

Kleiner Gruß aus der Küche

Vorgetragen aus Anlass der Ausstellung „Animalia“ von Matthias Brock im Museum Schloss Fellenberg am 12. September 2008

Der Kitzel des Gaumens – kleiner Gruß aus der Küche: Kapuzinerkresse an Ochsenherzen

Blumen sind immer eine gute Idee. Sie schmeicheln der Gastgeberin und bescheren dem Haus noch Tage nach der Feier einen betörenden Duft. Umso mehr, als wenn man sich für die blattreiche Levkoje entscheidet. Dicht an dicht in eine Vase gepackt, kann man schon bei günstiger Witterung oder einfach sehr angenehmer Raumtemperatur nach einem Tag den Strauß anheben und das Blattwerk hat sich zu einem aparten Blattbrei verbunden. Doch erst der aus dem herabgesunkenen Fasern im Wasser zurückbleibende Sud entfaltet den wohligen Brodem, der die Sinne verwirrt und dieses unwiderstehliche Gemisch erzeugt, das wahrlich in der Büchse der Pandora konserviert zu werden verdiente.

Doch nicht immer hält der Florist Levkojen vor. Auch sind sie nicht essbar. Wie anders verhält es sich doch mit der Kapuzinerkresse. Leicht ist sie im Blumentopf auf dem Balkon zu ziehen. Wenig später schlagen die runden Blätter aus und aus den dünnen, glatten Stängel sprießen orangefarbene und gelbe Blüten, deren herber, würziger Geschmack an Rettich gemahnt. Wen man Glück hat, überzieht ein schwarzer Film sehr bald Stängel und Gehäuse. Myriaden von Blattläusen sorgen für die eiweißreiche Beilage des kleinen Grußes aus der Küche.

Dass Ochsenherzen sehr würzige Tomaten sind, muss ich in diesem Kreis nicht extra erläutern.

Vorspeise: Froschschenkel, Naturmord

Der Frühling ist eine gute Zeit, über Land zu fahren. Die Stunde der Dämmerung lockt mit lauer Luft und noch sehr zartem Blattwerk. Besonders wenig befahrene Nebenstraßen versprechen angenehme Stunden der Entschleunigung vor allem dann, wenn die umliegenden Ortschaften über keine Naturschutzbeauftragten oder lokale Gruppen von

Naturschutzverbänden verfügen. Der aus diesem Grund fehlende Krötenzaun sorgt für regen Verkehr der Amphibien auf der Straße. Beschienen nur vom Restlicht des Tages, das durch die Baumallee noch auf die matsilbrige Fahrbahn fällt. Sorgsam verlangsamt man das Tempo, fährt Schritt, aber nicht immer gelingen die Ausweichmanöver. Mal ist der Wendekreis des Autos zu klein, um den von Krötenleibern gestreckten Parcours zu bewältigen. Der Lichtkegel der Scheinwerfer vermag ohnehin nur einen Teil des Kurses aufzuzeigen. Manchmal sind es einfach nur zu viele auf einem Haufen. Allmählich wird es dunkler. Man ahnt, mehr als man sieht. Die Reifen treffen auf Widerstand. Bisweilen hebt sich ein Reifen höher, wenn zwei Frösche Huckepack unterwegs sind. Breit und weich sind die Froschschenkel in Knoblauchbutter, scheinbar hat sie einer weichgeklopft.

Fischgang: Makrelen, gegrillt

Eine im Voralpenland gebräuchliche Fischzubereitung ist der Fisch am Stiel. Dazu braucht man vorzugsweise Makrelen. Aufschneiden mit schnellem Schnitt, mit einem Ruck die Innereien rausreißen – versteht sich. Säubern, Salzen, Säuern, natürlich auch. Und dann eine Weidenrute durch das Maul stecken, durch den leergeräumten Leib bohren und dann souverän die Schwanzflosse durchstechen. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass die Fische schräg zur Glut mit dem Kopf nach unten stehen. Eine wahre Delikatesse, zu der man Brot reicht.

Fleischgang: Wachtel auf Polenta

Ich kannte eine Wachtel, die in einer Hütte mit Wellensittichen und Kanarienvögeln lebte. Es war das erste Mal, dass ich eine solche sah. Sie war sehr klein, sehr unscheinbar und sah nicht sehr appetitlich aus. Sie gehörte einem dämlichen Mann, der alles hinschmiss, als seine Frau ihm davon lief. Hätte sich vielleicht besser der Mann entleibt, aber so war die Wachtel dran. Er schlug ihr auf den Kopf und hängte sie an ihren Krallen auf. So landete sie in der Küche der Nachbarin. Sie riss ihr die Federn aus und stickte daraus ein Quadrat auf Büttenpapier. Die Innereien wurden mit Gemüse zum Sud verkocht. Die Wachtel entbeint, die Brust herausgeschnitten und die Keulen ineinander gesteckt. Hier empfiehlt das Kochbuch: Bitte mit den Knochen die Haut durchbohren. Dann die Wachtel braten und mit dabei mit Speiseöl bestreichen. Für die Polenta Maiskörner in einer Mühle schroten. Die schwarzen kleinen Krümel bitte aussortieren. Den Maisgries mit Brühe aufkochen, würzen und auf einem Teller austreichen und darauf die Wachtelteile servieren. Ich habe daraufhin die Wachtel nicht mehr wiedererkannt.

Dessert: Himbeeren à la Mode

Selbst tiefgekühlte Himbeeren können faulig sein. Sobald ihnen die Raumtemperatur das Eis abgenommen hat, zeigen sich graugrüne Stellen. Manchmal sind es so viele, dass die Hälfte der Masse entsorgt werden muss. Frische Früchte hingegen lassen sich leichter aussortieren, da sie weniger klebrig sind. Auch bieten sie einen größeren Genuss, wenn ihre Kerne sich unwiderstehlich in die Zahnzwischenräume schieben. Ein gut geröstetes Heuschreckenbein oder eine Spalte des Panzers wirkt da Wunder. Ganz davon abgesehen, dass hier viel Eiweiß und wenig Fett wie auch Kohlehydrate eine nahezu ideale Verbindung eingehen.

Käse: Sehr alter Gouda mit Feigen

Dass Gelbgold des Käses korrespondiert aufs Innigste mit dem Goldzahn, der vergeblich an der in der Mundhöhle versenkten trockenen Kruste schabt und an den kleinen, porösen Stellen hängen bleibt. Die Haut der Feigen ist weich wie vom Spülwasser aufgeweichte Haut um eine Schnittwunde auf der Fingerkuppe. Die grünen Striemen ähneln in ihrer Konsistenz zudem dem in Wasser sich auflösenden Levkojenblättern.

Als aufgekochter Epilog ein letzter Gruß aus der Küche

Wust oder Eule, Maut und Rochen, Bohrer und Sauna, Beete und Ameise. Was weiß ich. Brot oder Reben. Alles geht seinen Gang. Die Schönheit ist nur das Hässliche von der anderen Seite her betrachtet. Es gibt kein Entrinnen vorm Tod. Auch egal. Hauptsache, Sie fühlen sich wohl.

© SABINE GRAF