



Von Null auf Hundert

Die Geschichte der isländischen Kochkunst ist kurz, dafür fulminant. Sie war bis ins 20. Jahrhundert vor allem vom Hunger geprägt. Das Land bot den aus Norwegen kommenden Siedlern nicht viel: Das einzige Säugetier, das die Wikinger bei ihrer Ankunft in Island vorfanden, war der Polarfuchs. Sie brachten daher eigene Nutztiere mit. Schafe, Ziegen, Pferde, Kühe, Hühner und Schweine, wahrscheinlich auch Gänse und Enten.

Hatten die Wikinger zunächst noch versucht, so zu wirtschaften und zu kochen, wie sie es vom skandinavischen Festland gewohnt waren, mussten sie in den nächsten Jahrhunderten auf immer mehr verzichten. Innerhalb kurzer Zeit war die gesamte Insel abgeholzt, anderes Brennmaterial gab es kaum. Weil sie so abgeschieden lag, erreichten sie nur wenige Handelsschiffe. Katastrophen wie Vulkanausbrüche, aber auch schleichende Klimaveränderungen wie die „kleine Eiszeit“ im Mittelalter, ließen alte Kulturtechniken in Vergessenheit geraten. Ziegen und Schafe wurden nicht mehr gemolken, Hühner starben fast aus, Schweine und Mastgänse ganz. Wie man Käse herstellt, wurde nicht mehr überliefert. Niemand baute mehr Getreide an, und das Mehl, das aus Skandinavien und England importiert wurde, war so schlecht, dass bald keiner mehr damit buk. Zucker und Salz waren überhaupt nicht zu bekommen. Das Wissen um essbare Pilze ging verloren.

Die isländische Ernährung beschränkte sich im Wesentlichen auf drei Dinge. Zunächst Fischprodukte, vor allem Stockfisch. Dann wurden alle, aber wirklich alle Teile des Schafes gegessen. Aus der Kuhmilch wurde zu guter Letzt *skyr* hergestellt, bei dessen Produktion Molke abfällt, die wiederum als Ge-

tränk und Konservierungsmittel für das Fleisch genutzt wurde. Dass das vorliegende Island-Kochbuch trotzdem nicht aus Anleitungen zum Fisch trocknen besteht, ist den Isländern zu verdanken, die ab Ende des 19. Jahrhunderts mit immer größer werdenden Schritten in die Moderne preschten. Schulbildung, aber auch Volksaufklärung in Sachen Gesundheit und Ernährung sowie die zahlreichen Frauen- und Gartenbauvereine, die damals entstanden, trugen in einer Periode des Aufbruchs dazu bei, neue Kenntnisse zu vermitteln.

Heutige Isländer sind, was Technisches betrifft, sogenannte *early adopters*. Sie lieben High-Tech und Lifestyle. Das gilt auch für die Küche. Das Angebot an Lebensmitteln, die man im Supermarkt kaufen kann, ist groß geworden. Ständig werden neue isländische Worte ge- oder erfunden für etwas, das es hier vorher noch nicht gab: *spergilkál* („Spargelkohl“) für Broccoli, *jöklasalat* („Gletschersalat“) für Eisbergsalat oder *lárpera* („Lorbeerbirne“) für Avocado.

