

Stinkbombe mit himmlischem Kern

Die Durian gilt als Königin unter den Früchten / In Asien vielerorts Hausverbot wegen ihres ekligen Geruchs

Mit scharfem Messer und gezielten Schnitten zerteilt ein Thai an einem Straßenstand eine gewaltige Durian. Zwei Kilo wiegt das stachelige Ungetüm, das der Käufer im Süden von Phuket ausgewählt hat. Zum Vorschein kommt cremefarbenes Fruchtfleisch, das sich um einen kleinen Kern schmiegt. Eiligst werden die Stücke, die aussehen wie überdimensionale Knoblauchzehen, in Plastikfolie gehüllt. Dann kommt eine feste Plastikschele drum. Diese wiederum wird in einer Tüte verstaut, die der Obschändler dreifach knetet. Sicher ist sicher.

Dennoch lässt der Käufer vorsichtshalber die Autofenster runter – denn eine Durian zu transportieren birgt immer das Risiko, die Luft von Innenräumen auf geraume Zeit zu verpesten.



Wer sich von dem Gestank nicht abschrecken lässt, kommt in den Genuss des cremigen Fruchtfleisches. Foto: dpa/Xinhua/Rachen Sageamsak

das gleiche Schicksal: „Ja, die Frucht ist schwer zu handhaben und ähnelt einer mittelalterlichen Waffe“, schrieb er. „Aber wenn man das blässgelbe, cremige Fruchtfleisch erreicht, erlebt man Nuancen von Haselnuss, Aprikose, karamellierter Banane und Eierpudring.“

Gesunde Dickmacher

Auch sind Durians extrem gesund. Sie steigern erwiesenermaßen nicht nur die Produktion des „Glückshormons“ Serotonin, sondern haben zudem einen hohen Nährstoff- und Vitamingehalt, darunter vor allem Vitamin B1, B2 und C.

„Durians enthalten auch Antioxidantien zur Abwehr freier Radikale und sind reich an Kalium, was gut für das Herz ist. Und Durians haben kein Cholesterin“, erläutert Rizal Alaydrus, der Moderator eines bekannten Gesundheitsprogramms im indonesischen Fernsehen. Gleichzeitig sind Durians aber Dickmacher. Stolz 1350 Kalorien stecken in einem Kilo.

Dutzende Sorten stehen zur Auswahl, einige bitterer, andere süßer, manche günstiger, andere teurer, manche mit extrem dicker Schale, andere zarthäutiger. „Channee“, „Kanyao“ oder „Kratum“ heißen sie. Am bekanntesten und beliebtesten ist aber „Monthong“. dpa

Per Warnschild verboten

Durians sind die Stinkbomben unter den Früchten. In vielen Hotels, öffentlichen Verkehrsmitteln, Fahrstühlen und Flughäfen von Singapur über Indonesien bis Thailand sind sie per Warnschild verboten – gleichgesetzt mit entflammbarem Gefahrgut oder Zigaretten.

Und doch sind unzählige Südostasiaten vernarrt in die Frucht, die am bis zu 30 Meter hohen Durian- oder

Zibetbaum wächst. „Süß, ölig und so köstlich“, schwärmt Watt Thongdee. „Am liebsten mag ich sie gekühlt, dann schmeckt sie wie ein Smoothie oder auch wie Eiscreme“, meint der 38-Jährige aus dem Ort Pattaya. Aber über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Touristen sind oft so abgestreckt von dem Odeur, dass schon ein kleiner Bissen Überwindung kostet. In Asien gibt es hingegen sogar

Kondome mit der Note Durian.

Stink- oder Kotzfrucht wird Durian auch genannt. Vor einigen Jahren fanden Forscher der Universität von Singapur heraus, dass einige Gene, die die Produktion flüchtiger schwefelhaltiger Substanzen steuern, schuld an dem Gestank sind.

Um die Geruchskeule zu beschreiben, wurden bereits tote Katzen, faule Eier und alter Limburger Käse heran-

gezogen. Auch bekannte Food Writer aus aller Welt haben versucht, das eklige Bukett durch Vergleiche zu illustrieren.

Geschmacklicher Charme

„Der Geruch lässt sich am besten als Gemisch von Schweinekot, Terpentin und Zwiebeln beschreiben, garniert mit einer Sportsocle“, befand der Gastro- und Reisejournalist Richard Ster-

ling. Und der französische Forschungsreisende Henri Mouhot (1826–1961) erinnerte sich, der erste Happen schmecke wie „das Fleisch eines Tieres im Verwesungszustand“. Aber wie so viele andere verfiel auch Mouhot dem geschmacklichen Charme der seltsamen Stachelfrucht. „Nach vier oder fünf Versuchen fand ich das Aroma exquisit“, bekannte er. New-York-Times-Autor Thomas Fuller ereilte 2013

GESCHMACKVOLL

Max is(s)t schwedisch ...

Michael H. Max Ragwitz

Seit frühester Jugend bin ich ein großer Verehrer von Kurt Tucholsky, der als Mensch wohl auch seine Ecken und Kanten hatte – also ein Mann nach meinem Bilde war. Faszinierend für mich sein Roman „Schloss Gripsholm: Eine Sommergeschichte“. Grund genug, mir einen lang gehegten Wunsch zu erfüllen und sein Grab in Mariefred zu besuchen. Bei unserer Zwiesprache haben wir zwar nicht über Kulinarisches gespro-

chen. Aber ich habe mich bei Einheimischen erkundigt, was ich Ihnen abseits der Köttbullar-Kugeln typisch Schwedisches anbieten kann, und mir kurzerhand „Janssons Versuchung (frestelse)“ zubereitet.

Das ist ein Auflauf, für den Sie etwa 750 Gramm rohe Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Dann müssen zwei große Zwiebeln unters Messer, die in feine Scheiben geschnitten und glasig gedünstet werden. Ebenfalls fein geschnitten werden gut ein halbes Pfund

Sardellenfilets. Die Unterschiede oder Gemeinsamkeiten zwischen Anchovis, Sardellen und Sprotten zu erläutern wird an dieser Stelle zu wissenschaftlich. Sie sind in dieser Beziehung gut beraten, wenn Sie marinierte Sprotten oder Anchovis in Dosen oder Gläsern verwenden. Die gibt es auch in Deutschland unter der Bezeichnung Appetitsild zu kaufen.

Nun streichen Sie eine Auflaufform mit Butter aus und befüllen sie mit einer Lage Kartoffeln, darüber Zwiebeln, dann den Fisch. Das wiederholen Sie so lange, bis alles verstaubt ist. Die Kartoffeln sollten allerdings die oberste Lage bilden, die

etwas plattgedrückt wird. Über das Ganze gießen Sie nun knapp 400 Milliliter Sahne. Auch ein Schuss von der Fischmarinade kann dem würzigen Geschmack nicht schaden. Bestreut wird der Auflauf schließlich mit vier Esslöffeln Paniermehl sowie mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit ein paar Butterflocken bekrönt. Dann hat er eine knappe Stunde Zeit, bei 200 Grad Umluft im Backofen zu garen und über sein weiteres Schicksal „nachzudenken“. Übrigens: Falls die obere Schicht zu schnell braun wird, können Sie die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

Das ist die „klassisch schwedische“ Variante von

Janssons frestelse. Wie von mir gewohnt, übernehme ich das aber nicht einfach. Bei mir wird dem Auflauf zusätzlich eine feine Knoblauchnote untergejubelt. Soll heißen, ein bis zwei Knoblauchzehen werden gepresst oder in ganz dünnen Scheiben in der Kartoffel-Zwiebel-Schicht versteckt. Außerdem füge ich noch Blattspinat bei. Den können Sie entweder glasig dünsten, oder kurz blanchiert und in feine Streifen geschnitten hinzugeben.

Und damit sich die Sardellen nicht einsam fühlen, serviere ich zu dem mit Petersilie aufgetischtem Auflauf noch ein gebratenes Herings- oder Kabeljau-Filet.

Dazu ein Bier und ein eiskalter Mann un Fru, den ich im Gepäck habe. Da staunt der Schwede, und dem Deutschen schmeckt es. In diesem Sinne: „Smaklig måltid“ oder: „Gauden Appetit“. Mal sehen, was Nina Lizell zu dem Gericht sagt. Die bekannte Sängerin treffe ich nämlich morgen, ohne Panamahut, auf einen Kaffee in Stockholm ...

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche.  www.kulinarische-portraits.de

Covid-19: Verheerende Auswirkung auf andere Krankheiten

GENF Die Covid-19-Pandemie wirkt sich katastrophal auf den Kampf gegen andere schwerwiegende Krankheiten aus. Das berichtet der Globale Fonds zur Bekämpfung von Aids, Tuberkulose und Malaria gestern in Genf. Betroffen seien vor allem Tuberkulose- und Aids-Pa-

tienten – bei beiden Krankheiten sei die Zahl der Behandlungen und Tests infolge der Pandemie deutlich gesunken.

Dem Bericht zufolge sank im Jahr 2020 die Zahl der gegen arzneimittelresistente Tuberkulose behandelten Menschen in den Ländern,

in die der Fonds investiere, um 19 Prozent. Auch die Zahl der Menschen, die mit Aids-Präventionsprogrammen erreicht worden seien, sei im Vergleich zu 2019 um 11 Prozent zurückgegangen. Die Zahl der HIV-Tests sei um 22 Prozent zurückgegangen. dpa

Barmer: Bessere Absicherungen gegen Klinik-Infektionen

BERLIN Die Barmer Krankenkasse dringt auf bessere Absicherungen gegen Infektionen durch Bakterien bei Klinikaufenthalten. Hygiene in Krankenhäusern müsse ein nationales Gesundheitsziel werden, sagte Vorstandschef Christoph Straub dazu gestern.

Nötig seien dafür unter anderem verlässliche Verfahren und Strukturen in Kliniken, die auch in Ausnahmezuständen wie einer Pandemie greifen, sowie speziell geschulte Fachkräfte und mehr unangekündigte Überprüfungen durch Gesundheitsämter.

Die Corona-Krise habe einmal mehr gezeigt, wie wichtig Hygienestandards und deren Einhaltung in Kliniken seien, sagte Straub. Laut einer Analyse für den „Krankenhausreport“ der Kasse hat sich die Situation seit Beginn der Pandemie verschärft. dpa