



Michael Brake  
Geschmackssache

## Erfolgsrezept vom Freibadbeckenrand

Mit der 32. Folge dieser Kolumne beginne ich, mich selbst zu zitieren, und schau zurück auf Folge 20, wo es um die Liebe von Journalisten zu Knödeln im tschechischen Speisewagen ging. „Da wäre zum Ersten die Nostalgie: Der Wagen atmet den Geist einer früheren Zeit, und zwar der guten alten. (...) Dann lieben wir Journalisten es, über Soulfood zu schreiben, die kleinen #gönndir-Oasen in der Enthaltensamkeitswüste von Degrowth und Selbstoptimierung. Wie eben Knödel mit Braten. (Ähnlicher Dauerbrenner: die kultigen Freibadpommes.)“

Womit wir beim heutigen sommerlichen Thema wären. Die kultigen Freibadpommes. Kurz die Google-News-Suche angeschmissen: „Das Freibadpommes-Ketchupfleck-Gefühl“ (*Spiegel Online*, 13. 7. 2024), „Ti amo, Freibadpommes – Eine Liebeserklärung an das frittierte Glück“ (*Stuttgarter Zeitung*, 17. 7.), „Es wird wieder Zeit für Freibadpommes in Hamm“ (*Radio Lippewelle*, 26. 6.). Selbst das Gourmetmagazin *falstaff* lässt über die beliebtesten Fritten abstimmen. Es soll sie übrigens im Saarland geben, im St. Ingberter Freibad Blau.

Längst finden sich auch passende Songs, von Sarah Connor („Und diese Frei-Frei-Freibadpommes schmecken noch wie früher/ Chlorhaut und Capri Sonne hatten wir nie zu viel/ Knutschflecken, Liebeskummer, warum bist du nicht hier?“) und von Kapelle Petra („Komm wir fahren heut’ mit dem Rad/ Barfuß, wie als wir Kinder waren (...) Fritteusenduft und Sonnenbrand/ So fühlt sich der Sommer an“).

Warum der Hype? Vor allem, weil, siehe oben, Soulfood auf Nostalgie trifft, die hier doppelt reinhaut. Denn noch mehr als nach einer vergangenen Zeit sehnt man sich nach der eigenen Jugend. Damals, hach, als die Tage noch unendlich und unbeschwert waren ... das ist natürlich Quatsch, die Pubertät war die Hölle. Aber die menschliche Erinnerung ist gnädig, und Chlorwasser verklärt die Gedanken.

Dazu greift das psychologische Prinzip der anlassbezogenen Jeeper-Verdrahtung: Popcorn im Kino, Tomatensaft im Flugzeug – bingo! Und dann schmecken frische Pommes halt auch fast immer gut, Fett und Salz *for the win*. Sie sind außerdem günstig und gut zum Teilen.

Wie aus jeder Nostalgie wird auch aus dieser ein Geschäft gemacht. 2022 brachte der Gewürzmischungshersteller Ankerkraut seinen „Freibad Pommes“-Mix auf den Markt. Und seit Frühjahr vertreibt Iglo tiefgekühlte „Freibad Pommes“ in den Formaten „Dünne Dinger“, „Klassische Kiosk-Fritten“ und „Wilde Wellen“. Das ist natürlich Doppelquatsch, der Witz an Freibadpommes ist ja nicht die Rezeptur, sondern der Ort. Zu Hause schmecken die gleichen Fritten fade. Daran ändern auch Ketchup und Mayo nichts.

### herzensort

## Gefährte für den Sommer

Er ist ein Kasten auf Rädern und er sieht gut aus. Strahlendweiß mit zartgrauem Rallystreifen an der Seite. Er ächzt, wenn es bergauf geht, aber nur ein wenig. Sonst strotzt er vor Kraft, rattert und knattert selbstbewusst durchs Land, der Weg ist das Ziel. Zwanzig Tage gab er uns ein Zuhause in 5,4 Kubikmetern, von Berlin über den Harz in die französischen Alpen, dann ans Mittelmeer, bis nach Italien.

Sperrgut hat er vielleicht mal transportiert, seit sechs Jahren transportiert er meine Freundin L. Sie hat ihn verwandelt, mit Liebe zum Detail, kleinen Haken für Handtuch und Bikini, einem Holzregal, auf dem man kochen kann, ein Solarpanel auf dem Dach gibt der Kühlbox Strom, auf dem Armaturenbrett thront ein kleiner Ganesha, den Schalk im Nacken.

Am Abend teilen wir die schönsten Momente. Der Motor knistert sein letztes Knistern, es beginnt die blaue Stunde. Wir kochen Spaghetti aglio e olio, putzen im Halbdunkel die Zähne. Dann klettern wir in den Bauch unseres Gefährten, mummeln uns ein in Sommerdecken. T4 sagen die Kenner, Bulli die Liebhaber. Für uns heißt er **Bruti**, wie der Brutkasten, denn L. wird bald Mutter. *Nora Belghaus*

Im Verwaltungsgebäude genauso beliebt wie im Präsidialamt: das gemeinsame Konferenzgebäck  
Foto: Soeren Stache/picture alliance



# Sag mir, was du nimmst, und ich sage dir, wer du bist

Konferenzgebäck gehörte früher zu jedem Meeting, heute steht es immer seltener auf dem Tisch. Dabei kann sein Verzehr sehr aufschlussreich sein: Wer greift wann zu? Und wie oft?

Von **Jochen Overbeck**

Auch der Bundespräsident isst Konferenzgebäck. Mit sichtlichem Stolz listet die Firma feinundfein das Präsidialamt in seiner Referenzliste neben Unternehmen und Institutionen wie dem Deutschen Anwaltsverein, der Holzindustrie Fürst zu Fürstenberg GmbH & Co KG und dem Deutschen Zigarettenverband auf. Ob Frank-Walter Steinmeier zur Auswahl „Quadra Crema“ („gefüllt mit fruchtiger Trüffelganache oder zartschmelzendem Nougat, verschlossen und garniert mit edler Kuvertüre“) neigt oder zu „Mono Pistazie“ („verfeinert durch eine Aprikosen/Erdbeer-Konfitüre und auf einer Seite veredelt mit dunkler Schokolade und pikanten Pistazien“), wissen wir nicht. Das ist auch nicht wichtig, denn was zählt, ist das Statement: In Bellevue manifestiert sich die Kontinuität bundesdeutscher Traditionen.

### Konzentrationsbooster

Doch besitzt das Konferenzgebäck heute keinen guten Ruf. Wer in Büchern darüber schreibt, tut das entweder mit spleeniger Ironie oder mit unverblümter Abneigung. Da ist etwa Jan Weiler. Der Journalist und Autor räumt in seinem Krimi „Kühn hat Hunger“ dem Verhältnis zwischen Protagonisten und Keks erstaunlich viel Raum ein: „Er hatte in seinen mehr als zwanzig Dienstjahren alle gängigen Konferenzkekse der Welt ausprobiert, aber die dreilagige Waffel mit den hellbraunen Nougatschichten dazwischen hatte sich als idealer Trostspender oder Konzentrationsbooster erwiesen“, schreibt Weiler, um anschließend sehr detailliert deren Verzehr nachzuzichnen. Karsten Dusse vergleicht in seinem Bestseller „Achtsam Morden“ den Konferenzkekse mit einer Foltermethode. Und Wolfgang Lippert

nutzt ihn in seiner Autobiografie als Glied einer Beweiskette dafür, dass die Dinge sich ändern. Als der Fernsehmoderator seinen Verlag besucht, wird ihm die letzte Packung auf den Tisch gestellt. Das Konferenzgebäck, so verrät ihm die Volontärin, sei längst aus dem Etat gestrichen.

Der schlechte Leumund des Konferenzgebäcks hat viel mit seinen Zutaten zu tun: Weismehl, Zucker, Fett, künstliche Aromastoffe und ein Überzug, der zwar nach Schokolade aussieht, aber oft genug in erster

**Wichtig: Er darf nicht übermäßig krümeln und sollte möglichst geräuschlos verzehren sein**

Linie aus Palmöl oder Kokosfett besteht, all dem begegnet man heute mit Skepsis. Und überhaupt, was ist mit veganen Kolleg:innen und solchen mit Glutenunverträglichkeit? Wäre es nicht besser, den Leuten Nussmischungen oder ein wenig Obst anzubieten?

Dazu kommen veränderte Arbeitsgewohnheiten: Im Home Office steht der Kühlschrank in Griffnähe, während Video-Meetings ist Knabbern eher unüblich. Wer doch mal ins Büro geht, sieht sich deutlich informelleren Gepflogenheiten ausgesetzt als früher. Die Zeiten, in denen die Assistenz der Geschäftsführung im „großen Konfi“ liebevoll Edelstahlkannen voller Kaffee, 0,2-l-Fläschchen mit Orangensaft und eben Gebäcksteller auf rautenförmig platzierten Papierservietten drapierte, neigen sich dem Ende zu. Im Zweifel bringt jeder seine eigene Mahlzeit mit.

Das ist schade, denn es ist Konferenzgebäck, das auch das ödeste Meeting der Welt einigermaßen erträglich macht. Selbst,

wenn er mit einer weniger exklusiven Mischung bestückt ist als beim Bundespräsidenten, ist der Konferenzkeksteller etwas, aus dem man eine Menge lesen kann: Welchen Rang haben die Teilnehmenden? Wird Wichtiges besprochen? Wie lange wird die Zusammenkunft dauern? Wie ist die Stimmung in der Chefetage gerade so? Es geht aber noch weiter, denn auch die Interaktion der Kolleg:innen mit dem Gebäck kann aufschlussreich sein: Wer besitzt genug Selbstdisziplin, um nur ein- oder gar keinmal zuzugreifen? Wer sichert sich gezielt beliebte Sorten, um sie dann mitunter bis zum Meetingende zu hamstern? Wer weiß um fundamentale Regeln der Höflichkeit wie jene, dass man nicht spricht, wenn man gerade ein Waffelröllchen im Mund hat? Wer isst schlichtweg alles, was umsonst ist?

Eine genaue Geschichte des Konferenzgebäcks ist nicht überliefert, als Initialzündung ist aber die Erfindung des Kekses an sich zu sehen. Für die zeichnete die Firma Bahlsen aus Hannover verantwortlich, die 1891 die „Leibniz Cakes“ auf den Markt brachte. Der Begriff wurde bald eingedeutscht, das Sortiment schon vor dem Ersten Weltkrieg um Produkte wie Waffeln und Russisch Brot erweitert. Wann und wie sich der Keks zum Konferenzkekse diversifizierte, ist nur schwer nachweisbar, fest steht: Der Begriff ist ein genuin deutscher, eine englische Übersetzung existiert nicht. Eine Abgrenzung zum klassischen Teegebäck ist ebenfalls schwierig, wohl aber sind für einen guten Konferenzkekse einige zusätzliche Eigenschaften von Nöten. Er darf nicht übermäßig krümeln. Der Verzehrvorgang sollte nicht mehr als zwei Bissen benötigen und möglichst geräuschlos vor sich gehen. Und wenn Schoko, dann nur eine Teilglasur; um unschöne Flecken auf den Fingern und Konferenzunterlagen zu vermeiden.

Wie viele der neun Kilo Kekse, die wir Deutschen pro Person

und Jahr verzehren, im Büro gegessen werden, ist nicht bekannt. Klar ist allerdings, dass es sich dabei um einen relevanten Wirtschaftszweig handelt. Vom Großkonzern bis zur kleinen Manufaktur, alle bieten sie ihre Mischungen an. Platzhirsch bleibt dabei Bahlsen, deren Konferenzkekse-„Collections“ nach dem Firmengründer Hermann Bahlsen, dessen Schwester Caroline und der ersten Frau im Vorstand, Anna-Dora Thieme, benannt sind. So weit, so traditionell.

### Zarte Mandelsplitter

Konferenzkekse sind also ein Traditionsgebäck. Hipstertum oder sonstiges Gewese ist ihnen fremd. Entsprechend gibt es sie nicht in Concept Stores in Berlin-Mitte oder dem Münchner Glockenbachviertel; sie sind nach wie vor entweder in Supermärkten oder aber als Großpackung bei Online-Versandhäusern erhältlich, die Namen wie Office Discount oder Cater Point tragen. Bei Letzterem wird mit der „Gebäckschale Anna-Dora Collection“ sogar passendes Porzellan angeboten: Einfach die Kunststoff-Gebäck-Trays aus der Verpackung in die viereckige Schale legen und die Kekse-Anordnung bleibt erhalten!

Das beste Konferenzgebäck Berlins meidet den Gattungsnamen. Die Coniferie Walter fertigt ihre „Feingebäckmischung ohne Schokolade“ in „achtsamer Handarbeit“ und zeigt eine so eigene wie kompetente kulinarische Handschrift: Eine der Kekssorten in der Mischung kommt mit buttrigen Streuseln, eine andere mit zarten Mandelsplittern. Das rote Herz schmeckt subtil nach Himbeere und der am simpelsten aussehende Mürbekes wunderbar nach Vanille. Trotzdem machen sich diese Kekse nicht wichtiger, als sie sind. Ein Schluck Kaffee, und sie grüßen nur noch als ferne Erinnerung vom Gaumen. Als schöne, wohlgerichtet. Darüber sollte Wolfgang Lippert mal ein Buch schreiben.



# Résistance im Weltdorf

Die ikonische afroamerikanische Sängerin und Tänzerin Josephine Baker besaß ein Schloss in Frankreich. Heute ist dort ein Museum beheimatet, das ihr gewidmet ist

Aus Castelnaud-la-Chapelle Verena C. Mayer

Wenn Angélique de Labarre de Saint-Exupéry aus dem Fenster ihres Kinderzimmers blickte, hatte sie es direkt vor Augen, hoch oben auf der anderen Seite des Flussufers: das Château des Milandes. Ein Schloss mit runden Türmen, dunklen Dächern, beige Steinen. Es wurde 1489 erbaut und ist typisch für das Périgord, die Region im Südwesten Frankreichs an der Dordogne. Heute ist Angélique de Saint-Exupéry 47 Jahre alt und seit mehr als zwei Jahrzehnten die Besitzerin des Schlosses. Und obgleich unzählige Klippen in der Nähe mit imposanten Burgen gekrönt sind – die Gegend hat nicht umsonst den Spitznamen „Département der 1.001 Schlösser“ –, zieht das Château des Milandes besonders viele Besucher an. Der Grund: Drei Jahrzehnte lang war es das Zuhause der afroamerikanischen Sängerin und Tänzerin Josephine Baker.

„Natürlich hatte ich von ihr gehört“, sagt Angélique de Saint-Exupéry, in der Cafeteria des Schlosses sitzend. „Aber was wusste ich schon? Außer dass sie zahlreiche Kinder adoptiert und im Bananenrock getanzt hat.“ Heute spricht sie über Baker

wie über eine gute Freundin. Sie hat Dokumente gesichtet, mit Zeitgenossen und Verwandten gesprochen, Erinnerungsstücke zusammengetragen. „Joséphine“ – sie spricht den Namen französisch aus – „war weit mehr als Künstlerin und Mutter vieler Kinder.“ Sie war Résistance-Kämpferin, Spionin, Aktivistin gegen Rassismus.

Um all diese Rollen geht es in dem Museum, das die Schlossherrin in den Räumen des Châteaus eingerichtet hat. Die Familiengeschichte der de Saint-Exupérys reicht zurück bis ins 15. Jahrhundert. Zu den berühmtesten Mitgliedern zählt vermutlich Antoine de Saint-Exupéry, Autor von „Der kleine Prinz“. Dass wohlhabende Privatleute historische Bauten kaufen, ist in Frankreich keine Seltenheit. Es gibt Tausende davon, und der Stolz auf das kulturelle Erbe ist groß. 2001 hatten Angélique de Saint-Exupérys Eltern das Schloss gekauft und es kurz danach der damals 25-jährigen Tochter übertragen. Vier Millionen Euro, schätzt de Saint-Exupéry, habe sie seither in das Schloss gesteckt. Mit der romantischen Vorstellung hat die Realität wenig zu tun. An einem der ersten Tage krachte ein Stück des Daches auf die – glücklicherweise leere – Terrasse. Die junge Schlossherrin räumte die Brocken weg und machte weiter. Sie

hatte das nötige Geld und, wichtig noch: Idealismus und eine Vision. „Ich wollte, dass das Schloss aussieht, als wäre Josephine Baker erst am Vorabend aufgebrochen.“

Baker wurde 1906 als uneheliches Kind in einem Armenviertel von St. Louis geboren. Nach einer von Gewalt und Rassismus geprägten Kindheit flieht sie schon als Jugendliche in die bunte Welt des Theaters und hat bald Auftritte im ganzen Land. Mitte der 1920er Jahre erhält sie das Angebot, nach Paris zu gehen. Die Show „La Revue Nègre“ wird ein großer Erfolg. Sie „verrenkt sich, macht Spagat und läuft schließlich auf allen Vieren davon, mit steifen Beinen, den Hintern höher als den Kopf, wie eine junge Giraffe“, schreibt eine Pariser Zeitung über diese Vorstellung – in einer Rezension, die voller Zuschreibungen ist, die man heute als rassistisch betrachten würde.

Dem Rassismus entkam Baker auch in Frankreich nicht, und doch wurde ihr das Land zum Zufluchtsort. Hier wurde sie zum Weltstar und genoss die Anerkennung, die ihr in der Heimat verwehrt blieb. Selbst als sie längst große Hallen füllte, verweigerte ihr in den USA manches Lokal den Service.

„Frankreich hat mich zu der gemacht, die ich bin“, sagte

Josephine Baker Zeit ihres Lebens. „Ich bin bereit, Frankreich mein Leben zu geben.“ Und das tat sie, seit 1937 rechtmäßig Französin, als sie während des Krieges die Résistance unterstützte. Dass langsam auch dieser Teil ihrer Vita bekannter wird, liegt nicht zuletzt an Angélique de Saint-Exupéry. Die Besucherzahlen stiegen nach ihrer Neukonzeption von wenigen Tausend auf nun rund 300.000 pro Jahr.

Der Weg zum Schloss windet sich durch enge Gassen, hoch zu einer Anhöhe, von der aus man auf die Dordogne und das weite Tal blickt. Als Baker Mitte der 1930er Jahre zum ersten Mal in die Region kam, fiel ihr dieses Anwesen sofort auf. Ab 1938 mietete sie das Château, knapp zehn Jahre später kaufte sie es – mitsamt der umliegenden 300 Hektar, auf denen sie unter anderem ein Hotel, eine Bäckerei, ein Theater, einen Jazz-Club und einen kleinen Zoo unterhielt.

Das „Village du monde, capitale de la fraternité“ sollte dort entstehen. Ein Weltdorf, Hauptstadt der Brüderlichkeit also. Mittendrin Baker mit ihrer „Regenbogenfamilie“. Zwölf Kinder hat sie adoptiert, aus allen Teilen der Welt. „Sie wollte ihnen die Liebe schenken, die sie selbst nie erfahren hatte“, sagt de Saint-Exupéry. „Sie hat-

ten eine glückliche Kindheit“, ist die Schlossherrin überzeugt, die viele der Kinder persönlich kennt. „Einer ihrer Söhne, Akio, wohnt gleich nebenan und kommt oft vorbei.“

Auch seines und die Zimmer seiner Geschwister kann man im Schloss besichtigen. Erst mal aber zeichnet die Ausstellung Bakers Weg zu Weltruhm nach. Ganz zu Beginn der legendäre Bananenrock, die Nähte ausgefranst vom vielen Tanzen und der Zeit. „Mein erstes Stück“, erzählt de Saint-Exupéry stolz. Weiter geht es mit Vitrinen voll bunter, glitzernder Kostüme und Merchandise-Produkten, die zeigen, wie erfolgreich die Marke Josephine Baker in Frankreich war. Dem Haarlack „Bakerfix“ lieh sie genauso ihren Namen wie der Bräunungscreme „Bakerskin“ – aus heutiger Sicht kaum vorstellbar. Zwischendrin befinden sich Sideboards mit gerahmten Fotos: Baker strahlend im Kreis von Bekannten, Baker auf dem Flugplatz mit ihrem Gepard Chiquita.

„Das wär doch was für unser Haus“, meint eine Besucherin lachend, als sie vor Bakers Art-Déco-Bad steht, das – inspiriert von deren Lieblingsparfum Arpège – mit schwarz-blau schillernden Fliesen und Golddekor verziert wurde. Der kleine Sohn schüttelt entsetzt den Kopf. Es



Josephine Baker vor dem Château des Milandes, 1964 Foto: Globe Photos/picture alliance

folgen zwei weitere Bäder, nicht minder extravagant, dann der große Speisesaal, in dem Baker Kunst- und Politprominenz zu ausladenden Abendessen versammelte.

Und schließlich der „salle de la résistance“, der der Schlossherrin besonders am Herzen liegt. „Joséphine hat hier Juden und – das hat mir die Witwe eines Résistance-Kämpfers aus dem Dorf erzählt – Waffen ver-

**Baker betrieb dort ein Hotel, ein Theater, einen Jazzclub und einen Zoo**

steckt.“ In ihren Notenblättern schmuggelte Josephine Baker geheime Nachrichten über die Grenze. Mit ihren Auftritten sammelte sie Geld für den Widerstand. „Ihr Leben war wie ein Spionageroman“, sagt de Saint-Exupéry mit Bewunderung in der Stimme.

2021 wurde Baker in einer symbolischen Beisetzung in das Pariser Panthéon aufgenommen. Als sechste Frau und erste Schwarze überhaupt. Im Sarg war Erde aus ihrem Geburtsland USA und den Wahlheimaten Frankreich und Monaco. De Saint-Exupéry steuerte noch ein paar Nüsse aus dem Périgord bei. „Die Nüsse von hier, die Nüsse von hier, die Nüsse von hier“, zeigt sie ein Bild dieses 30. November 2021: Der rosa leuchtende Abendhimmel hinter dem Schloss. „Joséphine ist zurückgekommen.“

1968 wurde Bakers Schloss zwangsversteigert. Ihr Hang zum Luxus und ihre Großzügigkeit wurden der Künstlerin zum Verhängnis, sie verarmte im Alter. In der Küche hängt ein berühmt gewordenes Bild: Baker, ausgesperrt und ausgegammelt auf der Küchentreppe. Mit Hilfe ihrer Freundin Grace Kelly, damals schon Fürstin von Monaco, erwarb sie ein Haus an der Küste. Dort starb Baker 1975 – ein Jahr bevor de Saint-Exupéry geboren wurde.

Wenn sie die Chance hätte, sie zu treffen – gäbe es etwas, was sie Josephine Baker gerne fragen würde? „Wahrscheinlich würde ich in Tränen ausbrechen“, sagt de Saint-Exupéry. Ihre Augen werden glasig. „Ich bin übermüdet“, entschuldigt sie sich, wischt sich eine Träne weg. Sie schweigt eine Weile. „Wahrscheinlich würde ich sie fragen, ob sie zufrieden ist, mit dem, was ich aus ihrem Schloss gemacht habe.“



## ES GIBT NUR EINEN RUDI DUTSCHKE

taz genossenschaft

Betongold? Wir haben eine Immobilie, in der dein Geld wirklich glänzen kann: Wenn du jetzt deinen Anteil aufstockst (oder neu zeichnest!), hilfst du mit, unser geliebtes altes Haus in der Rudi-Dutschke zu sanieren. Dies ist nicht nur notwendig, sondern schafft auch ein langfristiges finanzielles Fundament, auf dem unser unabhängiger Journalismus auch in Zukunft stürmischen Zeiten trotzen kann. Alle Infos und Mitmachen auf [genossenschaft.taz.de](https://genossenschaft.taz.de)