

Im Rausch der Knolle

Statt mit Drogen zu experimentieren, feierte unser Autor lieber Knoblauchorgien.

VON SAMUEL HERZOG



Geballte Ladung Schärfe: Keine Zutat polarisiert mehr als Knoblauch.

SAMUEL HERZOG

Ich kann keine Filme von Federico Fellini ansehen – ohne dabei an Knoblauch zu denken. Ob «Amarcord», «Città delle Donne», «Roma» oder «Satyricon», wenn ich nur schon die Musik von Nino Rota höre, spüre ich sogleich ein leichtes Brennen auf der Zunge, ja manchmal quetscht es mir gar eine Träne aus dem Augenwinkel. Denn es ist kein feines, kein «teuflich blumiges» (Deon Godet), kein wohltemperiertes Knoblauchparfum, das mir bei diesen Klängen einfällt, sondern ein höllisch-heftiger Duft, gekoppelt mit einem beissenden Aroma, mit Schleimhäuten im Alarmzustand.

Knoblauchfahne als Revolte

In den frühen achtziger Jahren war der Knoblauch in der deutschsprachigen Schweiz noch keineswegs salonfähig – das passte zu meinem pubertierenden Selbst, das ebenfalls nicht salonfähig sein wollte. Knoblauch galt als unfein – da mochte man in den romanischen Ländern noch so laut das Loblied der Knolle singen. So, wie das zum Beispiel der französische Fernsehkoch Marcel Boulestin getan hat, als er schrieb: «Ich übertreibe nicht wirklich, wenn ich sage, dass Friede und Glück, geographisch gesprochen, dort beginnen, wo beim Kochen Knoblauch verwendet wird.» Im deutschsprachigen Raum wusste man zwar durchaus um die gesundheitsfördernden Tugenden

der weissen Knolle, ihren Odem aber fürchtete man – namentlich, wenn er, in metabolisierter Form, mit der Atemluft oder aus den Schweissdrüsen wieder in die Welt hinaustrat.

Seit den achtziger Jahren ist der Knoblauchverbrauch im deutschsprachigen Raum enorm gestiegen, was sich vor allem den Restaurants der italienischen, spanischen, und portugiesischen Gastarbeiter verdankt, deren Küchen ohne *aglio*, *ajo*, *alho* unvorstellbar sind. Da heute fast alle Knoblauch essen, fällt man mit schwefeligen Schweissdrüsen kaum noch auf. Damals aber prangte auf der Knoblauchfahne unverkennbar das Zeichen der Revolte. Und wer sie in die Schule trug, machte sich unmöglich. Die Lehrer machten Sprüche, die Mitschülerinnen verzogen angeekelt den Mund. Das entsprach mir sehr, denn ich wollte «unmöglich» sein, und ich wollte mich, für alle Welt sichtbar, aus der kleinbürgerlichen Haut schälen, in die ich hineingeboren worden war. Ausserdem liebte ich das Peinliche – wenigstens dann, wenn ich es selbst in Szene setzen konnte.

Also entwickelte ich gemeinsam mit meinem Kumpel Karl ein teuflisches Abendritual. Austragungsort war der Keller meines Elternhauses, in dem ich einen alten Fernsehapparat aufgestellt hatte, eine riesige Kiste mit Schwarz-Weiss-Bild, Seitenwänden aus Holzimitat und massiven Knöpfen, an denen

man drehen konnte. Mit dem Fernseher verbunden war ein VHS-Recorder, und ich besass Kassetten mit Aufnahmen der meisten Filme von Fellini, die ich wie flimmernde Ikonen verehrte und teilweise sicher zehn bis zwanzig Mal gesehen habe.

Wenn wir es uns vor diesem Fernseher gemütlich machten, dann gehörte auch immer eine Flasche billigen Weins

Ein höllischer Duft, gekoppelt mit einem beissenden Aroma.

dazu, von dem es in meinem Elternhaus reichlich gab. Wir tranken ihn verdünnt mit kohlenstoffhaltigem Mineralwasser. Und es gehörten Knoblauchbrote dazu. Ölgetränkte Baguettes mit leichtem Knoblaucharoma werden heute ja

in jedem Restaurant angeboten. Unsere Exemplare aber waren andere Kaliber: Wir bestrichen Brotscheiben mit Butter und klebten dann wenigstens fingerdick rohen, feingehackten Knoblauch drauf, den wir mit reichlich Salz bestreuten. Bekanntlich ist der Knoblauch schärfer, je feiner man ihn hackt – wir holten das Maximum heraus. Wir trieben uns auch gegenseitig zu immer ungeheueren Knoblauchsichten an – und kannten selbstverständlich keinen Schmerz. Ich mag mich erinnern, dass wir an einem Abend mehr als zehn Knoblauchköpfe rollen liessen – und uns nachher einbildeten, wir könnten jetzt Farben in «Giulietta degli spiriti» sehen.

Im fünften Element

Zugegeben, manche Altersgenossen haben mit gefährlicheren Drogen experimentiert. Aber es waren doch die ersten Orgien, denen ich mich in meinem Leben hingegeben habe. Selbstverständlich habe ich mir seit jenen Tagen einen differenzierteren Umgang mit dem «Fünften Element» angewöhnt, wie der Koch Luis Diat die Knolle nennt. Heute dosiere ich den Knoblauch meist so, dass er den Speisen auf diskrete Weise seine Mischung aus Schärfe und Süsse, schwefeliger Strenge und Fröhlichkeit verleiht. Damit entspreche ich der gängigen Norm im Umgang mit diesem Gewürz, das fast nie ohne den Hinweis

erwähnt wird, dass alles von seiner «richtigen» und also auf keinen Fall übertrieben grosszügigen Beigabe abhängt. So, wie es in G. W. Waters Geschmacksstudie «The Cook's Decameron» heisst: «Garlic, eaten in lumps as an accompaniment to bread and cheese, is naturally awful, but garlic used as it should be used is the soul, the divine essence, of cookery.»

Manchmal aber halte ich mich auch nicht an den gesunden Knoblauchverstand und wechsele bewusst vom wohl-dosierten ins unwohltemperierte Register. Denn es gehört meiner Meinung nach zu den besonderen Eigenschaften des Knoblauchs, dass er sich für Übertreibungen eignet und fähig ist, das Ordentliche einer wohltaustarierten Speise-Idee mit ein paar schwefeligen Peitschenhieben durcheinanderzubringen – mit schrillum Gewinn, wie ich finde. Und wenn ich dann an meinem Küchentisch sitze und spüre, wie mein Körper das Allicin verwandelt und die schwefeligen Kohorten zu meinen Schweissdrüsen führt, dann erfasst mich manchmal das glückliche Gefühl, dass ich vielleicht immer noch nicht gänzlich salonfähig bin. Und in diesen Momenten höre ich sie manchmal ganz deutlich, die schrägen Geigen aus der Einstiegsuite zur «Prova d'Orchestra» oder den herzerpflückenden Zirkusmarsch, mit dem «La Strada» beginnt: «È arrivato Aglio!»

Knoblauchwunder

Aigo boullido macht fröhlich und gesund. In der Provence schwört man auf den Saft für trockene Brötchen.

her. «Die Luft der Provence ist mit Knoblauch imprägniert – weshalb es sehr gesund ist, sie einzuatmen.» Für Alexandre Dumas, dem wir dieses Bonmot verdanken, beruht die Küche der Provence insgesamt auf dem Knoblauch. Recht hat er, kommt die würzige Knolle doch in nahezu all ihren salzigen Rezepten zum Zug, von der Anchoïade über die Bouillabaisse, die Pieds paquets und die Ratatouille bis zum Veau en Aillade – ganz zu schweigen vom Aioli, das den Knoblauch so nachhaltig zur Geltung bringt, dass eine Freundin kürzlich meinte, die Sauce müsste sich eigentlich Ail au Lit, also «Knoblauch im Bett», schreiben.

Knoblauch spielt auch die Hauptrolle in einem Rezept, das an Sparsamkeit kaum zu übertreffen ist, was schon im provenzalischen Namen zum Ausdruck kommt: Aigo boullido, «gekochtes Wasser», besteht lediglich aus Wasser, Knoblauch, Salz, Salbei, trockenem Brot und ein paar Tropfen Olivenöl. Man mag angesichts der dünnen, im Handumdrehen fabrizierten Brühe kaum von einer Suppe sprechen. Eher kommt sie einem wie ein leicht aromatischer Saft vor, dessen Zweck es ist, hart

gewordenes Brot wieder essbar zu machen. Von der Idee her ähnliche Rezepte finden sich auch in anderen Kochtraditionen, teilweise mit gleichbedeutenden Namen. In der Maremma etwa kennt man die Acquacotta, die jedoch meist mit so vielen Zutaten gekocht wird, dass sie neben der Aigo boullido geradezu mächtig wirkt.

Wie man die knoflige Brühe am besten hinkriegt

Für 2 Personen

- 6 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz (oder etwas weniger)
- 1–2 Salbeizweige
- 4 Scheiben trockenes Brot
- 2 TL Olivenöl
- 1–2 Eigelb (optional)
- 1 Knoblauchzehe zum Einreiben des Brotes (optional)
- 1 Pr. Safran (optional)

■ **Zubereitung** Kochzeit 10 Minuten, Ziehzeit 5 Minuten

■ **1** Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken. 6 Dezi-

Man könnte meinen, das ebenso einfache wie geniale Rezept müsse in der Küche der Ärmsten entstanden sein, die sich ausser Wasser und altem Brot nicht viel leisten können. Die Aigo boullido ist indes auch eine Festtagssuppe und gehört zu den Speisen des Gros Souper (lou gros soupa), das in der Provence am Heiligabend vor dem Gang

liter Wasser zum Kochen bringen. Knoblauch, Salz beigegeben, 10 Minuten köcheln.

■ **2** Topf vom Feuer nehmen, Salbei hineingeben, 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Salbei entfernen.

■ **3** Brot in tiefe Teller legen, Olivenöl darüber träufeln, Suppe darüber schöpfen. Hält man sich an das Grundrezept, bekommt man eine Suppe, die für unsere luxuriösen Zeiten vielleicht etwas zu wässrig ist. Wir binden die Flüssigkeit deshalb nach der Salbei-Infusion mit 1 bis 2 Eigelb. Die Aigo boullido hat ein dezentes Knoblaucharoma, ihr Flavor wird stär-

ker vom Salbei bestimmt. Wer das Knoflige verstärken möchte, kann die Kochzeit reduzieren oder die Brotscheiben mit etwas Knoblauch einreiben, bevor die Suppe und das Öl darüberkommen. Als luxuriöse Geste, ein paar leicht zerkrümelte Safranfäden auf die Oberfläche der Suppe streuen. Es gibt auch Rezepte, die Thymian, Lorbeer oder Orangenschale in die Brühe geben, ein pochiertes Ei, Stangensellerie, gehackte Tomaten, Kartoffeln, Fenchel oder Käse. Die Aigo boullido lässt sich endlos variieren. Doch stets wird man vorsichtig abschätzen wollen, ab wann der spartanische Grundcharakter der Suppe verloren geht.

die jedoch heute kaum noch befolgt wird. Wahrscheinlich hat die Aigo boullido deshalb eine Umdeutung erfahren. Wurde sie früher vor den Festtagen als Teil eines Fastenprogramms eingenommen, liest man heute vielerorts, sie werde traditionell am Nacht üppiger Festmähler aufgetischt – mit dem Ziel, den arg beanspruchten Verdauungsorganen etwas Erholung zu gönnen.

Alle Rezeptbücher betonen, wie un-gemein gesund diese «soupe miracle» sei, die nicht nur die Verdauung erleichtert und das Gemüt belebt, sondern gegen alle möglichen Gebrechen hilft, auch gegen Skorbut. Das hat zweifellos damit zu tun, dass hier zwei echte Wunderdrogen der kulinarischen Natur ihre Kraft an das Wasser abgeben. Knoblauch gilt in der Provence als ein veritables Allheilmittel, und der Salbei trägt das Heil ja schon in seinem Namen, stammt das Wort doch vom lateinischen «salvia» ab. Die wundersame Kraft der Suppe wird sogar in einem Sprichwort beschworen, das in der Provence jeder kennt: «L'aigo bouido sauvo la vido», «Das gekochte Wasser rettet das Leben» – wenn das kein Grund ist, sie tief in sich aufzusaugen.