



Eine Kiste Freiherr von Berlepsch im Keller erspart Enttäuschungen an der Obsttheke

Lust auf Vorrat

VORRAT BEDEUTET IMMER AUCH VORSPRUNG
Friedrich Löchner (1915-2013)

Ich kenne einen pensionierten, lebensklugen Dorfschullehrer und Tourengänger, der an ausgewählten Stellen im Hochschwarzwald Weindeps anlegt hat. Dazu steckt er jeweils eine Flasche in ein verrottungsfestes Kunststoffnetz und versenkt es im weichen Hochmoorboden des Hotzenwaldes. Auch einsame Bachläufe, die im Winter nicht zufrieren, sind für die Eichhörnchenmethode geeignet. Auf der nächsten Tour kann man sich (und seine Begleitung) dann beeindrucken. „Da vorne wartet eine Flasche kühler Gutedel auf uns.“

Exklusive Vorräte müssen nicht immer zuhause angelegt werden. Da wäre noch die vollreife Wildpflaume mit dem bernsteinfarbenen, honigsüßen Fruchtfleisch. Oder Champagnerrenetten, die noch lang im Jahr leuchtend gelb in den kahlen Baumkronen hängen. Übersehen von all jenen, die mit einem Rucksack in die Stadt gehen, aber ohne Sackmesser auf's Land.

Innenstadt Alpinisten mit Nuckelflasche und Jack Wolfshaut Anorak haben vermutlich auch keinen Sinn für den Symbolwert von Brunnen. Die prächtigen Basler Laufbrunnen aus hellem Jurakalkstein – die Schweiz mag teuer sein, das wichtigste Lebensmittel gibt es in Basel umsonst und draußen: Frisches Trinkwasser aus 170 Brunnen.

Oder die historischen Holzbrunnen am Unterengadiner Höhenweg von Guarda über Ftan nach Sent. Seit Generationen ein steter, fester Strahl – wer vor so einem Brunnen steht, spürt auch den Ewigkeitswert einer Landschaft. Ein Land, das seine Brunnen achtet, überlebt manche Kommission. Die Schweiz wird also länger sein als manche Verordnung der EU.

Die Äpfel auf dem Bild links stammen von einer Streuobstwiese. Freiherr von Berlepsch, die Sonnenseite rötlich marmoriert, besonders hoher Vitamingehalt, edles Aroma, eine natürliche Delikatesse. Der Berlepsch gilt als einer der vorzüglichsten Tafeläpfel. Genußreife ab November, Haltbarkeit bis Ende März. Im Supermarkt gibt es keinen Freiherrn von Berlepsch, sondern Kommissionsobst, dessen Geschmack im Baumschulkatalog mit „süßlichmittelgut“ umschrieben wird. Ein Regal weiter steht Babybrei für infantile Greise, Smoothie genannt.

Hundert Äpfel des nicht süßlichmittelguten Freiherrn von Berlepsch sind in einer 20-Kilo-Kiste, ein Vorrat für zwei Monate. So ein Berlepsch aus der Kiste kostet 30 Cent, ein Riegel an der Tanke ist dreimal so teuer und er macht sechsmal so dick. Es geht hier aber nicht um Ernährungspädagogik, sondern um Genußautonomie. Außerdem erzählt der Vorrat auch etwas über den, der ihn anlegt.

Klimatisierte Weintresore mit Fingerprint-Zugang interessieren mich eher nicht. Ich will auch kein önologisches Kolloquium absolvieren, bevor Prof. Dr. Auslese den heiligen Zapfen zieht. Dagegen können all jene, die ein paar Magnumflaschen im Keller haben, keine schlechten Menschen sein. Außerdem wäre da noch der Satz eines ausgelerten Weinfreundes: „Eine Magnum machen wir dann auf, wenn meine Frau mal etwas weniger trinken möchte.“ Weinkeller geht natürlich auch ohne Magnum. Zwei Alltagsweine weiß und rot, zwei höhere Qualitäten für besinnliche Stunden aller Art, etwas Winzersekt für den emotionalen Handlungsbedarf – schon mit einem Basissortiment kommt man durch's Leben. Eine Altkleidersammlung, die als Weinkeller präsentiert wird, spricht allerdings auch für sich.

Bei Blitzeis, Spontanbesuch oder beidem, beruhigt mitunter schon ein Schinken vom ganzen Stück. Allerdings werden geeignete Speisekammern zur Lagerung von kulinarischen Fundamenten immer seltener. Das ist schade, denn die geselligsten Stunden habe ich nicht in hochgerüsteten Imponierküchen erlebt, sondern dort, wo die Vorratskammer gut bestückt war. Können Gastgeber irren, die einen Laib Holzofenbrot und einen kapitalen Schinken aufschneiden? Dazu eine gute Flasche. Und noch eine.

- **Feiner luftgetrockneter Schinken, dito Rinderlende, handwerkliche Herstellung, auch vakuumiert: Dorfmetzgerei Schwald, Badenweiler-Lipburg, Mi und Fr 15 bis 19 Uhr, Tel: 07632-7465.**

- **Mehr Kolumnen, mehr Bücher von Wolfgang Abel »**