

Frühlingsgemüse.

Belgische Bichorie auf dem Berliner Markt.

Berlin steht im Zeichen des Grünen. Der Palmsonntag setzte endlich einen fröhlichen Punkt hinter das verspätete Schneetreiben, und der neue Sah hat mit einem verächtlichen Gewisp der jungen Knospen an, die ihre Köpfe bewegen aus den schneeüberzogenen Zweigen hervorstrecken. Der goldschimmernde Krokus im Tiergarten freilich, der zu früh den Frühling einläuten wollte, läßt seine bunten Gloden erstarzt hängen, und auf den Wassergräben drüben neben den knospenden Büschen kostet das Eis noch seine letzten Triumphe aus.

Aber der Berliner, fürwähig wie er nun einmal ist, glaubt schon fest an den Frühling. Dafür bleibt ihm als kräftigstes Symbol der Gründonnerstag, der nicht nur nach dem alten Christenglauben die Wühenden verjüngt und zu grünenden Reisern macht, sondern auch das erste Grün auf den Mittagstisch bringt, das Blut reinigt und reichliches Geld für das kommende Jahr verspricht. Und pünktlich haben sich auf dem Berliner Markte die holländischen Gärtner mit dem jungen Spinat eingestellt, der Kopfsalat fängt an, dickere Köpfe zu entwickeln, und aus dem deutschen Belgien kommt, zwar etwas bleich in der Farbe, die Chicorée. Sie ist leider im Handel noch immer mit dem Makel eines französischen Namens behaftet, trotzdem ihre Wurzel aus Magdeburg stammt, ihr Laub im deutschen Flandern und Brabant erwachsen ist und dort auch den guten deutschen Namen „Witloof“, d. h. „Weißlaub“ trägt.

Die Symbolik des grünen Donnerstags, die in den sieben- oder neunerlei Kräutern der Gründonnerstagsuppe gipfelt, ist in den Küchengärten der mittelalterlichen Mönchsklöster zu Hause. Am Abend vor Gründonnerstag wurden die jungen Triebe von wildwachsenden Pflanzen, wie Gundelrebe, Sauerampfer, Kessel, Hopfen, Biersch (Biegenfuß), Löwenzahn, Distel usw. gesammelt und daraus ein sogenannter Sammellohl gekocht. In anderen Gegenden, so an der Roer und Maas, nahm man in Erinnerung an das Abendmahl Christi und seiner Jünger zu der „Apostelnsuppe“ zwölferlei Kraut. Wer zuerst den Löffel in die Suppe tauchte, hieß den ganzen Tag der Judas. Eine rheinische Gründonnerstagsuppe schreibt vor: Spinat, Sauerampfer, Petersilie, Knoblauch, junger Salat, Portulak und ein wenig Schnittlauch. Das alles wird fein gehackt (im ganzen etwa drei Eßlöffel voll), in die Brühe getan, die mit Wurzelwerk und Borree aufgesetzt und mit Mehl und Butter gekocht war. Zuletzt gibt man noch feingehackte Schalotte, Salz und Muskatnuß hinzu, läßt die Suppe aufkochen und bindet sie mit drei Eibottern. Wer von dieser Suppe ißt, bleibt nach dem Volksglauben das ganze Jahr gesund. Eine Karthäuser Suppe aus dem Kloster Heisterbach bei Bonn, deren Rezept uns noch überliefert ist, verlangt je ein Viertel Pfund Butter, weiße Bohnen und trockene Erbsen, sechs Mohrrüben, zwei Zwiebeln, drei Borree, vier Sellerie alles in vier Teile zerschnitten), ein Sträußchen Petersilie, etwas Thymian und ein Lorbeerblatt. Die einzelnen Teile werden in der zergangenen Butter ein wenig eingedämpft, in 2½ Liter Wasser geschüttet, nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß und drei Gewürznelken drei Stunden langsam gekocht und durch ein Haarsieb gegossen.

Für solche umständlichen Kräutersuppen, deren der Geschmack einer feinen Bouillon nachgerühmt wird, mag wohl die Berliner Hausfrau kein richtiges Verständnis haben. Sie kocht jungen Spinat mit Sehefern oder Grünlohl mit Erbsen oder durchwachsenem Speck. Und als Salat gibt es wohl Brunnenkresse oder Chicorée. Die Chicorée oder Bichorie hat als Gemüse oder Salat noch keine alte Geschichte. Die frommen Klosterbrüder, die als sinnige Naturbeobachter der Bichorie schon seit langem ihre guten Seiten abgesehen hatten, brauchten sie freilich schon im 18. Jahrhundert als Salat und zu Getränken. Aber während die Bichorienwurzel etwa seit dem Jahre 1770 ihren Siegeszug als Kaffee-Ersatz durch die ganze Welt unternahm, blieb das Bichorienblatt lange Jahre im Hintertreffen. Erst die Franzosen nahmen sich seiner zu Anfang des 19. Jahrhunderts an. Sie aßen es roh, auch wie Spinat gekocht und mit Béchamel-Sauce. Auf den Boden der Schüssel, in der der Chicoréesalat zubereitet wird, legt man eine mit Knoblauch geriebene Brotkruste, Chapon genannt, die nicht gegessen wird und nur dazu dient, dem Salat einen pikanten Beigeschmack zu geben. Eine Spielart der Chicorée ist der in Paris unter dem Namen Kapuzinerbart beliebte weiße Wintersalat. Die Blumenknospen sowie der unreife Samen werden auch wohl in Essig eingelegt und sind dann im Geschmack den Kapern bzw. den Gurken sehr ähnlich.

Wie die Bichorie zu einem Volksgemüse wurde, erzählt man sich in Brüssel, dem Mittelpunkt der Chicorée-Kultur. Ein Gemüsegärtner in Flandern soll in seinen Treibbeeten eine Bichorienwurzel entdeckt haben, die durch Zufall hineingeraten war. Die schönen dicken, weißgelben Blätter erregten seine Aufmerksamkeit, und als er beim Koften den feinen, bitteren Geschmack kennen lernte, setzte er alles daran, das neue Gemüse in die große Welt einzuführen. Im Brabant Land, in Flandern und der Provinz Antwerpen entwickelte sich bald eine Industrie des „Witloof“ (so nannte man das neue Gemüse), und Brüssel wurde ihr Mittelpunkt. Die Wurzeln bezog man aus den Bichorienkulturen im Magdeburgischen und Braunschweigischen.

Im Winter 1909—1910 kaufte Frankreich aus Brüssel mehr als 2700000 Kilogramm, und aus