

Aroma des Südens

Ein bekanntes Duftwasser, große Parfums, ein Tee und goldene Bonbons haben eines gemeinsam – sie brauchen eine geheimnisvolle Frucht aus dem tiefen Süden Italiens, die Bergamotte, um ihre Einzigartigkeit zu erreichen. Kulturgeschichtliches, Duftendes und Kulinarisches von der Frucht der Aphrodite.

ILSE FISCHER



Aspromonte, rauer Berg, heißt ein Bergmassiv an der Spitze des italienischen Stiefels. Ein einsamer Landstrich, den weder Touristen noch Einheimische besonders mögen, weil hier die 'Ndrangheta, die Mafia Kalabriens, ihr Rückzugsgebiet hat, die Natur wild ist und die Dörfer oft verlassen sind.

Wenn da nicht besondere Bäume wachsen würden, mit birnenförmigen Früchten, denen ein unverwechselbarer Geschmack zu eigen ist. Die Bergamotte gedeiht hier seit über 300 Jahren, und niemand weiß so recht, wie sie hierher gekommen ist.

Wenn Kolumbus sie von den kanarischen Inseln mitgebracht hat, wie viele vermuten, warum gibt es dann Aufzeichnungen der Zypriener, 4000 Jahre alt, dass man sich mit dem Apfel der Aphrodite, wie sie in alten Legenden genannt wird, parfümiert habe?

Sie ist ohne Frage eine Zitrusfrucht, aber auch die botanische Feinbestimmung bleibt umstritten. Am schönsten klingt die Deutung, dass sie aus der Heirat eines Wildorangenbaums mit einem Zitronenbaum entstanden sein soll. Das klingt nach Süden und Sommer.

Selbst zu ihrem Namen gibt es viele Theorien. Vielleicht ist es aber auch gar nicht so wichtig, ob sie nach der Stadt Bergamo benannt ist oder ihre Bezeichnung aus dem Türkischen kommt, von Bergamudi, der Birne des Herrn.

Eigenwillig ist sie jedenfalls, sie gedeiht nur auf diesem etwa hundert Kilometer breiten Landstrich zwischen dem Aspromonte und dem Meer wirklich gut.

Alle anderen Versuche, sie heimisch zu machen, sei es in China, an der Elfenbeinküste Westafrikas oder in Südamerika,

scheiterten. Und so kommen achtzig Prozent des Weltjahresbedarfs an Öl und Essenz aus Kalabrien.

Die Essenz, die aus der Frucht gewonnen wird, enthält 350 verschiedene Aromen und übertrifft nahezu alle anderen natürlichen Duftstoffe an Komplexität. Sie hat die Eigenschaft, flüchtige Bouquets anderer Düfte zu stabilisieren, ihre frische Note mildert zu starke Komponenten und macht sie vor allem haltbar.

Das macht die Bergamotte zum Liebling der Parfumeur aller edlen Häuser der Welt, und viele große Parfums tragen den einzigartigen Duftstoff in sich.

Auch ein ganz besonderes Wasser baute seinen großen Erfolg auf dem Duft der Bergamotte auf – das Eau de Cologne oder Kölnisch Wasser.

In Köln eröffnete Jean Baptist Farina 1709 ein Geschäft für „Französisch Kram“, was damals Luxus bedeutete. Seidene Stoffe, elegante Peitschen, parfümierte Handschuhe und vor allem Duftwässer gehörten zum Sortiment. Sein Bruder Johann Maria Farina schuf für das Geschäft ein bis heute unübertroffenes Elixier, das er zu Ehren seiner Heimatstadt Kölnisch Wasser nannte und mit dem er bald Könige und Fürsten in ganz Europa belieferte. Es ist überliefert, dass man damals die Kölnerrinnen nachts an ihrem unverwechselbaren Duft erkennen konnte. „Mein Duft ist wie ein italienischer Frühlingmorgen nach dem Regen und duftet nach Orangen, Zitronen, Cedrat und Bergamotte“, schrieb er in seine Geheimbücher, die das Rezept enthalten und die heute im Farina Museum in Köln zu sehen sind.

Dass der Hauptbestandteil des Erfolgs – die Essenz – aus Kalabrien kommt, wo man auch die Urheberschaft für das Rezept be-

anspruch, weiß kaum jemand. Doch das Wässerchen an sich begleitete Generationen und kommt gerade wieder in einem neuen Kleid auf den Markt.

In der französischen Stadt Nancy wird aus der Essenz der Bergamotte eine feine, transparent-goldene Leckerei gezaubert, die Bonbons „Bergamotes de Nancy“. Ihr Duft ruft Kindheitserinnerungen wach, und die hübschen Metall Dosen sind echte Sammlerobjekte.

In Nancy lebt auch der Marokkaner Abdelrhani Azzab, der seinen Traum, in der Stadt ganz besondere Seifen herzustellen, wahr machte. Er verband Bergamotteöl und die Essenz der Frucht mit Kokosfett und experimentierte so lang, bis seine einmaligen Seifen entstanden, die er „Pflaster von Nancy“ nennt. Für ihn besäßen diese Pflastersteine hohe Symbolkraft, sagt er, weil ja weder er noch die Bergamotte aus Nancy stammten, sondern beide zuerst fremd gewesen seien und nun hier großen Erfolg hätten.

Und dann ist da noch ein berühmter Tee, der ohne ihren Duft wohl nicht so bekannt geworden wäre – der Earl Grey. Das Öl aus den rauen Bergen machte diese Teesorte zur Erfolgsgeschichte. Ob in englischen Tearooms oder österreichischen Kaffeehäusern, wenn echtes Bergamotteöl im Tee ist, dominiert ein einmaliges Aroma mit nahezu herrischer Intensität.

Ist die Mischung fein abgestimmt und der herb-würzige Extrakt aus den Schalen von hoher Qualität, ist der Tee ein Sir. Solch ein Earl Grey ist eine Köstlichkeit und auch ein vielseitiger Begleiter bei Tisch, zu würzigen Speisen wie auch jenen der asiatischen Küche. Es wird erzählt, dass der Earl of Faldon, ein Nachfahre von Charles Grey, der die Teekreation er-

funden haben soll, das exotische, feine Aroma in einer Geflügelsoße liebt oder in einem Sorbet.

Die Geschichten, wie die Bergamotte in den Tee kam, sind so vielseitig wie die Qualitäten auf dem Weltmarkt. Wie auch immer es gewesen sein mag, entstanden ist eine Marke, die man nicht missen möchte. Doch die Bergamotte kann noch mehr:

Die ätherischen Öle, die aus der Schale gewonnen werden, wirken spannend, krampflösend und beruhigend.

Ihr Duft, sagt man, könne ein Lichtbringer bei seelischen Tiefen sein oder an trüben Tagen Wunder wirken, wenn er aus einer Duftlampe ströme.

Spannend ist auch, dass die Frucht im Voodoo-Zauber eine wichtige Rolle spielt und man ihr Kräfte zum Abwenden des Bösen und Schutz vor Gefahren nachsagt.

In Kalabrien macht man fast alles mit ihr, bei uns spielt sie in der Küche noch keine große Rolle, obwohl ihr Geschmack perfekt mit Anis, Honig, Ingwer, Vanille, Zimt und Koriander harmoniert. Eine besondere Marmelade kann man aus ihr zaubern, das tut man in Kalabrien, aber auch im Salzburger Lungau, wo der Chocolatier Johann Georg Hochleitner ausgesuchte Früchtchen mit ganz wenig Zucker in heimische Gläser füllt.

Und nicht nur G. Tomasi di Lampedusa hatte in seinem berühmten Buch „Der Leopard“ Freude an ihr. Für alle, die gern Neues probieren, lohnt es sich, ein aromatisiertes Olivenöl mit ihrer Schale anzusetzen, die Essenz für eine Crème brûlée zu verwenden oder bei seinem Gärtner nach der Bergamotte-Minze zu suchen, die ein wenig nach Kölnisch Wasser duftet. Der Duft des Südens wird dann zu jeder Jahreszeit präsent sein.