

## Leckereien rund ums Banat

Über das Banat und seine Tradition gibt es unendlich viel zu sagen – und es gibt unendlich viele, die die gängigen Themen bereits angesprochen haben...

Aber wie oft wurde schon über den Geschmack und den Geruch des Banats geschrieben? Nicht sehr oft. Vielleicht, weil es schwierig ist, diese Sinneswahrnehmungen in Worte zu fassen, die wirklich das ausdrücken, was gesagt werden soll, vielleicht ist aber auch einfach so, dass Geschmack und Geruch so sehr zum täglichen Leben gehören, dass wir einfach vergessen, wie sehr sie es beeinflussen. Wieder einmal möchte ich meine Erinnerungen mit Ihnen teilen – um Ihnen ins Gedächtnis zu rufen, dass nicht nur Bilder sich in unser Gedächtnis brennen.

Für mich ist jedes Bild mit einem Geruch oder Geschmack eng verbunden. Die Erinnerung an den „700“ in Temeswar lässt mir jedes Mal das Wasser im Munde zusammenlaufen. Langos. Jeder Banater Schwabe kennt das Gebäck – und ich denke ich bin nicht die einzige, die schmerzhaft zusammenzuckt, wenn Hiesige auf dem Weihnachtsmarkt Silbe für Silbe „Langoo-sss“ stotternd ablesen und sich fragen, was das wohl sei. Dabei kommt kein Budenlangos an den Originalen heran. Der Geruch nach Brinza, brutzelndes Fett und nebendran Mititei, bei denen wahrscheinlich kein hygienisch aufgeklärter Mensch wissen möchte wie sie hergestellt werden. Trotzdem schmecken sie einfach nach daheim, mit scharfem Senf und diesem kleinen Holzstäbchen, die als Gabelersatz mehr oder weniger geeignet sind. Meine Beziehung zum Langos ist noch viel älter als die zum „700“. Einige meiner ersten Erinnerungen aus Großjetscha betreffen Langos. Meine Großcousinen, die vor unserem Fenster standen, jede je einen Langos in der Hand... und wieder dieser unverwechselbare Geruch.

Nicht nur daheim gab es herrliche Dinge – immer wenn ich Quetscheknedle esse muss ich an den hellen Flur des Pfarrhauses in Großjetscha denken – in welchem ich oft von Familie Lubini verwöhnt wurde – und da steht ein Tisch, an dem ich sitze und vor mir auf dem Teller dampfende Quetscheknedle mit vielen Semmelbröseln und Zucker.

Zwetschgen sind aber nicht nur für Knödel geeignet... gibt es Worte dafür, wie es riecht, wenn man Zwetschgenmarmelade (oder, bekannter: Quetschelekwor) kocht? Meine Oma hat es inzwischen fast aufgegeben – aber ich bin heute noch begeistert, wenn ich im Spätsommer aus der Schule komme und sie steht unten im Hobbyraum am alten Herd (wie in der Sommerküche in Kleinjetscha) bei offener Tür, in der gemusterten Schürze und rührt unermüdlich in einem großen Topf, in dem es gemütlich blubbert. Ich weiß nicht weshalb, aber meine Großmutter beim Marmeladekochen hat etwas Heimatliches für mich... und keine gekaufte Marmelade kann es mit selbst eingekochter Quetschelekwor aufnehmen!

So wie ich Paprikasch und Fettbrot mit Salz und Paprika (schön in mundgerechte „Hasen“ geschnitten!) mit früher Kindheit verbinde, gibt es Gerichte und Gerüche, die von mir erst viel später so richtig aufgenommen wurden – wie die Papanas, im Universum in Temeswar zaghaft probiert und prompt mit den warmen, in der herrlichen Soße duftenden Kugeln eine neue Leibspeise entdeckt.

Auch die allseits heiß begehrte Dobos Torte hat meine Neugierde erst später erregt – dafür aber langanhaltend. Meine Erfahrungen an verschiedenen Kuchentheken diverser Treffen bestätigen die Faszination, die dieser Kuchen ausübt. Die heimliche Sensation des Großjetschaer Treffens im September 2003 war tatsächlich, als die erste der erhofften Torten als Spende eintraf. Keine Nachricht hat sich je so schnell in einer großen Halle voller Leute verbreitet wie die kurze –meist geflüsterte – Mitteilung: „Die Tobos ist DA!“ Nun, jegliche Zeitangabe, WIE schnell der letzte Krümel weg war, würde übertrieben klingen.

Natürlich gibt es auch anderes, das so direkt nichts mit dem Banat zu tun hat oder sogar negativ belegt ist – wie für mich persönlich der unverzichtbare Vinete Salat, an welchem ich weder Geruch noch Aussehen noch Geschmack sonderlich appetitlich finde... trotzdem

verbinde ich mit diesem Salat Erinnerungen und sei es nur, weil mir seine Anziehungskraft auf die Mitglieder meiner Familie immer ein Rätsel bleiben wird.

All diese Leckereien – von welchen ich nur die enge Favoritenauswahl angesprochen habe – haben außer ihrer Wirkung von schönen Erinnerungen und unaufhaltsam im Munde zusammenlaufenden Wassers noch einen anderen, verbindenden Zweck. Einige meiner Freunde und Schulkameraden kommen ebenfalls aus dem Banat – und selbst wenn uns sonst nichts verbindet – die Erwähnung von Tschorba und deren Besonderheiten, welche einem Hiesigen zu erklären meine Fähigkeiten übersteigen würde, („Eine Art Gemüsesuppe?“) lässt Erkennen in den Augen derer aufleuchten, deren Oma „das auch oft gekocht hat“. Und schon ist man mitten in einer lebhaften Diskussion über die Vor – und Nachteile unterschiedlichster Gerichte von Kokoswürfeln bis Krumbeereflutte. Und im Verlauf des Gesprächs hat man ab und zu das Gefühl es zu schmecken, diese Köstlichkeit über die man spricht, weil der Gesprächspartner vielleicht genau das richtige Wort gefunden hat.

Geruch und Geschmack brennen sich viel tiefer in unser Gedächtnis als uns bewusst ist, sie sind wichtig für die Gesamtheit unserer Erinnerungen. Besonders die Esskultur eines Volkes ist eine Tradition für sich, wie auch das Gefühl der Verbundenheit beweist, dass entsteht, wenn man sicher sein kann, der Gegenüber weiß ganz genau wovon man schwärmt.

Diese Genüsse dürfen nicht verloren gehen (auch wenn es mir selbst wenig ausmachen würde, wenn man Vinete Salat vergessen würde...) unsere Rezepte müssen lebendig gehalten werden, indem man sie unter Leute bringt, sie weitergibt und empfiehlt ...

Denn schließlich... – so schmeckt das Banat!

*Gudrun Neidenbach*