

In Deutschland wird sie leicht verwechselt. In Tschechien ist sie die Nationalfrucht. Denn die Zwetschge taugt als Snack ebenso wie für den Hauptgang. Porträt eines Kernobstes.

Die Königin der Pflaumen

VON BJÖRN ROSEN

Marketa Schellenbergs ganz persönliche Zwetschgengeschichte beginnt zwischen Hügeln und Wäldern, in ihrem Heimatdorf im Norden Tschechiens. Genauer: auf einem Baum im Nachbargarten. „Auf den musste ich öfter mal klettern, wenn ich vor dem Hund der alten Nachbarin floh“, sagt sie. Wenn man heute mit Schellenberg – einer zierlichen, ruhigen Frau mit blondem Kurzhaarschnitt – spricht, kann man sich nur schwer vorstellen, dass sie als Mädchen „Anführerin einer Bande von sechs, sieben Jungs“ war und jeden Herbst von Neuem Zwetschgen von nebenan klaubte. „Ich hatte keinen guten Ruf“, sagt die 34-Jährige und lacht. „Meine Eltern unterrichteten an der Dorfschule, und so nannte man mich immer ein typisch missratenes Lehrerkind.“

Andererseits stahl sie die Früchte damals nicht einfach nur, sondern verwendete sie gleich für die Knödel, die sie leidenschaftlich gerne buk – und so passte die Geschichte dann doch wieder. Denn heute ist Schellenberg Köchin; nach der Lehre in „Gemeinschaftsverpflegung“, die sie auf den sozialistischen Kantinenbetrieb vorbereiten sollte, ging sie mit 18, kurz nach dem Fall des Eisernen Vorhangs, nach Österreich. Dort machte sie noch einmal eine Ausbildung und lernte bald ihren Mann kennen, einen Deutschen. Mit ihm zog Marketa Schellenberg nach Berlin – und hat es sich seitdem zur Aufgabe gemacht, den Deutschen die Küche ihrer Heimat näherzubringen. Und die wäre nichts oder nur wenig ohne eben jene Pflaumenart: die Zwetschge, die für die Tschechen eine Art Nationalfrucht ist.

„Jede Hausfrau kann bei uns Zwetschgenknödel machen“, sagt Schellenberg, „aber das ist erst der Anfang, es gibt eine Unmenge an Möglichkeiten.“ Zum Beispiel: Kartoffelpuffer mit getrockneten Zwetschgen, Kasserolbraten mit Zwetschgensauce, Zwetschgenkuchen und -pralinen, Grießbrei mit Zwetschgenkompott, Zwetschgenmus, Eis aus Zwetschgenpüree – und natürlich Sliwowitz, den berühmten Schnaps. Die Zwetschge – ein Allroundtalent.

Gerade hat die Zwetschgenzeit ihren Höhepunkt erreicht. „Die Ernte beginnt zwar schon im Juli und August, aber die späten Früchte Ende September haben

den besseren Geschmack.“ Seit ein paar Wochen kann man in Tschechien wieder überall Szenen beobachten wie jene in Milan Steindlers „Diky Za Kazde Nove Rano“ („Ich danke dir für jeden neuen Morgen“). In dem Film von 1994 macht sich eine Familie in einem voll besetzten Bus, der durch spätsommerliche Felder fährt, auf den Heimweg – schwitzend und umschwirrt von Wespen, denn die Rucksäcke und Beutel sind voll mit Zwetschgen, die die drei im Garten der Nachbarn pflücken und auflesen durften.

Marketa Schellenberg zeigt den Ausschnitt aus Steindlers Film an einem Samstagmorgen in der Charlottenburger Kochschule „Cookeria“; ein Projektor wirft die Bilder des Films an eine weiße Stellwand. Es ist ein spezieller Kochkurs, den Schellenberg an diesem Tag gibt. Normalerweise arbeitet sie in der Küche von „In Via“, einer Organisation für ka-

tholische Mädchensozialarbeit. Aber heute will sie knapp einem Dutzend Gästen eine Einführung in die tschechische Zwetschgenkultur geben – am Herd und mit Zitaten aus Kino und Literatur. „Die Zwetschge taucht in vielen tschechischen Filmen und Büchern auf, zum Beispiel in den meisten Märchen“, erzählt sie, während im Hintergrund der Film flimmert. „Sie steht für das Bäuerliche, für Genuss und Ursprünglichkeit.“

Im Nachbarland Österreich ist der Kult um die Zwetschge schon lange angekommen („Man sagt nicht umsonst, dass jeder vernünftige Wiener eine tschechische Großmutter hat“, so Schellenberg). Das beweist nicht zuletzt Friedrich Torbergs Buch „Die Tante Jolesch“, in dem ein Gast und ein Kellner in einem Wiener Lokal hitzig darüber streiten, ob ein Zwetschgenröster nun ein Kompott sei oder nicht. In Deutschland sieht die

Sache anders aus: Obwohl die Früchte auch hierzulande wachsen, sorgt schon allein die Frage, was man eigentlich unter „Zwetschge“ versteht, für Verwirrung. Viele glauben, das Wort sei ein bloßes Synonym für Pflaume. Kein Wunder, dass im Supermarkt oft Obst als Zwetschge firmiert, das diesen Namen gar nicht verdient. In Wahrheit ist die Zwetschge (wie etwa auch die Mirabelle) eine von sieben Unterarten der Pflaume und besitzt spezielle Eigenschaften.

„Die Pflaume dürfte mit über 2000 Sorten eine der größten Pflanzengattungen sein“, heißt es im Buch „Zwetschgen“, das im Hädecke-Verlag erschienen ist. Pflaumen, die ursprünglich aus der Gegend ums Kaspische Meer stammen, lieben es mild, deshalb gedeihen sie etwa in Südmähren so gut, der wichtigsten Zwetschgenregion Tschechiens, in der auch Wein angebaut wird. Kultiviert wurden sie schon im alten Griechenland. „Von dort brachten römische Legionäre im 2. Jahrhundert v. Chr. Pflanzen und Früchte nach Italien und dann weiter über die Alpen in ihre nördlichen Garnisonen, von wo aus sie sich rasch in die umliegenden Länder verbreitet haben“, kann man in dem erwähnten Buch lesen.

Die gewöhnliche Pflaume ist rund, ihr Kern fest im Fruchtfleisch verankert, und sie besitzt eine deutlich erkennbare Fruchtnaht. Dagegen sind Zwetschgen (etwa die klassische Bühler Sorte) länglicher, ihre Naht ist kaum sichtbar und der Kern lässt sich leicht herauslösen.

„Alle Pflaumen schmecken gut, aber für uns Köche ist die Zwetschge die Königin“, sagt Marketa Schellenberg und zieht ein schwarzes Blech aus dem Ofen, mit einem Snack darauf, den die Teilnehmer ihres Kochkurses eben zubereitet haben. Jetzt versammeln sich alle um die große Arbeitsplatte der „Cookeria“ und probieren das „tschechische Fingerfood“, wie Schellenberg die Zwischenmahlzeit nennt: eine halbe gekochte Kartoffel, die mit einer Zwetschge und eventuell auch mit ein wenig Pesto in einen Streifen Schinkenspeck eingerollt wird. „Schmeckt fantastisch!“, hatte Schellenberg versprochen – und recht behalten.

Die Zwetschge eignet sich aus vielerlei Gründen besonders gut zum Kochen und Backen. Dass man ihren Kern leicht entfernen kann, ist schon mal ein großer Vorteil. Vor allem aber enthält sie relativ wenig Wasser. „Dadurch lässt sie zum Beispiel nicht so viel Flüssigkeit in einen Teig reinsaugen“, sagt Schellenberg mit unüberhörbar tschechischem Akzent. „Auch Mus kann man mit Zwetschgen

schneller zubereiten – viele Pflaumenarten haben so viel Wasser, da dauert es ewig, bis das verdampft.“

Als einzige Pflaumenart kann man Zwetschgen außerdem einfrieren, ohne dass sie dabei matschig werden. Und während andere Pflaumen beim Kochen leicht zerfallen, behält die festfleischige Zwetschge selbst dabei ihre Form.

Marketa Schellenberg dreht eine Runde um die Arbeitsplatte in der „Cookeria“ und schaut einer jungen Frau mit Pferdeschwanz über den Rücken, die gerade Zwetschgenknödel zubereitet. „Dafür braucht man Butter, Eier, Quark, Milch und grobes Mehl“, erklärt die Köchin und deutet auf den Teig in einer silbernen Schüssel. Die Frau nimmt etwas von dem Teig und hüllt eine entkernte Zwetschge damit ein. „Die Kugeln werden dann in Wasser gekocht“, sagt Schellenberg.

Die richtige Reife zum Kochen, Dünsten, Backen haben Zwetschgen, wenn sie „an der Stielseite langsam runzlig werden“. Zwetschgen sind von Natur aus süß, aber keine Kalorienbomben: „Von allen Pflaumen haben sie den höchsten Gehalt an Fruchtzucker.“ Sie enthalten außerdem viele Ballast – und auch Mineralstoffe, etwa Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Zink, „und Vitamine, sogar der B-Gruppe, die sonst fast nur in Fleisch und anderen tierischen Produkten vorkommen“.

Dass Zwetschgen so gesund sind, ist Schellenberg sehr wichtig. „Schließlich bin ich Gourmet-Köchin für Vollwertkost.“ Sie ärgert sich über die tschechischen Restaurants in Berlin, die immer nur Schweinebraten servieren. Dabei sei die tschechische Küche nicht so einfallslos – und auch nicht so schwer.

Eines Tages will Marketa Schellenberg wieder zurück in die Heimat; ihr Traum: ein eigenes Restaurant mit Biergarten. „Am besten in einem alten Bahnhof.“ Das Leben in Tschechien sei zwar hektischer geworden, aber Genuss spiele immer noch eine größere Rolle als hierzulande. So richtig nach Genuss klingt allerdings nicht, was die Köchin dann noch empfiehlt: In Nordmähren, sagt sie, finde jedes Jahr eine Weltmeisterschaft im Zwetschgenknödelessen statt, da müsse man mal gewesen sein. Der Rekord liegt bei 181 Knödeln in 60 Minuten.

Von TISCH zu TISCH

Gendarmerie

Gänseleberterrine mit Trauben

VON BERND MATTHIES

Großstadtattraktion oder Touristenfalle? Die Meinungsbildung über die (fast) am Gendarmenmarkt liegende „Gendarmerie“ ist noch nicht abgeschlossen. Das liegt vermutlich auch daran, dass die meisten Insider dem Betreiber Jo Laggner vor allem hohe Kompetenz beim Geldverdienen und eine exzellente Nase für Lagen und Konzepte zubilligen, seine kulinarische Botschaft aber weniger attraktiv finden: Mittelmaß in allen Varianten. Essen, das beim Reden nicht stört, Preise, die nicht schocken, aber sich irgendwie läppern – das ungefähr müsste es sein.

Die „Gendarmerie“ ist nun der Großangriff eines Gastronomen, der eigentlich schon alles hat, bis auf das, was ihm noch fehlt: Er möchte einen Laden mit Glamour und Bedeutung, über den die richtigen Leute reden, eine Mixtur aus Borchardt und Grill Royal, nur halt groß, als wär's ein Stück Londonparis. Groß ist die „Gendarmerie“ zweifellos, eine Halle mit 250 Plätzen – allein auf der Grundfläche der Holzplastik von Jean-Yves Klein an der Wand ließe sich ein nettes kleines Restaurant betreiben. Auf der Straßenterrasse kommt auch noch einiges zusammen, und demnächst soll es eine Austernbar im Keller geben ... Wie wohl sich der Gast drinnen fühlt, hängt stark davon ab, ob es voll oder leer ist, was beides offenbar häufig vorkommt.

Gelenkt wird das Ganze von Männern in dunklen Anzügen, die offensichtlich noch gewisse Schwierigkeiten haben, den Gästefluss zu organisieren. Noch weiß keiner genau, wo die guten Plätze sind, drinnen in der Mitte, mehr an der langen Bar oder irgendwo sonst, das muss sich noch herausfinden. Deshalb kann es mit gleicher Wahrscheinlichkeit passieren, dass man abschätzig gemustert oder freundlich begrüßt wird; eine Reservierung, wenngleich meist unnötig, wird wohl vorausgesetzt. Der Chef, der bekanntlich noch etwa 20 andere Betriebe besitzt, ist abends offenbar immer



Gendarmerie, Behrenstr.42, Mitte, Tel. 76775270, täglich ab 11 Uhr geöffnet.

Foto: Kai-Uwe Heinrich

da und klappert nervös die Phalanx der werdenden Stammgäste ab, kniet sich also erkennbar rein.

Die Speisekarte: das Übliche. Eine eigene Idee steckt nicht dahinter, gekocht wird das gängige Brasserie-Repertoire. Ich mag nicht entscheiden, ob das öde oder saulecker oder beides ist, finde es aber enttäuschend. Ein Beispiel: Gerade habe ich mir in New York die „Bar Boulud“ angesehen, in der ein aus Frankreich eingeflogener Spezialist Pasteten, Terrinen, Schinken und Wurst in hinreißender Qualität produziert und zu Preisen servieren lässt, die – je nach Wechselkurs – etwa auf demselben Niveau liegen. Es wäre also erlaubt, auch in Berlin was Tolles zu machen. Doch der „Gendarmerie“ fehlt eben genau dieser ansteckende Enthusiasmus. Sie ist die klischeehafte Inszenierung einer modernen französischen Brasserie durch die Wiener-Schnittel-Brille.

Wir hatten also Gänseleberterrine mit Trauben, recht ordentlich, mit krümelig trockenem Brioche, Tagliatelle mit Pfefferlingen in einer Badewanne kräftig gewürzter, üppig ausladender Sahneseauce, ein brav gebratenes Lachsforellenfilet auf Salade Nicoise, ein kompetent gemachtes Rib-Eye-Steak mit Bearnaise und gebratenen Kartoffeln, einen saftig-knusprigen Schokokuchen mit wenig aufregendem Pfirsichsorbet sowie eine Blaubeertorte mit irgendeinem anderen Eis, dessen Aroma ich vergessen habe – das war insgesamt nicht zu bemäkeln und ein messbarer Fortschritt gegenüber einem ersten Essen, das sich komplett aus der Erinnerung getilgt hat; Coq au vin, Kabeljau mit Fenchel sagen meine Notizen. (Hauptgänge um 25 Euro, Vorspeisen um 16 Euro, gut sortierte Austernauswahl 3,50/4 Euro.)

Warum also hingehen? Na, vielleicht wegen der Weinkarte, die nicht nur sehr gut sortiert ist, sondern die Flaschen auch zu Preisen anbietet, die die heikle Relation zwischen Preis und Leistung beim Essen zum Teil ausgleichen. Schon unter 40 Euro gibt es hochanständige Weine wie den brillanten „Tonschiefer“ von Helmut Dönnhoff – das ist so ziemlich das einzige Thema, bei dem das Borchardt klar das Nachsehen hat. Der Grill Royal, der ein deutlich jüngeres Publikum anspricht, ist noch besser sortiert.

Was draus wird? Keine Ahnung. Eine Touristenfalle immerhin ist es nicht.



Zwetschgenexpertin Marketa Schellenberg erklärt Teilnehmern ihres Kochkurses, wie Buchteln – gefüllte Taschen aus Hefeteig – gemacht werden (oben). Eine andere Teilnehmerin zeigt, wie Zwetschgenknödel entstehen (links): Quarkeig außen drum, Zwetschge innen rein!

Fotos: David Heerde (2), dpa/p-a

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Süß-saure Zwetschgen

VON CARMEN KRÜGER

Die süß-sauren Zwetschgen passen als Beilage prima zu Fleisch, vor allem zu Wild, Ente oder Schweinekotelett. Das ist aber kein Chutney, wo die Früchte ganz zerkoht werden, hier werden sie nur kurz mitgedünstet. Also: Erst mal lässt man 50 Gramm Butter im Topf

schmelzen und 50 Gramm braunen Zucker darin karamelisieren, dann kommen die ganzen Gewürze rein: eine Stange Zimt, zwei Nelken, ein kleines Stückchen Ingwer und etwas Zitronenschale. Das wird alles unter Rühren leicht gebräunt und mit je zwei Esslöffeln Sherry- und Rotweinessig abgelöscht. Dann bröckelt man noch ein kleines bisschen getrocknete Pe-



peroni darüber – aber ganz vorsichtig, dass man sich das nicht versaut, das Zeug ist ja hinterlistig. Jetzt kommen noch 100 ml Rotwein dazu, den Sud lässt man etwas einkochen, und dann werden die Zwetschgen – ein Pfund, halbiert und entkernt – darin gedünstet, so fünf Minuten lang. Danach nimmt man die wieder zusammen mit den Gewürzen raus. Der Sud wird eingekocht, bis er so ein bisschen sirupartig ist. Der wird wieder über die Früchte gegossen, das Ganze lässt man gut durchziehen. Die süß-sauren Zwetschgen sollte man auch bald essen. Oder in Twist-off-Gläsern abfüllen.

— Carmen Krüger ist Chefin von Carmens Restaurant in Eichwalde bei Berlin.

... und das Buch dazu

Süß-sauer: Das, sagt Silvena Rowe, ist immer ihre erste Antwort auf die Frage, wie die osteuropäische Küche denn schmeckt. In ihr Buch „Kulinarisches Osteuropa“ (Collection Rolf Heyne, 29,90 Euro) hat die gebürtige Bulgarin, die seit mehr als 20 Jahren in London lebt, denn auch viele Rezepte aufgenommen, in denen Fleisch mit Früchten kombiniert wird. So serviert sie Kaninchen mit Pflaumen und Salbei, Lammkarrée mit Granatapfel und Pflaumen glasiert, und zum

Nachtisch gibt es pochierte Pflaumen mit Rosenwasser-Sorbet. Und wenn die Zwetschgenzeit vorüber ist, muss man auch nicht traurig sein, dann kommen die Backpflaumen zum Einsatz: beim geschmorten Lamm zum Beispiel.

Die osteuropäische Küche hat im Westen nicht den besten Ruf, gilt vor allem als fettig und schwer. Mit ihren verlockend klingenden, ungewöhnlichen Rezepten, der außerordentlich schönen Aufmachung des Buches und Fotos zum Anbeißen gelingt es der Köchin und Foodstylistin, Vorurteile zu verschleichen und Lust zu machen auf Russisches und Bulgarisches, Ukrainisches und Tschechisches. Und wer nach dem Mahl einen Sliwowitz braucht: den tschechischen „Jelinek“ gibt es im KaDeWe. kip



Foto: Rolf Heyne

Villa Medici

„Mario! Mir schmeckt es. Grazie.“

* täglich frischer Mittelmeeresfisch sowie Kanadischer Hummer
* ständig Wildspezialitäten aus deutschen Jagdgebieten
* genießen Sie unsere einzigartigen Sommer-Menüs
Wir heißen Sie herzlich willkommen. Ihre Familie Veglia & Team
Schauen Sie mal rein: villa-medici-berlin.de