

Pastinak

MARGOT FISCHER



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 009

Das Verzeichnis der verwendeten Literatur würde den Rahmen
dieses Buches sprengen und findet sich daher auf
www.margot-fischer.net

www.mandelbaum.at
ISBN 978-3-85476-516-5
© mandelbaum wien 2016
alle Rechte vorbehalten
1. Auflage 2016
Lektorat: Inge Fasan
Satz: Michael Baiculescu
Umschlaggestaltung: Alexandra Varsek
Illustrationen: Linda Wolfsgruber
Druck: Donau Forum Druck, Wien

ZUM GELEIT

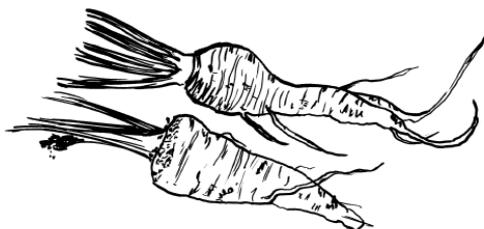
Schon als kleiner Stöpsel suchte ich das Abenteuer vorzugsweise in der Wildnis. Nichts machte mehr Spaß, als unbewacht von den Erwachsenen durch Wald und Wiese zu streifen. Unbewacht bedeutete allerdings auch ungefütert. Kleinlaut zurückschleichen, wenn die Mittagsglocken läuteten, kam absolut nicht in Frage. Schon gar nicht als einziges Mädchen in der Runde. Die Abenteuer erweiterten sich folglich um eine spannende kulinarische Dimension.

Ist der Hunger gewaltig, konzentriert sich der suchende Blick automatisch auf große Pflanzen. In meiner damaligen Augenhöhe lockten Schirmchen mit gelblichen Blüten. Ein Biss genügte, um eine lebenslange Vorliebe zu begründen. Den Blüten folgten bald die aromatischen Blättchen. So arbeitete ich mich genießerisch zu den bleichen Wurzeln vor, die ich *Karotten-Zombies* taufte. Später sollten auch die intensiv würzigen Samen hinzukommen.

Mit dem Eintritt in den Kindergarten begannen harte Jahre. Zugang zur Wildnis hatte ich nur noch in den allzu kurzen Ferien. Zu kaufen gab es Pastinaken nirgends. Doch nun ist – retro sei Dank – ja alles wieder gut.

Viel Freude an wilden und gezähmten Pastinaken wünscht

Margot Fischer



Die Volksschule hatte bei mir den Kindergarten längst abgelöst, als die Verfilmung von Boris Pastinaks (so lautet sein Name in der deutschen Übersetzung) Doktor Schiwago die Kinos füllte. Was lag also näher, als Laras Lied mit einem neuen Text zu versehen?



Weißt du wohin
Pastinaken entflieh'n,
Die frisch gehackt
In meiner Suppe zieh'n?
Weißt du wohin
Mein Topf auf Reisen geht,
wenn er nicht mehr
auf der Kochplatte steht?
Zu dir
Denn du frisst wie ein Schwein
Zu dir
Stopfst alles in dich rein.
Sag mir, warum es passiert
Kaum ist es fertig gerührt
Kaum angerichtet
Ist es vernichtet
Was ich gekocht
Dem Herd unterjocht.
Weißt du wohin
Pastinaken entflieh'n,
ob fein püriert
ob mit Honig glasiert?
So lang sie am Feldrande steh'n
Mögen sie niemals nie ausgeh'n
Nicht dir allein
Schmeckt Pastinakenwein
Nicht dir allein
Schenk' ich nun kräftig ein.

VON DER KAISERLICHEN TAFEL INS RARITÄTENKABINETT

Der aus Eurasien stammende Pastinak war in seiner Wildform bereits in der Jungsteinzeit weit verbreitet. Archäologen fanden in zahlreichen Regionen Pflanzenteile in der Nähe von Pfahlbauten. In der Antike war er bereits ein beliebtes Gartengemüse. Der offenbar ausgesprochen zart besaitete Plinius berichtet zwar, es sei unmöglich gewesen, das beißende Aroma zu entfernen, doch schätzten augenscheinlich viele Menschen die leicht pfeffrige Würze. So forderte etwa Kaiser Tiberius jedes Jahr als Teil des Tributes von den Germanen Pastinaken, die an den Rheinufern kultiviert wurden und als besonders schmackhaft galten. Laut Plinius verspeiste der Kaiser selbst nicht unbeträchtliche Mengen davon. Ein sinnvoller Genuss, wussten doch schon die Ärzte der Antike um die verdauungsfördernden Eigenschaften des Pastinaks. Zahlreiche kulinarische und medizinische Rezepte aus der Zeit des Imperium Romanum zeugen von der großen Beliebtheit.

Bis ins 17. Jahrhundert wurden Pastinaken, Karotten und Zuckerwurzel häufig in einen Topf geworfen, nicht nur in kulinarischer Hinsicht. Das verwundert kaum: Viele alte Karottensorten sind cremeweiß, Zuckerwurzel ist elfenbeinfarben mit pastinakenähnlichen Blättern. Dieser Umstand macht es mitunter schwierig, Informationen korrekt zuzuordnen, besonders zumal ältere Werke selten illustriert waren oder nur in Abschriften erhalten sind.

Die Landgüterverordnung Karls des Großen von 812 unterscheidet in den Anbauvorschriften zwischen Pastinaken und Karotten. Für Europa ist die Kultivierung in Frankreich seit dem Spätmittelalter eindeutig nachweisbar, in Mitteleuropa seit dem 16. Jahrhundert. Bereits die ersten Siedler nahmen den Pastinak in die Neue Welt mit. Nicht nur dort waren noch bis in das 19. Jahrhundert Pastinakenbier und Pastinakenwein, auch als Schaumwein,

sehr beliebt. Henry Phillips meinte in seiner *History of Cultivated Vegetables* sogar, Pastinakenwein käme Madeira näher als jeder andere Wein. Zu jener Zeit waren Madeiraweine unter Weinkennern höchst geschätzt.

Jahrhundertlang stellten Pastinaken ein wichtiges Grundnahrungsmittel dar, das sich zudem für die Tiermast eignete und mitunter eigens auf den Weiden ausgesät wurde. Im Winter an Kühe verfüttert sorgte Pastinak dafür, dass sie nicht nur mehr, sondern auch gehaltvollere Milch gaben. Daraus hergestellte Butter war süßer und würziger. Milch und Butter erhielten einen Geschmack, als hätten die Kühe frisches Sommergras gefressen, berichtet Maud Grieve 1931 in ihrem *Modern Herbal*. Auch trächtigen Schafen gönnte man Pastinak, damit sie ihre Lämmer gut mit Milch versorgen konnten. Augenscheinlich hatte man diesen Trick Wildtieren abgeschaut. Sie fressen instinktiv wilden Pastinak, wenn sie kurz vor dem Kalben stehen. Pferden, die bekanntlich Süßes lieben, gab man Pastinaken als Belohnung. Das war wesentlich gesünder als die heute üblichen Zuckerwürfel. Vor der Einführung von Rohrzucker und der Züchtung von Zuckerrüben dienten Pastinaken auch als Süßungsmittel, meist in Form von Sirup.

Die einfacher zu kultivierenden und ertragreicheren Kartoffeln sowie die in immer zarteren Sorten gezüchteten Karotten verdrängten im 18. Jh. vielerorts den – vom Nährwert her wertvolleren – Pastinak. Die große Sortenvielfalt war bald drastisch reduziert. Lediglich im anglo-amerikanischen Raum, Frankreich sowie Nord- und Osteuropa behielt der Pastinak eine größere Anhängerschaft. Dadurch blieb zumindest ein Teil der alten Kultursorten erhalten. Im Zuge der Rückbesinnung auf regionale Nahrungsmittel taucht der Pastinak wieder verstärkt auf Märkten und in Gärtnereien auf. Salonfähig machten ihn Spitzengastronomen. Stets auf der Suche nach

inspirierenden Zutaten holten sie ihn aus der simplen Hausmannskostestecke, in die er zwischenzeitlich verbannt schien, wieder auf die Tafeln von Feinschmeckern, nicht selten in Zubereitungsversionen, die schon Renaissancefürsten und viktorianische Adelige erfreut hatten.

DIE SPEISE DER PRÄSIDENTEN

Was heute als reizvolles Gemüse wiederentdeckt wird, galt lange Zeit sprichwörtlich als Speise der armen Leute: *Fine words butter no parsnips*. Pastinak taucht in der Belletristik selten auf – und wenn, dann größtenteils als Teil eines einfachen Mahls oder als Name für ländliche Charaktere, Putzfrauen und Hausmeister in eher bescheidenen Rollen. In dieser undankbaren Position stand der Pastinak allerdings nicht alleine. Die Geringschätzung vieler erdnah oder in der Erde wachsender Pflanzen hat seit dem Mittelalter Tradition.



Sogar Shakespeare, geschätzt als Poet von tiefblickender Weisheit, sprach vom »armseligen« Pastinak – sofern die ihm zugeschriebenen Teile des elisabethanischen Dramas *Sir Thomas More* tatsächlich aus seiner Feder stammen. Historiker vermerken allerdings, dass England zu jener Zeit noch in den Kinderschuhen des Gartenbaus steckte.

Das hatte sich geändert, als Evelyn Waugh 1942 in seiner Satire *Put Out More Flags* einen politisch engagierten Schriftsteller namens Pastinak auftreten lässt, der W. H. Auden nachempfunden ist. Er steht als Avatar der britischen Avantgarde im Zweiten Weltkrieg. Desillusioniert und längst nicht mehr strahlender Poet erscheint der lebensmüde Pastinak 1953 in Waughs *Love Among the Ruins* in einer Euthanasiaklinik.

Dramatisch geht es auch im Disney-Comic *Das goldene Vlies* zu. Donald und Onkel Dagobert geraten in