

König Knoblauch ... kiloweise?

Je näher der erste Frost rückt, desto mehr Obst- und Gemüsesorten verschwinden vom Markt, die man heute sonst eigentlich ganzjährig bekommt. Am schmerzlichsten vermisse ich im Winter immer frischen Knoblauch, ist der doch so viel angenehmer und weniger "stinkig" im Geschmack als seine getrockneten Vertreter, die auch gerne mal das Keimen anfangen und mit denen man sich eher widerwillig bis zum Frühjahr über Wasser hält.

"Leider gibt es da auch keinen Trick, den irgendwie zu konservieren. Und die Knollen müssen nun mal jetzt aus der Erde, bevor der Frost kommt. Kannst froh sein, dass es dieses Jahr so lange warm geblieben ist. Normalerweise haben wir den jetzt schon draußen und den neuen gepflanzt, damit der im Frühjahr dann gleich wieder geerntet werden kann. So lange brauchen die hier leider. Fürchte, da musst Du durch", enttäuscht mich der Gemüsehändler. Also gut, dann nehme ich noch ein paar Knollen mit, solange es eben geht. Bisschen Pesto, Aioli (klassisch ohne Ei oder Milch hält es sich gut) und Knoblauchbutter (einfrieren!) kann man ja auf Vorrat machen.

Da taucht neben mir plötzlich ein Typ auf und fragt geradeheraus: „Wie viel ist denn noch von dem frischen Knoblauch da?“, worauf sich folgender Dialog entspinnt: "Schätze mal, ich hab noch so knappe 5 Kilo." "Okay, nehme ich mit." "Gerne, wie viel?" "Na alles!" ... Bitte? Den scheint's noch deutlich härter zu treffen als mich. Was verwundert. Wo doch beim Grillen im Sommer bei mir zum Unverständnis der meisten anderen gerne auch mal eine ganze Knolle von „König Knoblauch“ in Alufolie, halbiert und mit Öl und Salz versehen, auf das Rost wandert und dann als Brotaufstrich genossen wird. Und das berühmte ‚Knoblauchhuhn‘ gerne mit "andere benutzen es als Gewürz, der als Gemüse" kommentiert wird. Fünf Kilo Knoblauch! Das macht mir den Kerl auf Anhieb sympathisch. "Darf ich fragen, wofür Sie fünf Kilo Knoblauch brauchen?", zögere ich daher nicht. Der Händler ergänzt: "Das möchte ich jetzt aber auch wissen!" "Den kriegt man ja nur noch jetzt", lautet die kundige Antwort, "und weil ich nicht bis zum Frühjahr verzichten möchte, confiere ich mir immer einen Vorrat. In Öl auf kleinster Stufe geschmurgelt – dabei niemals über 80°C kommen! – gibt das nach vielleicht 'ner Dreiviertelstunde wunderbar weiche, aromatische Zehen, die sich im Glas ewig halten. Und ein tolles Knoblauchöl gleich dazu! Mittlerweile muss ich das kiloweise herstellen, weil alle was abhaben wollen ..."

Der Händler und ich gucken uns an. So macht man das also! Eigentlich ja logisch: Was es in der kalten Jahreszeit nicht gibt, kocht man sich vorher, wenn es Hochsaison hat, eben auf Vorrat ein. Aber Moment, wo ist er denn jetzt hin? Verhandelt der etwa schon mit dem nächsten Händler über die Restbestände? Der muss aufgehoben werden. Ich brauche doch auch noch ein paar Kilo Knoblauch!