



Mundstück Nr. 10

## ARTISCHOCKE

Die Artischocke, «auch wenn sie bei manchen unangebrachte Frühlingsgefühle provozieren mag, ist im Grunde die dornige Krone des protestantischen Lebens, in dem jedes bisschen Vergnügen vorab verdient werden soll», schreibt Paul Roby 1888: «Erst sticht man sich an den scharfen Spitzen die Finger wund, dann nagt man eine halbe Ewigkeit lang imaginäre Delikatessen von quietschenden Blättern ab, wühlt sich schließlich durch eine Barriere aus dichtem Stroh, um endlich erschöpft vor dem Herzen der Dame anzulangen – zwei oder drei vergnügliche Bisschen, und schon ist alles vorbei. Man versteht die Katholiken, denen der Zweck solcher Präambeln nicht einleuchten will. Sie reißen sofort alles weg, was nicht zum Herzen gehört, und sind so im Nu bei der Sache.»<sup>1</sup>

Dass man sich, bei größeren Exemplaren zumindest, die Mühe macht, die Distelblüte im Ganzen zu kochen und dann die Blätter zu benagen, scheint tatsächlich ein stärker im Norden verbreitetes Phänomen – derweilen man auf den Märkten

des Südens öfters die von allem befreiten Blütenböden der Knospe sieht, die meist in Bassins mit gesäuertem Wasser dem Kunden entgegentreiben. Der Unterschied mag auch daher rühren, dass im warmen Süden die Artischocke nur saisonal produziert wird, dann aber in Massen auf den Markt gelangt – derweilen sie im kühlen Norden etwas weniger üppig, dafür aber über einen längeren Zeitraum gedeiht. Das hat schon der aus Italien nach Oxford geflüchtete Protestant Giacomo Castelvetro 1614 festgestellt: «In Italien ist der Frühling unsere Artischocken-Saison, anders als in England, wo Ihr das Glück habt, sie das ganze Jahr hindurch zu haben.»<sup>2</sup>

Trotz Robys Verdikt hat die allmähliche Zerlegung einer ganzen Artischocke einen eigenen Reiz – jenseits protestantischer Fleiß-Rituale. Im Unterschied zu einem ganzen Fisch oder einem Stück Fleisch am Knochen bietet sich Gemüse bei Tisch in der Regel so dar, dass es gedankenlos und ohne jeden Widerstand verdrückt werden kann. Nicht so die Artischocke, beim Spiel mit dieser Grande Dame



**Ein Feld mit Artischocken auf der Gemüse-Insel San Erasmo in der Lagune von Venedig. (4/2014)**



**Ein blühende Artischocke (Grüne von Laon) im Sortengarten der Pro Specie Rara in Brüglingen. (7/2014)**

kulinarischer Résistance sind wir ständig gefordert: Auf welcher Höhe setzen wir unsere Zähne bei den äußeren Blättern an? Wann beginnen wir ganze Büschel von Blüten in den Mund zu nehmen? Ab welchem Zeitpunkt lohnt sich diese Saugerei nicht mehr? Und schließlich: Wie feiern wir den Höhepunkt, den fetten Blütenboden? Nehmen wir die ganze Pracht in zwei großen Stücken in den Mund? Oder lassen wir uns kleinste Teile allmählich auf der Zunge zergehen? Die Eroberung selbst ist bei der Artischocke das Ziel, nicht das Erobert-Haben.

Das Zerlegen einer Artischocke gleicht einer Reise, in deren Verlauf man immer wieder Entscheidungen zu treffen hat und so seine Erlebnisse mit steuert. In Anbetracht der Form der *Globe artichoke*, wie sie in England heißt, kann man wohl von einer Reise zum Mittelpunkt einer noch nicht ganz entfalten Blütenwelt sprechen.

Dinge, die den Ess-Prozess verlangsamen, sind in unserer Welt der eiligen Schluckerei eher selten. Sie verlängern den Genuss, zögern das Ende hinaus und führen uns sanft zur Sättigung – vielleicht sah sich schon Brillat-Savarin deshalb 1825 veranlasst, die Artischocke in seine Empfehlungen für ein «régime qui repousse l'obésité qui vous menace» aufzunehmen.<sup>3</sup>

Gekochte Artischocken haben einen Geschmack, für den man eigentlich ein eigenes Wort erfinden müsste – schade, hören sich die «Artischocken» eher nach einem Volksstamm an denn

nach einem Aroma. Sie duften erdig, ein wenig nach gedünstetem Blumenkohl und nach Pilzen, haben eine leicht metallische und eine schweflige Note, sind etwas bitter und auf eine fast künstliche Art auch ein bisschen süß. Frivol ist dieses Aroma nicht, eher schon ernst und ein wenig melancholisch – vielleicht greift man deshalb gerne zu Zitrone oder Vinaigrette, um die Schwermut dieses Frühlingsboten etwas aufzuhellen. Eigen ist auch die Konsistenz des Fleisches, das kompakt ist und dabei doch elastisch, samtweich und trotzdem fest – Niki Segnit nennt die Artischocke deshalb «die Foie gras unter den Gemüsen»<sup>45</sup>.

Ganz junge und kleine Exemplare, die man roh verspeisen kann, haben einen erdigen, fast etwas käsigen Geruch. Der Boden schmeckt auf frische Art süß, die Blätter werden nach oben zunehmend bitter und ziemlich adstringierend, eine noch etwas unreife Walnuss und leuchtend grüne Oliven kommen uns in den Sinn.

Doch die knospige Distelblüte spielt nicht nur mit unserem Gaumen, sie spielt auch mit unserem Hirn. Denn was auch immer wir nach einem Stück Artischocke essen oder trinken, es hat auf eine artifizielle Weise einen süßen Geschmack. Diese Süße ist zwar offenbar ein Fälschung – genauso wie es wohl auch die meisten Frühlingsgefühle in unserem Gemüte sind –, genießen aber kann man sie allemal.

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 10. Mai 2014 als Teil der Serie *Mundstücke* (10) im Feuilleton der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 51.

<sup>1</sup> Paul Roby: *Aliments. Le blé, la viande, les fruits, les boissons*. Sentes: Maisonneuve & Duprat, 1888. S. 220.

<sup>2</sup> Giacomo Castelvetro: *The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy*. Aus dem Italienischen über-

setzt von Gillian Riley. London: Viking, 1989 [I. 1614]. S. 55.

<sup>3</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin: *Physiologie du goût*. Paris: G. de Gonet Éditeur, 1848 [I. 1825]. S. 222ff.

<sup>4</sup> Niki Segnit: *The flavour Thesaurus. Pairings, recipes and ideas for the cook*. London: Bloomsbury Publishing, 2010. Kapitel *Globe Artichoke*.