

# Die Besteigung des Ätna

## Reisebericht aus Boris Chilikochstübchen

Für mich ist es immer wieder eine besondere Freude für Gäste zu kochen. Am liebsten sind mir jene, die gut gelaunt kommen und nach dem Verzehr meiner Speisen ebenso gut gelaunt wieder gehen. Ich koche gern. Am liebsten Gerichte, die maßlos mit Chili angereichert sind.

Jedoch pflege ich auch einen Hang zur Exklusivität. Daher koche ich ein Gericht nur einmal und baue Chillis aus aller Welt im Garten an.

Es ist Samstagmorgen und 45°C im tropischen Unterholz meines Gewächshauses. Schweißgebadet und auf Knien kriechend arbeite ich mich durch Ansammlungen kleiner gelber Schilder, die zu Fuß teilweise mannshoher Chilipflanzen in die Erde gesteckt sind. Am östlichen Ende werde ich bei Schild Nr. 365 fündig.

Sizilia#3 beschreibt eine Chilisorte, die wie zu ahnen ist aus Sizilien kommt und als drittes Mitbringsel für Fülle im Gewächshaus sorgt.

Wie ich schon erwähnte habe ich einen Hang zur Maßlosigkeit und da wir heute Abend Gäste erwarten, mache ich mich, immer noch kriechend, auf den Rückweg zum Westausgang. Unterwegs entwickel' ich die Idee für die Menüabfolge des heutigen Abends und pflücke zur Ausgestaltung noch ein paar sonnengelbe Fatalichilis und eine Hand voll Rocot Uchu aus dem peruanischen Andenhochland.

Fred und Kornelia, die Gäste des Abends haben, was ich wusste, Bilder von ihrem gerade beendeten Urlaub auf Sizilien mitgebracht. Höhepunkt ihrer Fotoserie bildet die Besteigung des Ätna bis zur Hochebene des Piano del Lago.

So liegt ein vulkanisches Menü zur Untermalung der visuellen Bildeindrücke nah und der Abend beginnt mit Spagetti inferno `a la Sizilia#3.

Fred, ein begnadeter Erzähler erwähnt, als wolle er die detailgefüllten Einstimmungsbilder im Hotelzimmer überspielen, das durchweg angenehme Aroma meiner Spagetti. Kornelia verlangt Ciabatta, was ich nicht eingeplant hatte, und ihr stattdessen eine Scheibe labbriges Fladenbrot hole, was sie jedoch nicht stört.

Während Fred sich des Löffels bedient, um das im sonst leeren Teller verbliebene Olivenöl zu schlürfen, berichtet Kornelia ein wenig atemlos von den ersten Höhenmetern.

Mit einem hochfrequenten Schaben beendet Fred das Olivenöladen, um einen grundsätzlichen Monolog über die Gefährlichkeit von Vulkanbesteigungen zu beginnen.

Ich nutze das Schweigen der anderen im Raum Anwesenden um Gang Nummer Zwei, Minestrone Nyiragongo con Fatali zu servieren.

Kornelia verlangte weiteres Fladenbrot und Fred, der seinen Löffel vom Vorgang behalten hat, will, seltsam rot angelaufen, die Zutaten dieses Gerichtes wissen.

So berichte ich kurz über meine jahrelangen Bemühungen authentische Gemüsespezialitäten für eine derartige Suppe

im Garten anzubauen und die Kunst die Chillis, zuvor in Wildhimbeeressig mariniert, im richtigen Augenblick unterzuheben. Fred begegnet meiner Ausführung mit einem knappen: „Ach so -, is auf jeden Fall scharf“, er habe jedoch kein Problem damit. Kornelia ist mittlerweile zu gefrorenen Toastscheiben, die ich noch im Gefrierschrank fand, übergegangen und bemerkt um etwas Nettos zu sagen: Diese interessante Suppe ließe wohl auch den Schnee auf den vier Kratern des Ätnas schmelzen. Ich glaube sie will die Gipfelmomente des aromatischen Genusses in Worte fassen, findet jedoch, abgelenkt von der aktuellen Bildersequenz der Hochebene Piano del Lago nicht die passenden Worte.

Zwei Fotos zeigen die beiden auf einem Stein sitzend, im Hintergrund der Gipfel des südlichen Kraters.

Fred erbittet eine kleine Pause um sich in der mondgetränkten Vegetation unseres Gartens die Beine zu vertreten. Ich nutze die Pause um das Hauptgericht aufzutischen. Kürbissoufflet Misti in einem Mantel von Rocot Uchu überbacken.

Für dieses Gericht sollte ein stärkehaltiger Kürbis von tief indisch gelber Fleischfarbe und einem bestechenden Muskataroma, welches durch den tiefgreifenden Schärfeeindruck der Rocotochili geradezu extrahiert wird, gewählt werden. Der Stärkeanteil des Kürbis mildert hingegen den pyroklastischen Gesamteindruck, den dieses Mahl dem unerfahrenen Chilinascher bereitet.



Fred ist derweilen von seiner nächtlichen Atempause zurückgekehrt und Kornelia verweigert seinen Versuch, sie, wie zur Begrüßung, zu küssen mit den Worten „Ich spüre meine Lippen nicht mehr“. Sicherlich, nach dem Verzehr von 10 Scheiben gefrorenen Toast ginge mir das auch so.

Die Fotos vom Urlaub werden eingepackt und so können wir uns voll auf den Genuß des Kürbissoufflet Misti

konzentrieren.

Kornelia berichtet mit seltsam hängenden Lippen und undeutlichem Sprachfluß, daß sie neulich im Fernsehen sagten, daß kleine Chillis grundsätzlich schärfer seien als Große. Ich dachte mir, wieder mal so'n Spruch von einem Cayennepulverwürzer, versicherte Kornelia jedoch, die Rocotochilis seien ziemlich groß, woraufhin Fred in den Dialog einstieg und erzählte, er hätte auf Sizilien mindestens 30 cm lange Chillis gegessen, was ihm absolut nichts ausgemacht habe.

Eigentlich wollte ich den Dialog zum Chiligrößegerücht weiter vertiefen, Kornelia wechselt jedoch nach der ersten Gabel Kürbissoufflet jäh das Thema. Daß sie seit Jahren esoterische Bücher liest, weiß ich. Wie nah sie dem Zustand der Erleuchtung ist, wusste ich nicht. In einem immer noch undeutlichen Sprachfluß beschreibt Kornelia die durch mein Kürbissoufflet verursachten Lichterscheinungen, wobei sich ihre Gestik in einen seltsam gelösten Ausdruck wandelt. Ich denke mir, daß Kornelia wohl tief in ihrer Seele eine Schamanin ist und gerade mit dem Geist der Chili Zwiesprache hält und genieße einige Gabeln lang die überflutenden Aromaeindrücke des wirklich gelungenen Soufflets. Einige Augenblicke tauche ich tief im Meer der Aromen, welche die Knospen des guten Geschmacks erleuchten und fühle mich vielleicht ein wenig wie Kornelia, nur dass ich keine Lichter sehe.

Auch Fred, der mittlerweile zwar den Blick eines texanischen Zuchtstieres hat, genießt, durch öftere Wiederholung des „Das macht mir gar nichts aus“ unterbrochen, sein Soufflet und wir beenden unser Menü mit einem Klassiker der italienischen Küche. Maronipüree Vesuv, so ganz ohne Chili.

Für mich ist es immer wieder eine besondere Freude für Gäste zu kochen.

### Boris Reinsch - Seminar, Chiliexperte und ehemaliger Mitarbeiter

Zusatzinfo: Der Nyiragongo ist ein äußerst aktiver Vulkan im Kongo, der Heimat der Fatalichili, die in die Kategorie extremst scharf einzuordnen ist. Botanisch gehört sie zur Art *Capsicum chinense*. Der Vulkan Misti liegt mit seinen 5822 Metern im Hochland Perus, wo schon in prähistorischen Zeiten Rocotochilis gegessen wurden. Der Begriff Rocot Uchu kommt aus dem Quechua und bezeichnet Chillis der Art *Capsicum pubescens*, die aufgrund ihrer besonderen Zusammenstellung der Alkaloide, die für Schärfe verantwortlich sind, ebenso zu den extrem scharfen Chillis gehört.

Buchtipp: Im April 2008 kommt Boris' erstes Chilibuch raus: „Lady Chayenne“