

Garnitur oder Zumutung

Salatfragmente, Tomatenachtel und Physalislaternechen

Angeblich gibt es in Wien einen Club, dessen Mitglieder – wenn sie in Restaurants auf ihrem Teller eine Garnitur mit Paprikastreifen entdecken – das Fetzerl mit der rechten Hand ergreifen und sodann über die linke Schulter entsorgen. Als Erklärung für die ungewöhnliche Selbstverteidigung wäre ein Klassiker vom Pausenhof denkbar: „Der andere hat doch angefangen.“ Im Fall der Paprika (gleich ob Streifen, Würfel, oder noch schlimmer: sauer eingelegt) ist klar, wer angefangen hat. Wer Gäste mit Paprikastreifen provoziert, muss mit Reaktionen rechnen. Der Wiener Gastronomiejournalist Florian Holzer hat das Wesentliche zum Thema gesagt: „Ich hasse Paprika. Ich hasse ihren Geruch, ich hasse ihren bitteren, grün-schotigen Geschmack und vor allem hasse ich ihre Eigenschaft, nach einer Dreiviertelstunde über den Weg, den sie gegangen wurden, gasförmig wieder ins Freie zu drängen.“

Allerdings sind Paprikaschnipsel nur eine Form lästigen Aufputzes, der den ehrwürdigen Namen „Garnitur“ nicht annähernd verdient hat. Minderbegabte Dekorateure verwenden bis heute Allzweckwaffen wie die wässrige Gurkenscheibe oder das blasse Tomatenachtel auf Kopfsalatfragment. Unter kochenden Neurotikern ist der Fächer aus Kaiserschoten noch immer gesetzt, spitzwinklig appliziert, wie mit der Sieblehre vermessen, mitunter fast frivol gepaart mit Minimöhrchen – ein treffenderes Bild für den limitierten Horizont einer Küche gibt es kaum. Im grobgestrickten Milieu werden Sprossen und Keimlinge großflächig wie Streusalz ausgebracht, ersatzweise reicht eine handvoll knoblauchsatter Oliven, um nicht vorhandenen Eigengeschmack der Basis zu kaschieren. Stets gerne genommen wird unser aller Rucola. Rucola geht immer und zu allem, erst recht mit Parmesanspänen. In Kürze wird der Bärlauch ausbrechen und es wird kein Entkommen sein.

Zu Anfang des 20. Jahrhunderts schuf Auguste Escoffier mit dem „Kochkunstführer“ ein Referenzwerk für die europäische Küche, das bis heute nachschmeckt. Nicht nur für die berühmten Pêches à la Melba, auch für seine nahezu 150 Garnituren von à la Algérinne bis à la Zingara liefert der Altmeister exakte Anleitungen. Und gleich ob à la Nicoise, Garniture Rossini oder Parmentier, in jeder dieser Rezepturen, mag sie heute noch so veraltet klingen, steckt kombinatorisches Wissen und ästhetischer Wille; ein Fundus wie in einem alten Stoffmusterbuch. Gut 100 Jahre später reduziert sich dieser Erfahrungsschatz in der bürgerlichen Gastronomie auf Schwundformen oder Fehlinterpretationen. Und mancher Zierrat bewegt sich am Rand der Belästigung, die nur mit Manieren zu meistern ist. Ein guter, deutscher Kopfsalat hieß mal Maikopf. Niemand hat je verlangt, dass ganzjährig Teller mit welken Salatblättern verunstaltet werden. Zur Bereinigung solcher Situationen taugt nach wie vor die Faustregel, dass nicht angemachtes Bei- und Blattwerk kulinarisch nicht ernst gemeint sein kann und somit auch unberührt dem Service überlassen werden kann. Dies gilt vom Salatnestchen neben dem Schnitzel, das die Zitronenscheibe mit dem klassischen Sardellen-Kapernaue verdrängt hat, bis zu den lästigen, weil stets geschmacksfreien Kapstachelbeeren (Physalislaternechen) auf dem Dessertteller. Vielleicht zeigen die Rückläufer irgendwann einmal Wirkung beim Absender.

Bei sichtbar bearbeiteten oder gut gemeinten Garnituren hat der Gast die – nicht immer leichte – Wahl. Sie beginnt im Grunde schon beim frugalen Speckvesper, das durch ätzend scharfe Zwiebelringe und zwei Verlegenheitsradieschen nicht gewinnt, durch ein paar beigelegte Schnitze vom Boskopapfel aber zur Spezialität werden könnte. Schon beim Wurstsalat beginnt jene Debatte über kulinarisch sinnvolle Beigaben, die Feinschmecker von Wurstköpfen trennt. Escoffier hätte sicher eine Antwort gewusst, Paprikastreifen on top sind jedenfalls keine.