



## Kochen mit den vier Elementen

Feuer spielt in der isländischen Küche auch heute noch eine große Rolle, denn die Isländer sind wahrscheinlich die grillverrückteste Nation der Welt, neben den Argentinern. Egal, ob *glóðarsteikt lúða* (poetisch: glutgebratener Heilbutt) oder etwas prosaischer *grillaðar kótilettur* (gegrillte Koteletts), die Isländer grillen im Garten, auf dem Balkon, am Ferienhaus, auf dem Zeltplatz, sobald die Witterung es zulässt und was das Zeug hält. Am Grill toben sich auch sonst eher konservative Menschen aus und bereiten gegrillten Salat zu, backen gegrilltes Brot, füllen gegrillte Birnen mit Snickers, und grillen Seeteufel in Spaghetti-Nestern.

Eins bemerkten isländische Soziologen mit Interesse: Seit dem Grillboom kochen auch Männer mehr. Das Zubereiten der

Mahlzeiten war früher reine Frauensache, und bestand hauptsächlich aus Kochen und Backen. Das Braten von Fleisch und Fisch war bis ins 20. Jahrhundert jedenfalls unpopulär. Mehr noch, es war jahrhundertlang quasi unbekannt. Was gegessen werden sollte, wurde gekocht, wahlweise in Wasser oder Molke, oder gebacken, am besten in der übriggebliebenen Glut. Bis ins 19. Jahrhundert hatten die Haushalte nämlich nur eine offene Feuerstelle, keine Herde oder Backöfen.

Wenn zur Landnahmezeit den Bewohnern eines Hofes das Feuer erlosch, bedeutete das beschwerliche Märsche, um auf einem anderen Hof Feuer zu holen. Je nach Wetter und Jahreszeit war es nicht einfach, die Flamme unterwegs am Brennen zu halten. So wurde das Feuer holen in vielen Volksmärchen auch der Ausgangspunkt für das Abenteuer, für den Weg in die weite Welt. Überhaupt spielt die Essensbeschaffung eine große Rolle in den Märchen: Menschen rudern zum Fischfang hinaus und erleiden Schiffbruch auf einer Insel voller Trolle, oder sie gehen im Hochland Flechten sammeln und bestehen dort unwissentlich Verborgene Leute, oder ein Bischof muss die Felsen weihen, an denen böse Geister die Eiersammler immer in die Tiefe stürzen lassen.

Die berühmteste Geschichte vom Feuer holen aber ist die von dem Geächteten Grettir dem Starken, der von der Insel Drangey im Nordwesten Islands 6 Kilometer bis ans Land schwamm, weil auf der Insel das Feuer ausgegangen war.

Eine andere Art Feuer wird zum Kochen gar nicht benutzt: die Erdhitze nach einem Vulkanausbruch. Sie ist zwar beachtlich. Auf Heimaey verbrennt man sich auch heute, mehr als 30 Jahre nach dem Ausbruch, schon nach wenigen Zentimetern die Finger, wenn man am Fuß des Vulkans ein Loch, zum Beispiel für ein Frühstücksei, gräbt. Dass die vulkanische Energie nicht genutzt wurde, ist verständlich. Niemand will einen Herd am Haus, der jederzeit explodieren kann.