

Fremdes essen

»Oysters are alive. I don't eat live food.
I want my food dead. Not sick, not wounded. Dead.«
Woody Allen: Don't Drink the Water. 1969

Sich auf Fremdes einlassen

Dass der Appetit beim Essen kommt, ist unterwegs nur eingeschränkt richtig (→ [Kochen und Essen](#)). Da entscheiden zuerst die Augen, dann die Nase und schließlich die Einstellung. Nutzer eines touristischen Systems - also Clubreisende ebenso wie Backpacker in ihren Hostels - sind nach dem ersten Blick in die Speisekarte gut dran, aber die wenigsten entkommen [Montezumas Rache](#). Über die Ursachen kann man spekulieren, doch scheint Undefinierbares aus der Garküche am Straßenrand besser bekömmlich zu sein als vertraut Erscheinendes aus dem Warmwasserbad ([Weird Food & Strange Food from Around the World](#)).

- **1961** Hans Herbert Blatzheim

Cocktails, Kaffern, Caviar. Merkwürdigkeiten, Sehenswertes, Absonderliches und Rezepte von einer kleinen Weltreise nach Südafrika-Krüger-Nationalpark-Mauritius-Australien-Neuseeland-Fiji-Hawaii-Japan-Hongkong-Bangkok-Teheran-Istanbul

199 S. Textzeichn. v. Ernst van Husen, Ktn. Köln 1961: Gourmet. Blatzheim annoncierte im Kölner Stadtanzeiger und suchte Mitreisende für seine private Weltreise mit Linienflügen. Im Vordergrund standen für den Gourmet Leben, Essen, Trinken; das Buch enthält zahlreiche Rezepte.

- d'Errico, R., Magagnoli, S., Scholliers, P., & Atkins, P.J. (Hg.)

Eating on the Move from the Eighteenth Century to the Present

2023 Routledge. [DOI](#), u.a.:

- Eating in the Train
- Canned dishes for travel (late 19th century – 1939)
- Eating at the coaching inn: The Italian Central Alps in the 19th and 20th centuries
- Cooking and eating in Antarctica

- Friedl, Ellen

Essen auf Reisen.

In: Berwing, Margit und Konrad Köstlin (Hrsg.): Reise-Fieber. Begleitheft zur Ausstellung des Lehrstuhls für Volkskunde der Universität Regensburg. Regensburg 1984. S.172-178

- Hans Frosch

Zu Gast in anderen Ländern

160 S. Verlag für die Frau DDR Leipzig 1978

Eine »Wißbegierde der Zunge« empfahl der Autor seinen Volksgenossen für kulinarische Ausflüge in sozialistische Länder bis nach Vietnam und Kuba.

- Donald W. George

A moveable feast : life-changing food adventures around the world.

269 S. London 2016: Lonely Planet

- Angela Huber

Reisen über den Tellerrand.

Kulinarisch-gastronomische Überraschungen in Berichten Reisender aus der Sowjetunion.

S. 57-74 in: Norbert Franz: Küche und Kultur in der Slavia : Eigenes und Fremdes im

- ausgehenden 20. Jahrhundert. Potsdam 2014: Univ.-Verl. [Online](#)
- Kivela, J. J., Crotts, J. C.
Understanding Travelers' Experiences of Gastronomy Through Etymology and Narration.
Journal of Hospitality & Tourism Research, 33.2 (2009) 161-192. [DOI](#)
 - Hélène Morlier
Hygiène alimentaire ou goût du terroir ? La gastronomie dans les guides de voyage (1850-1940)
S. 201-222 in: L'assiette du touriste, édité par Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy,
Presses universitaires François-Rabelais, 2013, [DOI](#)
 - James Oseland (Hg.)
A Fork in the Road : Tales of Food, Pleasure and Discovery on the Road.
334 S. Oakland 2013: Lonely Planet. Inhalt u.a.:
The Oyster Men; ... They Eat Maggots, Don't They?; ... Chasing the Tail of Chiuchow; Face to Face with Fugu; High on the Hog in Georgia; ... Meat on the Hoof
 - Ranke, Karl Ernst
Über die Einwirkung des Tropenklimas auf die Ernährung des Menschen, auf Grund von Versuchen im tropischen und subtropischen Südamerika.
II, 95, 1 S. Berlin 1900: A. Hirschwald.
 - Simmel, Georg
Soziologie der Mahlzeit.
S. 205-211 in: Ders.: Das Individuum und die Freiheit. Essais. Frankfurt/Main 1993
 - Wirz, Albert
Essen und herrschen. Zur Ethnographie der kolonialen Küche in Kamerun vor 1914.
Genève-Afrique/Geneva-Africa 22.2 (1984) 37-62

Appetit & Ekel

[Reisende](#), die unterwegs keine Probleme mit dem Essen haben, sind vermutlich

- Genießer, die ihre Reiseziele nach kulinarischen Aspekten aussuchen.
- Genußwanderer, die alle Zutaten für ein ausgiebiges [Picknick](#) mitführen.
→ [Ausstellungsliste Picknick](#)
- Kreativköche, die aus wenig viel machen können.
- Allesverwerter, weil es im Magen bekanntlich dunkel ist.
- Asketen (»Hungerhaken«), denen auch Wasser ein Völlegefühl erzeugt.
- Minimalisten, die von der Hand in den Mund leben und nur einen [Beutel Proviant](#) als [Wegzehrung](#) mit sich tragen.

Zum Problem wird das Ekelgefühl, das sich bei Unbekanntem häufig breitmacht, ausgelöst von Aussehen, Geruch und oft auch nur von der Phantasie. Nun hat man ja meist die Wahl, aber es ist das Schlechteste nicht, sich mit dem Ekelgefühl auseinanderzusetzen. Dazu lädt das [Disgusting Food Museum](#) in Berlin ein und lockt mit »Ekel macht Spaß!«, überreicht als Eintrittskarte jedoch eine Kotztüte. Immerhin kann man lernen, mit diesem grenzverletzenden Gefühl umzugehen. Wie weit die Toleranz zur Nahrungsaufnahme sich dadurch erweitern lässt, steht auf einem anderen Blatt. Alle angebotenen Speisen und Getränke sind hier echt, genießbar und original zubereitet: die Mäuseessenz aus Südhina, der Schnaps aus eingelegtem Robben-, Hirsch- und Hundepenis, der Schlangenschnaps Habushu aus Japan, fast heimatisch der sardische Pecorino mit lebenden Maden, die ihren Käse verteidigen.

- Köstlin, Konrad
Das fremde Essen – das Fremde essen.

Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden.

In: Müller, Siegfried, Hans-Uwe Otto und Ulrich Otto (Hrsg.): Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen. Opladen 1995. S.219-234

- Menninghaus, Winfried
Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung.
591 S. Frankfurt/M. 1999: Suhrkamp
- Michael Owen Jones
What's Disgusting, Why, and What Does It Matter?
Journal of Folklore Research, 37.1 (2000) 53-71 [Online](#)
- Simoons, Frederick J.
Eat Not This Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present.
XIV, 550 S. 2. überarb. Auflage. Madison 1964/1994: University of Wisconsin Press

Als Ausländer in Deutschland essen

Mit der englischsprachigen Ausgabe *Germany* des Reiseführer-Giganten *Lonely Planet* unterwegs in Deutschland fährt man mitnichten ins unbekannte Deutschland. Wenn die darin angepriesenen Ziele im Niveau den Empfehlungen für *Germany's most delicious dishes* ([Lonely Planet Editors, 12 October 2020](#)) entsprechen, dürfte sich nicht jeder angesprochen fühlen:

1. Berlin delicacy Currywurst
2. Black Forest gateau
3. Döner
4. Fresh bread
5. Sausage
6. Asparagus (Spargelzeit)
7. Potato
8. Kaffee & Kuchen
9. Apple strudel and coffee
10. Dresden Stollen

Das ist natürlich ein Klischee, denn die geheimen Vorlieben der Deutschen sind völlig anders, wie die begeisterten Kommentare unter dem Beitrag der ZEIT vom 24.02.2021 [Wir lieben Tiefkühlkost](#) zeigen:

- Ravioli aus der Dose
- Mini-Eclairs (TK)
- Instantramennudeln
- Pizza Spinaci
- Sahne aus der Sprühflasche
- Baked Beans aus der Dose
- Benjamin-Blümchen-Torte
- Fischstäbchen (TK)
- Pommes
- Croissants (TK)

Die Küchen anderer Länder

- Caldicott, C., Caldicott, C., & Merell, J.
Auf den Gewürzstraßen der Welt: Rezepte und Geschichten aus dem World Food Café.

192 S. Stuttgart Verl. Freies Geistesleben 2011. Zwei leidenschaftlich Reisende haben es unternommen, die Gerichte fremder Länder zuhause anzubieten, im Londoner *World Food Cafe*: Das ist ein hervorragendes Buch, mit dem man sich zuhause an fremde Gerichte in originaler Form herantasten kann, dabei andere Gewürze und Zubereitungsarten kennenlernen wie *Nepalesische Frühstückskartoffeln, Tom Kha Gai, Rotkohl mit Harissa und Koriander, Kartoffeln auf Andenart* (mit Oliven). Fürs Wohnmobil sind die Zubereitungen jedoch meist zu aufwändig.

- A. Erman
Ethnographische Wahrnehmungen und Erfahrungen an den Küsten des Berings-Meeres, Abschnitt: *Speisen und Gefäße zu ihrer Bereitung*.
Zeitschrift für Ethnologie, 3 (1871) 149–175. [Online](#)
- Peter Stabel, Inneke Baatsen
At Home and on the Road: Comparing Food Cultures in the Medieval Low Countries
S. 331-358 in: Classen Albrecht (Hg.): *Travel, Time, and Space in the Middle Ages and Early Modern Time*, Berlin 2018: De Gruyter.

Ost- und Südosteuropäische Küche

Irina Georgescu
Carpathia. Eine kulinarische Reise durch Rumänien
Ars Vivendi Cadolzburg 2020. 224 S.

In der rumänischen Küche finden sich Einflüsse der griechischen, türkischen, slawischen und österreichischen Küche. Das kommunistische Wirtschaftssystem erforderte eine Art Subsistenzwirtschaft: man musste möglichst viel selbst herstellen. Die Rezepte der rumänischen Küche gehen daher von einer radikalen Einfachheit aus: man nimmt, was man hat. Das führt zu interessanten, urwüchsigen Rezepten mit Zutaten aus einem Bauerngarten des Balkans: Auberginen, Knoblauch, Bohnen, Linsen, Speck, Brennesseln, Kürbis, Ziegenkäse, Huhn, Obst usw.

Vorderer Orient zwischen Türkei und Israel

- Dursteler, Eric R.
Infidel foods: food and identity in early modern Ottoman travel literature.
Osmanlı Araştırmaları 39.39 (2012) 142–160. [Online](#)

Yotam Ottolenghi
Simple. Das Kochbuch
Dorling-Kindersley-Verlag, München 2018. 320 S.

»Simple« bedeutet hier nicht primitiv, stattdessen lassen sich die Kriterien für die von der israelisch-arabischen Küche geprägten Rezepte auf das Kochen im Reisemobil übertragen:

- schnell zubereitet, also Zutaten mit kurzen Garzeiten
- eine begrenzte Anzahl von Zutaten (Kräuter, Gewürze)
- die Zutaten lassen sich vorbereiten
- das fertige Gericht schmeckt auch aufgewärmt am nächsten Tag

Marie Fadel, aufgezeichnet von Rafik Schami
Damaskus. Der Geschmack einer Stadt
(=Oasen für die Sinne), Sanssouci im Carl Hanser Verlag München 2002

Pappband 11,5x21 cm: 208 Seiten, Textabb., mit Register

Rafik Schami lebt und schreibt in Deutschland. Die Bitte des Verlages, ein Buch als kulinarisch-kulturellen [Spaziergang](#) über seine Heimatstadt Damaskus zu schreiben stieß daher auf eine grundsätzliche Hürde für den Exilanten. So entstand dieses Buch auf eine beinahe kuriose Art und Weise. Rafiks Schwester Marie Fadel lebt in Damaskus; sie spazierte mit ihren Verwandten durch die Stadt, besuchte Leute und ließ sich deren Lieblingsgerichte vorkochen. Dann kochte sie diese Gerichte nach und notierte die Rezepte. Daraus und aus telefonischen Erzählungen der Schwester erstellte Schami das Buch.

So entstanden Kapitel wie „*Die Freude oder Von heiligen, verwinkelten Gassen und gut gelaunten Salaten*“. Ein solches Kapitel ist thematisch dreigeteilt: plaudernd wird die Kulturgeschichte eines Viertels, einer Straße, eines Hauses erzählt und mündet ein in die familiären oder freundschaftlichen Beziehungen von Rafik Schami und Marie Fadel zu diesem Ort. Abschließend wird ein Gericht episodisch eingebunden und schließlich dessen Rezept detailliert beschrieben.

So erschließt sich vom Osttor, dem *Bab Scharki*, das Ostviertel. Flanierend führen die Autoren ein in das Metier eines dort lebenden Teppichflickers, erinnern sich dabei an den Schreck, als daheim ein Funke den teureren Perserteppich ruinierte und beenden den Spaziergang in der Wohnung ihrer Tante Salime, die in der Familie für den besten Salat, *Tabbuleh*, bekannt war.

Dieses langsame Verfertigen des Salates beim Denken muß man mögen. Schami hat sein Handwerk im Griff und doch ist die Gratwanderung zwischen Poesie, Kochbuch und Essay ständig spürbar. Das so entstandene Werk spricht eher den [Flaneur](#) an als den [Reisenden](#).

Die Rezepte sind sorgfältig beschrieben, ohne Mengen und Garzeiten allzu genau zu präzisieren. Wer häufig und gerne kocht, benötigt solche Angaben auch nicht. Ein Register enthält die Rezepte unter ihren Grundzutaten, man findet also *Falafel* unter dem Stichwort Bohne, *Tabbuleh* unter Karotte. Das setzt bereits einiges [Wissen](#) voraus. ([Norbert Lüdtke, Der Trotter](#))

Taiwan, China & Japan

Q-Textur (Hokkien khiū, Chinesisch 飽) ist ein kulinarischer Begriff vergleichbar dem italienischen Al Dente, der im Englischen auch mit chewy, springy, bouncy übersetzt wird, also den Widerstand der Speisen gegen den Biss beschreibend. Weniger kulinarisch ausgedrückt liegt die Konsistenz also zwischen zäh und elastisch und ermöglicht eine Bandbreite zwischen Q und QQ. Bei Nudeln (jian mian 碱面) erreicht man das durch Zugabe einer Lauge, bei Fisch- und Fleichbällchen mit Stärke oder durch Tapioka für Boba-Balls.

- Russell, Laura
The Curious Case of Q.
Roads & Kingdoms. 01.05.2017 [Online](#)
- Lim, Stephanie
Kitchen Language: What Does QQ Mean?
Michelin Guide 13.05.2016 [Online](#)
- Clarissa Wei
Made in Taiwan. Recipes and Stories from the Island Nation.
384 S. New York 2023: S&S/Simon Element

Südasien

- Schmitt, Eleonore
Roti, Raita, Reis – Essen in Südasien. Eine Ausstellung der Bibliothek des Südasien-Instituts.

Theke aktuell 17.1 (2010) 12-14. Aus der Sammlung des Südasien-Institutes; *Pakadarpana* und *Nimatnamau* als die ältesten bekannten Kochbücher. [Online](#)
 → [Ausstellung 2010](#)

Amerika

Sean Sherman, Beth Dooley
 Der Sioux-Chef
 Indigen kochen.
 Aus dem Amerikanischen von Sabine Franke.
 232 S., Kanon-Verlag 2023

Der indianische Spitzenkoch vom Volk der Ogalala-Sioux suchte nach den traditionellen Nahrungsmitteln und Zubereitungen seiner Vorfahren. Diese hat er zeitgemäß aufbereitet und in neue Rezepte integriert - ohne Gluten, ohne Milch, ohne Raffinadezucker. Das liest sich lecker, ohne sich ideologisch gesund zu präsentieren. Vorbilder für dieses Buch gibt es kaum, so dass vieles an indianischen Kochstellen recherchiert wurde:

- Vieles klingt für uns erstaunlich normal, weil zahlreiche Lebensmittel im 16. Jahrhundert und später nach Europa kamen und hier zuvor unbekannt waren, etwa Kartoffeln, Mais, manche Kürbissorten, Paprika, Tomaten ...
- Anderes wurde bereits in modischen Küchenszenarien als Superfood beworben wie Quinoa und Amaranth.
- Und aus Not- und Katastrophenküchenzeiten kennt man junge Triebe und Sprossen von Nadelbäumen, Eicheln, Wurzeln. Diese sowie Kürbis, Mais und andere Nahrungsmittel galten in der deutschen Nachkriegszeit als Armenspeisung und wurden spätestens durch die Fresswelle der 1960er aus der Küche verbannt.
- Hinzu kommen Wildreis, Ahornsirup und Sonnenblumenbutter, Bohnen, Pilze, Nüsse, Samen, Beeren, Rüben, Kräutern, Fisch und Wild.
- Zum Würzen dienen wenig überraschend Bergamotte, Minze, Salbeiblätter, Sumach, Wacholderbeeren, wilde Zwiebeln und Beeren (Cranberries), Zedernadeln.
- Andere hier angewandte Verfahren wie Trocknen und Dörren sind auf dieser Seite an anderer Stelle bereits erörtert.

Manches gilt es neu zu entdecken und einzuordnen. Geschmorte Sonnenblumenköpfe (oder Topinambur) schmecken wie Artischocken. Und aus Mais lässt sich mehr machen als Maisbrei. Das indianische Verfahren, Maiskörner mit Holzasche und Wasser einzeweichen, macht die Maisstärke nicht nur besser bekömmlich, sondern schließt Vitamine (Niacin, Vitamin B3) und Kleber auf (Nixtamalisation).

- Waheenee, Gilbert Livingstone Wilson
Buffalo Bird Woman's Garden. agriculture of the Hidatsa Indians.
 XXIII, 129 S., 10 Tafeln. Minneapolis 1917 (= Reprint Minnesota Historical Society Press, St. Paul, 1987)

Afrika

Youssou N'Dour
 Senegal. Die Küche meiner Mutter

Aus dem Französischen von Helmut Ertl. München: Christian 2004
 Pappband mit Umschlag 20 x 25,5 cm: 192 Seiten, durchgehend farbig illustriert

Der bekannte Musiker beschreibt in 53 senegalesischen Rezepten die Küche seines Landes. Er entstammt einer Familie von *Griots*, den Überlieferern der Landesgeschichte. Ebenfalls überliefert sind die hier vorgestellten Gerichte, die er seiner Mutter abgeguckt hat, also mit Zutaten vom Markt und mit haushaltüblichen Mitteln zuzubereiten.

Und so erinnert sich der Autor einleitend ausführlich an seine Kindheit, erzählt von Mutter und Familie, vom Dorfleben und vom Markttreiben, bevor ein Glossar die Besonderheiten der senegalesischen Küche erläutert. Das alles ist mit sehr schönen Fotos illustriert, die den Text stellenweise in den Hintergrund drängen. ([Norbert Lüdtke, Der Trotter](#))

Kazuko Winter

Wir kochen afrikanisch

Afrikanische Kochrezepte von Afrikafreunden in Bayreuth

82 S., Rüdiger Köppe Verlag Köln 1989 ISBN 3-927620-75-0

Rezepte aus 22 afrikanischen Ländern, die ein großer Freundeskreis zusammengetragen hat:

ollof Rice, Hammelgulasch, Rindfleisch mit Okra, Maiskuchen, Ingwer-Bananen, Bohnenpüree,

Spinat mit Räucherfisch, Erdnuß-Huhn, Kürbisbrei, Fleisch mit Bananen und andere

Dorah Sitole

Afrika Kochbuch

Die 160 besten Originalrezepte vom Kap bis Kairo

144 S., Christian Verlag München 2002 ISBN 3-88472-826-1

Nicht so praxisnah

»Schlangen, Heuschrecken oder Krokodile: sehen sie denn abstoßender aus als etwa Weinbergschnecken, Austern oder Tintenfische?

Rohe Eier, aus dem Leib der Schlangen entnommen, Ameisen besonderer Art, in Schokolade eingeschmolzen, Haifischmagen ...

das alles sind heute schon begehrte Delikatessen vieler Menschen«

Werner Fischer präsentierte 18 Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg der deutschen Upper Class die Spezialitäten des Restaurants Ritz¹⁾, die diese sicher nicht bestellten, weil es nichts anderes gab: Steinechsen-Suppe, Haifischflossen, Alligator, Bärentatzen, Elefant, Klapperschlange in der Lehmform, Kudusteak mit Honigbienen und anderes mit exakten Zubereitungshinweisen, so wird etwa der Seehund drei Tage in fließendem Eiswasser gereinigt, dann weitere 4-5 Tage in Rotwein mit Cognac eingelebt.

Peter Lund Simmonds

The Curiosities of Food

Or the Dainties and Delicacies of Different Nations Obtained from the Animal Kingdom

357 S. London 1859

Jaacki Passmore

Genießer unterwegs: China

Rezepte & kulinarische Notizen

(=Genießer unterwegs ...)

Aus dem Englischen von Helmut Ertl. München: Christian 2003

Pappband mit Umschlag 21,5x33 cm: 256 Seiten, durchgehend farbig illustriert.

Übersichtskarte, Glossar, Register

„In einem bacchantischen Roman aus dem [16. Jahrhundert](#) schmaust die Konkubine mit ihren Lotosfüßen in Reiswein eingelegte Entenfüße.“ (S. 61) Mit diesem Bild vor Augen hätten mir 1986 sicher auch die Entenfüße im Zug von Kanton nach Wuhan geschmeckt. So allerdings verfüge ich über drei miteinander unvereinbare Vorstellungen der chinesischen Küche: einmal die von mir in vielen Monaten bei mehreren Reisen erlebte Küche in China (die immer nahrhaft, oft gewöhnungsbedürftig, doch selten berauschkend war), zum zweiten die chinesische Küche in deutschen China-Restaurants (die ich eher vermeide) und zum dritten die idealisierte Vorstellung einer chinesischen Hochküche, die ich bislang nur selten in China und nie in Deutschland gefunden habe – außer etwa in diesem vorliegenden Buch. Die Bilder sind klasse, die Beschreibungen lassen mir das Wasser im Mund zusammen laufen: Ja, das will ich ... jetzt ... aber wo kriegt man sowas?

Dann lese ich auf Seite 80: »Das Fleisch spülten sie mit Unmengen Kumiss hinunter, einem alkoholischen Getränk aus vergorener Stutenmilch. Glaubt man Marco Polo, ähnelte das Gebräu in Farbe und Qualität gutem Wein.« Kumiss gibt's in Kirgisistan aus Ziegenbälgen am Straßenrand oder auf dem Markt aus Plastikeimern. Letztere haben den Nachteil, die bräunliche, von schmierigen Blasen bedeckte Flüssigkeit allzu offensichtlich anzupreisen, die überdies auf Fliegen sehr attraktiv wirkt. Sicher gibt es eine Phase, in der Wein ähnlich aussieht. So ein Federweißer in der Straußewirtschaft mag ja auch den Tag retten – doch bis zum vin jaune ist's ein weiter Weg. So sind auch die hier vorgestellten Rezepte sehr kultiviert und verlangen danach, zubereitet zu werden. Doch idealisiert, wie sie sind, werden sie im Alltag schwer zu finden sein. ([Norbert Lüdtke, Der Trotter](#))

Die Küche der Anthropophagen

- Butkus, Guñther

Das Schrumpfkopf-Mobile.

Geschichten und Gedichte vom Fressen und Gefressenwerden.

112 S. Bielefeld 1998: Pendragon.

Eine Sammlung kannibalistischer Texte aus literarischen Quellen: wohl bekomm's!

- Heidi Peter-Röcher

Mythos Menschenfresser.

Ein Blick in die Kochtöpfe der Kannibalen.

169 S., Beck'sche Reihe 1262, C. H. Beck 1998

- Lebek, Wolfgang D.

Kannibalen und Kariben auf der Ersten Reise des Columbus.

S. 53-112 in: Daniel Fulda, Walter Pape (Hg.): Das andere Essen: Kannibalismus als Motiv und Metapher in der Literatur.

Freiburg/Breisgau 2001: Rombach.

¹⁾

137 S. Hugo Matthaeus Verlag Stuttgart 1963

From:
<https://willys-treffen.de/> - **WILLY-WIKI fern-mobil-reisen**



Permanent link:
https://willys-treffen.de/doku.php/wiki/fremdes_essen

Last update: **2025/06/13 05:42**