

Mohn

RITA HENSS



mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 006

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-504-2

© mandelbaum wien 2016

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2016

Lektorat: Inge Fasan

Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

VORNEWEG

„Rot, rot, rot“ setzte Emil Nolde in Klammern hinter den Titel seines Gemäldes *Großer Mohn*. Und in einem Vers Otto Bierbaums heißt es: „Wenn im Sommer der rote Mohn wieder glüht im gelben Korn ...“

Beide Herren führen mit ihren Werken mitten in unser Thema. Oder auch nicht. Verwirrend? Ja! Denn Mohn ist nicht gleich Mohn. Der feuerfarbene Spross, den Dichter aus aller Welt von alters her rühmen und Künstler aller Nationen immer wieder auf Leinwand, Papier oder Zelluloid bannen, betört uns vor allem durch seine Schönheit. Die ebenso fragile Schwester hingegen in ihrem meist blassen, von weiß über rosé bis violett changierenden Blütenkleid entzückt außer dem Auge auch unseren Gaumen, stärkt den Körper – und berauscht den Geist. Zwei Kinder derselben Pflanzenfamilie. Beiden sei dieses Büchlein gewidmet: dem wildwachsenden Klatschmohn (*Papaver rhoeas*) und dem von Menschenhand angebauten Schlafmohn (*Papaver somniferum*). Vor allem Letzterer bewegt seit Jahrtausenden die Gemüter.

Hul Gil, Blume des Glücks, nannte man ihn schon im historischen Zweistromland – in Anspielung auf den Effekt des aus dem milchigen Saft seiner unreifen Samenkapsel gewonnenen (Roh-)Opiums. Streit und Krieg brachen aus aufgrund dieses Mohn-Derivats. In der Folge verhängten viele Länder ein Anbauverbot für die schon früh in vielen Kulturen auch zu medizinischen und kosmetischen Zwecken benutzte Schlafmohn-Pflanze. Wo sie – dank „harmloser“ Neu-Züchtungen – (wieder) erlaubt ist, erlebt sie inzwischen eine kleine Renaissance. Vor allem anspruchsvolle und an Nachhaltigkeit interessierte Gourmets schätzen die kulinarische Wiederentdeckung. So wundert es kaum, dass der japanische Sternekoch Yoshizumi Nagaya in seinem Düsseldorfer

Restaurant das Bento-Hühnchen mit Mohn aromatisiert; dass zeitgenössische Pâtisseries Mohnmakronen mit Walnüssen und Granatapfelkernen kreieren – und dass die ölhaltigen Körnchen längst auch zur Zubereitung von Pestos dienen oder Würsten einen besonderen Geschmack verleihen.

In diesem Sinne: Viel Vergnügen bei dieser kleinen Reise in die große Welt des Mohns.

MOHNMOMENTE

Toskana, Provence, Marokko, Griechenland: In vielen Sommern glitt mein Blick dort über weite rote Blütenfelder. Doch die allererste Erinnerung an den blühenden Klatschmohn führt zurück ins ländliche Bayern. Hoch oben saß ich auf dem Traktorsitz; die nackten Beine reichten bei weitem nicht hinab zu den Pedalen für Kupplung, Bremse und Gas. Fest hielt ich das große Lenkrad umklammert, die mageren Arme weit auseinandergespannt. Tief unter mir wogte ein Meer aus Gold, mit Glanzlichtern in Blau-Violett und Scharlach-Rot: das Getreidefeld hinter dem Urlaubsbauernhof, getüpfelt von Kornblumen und Mohn.

Nachdem ich herabgeklettert war von meinem motorisierten Thron und bevor dieser sich, mit dem gutmütigen Knecht am Steuer, erneut in Bewegung setzte zur Mahd, schlängelte ich mich noch rasch hinein in den mir fast bis zum Brustschild meiner kurzen Lederhose reichenden Ährenwald. Zack – packte meine Kinderhand hier einen Stängel mit feuriger Blüte, rupfte dort einen zweiten und dritten, zerrte ein paar Schritte weiter ein ganzes Büschel graugrüner Stiele mit flammender Blütenkrone zwischen den hellen Kornhalmen hervor. Voller



Eifer bettete ich die Pflanzenfackeln in meine Armbeuge und pflückte, pflückte, pflückte ... pflückte das leuchtende Karmesin aus dem Blond des Weizens.

Ohne den Halt der Erde begannen die Protagonisten meines Bouquets in der Gluthitze des frühen Augustnachmittags allerdings bald zu ermüden. Stets aufs Neue löste sich eines der zarten, fein gefälten Blütenblätter und schwebte zu Boden. Unschöne Lücken klafften nun in ihrem wenige Minuten zuvor noch perfekten Kranz. Keinesfalls eigneten sich diese schlappen, verkehrten Blutblumen noch für die Vase. Doch ob kraftlos und beschädigt oder noch majestätisch über ihren borsigen Blattlanzen schwebend: Die Mohnblume faszinierte mich mit meinen kaum fünf Jahren wie kein zweites Gewächs der Natur.

Später, als unsere Landsommerfrischen immer seltener wurden, trat meine Mohn-Begeisterung in eine neue Phase: Ich versuchte, die fragile Schönheit der Pflanze mit Zeichenstift und Aquarellpinsel zu bannen, presste die echten Blüten zwischen Buchseiten und trug sogar eine Zeitlang vorwiegend mohnrote Oberteile. Für Mohn als Speise konnte ich mich hingegen ganz und gar nicht begeistern.

Leider aber stand bei unseren sonntäglichen Großmutterbesuchen zum Nachmittagskaffee fast immer ein Mohnstriezel auf dem Tisch. Stolz schnitt die alte Dame ihr süßes Werk stets erst vor unser aller Augen an und schob dann – zufrieden lächelnd – jedem ein mindestens dreifingerbreites Stück auf den Teller. Tapfer versuchte ich jedes Mal, den ungeliebten Kuchenbrocken aufzuesen. Und immer wieder hoffte ich, einmal ein Stück zu erwischen, das nicht nur schmaler war als üblich, sondern in dessen Gewickel der Anteil des Teiges zudem größer ausfiel als jener der dunklen Körnerfüllung. Doch soweit ich mich erinnern kann, blieb mir dieses Glück versagt.

Sein für meine Kinderzunge viel zu herber Geschmack und sein, wie ich fand, meist recht muffiger Geruch gewährten dem Mohn keine Gnade in meiner kleinen kulinarischen Welt. Ich schwärmte für Apfelkuchen und Apfelstrudel, für die sommerliche Erdbeertorte meiner Mutter und ihre mit selbstgemachter Marmelade gefüllten Bucheln. Auf Mohnstriezel und Mohnkuchen, ja selbst auf Mohnbrötchen und Mohnstangen konnte ich gut verzichten. Das blieb so bis ins Erwachsenenalter.

Dass ich irgendwann dann doch meinen geschmacklichen Frieden machen konnte mit dem *Papaver*, lag vor allem an zwei Begegnungen in Österreich. Die eine fand in Roggenreith statt. Auf ihrem Hof dort, im Herzen des Waldviertels, hatten Johann und Monika Haider die erste Whisky-Brennerei der Alpenrepublik eingerichtet. Aber nicht nur Roggen und Gerste „veredelten“ die beiden Pioniere in ihrer Destille, sondern auch Früchte und andere Pflanzen der Region. Die größte Überraschung für mich darunter: Mohn. Rauchig betörte der Edelbrand aus den grauen Samen schon beim ersten Probieren Geruchssinn und Geschmackspapillen.

In Armschlag, meiner zweiten Reisesation, zeigte niemand Verwunderung über die Haider'sche „Schnaps-idee“. „Schon vor Jahrhunderten wurde bei uns in der Gegend Mohn angebaut“, erklärte mir Rosemarie Wiesinger fröhlich beim Plausch im Mohnwirtshaus. Mohnschöberl- und Mohnfrittatten-Suppe entdeckte ich dort auf der Karte, Mohnkäsesalat und Schafskäse mit Mohnölpesto, ja sogar Karpfen im Mohnmantel und Truthahnstreifen, in Weißmohn gebacken. Auch Mohnknödel, Mohnnudeln, Mohnauflauf, Mohneis, Mohntorte und „Mohn im Hemd“ standen zur Wahl. Ich konnte mich kaum entscheiden zwischen all den Angeboten. „Kommen's hat halt einfach mal wieder“, riet mir die Wirtin, „zur Ernte vielleicht“, da sei dann auch Kirtag,



also Kirchweih. „Oder zur Mohnblüte im Sommer.“ Ich war infiziert. Bei meiner Abreise aus dem Waldviertel hatte ich daher nicht nur frische Mohnzelten und diverse Päckchen mit Blau- und Graumohn im Koffer, sondern auch Mohnöl, Mohnbrand und Mohnschokolade.

Als ich eines Tages dann in einem Restaurant in Italien, genauer gesagt in der piemontesischen Langhe, noch ein *Millefeuille al papavero e parmigiano* kosten durfte, bei dem die Füllung überraschenderweise nicht aus Mohnsamen bestand, sondern aus den jungen Blättern der Pflanze, war es um mich geschehen. Von diesem Moment an wurden der Mohn und ich beste, nein, allerbeste Freunde – auch in Sachen Genuss. Und bis heute steckt in meiner Küche eine fast kinderfaustgroße getrocknete Waldviertler Mohnkapsel dekorativ zwischen Kochlöffeln, Holzquirlen und allerlei hölzernen Spateln. Aber auch der seit Kindertagen geliebte Klatschmohn ist mein treuer Alltagsbegleiter: Als immerwährend blühendender Bühnenstrauß, den mir die Kollegen einst zum Abschied von der Oper überreichten, steht er sommers wie winters im hohen Fenster vor meinem Schreibtisch.