
Verpönte Knolle

Knoblauch-Orgien statt Drogen

von Samuel Herzog / 11.3.2017, 05:30 Uhr

Unser Autor gab sich ganz dem Rausch der Knolle hin.

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.

«Wir trieben uns auch gegenseitig zu immer ungeheureren Knoblauchsichten an.»

Wenn wir es uns vor diesem Fernseher gemütlich machten, dann gehörte auch immer eine Flasche billigen Weins dazu, von dem es in meinem Elternhaus reichlich gab. Wir tranken ihn verdünnt mit kohlensäurehaltigem 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 ungeheureren 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, schweflicher 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 wohldosierten 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 wohlaustarierten 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!»



Rezept aus der Provence
Knoblauchwunder

von Samuel Herzog / 11.3.2017, 05:30

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



Rituale
Bleistiftstummel mit Knoblauch

von Charles Simic / 3.9.2016, 10:00

Charles Simic gehört zu den herausragenden amerikanischen Lyrikern der Gegenwart. Unsere Leser haben nun Gelegenheit, ganz buchstäblich Einblick in seine literarischen Küchegeheimnisse zu nehmen.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.