

Aus dem Leben

Wort oder Unwort?

Von Alexandra
von Braunschweig

Es ist schon fast putzig: Das erste Wort, das sich die Auszeichnung verdient hat, war „aufmüßig“. Damit diesem heute eher unterrepräsentierten Wort die Ehre der besonderen Aufmerksamkeit zuteil wird, müssen wir tief in die Vergangenheit abschweifen. 1971 wurde zum ersten Mal von der Gesellschaft für deutsche Sprache das Wort des Jahres gekürt. Und da hat sich „aufmüßig“ den Sieg nicht nehmen lassen. Auf Platz drei landete übrigens „Umwelt“.

Sieben Jahre später kamen „die Grünen“ in die engere Auswahl. Und genau 20 Jahre später hatte der „Besserwessi“ das Krönchen auf. Ihm zur Seite wurde erstmalig in der Geschichte auch ein Unwort gestellt. „Ausländerfrei“ hat sich den Titel verdient. In diese Liste dürfen sich auch die unvergessenen „Peanuts“ (1994) und „sozialverträgliches Frühableben“ (1998) einreihen.

Warum ich das schreibe? Noch bis zum 25. November können bei der Gesellschaft für deutsche Sprache Vorschläge eingereicht werden, welches Wort sich dieses Jahr besonders hervorragen hat. Es wird vermutlich einige Anwärter auf den Thron geben. Ziemlich sicher dürfte aber sein, dass sie alle mit dem allseits gegenwärtigen Thema Corona zu tun haben werden.

Systemrelevant, Reproduktionsfaktor, Klopapier, Quarantäne, Virologe, Pandemie, Lockdown, Home-Office, Home-Schooling, Hamsterkäufe, Maskenpflicht, Mund-Nasen-Bedeckung, Abstandsregel – alles Wörter, die wir bis zum Abwinken gehört haben. Das Spannende wird sein, ob sie sich als Wort oder als Unwort des Jahres qualifizieren.



Im Gespräch mit Ute Lemper

„Ich bin ein Mosaik“

Die Sängerin Ute Lemper lebt schon lange in den USA. Trotzdem fühlt sie sich ihrer Heimat verbunden: „Ich bin ein Mosaik aus vielen Kulturen. Das deutsche Kulturgut ist natürlich Teil meiner Wurzeln, denen ich treu bleibe.“



Knolle voller Vitamine

An Fenchel scheiden sich die Geschmäcker. In der Küche führt er eher ein Schattendasein. Dabei spricht gerade die Geschmacksvielfalt dafür, das knollige Gemüse häufiger in den Mittelpunkt zu stellen.

Von Melanie Öhlenbach

Zitronige Frische, karamellige Süße, kampferartige Bitternoten: Fenchel eröffnet Köchin und Food-Nomadin Antje de Vries eine Welt voller Geschmacksnuancen. „Fenchel bietet eine ganze Palette an unterschiedlichen, intensiven Aromen“, schwärmt sie von ihrem Lieblingsgemüse. „Da stecken Noten von Dill drin, aber auch Anis und Estragon, feine ätherische Töne, die man auf so vielseitige Weise nutzen kann.“

Nicht jeder teilt diese Begeisterung für das Knollengemüse. Das weiß auch Antje de Vries: „Viele haben schlechte Erinnerung an bitteren Fencheltee, den sie als Kind bei Bauchschmerzen trinken mussten. Oder sie wissen einfach noch nicht, was man alles mit Fenchel machen kann!“

Tatsächlich begleitet Fenchel die kulinarische Welt schon seit vielen Jahrhunderten. Privatkoch und Buchautor Bruno Ciccaglione unterscheidet zwischen dem wilden Gewürzfenchel, der schon seit der Antike eine bedeutende Rolle spielt, und dem süßen Gemüse- oder Knollenfenchel mit der weißen, verdickten Knolle, der etwa seit dem Jahr 1500 gezüchtet wird.

„Fenchel besteht zu beinahe 90 Prozent aus Wasser, weshalb er auch ein Diuretikum und verdauungsförderndes Mittel ist“, erklärt Ciccaglione. „Er enthält verschiedene Mineralien wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium und Magnesium und Vitamine: In Fenchel steckt circa doppelt so viel Vitamin C wie in Orangen!“

Eigentlich ein klassisches Herbst- und Wintergemüse, ist Fenchel inzwischen das ganze Jahr erhältlich. Frische Ware erkennt man an den kompakten, glatten Knollen, die keine Dellen oder Flecken aufweisen. Auch Stängel und Blätter sollten intakt und leuchtend grün sein. „Von den vielen Fenchelarten eignen sich diejenigen mit einer runderen Form eher für den Rohverzehr, während diejenigen mit einer eher abgeflachten Form besser zum Kochen geeignet sind“, sagt der Koch.

Antje de Vries isst Fenchel am liebsten als Salat: roh und in dünnen Scheiben geschnitten, dazu Olivenöl und ein Spritzer Säure, am besten Zitrone. Doch auch als Hauptgang kann Fenchel groß rauskommen. Je nachdem, wie er zubereitet wird, kann eine andere Nuance seines Aromas hervortreten. „Fenchel einfach nur in Wasser zu kochen, ist die schlechteste Alternative, da er die Aromen ans Wasser abgibt und die Schwefelnoten hervortreten.“



Da steckt erstaunliches drin: Fenchel enthält etwa doppelt so viel Vitamin C wie Orangen.

FOTOS (2) ADOBE/DPA

Tipps der Köchin: den Fenchel im Ofen zubereiten. Dafür wird er gewaschen und in Spalten geschnitten. Der feste Strunk und die holzigen Triebspitzen werden abgeschnitten, ebenso wie das frische Grün. Grob gehackt dient es nicht nur als Dekoration: „Fenchelgrün bringt die Feinheiten der Aromen zurück, die durch die Zubereitung verschwunden sind.“

Die Fenchelspalten werden mit geviertelten Knoblauchzehen auf ein Blech gelegt, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufelt, gesalzen und gepfeffert sowie mit Bockshornkleesamen bestreut, ehe sie 35 Minuten bei 200 Grad gebacken werden. Nach etwa der halben Zeit kommen ganze Kirschtomaten hinzu und werden erneut mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufelt. Vor dem Servieren kann man den karamellisierten Fenchel mit Knusperstreuseln aus Butter, Mehl, Haferflocken, Zucker, Sesam und gepufftem Getreide wie Quinoa oder

Amarant bestreuen.

Bruno Ciccaglione bereitet seinen gefüllten Fenchel im Ofen zu. Dafür werden große, runde Knollen halbiert und ausgehöhlt. Der Strunk bleibt dabei an der Knolle: „Der Strunk hilft uns, die Scheiben zusammenzuhalten, und stört nicht besonders. Selbst wenn er weniger schmackhaft ist als die anderen Teile der Knolle, können wir ihn ohne Probleme essen.“

Die Füllung kann je nach Geschmack

und Jahreszeit variieren. Für die kalte Jahreszeit empfiehlt Ciccaglione eine Mischung aus Feigen, Taleggio, Walnüssen und Zimt. Sie werden mit einer Béchamel, Ei und dem gedünsteten, gehackten Inneren des Fenchels vermengt, abgeschmeckt und in die Fenchelhälften gefüllt. In einer tiefen Form garen sie etwa 30 Minuten lang bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen und werden anschließend auf Feigenblättern serviert.

Für die Sommersaison empfiehlt Ciccaglione Fenchel vom Grill. Dafür schneidet er die Knolle in Scheiben von einem halben Zentimeter, trocknet sie mit Küchenpapier ab und bestreicht sie mit sehr wenig Olivenöl. Sie werden pro Seite für zwei Minuten auf den Grill gelegt und danach erst gesalzen und gepfeffert. Als Marinade eignen sich „zum Beispiel eine Vinaigrette, eine Zitronette oder sogar eine Reduktion von Orangensaft“, so der Koch.

Und auch zum Backen und für den Nachtisch ist die Knolle gut. Für sein Fenchel-Sorbet püriert Ciccaglione gekochten Fenchel und vermischt ihn mit dem Saft einer Zitrone sowie einem Sirup aus Wasser und Zucker. Dann wird die Masse in einer Eismaschine verrührt. Serviert wird das Dessert mit frischem Fenchelgrün und Pampelmusen.



Brief an Gerhard Schute

Ich mag Ihren Mix aus Ernsthaftigkeit und Fröhlichkeit, ich mag Ihren leisen Humor, Ihre feinen Andeutungen über das Auf und Ab in einer Ehe...

Lieber Gerhard Schute, seit mehr als 40 Jahren schreibe ich Reportagen, seit acht Jahren Samstag für Samstag Briefe, doch selten fiel es mir so schwer, einen Anfang zu finden, die Gedanken zu ordnen. Was natürlich besonders daran liegt, dass ich befangen bin, weil Sie meine Tochter Lena und meinen Schwiegersohn Benedikt am vergangenen Samstag trauten und ich nicht aufhöre, von den ungewöhnlichen Momenten in der Maschinenhalle der ehemaligen Dorstener Zeche Fürst Leopold zu schwärmen.

Was für ein toller Ort für Trauungen, an dem Vergangenes und Zukünftiges verschmelzen. Ein Mauer- und Kunstwerk, mehr als ein Jahrhundert alt, mit wuchtigen Wänden, der handbetriebenen Kranbahn unter dem Dach, großen Fenstern, mächtigen Steintreppen, den Bodenfliesen von einst, nostalgischen Schildern. Und mittendrin das Prunkstück, die Dampfmaschine aus dem Jahre 1912. Sie trieb das Seil für die Förderkörbe an, mit

denen die Bergleute zur dritten Sohle in 870 Metern Tiefe anfahren und nach der Schicht wieder nach über Tage.

Direkt hinter dem Leitstand des Fördermaschinen stehen Sie am Mikrofon. Ein Standesbeamter, der kein Beamter ist und auch nicht so aussieht; mit der Schlagermütze auf dem Kopf, dem Stoppelbart im Gesicht, leger-locker mit Hemd, Jacke und Jeans. Eher ein Moderator, wohltuend zurückhaltend, weil wissend, dass ihm heute nicht die Hauptrolle gehört. Der uns anfangs überrascht, weil er von Lew N. Tolstoj und seinen Klassikern Anna Karenina und Krieg und Frieden erzählt, wobei letzterer Titel kurzzeitig für Irritationen sorgt. Wie harmoniert Krieg und Frieden mit einer Ehe, so wie wir sie uns wünschen? Doch das Zitat des russischen Schriftstellers passt trefflich: Man kann ohne Liebe Holz hacken, Ziegel formen oder Eisen schmieden, aber mit Menschen kann man nicht ohne Liebe umgehen.

Seit 2015 haben hier 250 Paare Ja zur Ehe gesagt, 110 Trauungen begleiteten Sie.

„Schnell habe ich gemerkt, was die Standesbeamten machen, traust Du Dir auch zu“, sagen Sie heute und mussten nur eine bürokratische Hürde nehmen: die Teilnahme an einem zweitägigen Seminar im hessischen Bad Salzschlirf.

Die Tränen der Rührung bestärken Sie: „Ich habe hier schon so viele Menschen weinen sehen, da kann ich nicht alles falsch gemacht haben.“ Auch in Corona-Zeiten darf in der Maschinenhalle geheiratet werden. Anfangs ohne Gäste, jetzt mit maximal 19 engsten Familienmitgliedern und Freunden, die Sicherheitsvorschriften einhalten müssen.

Ich mag Ihren Mix aus Ernsthaftigkeit und Fröhlichkeit, ich mag Ihren leisen Humor,

wenn Sie Anekdoten erzählen, Ihre feinen Andeutungen über das Auf und Ab in einer Ehe und über zuweilen nervende Familien. Im Vorgespräch recherchiert, plaudern Sie darüber, was die Brautleute auf die Frage nach Stärken und menschlich liebenswerten Macken des Anderen geantwortet haben. Die Ergebnisse überraschen nicht: Männer seien unordentlich, Frauen zuweilen zickig und würden sich häufig schwer tun, die guten Eigenschaften des zukünftigen Ehemanns zu nennen. „Das lässt nur zwei Deutungen zu. Entweder hat er zu viele oder eben fast gar keine erwähnenswerten Stärken.“

Aus Ihren Worten spricht Lebenserfahrung, Unaufgeregtheit. Seit 36 Jahren sind Sie verheiratet, haben fünf Kin-



der. Jahrzehntlang arbeiteten Sie für die WAZ als Lokalchef in Dortmund, Marl, Gelsenkirchen und in Ihrer Heimatstadt Dorsten, später im überregionalen Teil. Nun, mit 71 Jahren, führen Sie den Bergbauverein Dorsten, der sich mit seinen 350 Mitgliedern um die ehemalige Zeche Fürst Leopold kümmert. Ein Ehrenamt, das Ihnen am Herzen liegt, sicherlich auch, weil Sie als Journalist den langen Kampf der Bergleute um den Erhalt ihrer Zechen begleitet haben. „Als Rentner geht das Leben weiter, da brauchte ich eine sinnvolle Aufgabe.“

Lieber Gerhard Schute, nach dem formellen Teil durften Lena und Benedikt gemeinsam die Dampfmaschine in Bewegung setzen, sie arbeiteten zusammen, zogen Hand in Hand an Hebeln, bremsten und machten Druck. Die Motoren dröhnten, alles lief rund. Läge noch ein Seil auf und hinge ein Förderkorb daran, die Kumpel wären sicher in die Tiefe gefahren.

Glückauf!
Hermann Beckfeld