 14, 10789 Berlin, Tel. **030/21 40 50** , www.brandenburgerhof.com/toptipps/gartenwochenende/index.html

* "Schlosshotel Lerbach", Lerbacher Weg, 51465 Bergisch Gladbach, Tel. **02202/20 40** , www.schlosshotel-lerbach.de