

## "Brühlette Royale"

### Eine Hommage von Brühletten-Ole und Brüller-King-Klaus

Fastfood? --- Im Osten seinerzeit unbekannt? Aber nicht doch! In den Jahren 15 bis 10 vor der Wende begann der Staat Ost auch in dieser Richtung subtilste Regungen zu zeigen und sein Assimilationstreben noch weiter auf das internationale Gastronomieparkett auszudehnen. So erwachsen allerorten lukullische Oasen - die "Grilletta-Gaststätten" - auf sozialistischem Futterboden, die zu den reichlich vorhandenen Imbissständen eine Art (Gegen-)„McDonalds“ des Ostens abgeben sollten.

In Zwickau erfand man gleichzeitig, um das Image der Ostküche vollends auf Weststandard zu bringen, die "Brühlette", deren eigene Rezeptur ein Geheimnis des Markeninhabers und dessen Produzenten ist. Sie ähnelt, so die Meinung geschmacksgeschulter Konsumenten, der eines Römerbratens bzw. Fleischkäses. So hätten wir es hier mit dem gleichen Top-secret-marketing-Konzept zu tun, mit der auch Coca Cola seit Jahrzehnten sein Alleinstellungsmerkmal hartnäckig sichert. Der Anspruch auf Originalität, als *modus operandi* durchaus einleuchtend, erschwert zugleich einen passablen *modus vivendi*, denn wenigsten drei oder vier Brühletten-Produzenten nehmen das Erstgeburtsrecht in Sachen Brühlette für sich in Anspruch. Wer hat nun die Wahrheit gepachtet, wenn die historischen Tatsachen verblassen und kein verbürgtes Originalrezept beigebracht werden kann? Dessen Brühlette am besten schmeckt, der den größten Strand hat, der am meisten verkauft oder am teuersten, oder vielleicht jener der am lautesten "Brühlette" rufen kann.

Bekannt geworden ist dieses Eigengewächs aus Sachsen vor allem durch den Verkauf auf Märkten (insbesondere dem bemerkenswerten Zwickauer Neumarkt mit seiner derzeit allem Schönen abholden Atmosphäre), auf Volksfesten, in Freibädern und zunehmend in vielen Imbissbetrieben regional und überregional, sogar bis an die Nord- und Ostseeküste hat sich der Zwickauer Fleischklops durchgewurschtelt. Vor allem aber in Zwickau selbst und seinem Umland konnte sich die Brühlette einen kulinarischen Platz vom Feinsten sichern – neben den üblichen Verdächtigen wie Brat-, Bock- und Currywurst, Wiener Würstchen, Buletten, Broiler, Steaks und Döner.

Die Zubereitung erfolgt allermeist durch das traditionsreiche Frittieren. Viele experimentell gelaunte Zeitgenossen, die bereits mit den höheren Weihen im gehobenen Fast-Food-Bereich gesegnet sind, grillen ihre Brühletten aber auch gern auf fettfreier Holzkohle. Ohne Frage gehört für den wahren Kenner und Genießer zur ultimativen Brühletten-Version ein originaler Ost-Senf und die gute alte Ost-Semmel, gewissermaßen als *conditio sine qua non* eines authentischen Gesamtgeschmackserlebnisses. Mit Recht avancierte die Zwickauer Brühlette dergestalt zu einem so eigenwilligen wie erlesenen Identifikationshappen lokaler und regionaler Freß- und Kulturgeschichte.

Die verloren geglaubte Heimat wird gerettet durch die Gute-alte-Zeit-Brühlette, weil sie via Geschmacksnerven ein fast echtes Ost-Feeling imaginiert – das *Déjà Vu* als glaubhafte Versicherung, Altes mit Neuem verbinden zu können. Mit einer Brühlette auf der Zunge kann man schon ein wenig ins versonnene Philosophieren geraten: Nicht alles war früher schlecht, und was noch heute gebraucht wird und somit göltig ist, stiftet Vertrauen in Konstanz, Tradition und Qualität. Das Leben ist eben ein langer ruhiger Fluß, und in Zwickau ans Ufer gegangen zu sein, während die Mulde weiter Richtung Elbe und Weltmeer zieht, ist womöglich nicht die schlechteste Lösung, festen Boden unter die Füße zu bekommen und ein Daheim zu finden. Zumal sich in der Heimat Köstlichkeiten finden, die auch als Nahrung für die Seele taugen, so daß man, befreit von jedem Futterneid, im Zeichen der delikaten heimischen Offenbarung jeden lästerlichen Gedanken an verbotene Fette vergißt. Im Gegenteil, nur noch nette Brühlettenpartys am Stück sollten die Feier-Agenda der Westsachsen-Metropole zieren. Alle fassen sich an den Händen, ringelpiezen um die golden verklärte Zwickauer Heilsversprechung, während verzückt jubiliert wird: "Eine Brühlette, eine Brühlette!" Genießer der Welt, vereinigt Euch! Die mobilen Garküchen der Provinz mutieren zu vielfach besternten Gastronomie-Tempeln. "Hütten zu Palästen!" So ist das eben mit der Heimat und der Provinz, wer es zu Hause, im eigenen Lande schafft, kann es auch in der weiten Welt zu etwas bringen – man darf eben nur nicht wie der Prophet mit universellem

Geltungsanspruch daher kommen. In stolzem Brustton der restlosen Überzeugung läßt sich dann verkünden: "Ich bin ein Zwickauer", na klar, man ist ja eben kein Hamburger, kein Frankfurter, Wiener oder Krakauer, nein, man ist durch und durch ein Zwickauer, jeder ist hier, was er ißt ist, und hier ißt man eben eine Brühlette.

Der Stoff aus dem die königlichen Träume sind, bleibt wie gesagt geheimnisumwittert. Doch sichtbar geadelt wird die Brühlette allein schon durch die verzehrbare Masse: Brühletten werden üblicherweise zu je 100 Gramm angeboten, jedoch gibt es sie auch in der schwergewichtigen 200 Gramm-Ausstattung, die man neuerdings mit „Brühlette Royale“ bezeichnet, wobei „TS“ gelegentlich als Zusatz für „Tomate / Senf“ steht, für alle, die auf ihren geliebten Ketchup nicht verzichten möchten ...Die "Brühlette Royale" als "das" traditionsstiftende, zukunftsichernde, wohlschmeckende und gut verdauliche Phänomen, mit dem auch künftige Gaumenfreuden zu rechnen haben – so jedenfalls die nicht ganz unbescheidenen Essentials des Productplacements.

Und was läßt sich jetzt schon über die nähere Zukunft der Brühlette vermuten?: Rosig – ein einziger Siegeszug – alsbald gereicht in den schicksten Nobel-Casinos und an den ertragreichsten Roulettetischen der illustren internationalen Genießer-Welt, dort wo die Schönen und Reichen noch herzhaft zubeißen können. Und unseren royalen Mitmenschen in ihren Villen, Schlössern und Burgen, denen nichts zu schwer gemacht wird und nichts zu leicht fällt, lassen wir die exklusive "Premium-Brühlette-Royale-de-super-luxe-superb" mit Unikatcharakter angedeihen, nicht gegrillt und nicht frittiert, sondern standesgemäß als Brühlettenkette um Hals, Brust und Bauch geschnürt, gerührt und doch geschüttelt.

Glück Auf und Guten Appetit!