

Für Ingrid, weil sie partout solch eine Geschichte von mir wollte. Und für alle großen Kinder.

Märchenstunde im Gewürzschrank

Norbert Breuer-Pyroth

Nachts, wenn alles schläft. Wenn der Sturm ums Haus heult. Wenn Schneeflocken tanzen. Dann tuscheln sie miteinander. Eher still und heimlich, mit ihren leisen Stimmchen, da hinter der Tür zum Gewürzschrank.

Die Küche aus echtem Kirschholz hat schon etliche Jahre auf dem Buckel. Und eines der feinen Schränklein mit blitzenden Messingbeschlägen ist seit langem proppenvoll mit kleinen, farbigen Döschen und sonstigen Behältnissen, in denen sich Gewürze aus aller Herren und Frauen Länder versammeln: Paprika, Liebstöckel, Bohnenkraut, Dillspitzen, Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran geben sich dort ein aromatisches Stelldichein.

Auch Basilikum, Estragon, Fenchel, Kerbel, Lorbeer oder Salbei bieten ihre Würzkünste an. Salz und Pfeffer dürfen natürlich nicht fehlen. Bouillonwürfel, Soßen, eine Maggi-Flasche (nicht dran nippen!), gar verschiedene Tees versammeln sich ebenfalls darinnen. Und vieles andere mehr.

Der scharfe Cayennepfeffer da links oben zum Beispiel, der hat eine sehr weite und lange Reise hinter sich. Von den Ostindischen Inseln bis hierher in das kleine Dorf Bucheckernförde dauerte es auf einem Segelschiff doch bestimmt fünf Jahre; natürlich nur bei günstigen Winden und wenn man nicht um das gefährvolle „Kap der Guten Hoffnung“ muß - sonst noch länger. Da er von so weither kommt - von da, wo es Tiger, Bären und Affen gibt - fühlt er sich manch' anderem Gewürz überlegen und dem weißen und schwarzen Pfeffer ohnehin, denn die hat ja schließlich ein Jeder.

So macht der Cayennepfeffer sich nicht nur Freunde unter seinesgleichen. Zumal er die beiden anderen Pfeffersorten spitz wissen ließ, gegenüber ihm seien sie „popelig“. Recht gut versteht er sich eigentlich nur mit seinem Kleincousin, dem Currypulver, das indes – bitte nicht weitersagen - gar nicht vom Currybaum geerntet wird, wie alle meinen, sondern aus vielerlei Gewürzen zusammengemischt wird: Kurkuma, Ingwer, Knoblauch, Fenchel, Zimt, Nelken, grüner und schwarzer Kardamom, Senfkörner, Muskat, Paprika und - Cayennepfeffer. Das Curry seinerseits unterhält eine innige Beziehung zum Paprika. Gestern abend wurden sie beide noch zum Würzen eines Putenschnitzels verwendet. Darauf sind sie heute mächtig stolz.

Daß sich im Gewürzschrank auch eine (einzige) Tasse aufhält, muß erwähnt werden. Sie ist nicht nur wunderschön zartblau und ocker bemalt, mit einem Bauernhof in Cornwall und seiner dunkelroten Hauspforte, sondern sie spricht sogar fließend englisch. Zu ihrem Leidwesen aber hatte einst ein Schüler ihren Henkel abgebrochen, als ihr Besitzer, ein Lehrer, sie in die Schule mitnahm, um in der Pause einen Kaffee zu trinken. Trotz ihres Mangels wegen dessen sie in den Gewürzschrank verbannt wurde, ist sie ein wenig hochtrabend,

dieweil sie als einzige „in der Schule“ war, wie sie zu sagen pflegt. Angefreundet hat sie sich mit einer Schachtel Pfefferminztee. Leider trinkt der Lehrer seinen Tee nicht mehr aus der henkellosen Tasse. Weil sie eben keinen Henkel mehr hat und er sich sonst die Finger verbrennt, denn Tee muß ja heiß aufgegossen werden.

Der Ehrenpreistee, den schon die Alten Römer wegen seiner Heilwirkung schätzten (und der alte Lehrer auch), behauptet hingegen Latein zu können. Was allerdings niemand überprüfen kann, weil nicht einmal die gebildete Tasse diese Sprache kennt. Gerne würde man ja den Lehrer befragen, aber man sah davon ab, weil man nicht voraussehen kann, wie dieser auf lateinsprechende Gewürze reagieren würde. Womöglich würde er wild gestikulierend und schreiend davonstürmen. Das mochte man lieber nicht riskieren.

Der Ehrenpreis, den alle nur den „Apotheker“ nennen, lebt übrigens in Feindschaft mit dem Zimt. Oder besser: der Zimt mit ihm, weil er ihn ohne irgendeinen Grund als „Zimtzicke“ verunglimpft hatte. Woran man sieht, daß der Ehrenpreis nicht nur Latein kann, sondern auch deutsche Schimpfwörter beherrscht. Der „Rat der Gewürze“, der auf Anregung des Salzes begründet wurde, hat diese ungezogene Bemerkung übrigens scharf verurteilt. Die Strafe sollte denn auch gesalzen sein. Und deshalb wurde dem „Apotheker“ eine Prise weißer Pfeffer auf die Verpackung gesprüht, worauf er heftig niesen mußte. Er fluchte dann in einer fremden Sprache. Wahrscheinlich auf Latein, meinten jedenfalls die anderen von der Gewürztruppe.

Der Senf hingegen spricht nur französisch. Meistens unterhält er sich deshalb mit dem Oregano aus Avignon. Der nennt ihn „Monsieur la Moutarde“, weil der Senf so vornehm tut. Der Safran dagegen kann ganz schön nerven, weil er bei den unpassendsten Gelegenheiten dazwischenkrakeelt: „Safran macht den Kuchen geht!“

Echte Sorgen machen sich die übrigen Gewürze um den Kümmel und den Salbei. Die Lehrersfrau benutzt sie nämlich nur mehr selten. Zum einen weil der Harzer Käse, den der Lehrer so gerne ißt, mittlerweile bereits mit feinem Kümmel gesprenkelt ist, wenn er ihn im Krämerladen kauft. Zum anderen weil der Lehrer, er ist schon älter, ganz vergessen hat, daß er Salbei früher in seine Salatsoße gab. Salbei nimmt man ja aber gar nicht für Salatsoßen, doch der Lehrer tat es, und es mundete ihm großartig. Doch seiner Frau nicht. So lassen sie den Salbei weg. Außer es wird ein Leberbraten angerichtet, dann kommt er zu Ehren. Doch Leber bekommt dem Lehrer nicht so recht, weil er ab und ab magenkrank zu sein glaubt. Ist das Essen zu fett gewesen, trinkt der Lehrer – schwups - schnell ein wenig aus dem Kräuterlikör-Fläschlein, das sich auch im Gewürzschrank befindet. Es ist aber wenig beliebt; seine Mitbewohner behaupten, es sei meist betrunken.

Die Lehrersfrau mag nicht sonderlich, wenn der Lehrer Likör trinkt, auch keinen Kümmellikör. Was den Kümmel noch trauriger macht, denn so wäre doch ein Verwandter von ihm hinzugestoßen. Deshalb trinkt ihr Mann mitunter auch Kamillentee und blickt dabei verdrossen vor sich hin oder an die Decke. Den Kamillentee haben wirklich alle gern. Und den Lehrer eigentlich auch.

Die meisten Gewürze versuchen, den Salbei zu trösten. Er ist aber auch arm dran. Denn was soll ein Gewürz, das man nicht zum Würzen nimmt? Vor allem der Thymian ist sehr nett zu ihm. Und sagt ihm immer wieder, daß er doch eine wunderschöne Pflanze gewesen sei, so herrlich blau-violett blühend. Da das nicht half, wollte man ihm ein wenig griechi-

schen Honig geben, denn der ist gut bei Melancholie. Doch das lehnte der Salbei bekümmert ab.

Koriander riecht übel, nach Wanzen. Da kann man nix machen. Obwohl kaum jemand mehr weiß, wie Wanzen riechen. Als die Lehrersfrau kürzlich Weihnachtsgebäck backen wollte, kaufte sie etwas Koriander und es gab darob einen Aufstand im Gewürzschrank. Alle gaben ihr Bestes an Duft ab, um ihn zu übertünchen. Es gelang nur halbwegs, auch wenn es im Gewürzschrank betörend roch. (Wenngleich Lavendel fehlte; den hat die Lehrersfrau drüben im Kleiderschrank, um Motten von diesem fernzuhalten.) Aber die festen, starken Nelkenblätter fürs Sauerkraut schafften es zum Glück, ihn aus dem Gewürzschrank hinaus zu befördern - mitten hinein ins schmutzige Spülwasser. Er kam dann auch nicht mehr zurück. Es war, da muß man ehrlich sein, nicht sonderlich fair, ihn so rauszuschmeißen, aber man spricht jetzt nicht mehr drüber, und alle tun so, als sei nichts gewesen. Gewürze sind eben auch nur Menschen.

Manchmal, wenn alle einmal das Miteinanderzanken lassen, dann erzählen sie sich Geschichten aus ihrer Heimat. Bisweilen tut ihnen das schon weh, manche schluchzen, weil sie ja nie mehr dahin zurückkehren können. Und im dunklen Gewürzschrank ist es zwar gemütlich und kuschelig, gerade wenn es draußen schneit. Aber am strahlend weißen Strand von Popaludollumombasipan ist es mehr als das: paradiesisch, in der Sonne, unter Palmen, mit bunten Papageien ...

Aber ach: es ist ja schon so weit, an die zwanzig Meter durch den Flur, bis bloß ins Bad, da wo das nächste Schränklein seinen Platz hat. Es ist weiß und voll mit solchen Dingen wie Seifen, Rasierschaum und Ohrstäbchen. Ein kleiner Schwatz unter Hausgenossen wäre ja ganz nett. Gerade jetzt, wo eine Zahncreme mit sechs Kräutern drin gekauft wurde, wie sie auf dem Einkaufszettel sahen.

Mit dem Medizinschränkchen in der Diele wollen sie aber alle nichts zu tun haben. Außerdem ist da Alkohol drin. Und man mochte sich lieber nicht ausmalen, was geschähe, wenn der mit dem Kräuterlikör zusammenträfe und beide das seltene Zusammentreffen ausgiebig feierten. Gewiß machten dann alle die ganze Nacht kein Auge zu.

Doch zuweilen wird es auch hier in Bucheckernförde heiter. Besonders kurzweilig ist es, wenn alle eine Geschichte erzählen. Die Sojawürze berichtete einmal von einer kleinen Prinzessin aus dem fernen Japan. Die hatte ihn für ein exotisches Gericht, die Miso-Suppe, benutzt. Es war das allerallererste Mal, daß sie selbst etwas kochte (weil ihre Mutter gerade an einem Sudoku saß und es einfach nicht rausbekam, was einer japanischen Königin natürlich nicht passieren darf). Und sie hatte als Anfängerin viel zu viel *Shōyu* genommen, also dunkle Sojawürze, wie Ihr sicher schon geahnt habt. Beim Abschmecken stellte die Prinzessin - sie hieß übrigens Junbi, das heißt „Schönheit“ - ihr Versehen fest. Tapfer bemühte sich Junbi, nicht zu weinen, denn das konnte ihrer Schönheit schaden. Aber die Soja rief schnell ihren Freund, den weißen Pfeffer, herbei. Der sprühte sofort eine ordentliche Prise in die blauen Augen der Prinzessin, und die mußte darauf ganz bitterlich weinen. Ihre Tränen fielen in die Suppe - genau drei Stäbchen voll, denn Eßlöffel sind so selten in Japan, daß gerade keiner in der Schloßküche aufzutreiben war. Und die Sojaflüssigkeit, machte sich, so verdünnt, ganz klein.

Dadurch gelang es am Ende Junbi doch noch, ein köstliches Suppenmahl zu zaubern. Ihr Vater, der König, schmatzte ganz unfein vor Begeisterung und lobte die Prinzessin über den grünen Klee. Er nahm bloß noch einen Hauch Sojawürze, einfach so, weil man in Japan immer Sojawürze nimmt, auch wenn man sie gar nicht braucht. Junbi mußte darüber herzlich lachen - und dabei fielen ihr die beiden Zwiebelringe von den Augen, die sie bislang gar nicht bemerkt hatte. Denn die hatte die Sojawürze auch noch herbemüht, damit Junbi auf jeden Fall und ganz viel weinen mußte. Da mußte Junbi noch viel mehr lachen, so viel, daß sie fast Bauchschmerzen bekommen hätte und zudem vergaß, selbst von der Suppe zu essen.

Als die Soja ihre Erzählung beendet hatte, stimmte sogar die etwas neidische Maggiflasche in das hohe Lob ein, das alle Bewohner des Schränkchens spendeten. Für die Sojawürze gab es obendrauf einen kleinen Lorbeerkranz, den sie um ihren Flaschenhals legten, auch wenn sie sich bescheiden etwas zierte. Der Lorbeer war eigentlich zum Einlegen von Heringen vorgesehen, aber diesmal mußte eine Ausnahme sein.

Und der Cayennepfeffer gab dem tristen Salbei einen dicken Kuß. Worauf er über sich selbst dermaßen erschrak, daß er sich rasch abwandte und noch böser und schärfer dreinschaute als sonst schon.

Wenn ihr das nächste Mal an Eurem Gewürzschrank vorbeikommt, dann geht lieber auf Zehenspitzen, öffnet die Tür ganz sachte und nur einen winzigen Spalt. Dann lauscht gerne einmal den Geschichten von fernen Gestaden - es könnte lohnen ...

- Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Autors oder der von ihm zitierten Rechteinhaber reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.
- All rights reserved. This material may not be published, broadcasted, rewritten or redistributed.
- Tous droits réservés, textes et illustrations.