

Hamburger

China-Notizen

– Von einem nächtlichen Schreibtisch –

NF 904

15. Juni 2014



Spargel mit Pampe

Unlängst fuhr der Berichterstatter in das nahegelegene Örtchen Crantz. Eigentlich wollte er auf einem Deichwanderweg an der Este, einem Elbezufluß, in das vor allem durch Hase und Igel berühmte Buxtehude spazieren. Gerade war dieses anmutige Städtchen in den neuen Verbund der Hansestädte aufgenommen worden – und in dem Festtrubel wäre ihm die stolze kleine Stadt wohl weniger beschaulich erschienen als bei früheren Gängen von Crantz aus.

Außerdem war die Obstbaumblüte im Alten Land bereits weitgehend vergangen, und die vielen hunderttausend Löwenzahnblüten an den Hängen des Deiches hatten ihr Sonnengelb in den feingrauen Schimmer ihrer Samenschirme verwandelt. So verzichtete der Flaneur diesjährig auf einen längeren Gang hier.

Indes, ältere ländliche Anwesen bei Crantz und am Deich über dem Fließchen Este, das der Elbe nur gemächlich zustrebt, lagen an seinem Wege. Dichte Fliederbüsche zeigten die ihnen eigenen Blütenfarben: frisch und üppig. Auch die stattlichen alten Kastanien hatten ihre weißen und roten Blütenkerzen noch aufgesteckt. Unglaublich

che Blütenpracht kam da zusammen, und als er dann auch noch einen alten Fachwerkbau als Gaststätte erkannte, da mußte er einfach verweilen, unter Blüten und über dem Fluß.

Bald wunderte er sich über den Anblick der Speisen, die an den benachbarten Tischen aufgetragen wurden. Aber nicht sehr. Er hatte schließlich die Spargelkarte gelesen: ein Pfund für jeden Esser, dazu natürlich „neue“ Kartoffeln und ein Stück Fleisch, nach Wahl – aber, wie bald erkennbar, ein jeweils stattliches.

Bald erblickte der Berichterstatter bei seinen Blicken auf die fremden Teller noch etwas, was ihm zunächst die Frage nahelegte: Gibt es tatsächlich Spargel mit Mayo, der Jungleute-Zutat zu Pommes? Dann aber erinnerte er sich, daß ihm vor vielen Jahren dieses feine Gemüse einmal mit einer Pampe kredenzt worden war, die als zum Spargel gehörig bezeichnet und Sauce holländaise genannt wurde und vor Jahrhunderten wahrscheinlich der körperlichen Ertüchtigung von holländischen Hartarbeitern diene. Im Sonnenlicht, das auf viele Spargelteller prallte, zer-rann diese Sauce genannte Substanz allmählich und schob sich unter die Fleischstücke: entsetzlich:

An dieser Stelle wollte der Berichterstatter eigentlich von seinen Spargelkenntnissen in Zusammenhang mit China erzählen, doch ihm fiel ein, daß er das schon in NF 95 am 20. Juli 2007 getan hatte. So kam ihm jetzt in den Sinn, daß er eine vergleichbare Zusammenstellung von Fleisch, Sauce und Kartoffeln zuletzt in seiner Kindheit gegessen hatte: Salzhering mit Pellkartoffeln und Schosterstipp, eine Mehlsauce, in die angeröstete Speckstücke gerührt waren. Das paßt in eine kalte Winterzeit, und in einer solchen würde der Berichterstatter sie gerne noch einmal essen.

Aber wie passen holländische Proletarierpampe und dicke Fleischstücke zu dem feinen Wohlgeschmack des Spargels, des weißen, wohlgerukt? Der läßt sich kaum verfeinern – höchstens durch die vertraute ausgelassene Butter, die allerdings eine besondere Qualität haben muß, auch ein ganz klein wenig gesalzen sein kann.

Zum Nachtisch reichen dann Erdbeeren aus – ebenso köstlich, wenn nicht weiter „verfeinert“. Was aber empfahl jetzt im Mai der sonst immer wieder schätzenswerte „Wochenmarkt“-Ratgeber im „Zeit“-Magazin? (siehe Abbildung) Er empfahl „Erdbeeren auf englische Art“, was irgendetwas mit Nüssen bedeutet. Die und sonstige Zutaten hierbei, zerstören den feinen Fruchtgeschmack genau so gründlich wie der von der holländischen Sauce den Feingschmack des Spargels.