



Tapputappu ist leicht zu kochen, hat ein reiches, befriedigendes Aroma – und schmeckt auch aufgewärmt. (Zürich, 10/2019)

TAPPUTAPPU

Hals vom Schwein und Pilze mit Gewürzen und Zitronenzeste – von José Maria

Als ich José Maria (aka Joshue Mariani) kennenlernte, kniete er gerade auf allen Vieren am Boden des Kunsthauses Langenthal und zeichnete mit Bleistift ein grimmig dreinblickendes Schwein zwischen zwei Steckdosen auf die Wand.¹ Per Sprechblase verkündete das Tier: «Mein Leben wird mehr und mehr zu einem Abenteuer!» Wenig später las ich in der schweizerischen *Wochenzeitung* eine Kolumne von Maria, in der er sich an seine Anfänge erinnert: «Nun, es geschah, wie wohl bei so vielen Künstlern, sehr früh. Schon mit sieben Jahren merkte ich nämlich, dass ich ziemlich gut Schweine zeichnen konnte.»² Er entwirft dann die Karikatur einer Künstlerkarriere, in der er immer wieder auf das Zeichnen von Schweinen zurückgeworfen wird, weil ihm nur das richtig gut gelingt. Das Schwein (oder die Begabung) wird ihm immer mehr zur Last und er sieht irgendwann nur noch den einen Ausweg, sich für einige Jahre ganz von der Kunst zu verabschieden.

Dabei ist es natürlich gar nicht wahr, dass Maria nur Schweine zeichnen kann. Er kann sie auch kochen, wie das hier vorgestellte Rezept aus seiner Feder illustriert. Erstmals zubereitet hat es der Künstler während einer Reise durch den Süden Indiens. «Gewürze spielen



Einige der etwa hundert Schweine, die Maria 2005 auf die Mauern des Kunsthauses Langenthal zeichnete, haben bis heute alle neuen Anstriche und Renovationen überdauert.



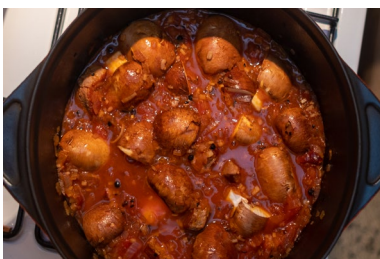
Der Hals vom Schwein ist schön durchzogen.



Gewürze, Zwiebel und Ingwer werden separat angebraten.

FÜR 2 PERSONEN

- 220 g Hals vom Schwein
- 1 EL Bratbutter für das Anbraten des Fleisches
- 1 TL Korianderfrüchte
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Kubebenpfeffer
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 getrocknete Chilischote
- 2 TL geschälte und halbierte Urbohnen (Urid dal)
- 1 EL Bratbutter für das Dünsten der Zwiebeln
- 2 Zwiebeln (260 g), gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste einer halben Zitrone)
- 2 Tomaten, gehäutet und gehackt
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Wasser
- 250 g Pariser Champignons, in mundgerechten Stücken
- Etwas Salz zum Abschmecken



Tapputappu gegen Ende der Kochzeit. Wenn man es mit dem Anbraten des Fleisches übertreibt, dann verhindert die Kruste ein Amalgamieren des Schweins mit der Sauce.

dort ja eine zentrale Rolle. Oft, wenn mir Gemüse oder Huhn mit einer herzhaften Sauce vorgesetzt wurden, dachte ich: Wie gut würde das mit Schweinefleisch schmecken.»³ Er ließ sich also ein Stück Schweinehals besorgen und bereitete in der Wohnung einer Freundin in Bangalore ein Gericht nach seinen Vorstellungen zu: «Die Hausherrin war irritiert und stöhnte immer wieder, an der Speise sei «einfach alles falsch!» Maria aber gefiel das Rezept und er gab ihm den Namen *Tapputappu*, was auf Kannada nichts anderes heißt als «Falsch falsch».

Auch mir schmeckt Tapputappu, wenngleich es tatsächlich in vielen Punkten von südindischen Praktiken abweicht. Nur schon die Zugabe von Weißwein oder Zitronenzeste wären in Karnataka unvorstellbar, auch ganzen Pfefferkörnern begegnet man in *Sambar*, *Sagu* oder *Korri gassi* nie. Doch sie machen einen wesentlichen Reiz der Speise aus, überraschen doch vor allem die Früchte des Kubebenpfeffers mit kleinen Parfumexplosionen zwischen den Zähnen. Das Aroma von Tapputappu erinnert nur entfernt an indische Gerichte, es öffnet die Tür zu einer Geschmackswelt eigener Art. Ich bereite es manchmal auch nur mit Pilzen oder nur mit Fleisch zu – und serviere es am liebsten mit Kartoffelstock. Ob das Rezept Maria wohl geholfen hat, sich mit dem inneren Schweinemeister zu versöhnen? Den Weg zurück zur Kunst hat er auf jeden Fall längst gefunden.

Schweinehals in 8 Stücke zerlegen. 1 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erwärmen und das Fleisch allseits nicht zu kräftig anbraten. In einem schweren Topf alle trockenen Gewürze (Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Chili) und die Urbohnen rösten bis es duftet. 1 EL Bratbutter einschmelzen, Zwiebel, Ingwer und 1 TL Salz dazugeben. Zwiebel glasig dünsten. Tomatenmark und Zitronenzeste dazugeben, kurz anziehen lassen. Fleisch, Tomaten, Wein und Wasser angießen, aufkochen lassen. Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und 60 Minuten köcheln lassen. Champignons begeben, nochmals 20 Minuten köcheln bis die Pilze glasig sind und die Sauce ein wenig eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.

Dieser Text erschien erstmals im Dezember 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.

¹ Das war in der Schau *Hyper-Drawing* (28. April bis 30. Juli 2005). Maria gab 2002–2005 als eine Art Gastkünstler in Langenthal künstlerische

Kommentare zu allen Ausstellungen der damaligen Direktorin Marianne Burki ab.

² José Maria: *Das Lärmen der Keiler*. In: *Die Wo-*

chenzeitung, 26. Mai 2005, Nr. 21, S. 17.

³ Der Künstler in einem Gespräch mit dem Verfasser am 31. Oktober 2019.