

# *Granatapfel*

RITA HENSS



MIT ILLUSTRATIONEN VON  
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 19

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)

ISBN 978-3-85476-574-5

© mandelbaum wien, berlin 2018

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2018

Lektorat: Margot Fischer

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

## VORNEWEG

Ist er wirklich ein Tausendsassa? Entsprungen aus dem Blut von Adonis oder Dionisos? Handelt es sich bei der prallen Kugel mit dem charakteristischen Krönchen tatsächlich um die paradiesische Frucht der Erkenntnis? Und was hat sie mit einer Balustrade zu tun?



Zahlreich wie die schimmernden Samen unter seiner ledrigen Schale sind die Geschichten, die sich um den Granatapfel ranken. Künstler jeglicher Zeiten bildeten ihn ab und nach. Dichter widmeten ihm schwärmerische Worte. Als dekoratives Motiv finden wir die Frucht auf Kleidungsstücken und Teppichen, auf Kacheln und Tapeten, ja sogar in der Architektur. Antike Gelehrte empfahlen den *Granat* als Heilmittel und schrieben ihm Verjüngungseffekte zu. Zudem sind Städte und Dörfer, eine Waffe und ein Schmuckstein nach ihm benannt. Trotzdem umgibt den Granatapfel noch immer das Geheimnis seiner genauen Herkunft.

Sein lateinischer Name verweist zumindest auf das Land der Katharer als ein frühes Verbreitungsgebiet. Aber auch im altindischen Sanskrit existiert schon eine Bezeichnung für die kapriziöse Frucht, deren intensive Färbekraft man einst weidlich für Naturstoffe nutzte.

Heute hält exakt diese Eigenschaft indes viele davon ab, sich des Granatapfels für kulinarische Zwecke zu bedienen. Doch keine Angst: Es gibt ein paar Tricks, um Granatapfel-Flecken in der Küche zu vermeiden – und viele Möglichkeiten, die köstliche Frucht auf den Teller zu bringen. Unsere Rezepte reichen von salzig bis süß, von den Kernen bis zum Saft. Viel Freude beim Lesen, Kochen und Genießen!

## GRANATAPFEL-MOMENTE

„A-nar-da-na“. Lächelnd wiederholt der Mann mit dem orangefarbenen Turban die vier Silben ein weiteres Mal. Ich schaue ihn verständnislos an. „From sour raisins of India!“ Aus sauren indischen Rosinen? Der Groschen will bei mir einfach nicht fallen. Wir stehen in einem Dorf am Fuße des Himalayas und plaudern über die vielen Speisen und Gewürze des Subkontinents. „Barberries“ beginne ich zu raten? Bedeutete Anardana vielleicht Berberitzen? „No, no, like a big red apple.“ Irgendwann dämmert es mir: Der alte Herr spricht vom Granatapfel und dessen zahlreichen Kernen.

Tatsächlich wächst der Granatapfel seit alters her vor allem in Indiens Süden. Doch aufgrund des Klimawandels, so erfahre ich von dem freundlich-geduldigen Turban-Träger, haben sich inzwischen auch die Bauern in anderen Regionen wie dem nördlichen Himachal-Pradesh entschlossen, die genügsame Krönchen-Frucht anzubauen. Daher bin ich nicht mehr überrascht, als man mir ein paar Tage später am Oberlauf des Ganges in einem kleinen Lokal zum Curry ein köstliches Raita mit frischen Granatapfelsamen serviert – und ich in der Sauce zudem ein paar getrocknete, wie Korinthen anmutende Anardana-Kerne finde ...

Längst zählt der Granatapfel auch in unseren Breiten ganz selbstverständlich zum Angebot von Feinkostläden, Super- und Stadtteilmärkten. Egal, aus welchen fernen Gärten der Erde er stammt. Die zart bis kräftig leuchtende, zuweilen ins Gelbliche changierende Frucht-Kugel scheint vor allem im europäischen Herbst und Winter allgegenwärtig. So sehe ich im tristen hiesigen November leuchtende Granatäpfel als Dekoration zwischen den Ausstellungskatalogen einer Galerie, eine tönerner, gespaltene Variante der Frucht in einem renommierten Museum – und sogar auf den Flanken eines Gas-

troservice-Lkws purzelt das Abbild eines riesigen, klaffenden Granatapfels über den weißen Lack – inmitten eines fotografischen Reigens aus Rucola, Feige, Knoblauch, Aubergine und Artischocken.

Der türkische Händler in meinem Viertel bietet längst nicht nur die rote, „saure“ Variante des Granatapfels in allen Größen feil, sondern ebenso die helle, süße. Und er fragt fast immer, ob man denn wisse, wie die Frucht am besten zu öffnen zu sei, um der schmackhaften Kerne habhaft zu werden. Für all jene, die sich mit dieser Frage nicht beschäftigen wollen, verkauft der Marktmann die rosensfarbenen Samenperlen auch schon ausgelöst und in Plastikschälchen verpackt. Zudem hat er einen Mitarbeiter eingestellt, der ausschließlich frischen Granatapfelsaft presst.

Im Iran stillen die Menschen seit Langem ihren Durst mit dem köstlichen Fruchtelixier. An der Seite des berühmten Großen Basars von Teheran etwa, wie wir während der Muharram-Feierlichkeiten



beobachten konnten. Zwei junge Männer haben dort, in der kurzen Fußgängerzone, ihren mobilen Saft-Stand aufgebaut. Wie die Rädchen eines Uhrwerks greifen ihre Gesten ineinander: Jener, welcher zuvor auch die Bestellungen der Passanten angenommen und das Geld kassiert hat, halbiert die Frucht, reicht sie dem anderen, welcher sie auf die Presse stülpt und mit präzisiertem Schwung deren langen Hebel umlegt. Drei, vier, fünf Hälften, dann ist die kleine Glaskanne unter dem Auslauf mit rubinrotem Saft gefüllt. Rasch zieht der „Aufschneider“ sie weg von der Presse und gießt den Inhalt in hohe Becher, die er nach und nach den Wartenden reicht. Ein kurzes Atemholen – und das Schneiden, Geben, Heben, Pressen, Gießen, Anreichen beginnt erneut.

Stundenlang hätte ich dem eingespielten Duo zuschauen können – so wie ich auch am Anfang unserer Reise, in Shiraz, gar nicht mehr weg wollte von dem Granatapfel-Karren neben dem Eingang zur historischen Vakil-Zisterne. Kunstvoll hatten die beiden Bauern die Früchte auf einem Bett aus frischen, grünen Ranken unter ihrem bunten Sonnenschirm aufgetürmt. Die schönsten der prallen Kugeln waren sorgsam eingekerbt, so dass sich der Blick auf ihre prachtvollen, tiefroten Samen-Perlen bot.

„Weißt du, wie wir als Kinder Granatäpfel ausgetrunken haben?“, fragte mich vor diesem Szenario mein einheimischer Begleiter. Auf mein Kopfschütteln hin schnappte er sich eine der runden Früchte, knetete sie kräftig zwischen seinen Händen, deutete dann an, die Spitze ein wenig abzuschneiden und hob die Frucht zum Mund. „Ganz einfach, siehst du. Nicht mal einen Strohhalm brauchten wir.“



Als wir einige Tage später am Rand der Autobahn ein handgemaltes Schild entdecken, das für – rote und gelbe – Granatäpfel wirbt, bitte ich den Taxifahrer, bei den drei Kisten unter dem liebevoll gestalteten Plakat anzuhalten. Mit seiner Hilfe wechseln nach einigem Feilschen ein halbes Dutzend Früchte beider Farben – „sauer und süß“, erfahren wir – und einige Tausend Toman den Besitzer.

Auf der Weiterfahrt nicke ich ein. Träume von märchenhaften Gärten mit blühenden Granatapfelbäumen; von Prinzessinnen, die, wie in meinen frühen orientalischen Buchgeschichten, in Granatäpfeln wohnen – und von Grenadine. Meine erste trank ich in Lyon. Damals war ich zwölf oder dreizehn und im Schüleraustausch. Dass das tiefrote süße Zeug in meinem Glas sich ur-