

## Miszellen

Ingrid und Günter Oesterle

### Romantische Spätlese für Gerhard Neumann zum Geburtstag

Kochen – sagt ein schwedisches Sprichwort – heißt Geschichten erzählen und die Skandinavier fügen gleich hinzu, Kochen heißt Vergangenes wiedererwecken – und also beginne ich zu erinnern.

Die Vertreibung aus dem Paradies schien mir als Kind vergleichsweise harmlos: Einmal betraf sie sowieso nur die Erwachsenen, Adam und Eva, und außer ein bißchen Frieren und die Hand vor die Blöße Halten blieb sie, fast eine Bagatelle gegenüber dem, was der schöne zwölfjährige Knabe Jakob erleiden und durchstehen mußte, als ihn die „böse Fee Kräuterweis“ in eine „häßliche Mißgeburt“, den ‚Zwerg Nase‘, verwandelte. Und das nur, weil er seiner Mutter, der Marktfrau Hanne, schützend beisprang, als eine gräßliche Alte mit ihren spinnenlangen garstigen braunen Fingern und ihrer eklig-langen Nase die von der Mama zierlich gebündelten Kräuter durchfingerte und abroch und dazu noch schmälerte, es sei alles „schlechtes Zeug“, weil sie offenbar ein von ihr gesuchtes Kräutergewürz nicht fand. Entsetzen hat mich immer ergriffen, wenn der Junge trotz größten Widerstrebens, der Mutter gehorchend, die Alte begleitete und die sechs von ihr gekauften Kohlköpfe schleppte – weit, weit nach draußen in die labyrinthische Vorstadt, wenn schließlich dann die Alte den Korbdeckel aufhob und statt der Kohlköpfe ein Menschenkopf nach dem andern herauskam, und wenn sie letztlich dem völlig erschöpften Knaben – zum Lohn, wie sie sagte – eine Suppe einbrockte, an die er „noch lange denken sollte“, ein Süppchen zudem, das alles enthielt, „was dir an mir so gefallen“. Und während der Junge die köstliche, besser noch als bei Müttern „süß und zugleich säuerlich schmeckende“ Suppe versonnen trank, bezaubert von dem aus ihr emporsteigenden „Duft von feinen Kräutern und Gewürzen“,

verstand er, betäubt durch den „arabischen Weihrauch, der in bläulichen Wolken durch das Zimmer schwebte“, die Worte der alten Köchin nicht mehr so recht: „Sollst auch ein geschickter Koch werden, nein das Kräutlein sollst du nimmer finden, warum hat es deine Mutter nicht in ihrem Korb gehabt?“

Dem kleinen Schwaben dünkte eine gut duftende Suppe verführerischer als ein Apfel, auch ahnte er damals schon, daß der mutige kleine Jakob hier etwas ausfressen mußte, was seine Mutter wohl versäumt hatte; zudem wußte ich damals schon, daß die meisten Gewürze aus dem Orient importiert wurden und mir blieb nicht verborgen, daß die Fee ‚Kräuterweis‘ mit ihren Teppichen und Sofas und Rauchstäbchen mitten im trauten Deutschland einen orientalischen Palast eingerichtet hatte.

Seitdem war für mich jede Küche zugleich faszinierend und unheimlich, verlockend duftend kamen die leckeren Speisen auf den Tisch, aber die Zubereitung war mir höchst suspekt, wiesen doch bereits die dabei verwendeten verbalen Zuschreibungen, das Abschrecken von Eiern und Teigwaren, das Peitschen von Eiweiß, das Einbrennen und Ablöschen von Mehlschwitzten, das Dressieren des Geflügels vor dem Braten und das Tranchieren zur Genüge darauf hin, daß es dabei nicht mit rechten Dingen zuging. Auch wenn ich damals noch nicht das dänische Kochbuch von 1616 kannte mit seiner Behauptung, daß die Küche die Strafe für unsere Sünden sei, auch wenn mir Columelles Forderung ebenfalls unbekannt war, ein Koch müsse sich des Geschlechtsaktes völlig enthalten, so dämmerte mir beim Hören des Märchens „Zwerg Nase“ schon damals, daß die Aufopferung von Schönheit und Jugend, um die große Kunst des Kochens zu lernen, etwas zu tun haben müsse mit der Verdammung von Magie und Sinnlichkeit.

Erst später erfuhr ich, daß es einst ganz anders gewesen war, daß im Mittelalter der Duft der Gewürze und Kräuter als ein Hauch verstanden wurde, der aus dem Paradies in die menschliche Welt hinüberwehte, und daß diese Sehnsucht nach dem Paradies, welches man in den Gewürzen zu verspüren meinte, mit dem Orient verbunden wurde (von Pfeffer hatte man z. B. die Vorstellung, er wachse nahe am Paradies in einer Ebene, wie ein Rohrwald. Ingwer und Zimt, so nahm man an, würden von ägyptischen Fischern mit Netzen aus den Fluten des Nils geholt, und dieser brächte sie wiederum geradewegs vom Paradies). Noch viel später wurde mir klar, daß diese in Hauffs Märchen sichtbare Abwertung und Verbösung der gewürzduftenden, orientalischen Paradieseswelt zurückzuführen war auf einen Spiritualisierungs- und Ästhetisie-

rungsprozeß des Geschmacks, auf die Trennung zwischen Düften zweckfreier Blumen einerseits und den schmeckenden niederen Düften der Gewürzkräuter andererseits sowie daß dieser Vorgang zugleich verbunden war mit der kulturgeschichtlichen Ablösung der Funktion der Kräuter und Gewürze durch die spirituellen Drogen, durch Kaffee, Tee und Schokolade.

Und plötzlich sehe ich vor meinem inneren Auge den kleinen Schwaben Jakob über seinem, nach „feinen Kräutern und Gewürzen“ duftenden Süppchen sitzen, neben ihm den verfrorenen Swann, wie er gerade eines jener dicken ovalen Sandtörtchen, die man ‚Madeleine‘ nennt, in einem Löffel voll schwarzen Tees auflöst; ich sehe den kleinen Jakob in ein schnödes Eichhörnchen verwandelt im Dienste der bösen Fee Kräuterweis emsig und geschwind „die Geheimnisse der Küche von den Meerschweinchen“ erlernend, sich langsam sieben Jahre vom Küchenjungen „aufwärts bis zum ersten Pastetenmacher“ emporarbeitend – und ich sehe in Swanns Tee sich ausfächernd, alle Blumen aus dem Park von Monsieur Swann, die Seerosen auf der Vivonne, die Leutchen aus dem Dorfe und ihre kleinen Häuser und die Kirchen und ganz Combray und seine Umgebung und ich sehe trotz des fast lächerlichen Kontrastes häßlicher und schöner Ornamentlinien aus der gewürzten Suppe und aus dem Tee steigend eine faszinierend geheime Korrespondenz in dem Namen Jakob – wird doch die Form der ‚Madeleine‘ beschrieben, „als habe man (. . .) dafür die gefächerte Schale einer Sankt-Jakobs-Muschel benutzt.“

Aber lassen wir die komparatistischen Visionen und kommen wir zurück zu unserer Geschichte „Zwerg Nase“.

Können Sie sich noch an das Spektakel erinnern, als der Zwerg in den Hof des Herzogs einzog, um sich bei dem „bekannten Schlemmer und Lecker, der eine gute Tafel liebte und seine Köche in allen Weltteilen aufsuchte“, als Koch zu verdingen? Ein Märchenmotiv sondergleichen wie alle Diener stehen blieben und den häßlichen Kleinen verlachten und der Aufseher das Begehren mißverstand und dem Zwerg die alte Kuriositätenrolle als Leibzwerg zuschreiben wollte, dieser aber mit Contenance sich als „Koch nach Regel und Recht“ anbot und nach einer zum Spaß inszenierten Probe alle verblüffte, sodaß der herzogliche Mundkoch voll Bewunderung ausrief: „Ha! bis aufs Haar hat er das Kochgeheimnis gesagt, Fett vom Schwein, Wurzeln und Eier, vielerlei Fleisch, etwas Wein, Entenschmalz, Ingwer und ein gewisses Kraut, das man Magentrost heißt – letzteres haben wir selbst nicht gewußt; ja, das muß es noch angenehmer machen. O du Wunder von einem

Koch!“ Und dann folgt das Ritual des Reih-um-Kostens und dann die nicht aufgehörende Begeisterung des herzoglichen Schlemmers, der sich, seit Zwerg Nase für ihn kochte, ebenfalls änderte. „Sonst hatte es ihm oft beliebt, die Schüsseln oder Platten, die man ihm auftrug, den Köchen an den Kopf zu werfen (. . .). Seit der Zwerg im Hause war schien alles wie durch Zauber umgewandelt; der Herr aß jetzt statt dreimal des Tages fünfmal, um sich an der Kunst seines kleinen Dieners recht zu laben, und dennoch verzog er nie eine Miene zum Unmut, nein, er fand alles neu, trefflich, war leutselig und angenehm, und wurde von Tag zu Tag fetter“.

Bei diesem allseitig fetten Frieden hätten Wilhelm Hauff und ich es bewenden lassen können. Als Pointe und geheime Lehre läge dann nahe zu schlußfolgern, daß die sublimen Rache des verhäßlichten Kochs an seinem nimmersatten Kunden auf die Verähnlichung mit dem häßlichen Zwerg hinausliefe. Aber das wäre doch, lieber Herr Neumann, ein unromantisches, geradezu philisterhaftes Ergebnis, zu dem es bekanntlich auch nicht kam, ganz einfach, weil Wilhelm Hauff, als er dieses Märchen in Paris schrieb, nicht nur schrieb, sondern auch gerne aß, ein Restaurant nach dem andern durchprobierte, immer im Blick auf neue Stoffe und schließlich als er eine wunderherrliche Pastete mit dem Namen „Souzeraine“ entdeckte, ein Herr namens Charles Fourier zu ihm trat und ihm ein ganzes System von Pasteten vortrug, die ob ihrer Ergötzlichkeiten mit dem Kirchenbann belegt worden wären. Schließlich machte er ihm klar, daß alle Perversitäten dieser Gesellschaft beendet seien, wenn die ganze Gesellschaft auf die beiden Hauptlüste, die Gastronomie und die Liebe, gegründet sein würden. Noch in derselben Nacht setzte Wilhelm Hauff seine Geschichte in Paris fort:

Als der Herzog so überdimensional fett geworden war, daß er sich alleine kaum mehr überbieten konnte, da kam er auf den Gedanken, den besten Kenner einer feinen Küche und zugleich, wie es bedeutungsvoll hieß, einen „weisen Mann“ einzuladen, um mit ihm kulinarisch um die Wette zu essen, und zwar auf eine romantisch sich potenzierende Weise, sodaß „der Gast immer mehr in Erstaunen gerate“. So geschah es auch. Zwerg Nase war in seiner Küche von morgens bis abends nur noch in Wolken gehüllt, um seinen Herzog und dessen Gast zu befriedigen. „Am 15. Tage aber“, heißt es in blasphemisch biblischem Ton, „begab es sich, daß der Herzog den Zwerg zur Tafel rufen ließ, ihn seinem Gast, dem Fürsten, vorstellte, und diesen fragte, wie er mit dem Zwerg zufrieden sei. „Du bist ein wunderbarer Koch“, antwortete der

fremde Fürst, „und weißt, was anständig essen heißt (. . .) aber“ – fügt er maliziös hinzu mit einer Miene aus Sacher und Widersacher – „warum bringst du so lange nicht die Königin der Speisen, die Pastete Souzeraine?“ Da erschrak der Zwerg. Als der „weise Mann“ dies bemerkte, sagte er: „Wisse, es fehlt ein Kräutlein (. . .) ohne dieses bleibt die Pastete ohne Würze“ und zum Gastgeber gewandt fügte er hinzu, „und dein Herr wird sie nie essen wie ich“. Da schien für Zwerg Nase „der Tag seiner Schande und seines Unglücks“ gekommen, denn er erkannte nun die Grenze seiner bei der Fee erlernten Künste. Zudem drohte sein herzoglicher Arbeitgeber, er wolle ihn im Falle seines Nichtkönnens zur Strafe „zerhacken und backen lassen in einer Pastete“.

Aber wo Gefahr ist, wächst das Rettende auch.

Zwerg Nase hatte nämlich zwischenzeitlich bewiesen, daß er nicht nur ein hervorragender Koch sein konnte, sondern auch ein Mensch, daß er nicht alles ausschließlich unter dem Gesichtspunkt der Verwertung und Einverleibung ansah, sondern auch eine sprechende Gans überleben ließ, ja ihr „Backwerk und süße Speisen“ zusteckte. Diese gute Tat zahlte sich nun aus: denn es stellte sich heraus, daß dieses liebenswerte Geschöpf, die die Tochter eines kräuterkundigen Zauberers war, ebenfalls verwandelt worden war. Daher kannte sie von ihrem Vater die Königin der Pasteten, die Souzeraine, aber der Name des dafür notwendigen Kräutlein war ihr entfallen.

Sie können sich nun sicherlich, lieber Herr Neumann, gut vorstellen, wie die Zwei da aneinandergeschmiegt saßen und angestrengt nachdachten, bis die kluge Mitstreiterin auf die beflügelnde Idee kam aus der herzoglichen Bibliothek, das „mit Unterstützung der deutschen Akademie der Wissenschaften“ erschienene „Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen“ zu Rate zu ziehen. Und als Zwerg Nase aus den 40 Tausend Pflanzennamen vorlas, da schritten die beiden langsam aus dem Schloß des Herzogs vom Aderlaßkraut über den Berstbauch (*Fragula alnus*) zum Gritschigrillchen und Gunnefürzli voran und hinaus, um mit dem ‚Kätzchen hinter der Heck‘, dem ‚Brennend Lieb im Leben‘, dem ‚Dreimal in einer Nacht‘, dem ‚Je länger je lieber‘ in einen Wörterparadiesesgarten einzutreten voller Farben, Formen, Düfte und Lautorgien, Körper und Lüste und als sie auf das seltene Kräutlein

Hazi – nkelchen

stießen, fiel ihnen beiden zugleich das Kräutlein ein, das der Königin der Pastete, der ‚Souzeraine‘ die Würze geben sollte und dem der Schreibkoch Wilhelm Hauff den Namen

gegeben hatte – und sie lasen und fanden und erkannten und  
spürten zugleich: Es war das Kräutlein  
„Liesmitlust“.