



L'amour et l'oignon

L'amour et l'oignon

(Die Liebe und die Zwiebel)

Honfleur, 20. Januar 1637

Sandrine Epaissée, Köchin des „Bouef Doré“, beobachtete das Anlegen des Handelsschiffs aus dem Windschutz der Fischverkaufshütte heraus, Hoffnung im Herzen, ein Lavendelgetränktes Tuch unter der Nase (der übriggebliebene Hering vom Vortag - „Heute zum halben Preis!“ – stank bereits).

Sandrine hatte eine Vision. Die Kapitäne der Asienroute berichteten von einer Zubereitungsart, bei der man in einem Halbkugelförmigen Topf Gemüse kurz aber heiß anbriet, wodurch das natürliche Aroma vorzüglich zur Geltung käme und man keine fettreichen Soßen benötige – ein Umstand, der bei den Damen der Pariser Gesellschaft für Verzückung sorgen sollte! Sandrine hatte schon verschiedenste Rezepte entworfen, exotische Abwandlungen der Bauernküche, mit denen sie die Haute Cuisine zu revolutionieren gedachte, aber natürlich verlangten solch Speisen nach passendem Ambiente, nach einem hübschen Lokal in einem vornehmen Bezirk der Hauptstadt, ausgestattet mit rotem Samt, goldenen Statuetten, vielleicht einer chinesischen Vase hier und da, und das alles wollte im Voraus bezahlt sein, ökonomisch gesprochen, Sandrine benötigte Startkapital und suchte einen Gemahl, der selbiges mitbrächte. Im Dorf fand sich kein Passender, darum war sie an den Hafen gekommen.

„Und?“, fragte die Fischverkäuferin, „wieder nichts dabei?“

Die Besatzung des Schiffs hatte an der Reling Aufstellung genommen. Die Männer waren jung, dünn und schäbig gekleidet. Enttäuscht wandte Sandrine sich zum Gehen.

Ies van der Nooten konnte die Begeisterung der übrigen Mannschaft über den Zwischenstopp nicht teilen. Der Kapitän behauptete, verderbliche Ware abladen zu müssen, doch alle wussten, dass dieser Halt kurz vor ihrem Heimathafen Amsterdam, einzig und allein dem Zweck eines Apfelweinbesäufnisses diene.

Ies würde nicht mittrinken können, nicht solange er die Finger um einen Beutel krallte, der das Wertvollste enthielt, was er je besessen hatte. Das Erbe seines Großvaters, sämtliche Ersparnisse der letzten Jahre und die Heuer von drei Monaten hatte er in die Zwiebel investiert und noch nervöser als ihr Kaufpreis machte ihn die Tatsache, dass er nicht wusste, was sie ihm wieder einbringen würde. Zum Zeitpunkt seiner Abreise aus Amsterdam hatte die Nachfrage nach Tulpen bereits hysterische Züge angenommen, entsprach der Wert einer „Vizekönig“ den Ernteeinnahmen eines Großbauern, und bei seiner Ankunft in der Türkei, kannte der dortige Händler jede Sorte mit ihrem holländischen Namen.

Ies hatte den Inhalt seiner Börse auf einen Teetisch geleert und dafür eine bräunliche Knolle erhalten, in deren Herzen die teuerste Blume der Welt schlummerte: eine Semper Augustus.

Ies trabte durch den Hafen, ziellos wie ein unbemanntes Schiff, versunken in Kalkulationen darüber, wie der zu erwartende Erlös bestmöglichst wieder anzulegen sei: In Real-Knollen, in Pflanzoptionen oder in Optionen auf Pflanzoptionen? Sein Vermögen sollte mit jeder Umschichtung größer werden und zu einem Berg von Zinseszins-Zwiebeln anwachsen! Derart abgelenkt bemerkte er Sandrine nicht, und die beiden kollidierten.

Die Zwiebel fiel aus dem Beutel und rollte in eine Pfütze. Es war Liebe auf den ersten Blick – jedenfalls für Ies.

„Entschuldigung“, flüsterte er, doch Sandrine schnaufte nur und wollte weiter.

„Warten Sie“, rief Ies, „ich möchte sie einladen...“ Hilfsuchend blickte er sich um, „auf einen Fisch?“

Sandrine überlegte. Ihr Blick fiel auf die Zwiebel. Sie glaubte den Schiffskoch, und somit einen Kollegen, vor sich zu haben.

„Warum nicht“, kokett richtete sie ihre Haare, „doch sammeln Sie erst ihr Gemüse wieder ein.“



L'amour et l'oignon

Die Fischhändlerin gab sich professionell.

„Wir sind zwar kein Restaurant -“, sie klatschte zwei Fische auf ein Holzbrett, „- aber der eingelegte Hering schmeckt auch ohne Kartoffeln.“

Sie deutete auf die Knolle in les Hand.

„Und so isst man ja in Holland: Roher Fisch mit rohen Zwiebeln, nicht?“

„Tatsächlich?“, an fremden Speisen war Sandrine immer interessiert.

„Ist ein traditionelles Rezept, stimmt's, der Herr?“

Die Fischverkäuferin reichte les ein Messer.

„Äh.. stimmt“, sagte les.

„Na, dann los, die Dame hat Hunger!“

les befeuchtet seine Lippen, sie schmeckten salzig. Er dachte daran, dass man Salz mit Gold aufwog.

„Wir nennen es Matjes“, sagte er noch, dann legte er die Zwiebel zu den Fischen aufs Brett und hackte sie mitten durch. Die Hälften fielen auseinander und gaben eine grüne Mitte frei.

„Hat schon gekeimt“, kommentierte die Fischverkäuferin, „da haben Sie mindere Ware gekauft. Aber deshalb müssen Sie doch nicht weinen.“

les, überwältigt vom Anblick des Sprosses, der ihm seinen Verlust erst deutlich machte, hatte sich eine der Zwiebelhälften unter die Nase gepresst und haltlos zu schluchzen begonnen. Sandrine wurde die Sache unheimlich.

„Au revoir, ich muss weiter.“

les hielt sie fest.

„Nehmen Sie wenigstens die Zwiebel mit. Und auch das hier.“

Er zog eine Zeichnung aus der Hemdtasche, die die Semper Augustus in voller Blüte zeigte, liebevoll koloriert. Sandrine verstand.

„Danke“, sagte sie verlegen, „so ein teures Essen hat noch keiner für mich gemacht.“

„Die Zwiebel war meine Zukunft“, les nahm das Messer und wandte sich ab, „doch jetzt...“.

Sandrine und die Fischverkäuferin wechselten sorgenvolle Blicke. Zwiebelstückchen stoben durch die Luft, les rief „Autsch!“, dann drehte er sich wieder um und sank auf ein Knie, in der ausgestreckten Hand einen gläsern schimmernden Zwiebelring.

Als Sandrine und les drei Wochen später heirateten, war die Tulpenblase geplatzt. Plötzlich hatte niemand mehr kaufen wollen. Die Preise stürzten in den Keller und der Handel kam zum Erliegen.

Sandrine und les gingen nie nach Paris. Sie eröffneten ein Lokal am Hafen, in dem Sandrine in einer eigens für sie geschmiedeten Pfanne asiatische Gerichte aus französischem Gemüse zubereitete.

„Probiert dies gekochte Getreide dazu“, forderte sie ihre Gäste auf, „es ist weitaus zarter als Hafer.“

Doch die Dorfbewohner verschmähten die unbekannte Beilage zunächst. Als les eines Abends, albern gestimmt vom Apfelwein, den übriggebliebenen Reis zu Klötzchen formte, garnierte Sandrine sie mit Streifen von rohem Fisch. Diese Kreation wurde der Renner und machte das Lokal weit über die Grenzen der Normandie heraus bekannt. Leider wollte nach dem Tod der Köchin keines ihrer Kinder die Nachfolge antreten und das Rezept geriet in Vergessenheit.

Als jedoch 1851 ein Japaner das erste Sushi-Restaurant im Ort eröffnete, war ein Epaisée'scher Ur-ur-ur-Enkel anwesend. Beherzt schob er sich ein Probier-Röllchen in den Mund, zerdrückte es mit der Zunge und bemerkte erstaunt, dass der klebrige Reis und der zarte Fisch an seinem Gaumen eine ferne Ahnung entfalteteten.

Lesen Sie [hier](#) die komplette Diskussion zu diesem Text ([PDF](#)).