



Traditionell wird Ajwar als Konserve für die Wintermonate hergestellt. (Zürich, 8/2013)

AJWAR

Dip aus Gemüsepaprika und Auberginen mit Chili, Olivenöl und etwas Essig

«Das musst du probieren», sagte Darko, ein Hüne von einem Mann mit der Fröhlichkeit eines kleinen Jungen, legte mir seine linke Hand in den Nacken und schob mit der rechten ein Schraubglas vor mich hin, zur Hälfte gefüllt mit einer orange leuchtenden Paste. Ich sass auf einer Terrasse über der Sava, etwa auf halber Strecke zwischen Zagreb und Belgrad, die Sommersonne quetschte ihre letzten Strahlen durch eine Reihe von Pappeln am anderen Ufer und brachte die Rauchschwaden zum Glitzern, die ohne Unterlass von einem schwarzmächtigen Grill in die Höhe pufften. Auf dem grob gezimmerten Tisch vor mir standen Aluminiumplatten mit tiefenden Würstchen und Brustrippen vom Schwein, halbe Hühner streckten ihre adrett geschwärzten Gliedmaßen in die Luft, an Metallspießen safteten Leberstücke und Zwiebelviertel um die Wette. In Schüsseln aus verblichenem Plastik leuchtete Kohlsalat und auf einer feuchten Tageszeitung tropften die Schnitze einer handballgrossen Ochsenherztomate vor sich hin.

«You must try», sagte Darko erneut und seine dunklen Augen funkelten begeistert, als mache er sich bereit für einen Wettkampf unter Freunden.



Wo die Musik spielt | « Ich spüre die Musik im Bauch und sehe, wie mein linkes Knie im Rhythmus der Tenorhörner auf und ab wippt. Aber die Töne bewirken nichts in unserem Kopf. Ich schaue auf meine rechte Hand, die wie eine elektrisierten Fibel im Gleichtakt mit den Becken-Schlägen auf und zu schnappt. Es könnte die Hand eines Serben sein, eines Mazedoniers...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 10. August 2013.



Großes Feld mit Gemüsepaprika bei Kraljewe. (8/2013)



Paprika auf dem Zeleni Venac Markt im Zentrum von Belgrad. (8/2013)



Regal mit Ajwar in einem kleinen Supermarkt in Belgrad. (10/2018)

Ajwar konservieren | Wer Ajwar länger konservieren will, füllt die fertige Sauce wie Konfitüre heiß in Gläser. Damit die Gläser beim Kontakt mit dem heißen Brei nicht zerspringen, sollten sie vorgewärmt werden. Ich stelle sie vor dem Befüllen für etwa 10 Minuten in den 120 °C warmen Backofen. Ich packe die Gläser so voll, wie es geht, damit so wenig Luft wie möglich darin zurückbleibt. Beim Abkühlen bildet sich ein Vakuum, das die Sauce schützt. Wer das Ajwar längere Zeit aufbewahren will, sollte die gefüllten Gläser zusätzlich sterilisieren. In diesem Fall füllt man sie nur bis etwa 2 cm unter den Rand und stellt sie dann zum Einkochen in ein Wasserbad. Die Gläser sollten im Topf etwa zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Langsam erhitzen, bis Luftbläschen im Glas nach oben steigen, von dem Moment an je nach Größe der Gläser 30–60 Minuten sterilisieren, Gläser aus dem Wasser heben und auf einem Tuch abkühlen lassen.

«Was ist das? Ich mag keine Mayonnaise?»

«No, no mayonnaise. This is Ajwar, national dish, gives you power. Try!»

Er griff sich ein Küchenmesser mit abgebrochener Spitze, säbelte eine Scheibe von einem bibeldicken Rinderkotelett herunter, klatschte den noch leicht blutigen Lappen auf den Teller vor mir und strich dann etwas Ajwar auf das Fleisch – mit einer sanften Konzentration wie ein Geiger, der sich mit seinem Bogen durch ein Pianissimo tastet. «This is...» Darko ballte die Finger zu Fäusten und ließ sie über meinem Teller kreisen. «This is...» Er drückte die Augen zu, riss sie wieder auf: «This is resurrection!»

Ich kostete brav. Die Sauce schmeckte sehr fruchtig, leicht rauchig und etwas scharf, salzig, süß, cremig wie Mayonnaise, also doch, und mischte sich auf eine jublierende, geradezu mystische Art mit dem Blut und der dunklen Kruste des gegrillten Fleisches.

Das war 1990, im Sommer vor dem großen Krieg, etwa auf der Grenze zwischen Serbien und Bosnien Herzegowina. Einer Linie, die damals in den Köpfen der Menschen immer wichtiger wurde, auf dem Papier aber noch nicht existierte. Während meiner Reise quer durch Jugoslawien fiel mir immer wieder auf, wie mürrisch die Menschen waren. An jenem Abend aber hatte ich mein Zelt im Garten eines Restaurants aufgestellt, dessen Besitzer etwas zu feiern hatte.

Ich weiß nicht, was aus Darko geworden ist. Und ich rätsle bis heute, wessen Auferstehung er mit dem Genuss seiner Sauce verband. Meine? Die des Ochsens? Die des absoluten Appetits?

Ich habe seit dem Ende der Balkankriege verschiedene Reisen nach Serbien unternommen und bin Ajwar in zahllosen Gestalten begegnet. In jedem Restaurant steht es auf der Karte und auf jedem Markt hocken alte Männer und Frauen, die einem ihre von Hand beschrifteten Schraubgläser mit hochgezogenen Augenbrauen und weisem Lächeln verkaufen. All diese Saucen sind selbstverständlich nach einem alten Familiengeheimrezept geköchelt, kulinarische Höhepunkte traditioneller Handwerkskunst, konzentrierte Hingabe... Allerdings ist Ajwar auch ein Industrieprodukt und in jedem Supermarkt steht irgendwo ein Gestell, auf dem Dutzende von Marken um Blick und Griff der Kundschaft buhlen.

Streng genommen ist Ajwar keineswegs eine exklusiv serbische Delikatesse, obwohl das Ajwar aus Leskovac im Süden des Landes ein UNO-Schutzsiegel trägt. Kroaten, Bosnier oder Slowenen belegen Ajwar ebenso mit nationalem Stolz und auch in Ungarn, Mazedonien oder Rumänien stehen Saucen auf dem Tisch, die zwar anders heißen, aber doch sehr ähnlich schmecken.

Mit den Gastarbeitern und Flüchtlingen vom Balkan, die in verschiedenen Ländern Europas eine neue Heimat gefunden haben, hat sich auch Ajwar über den halben Kontinent verbreitet. Und so begegnet einem die Sauce heute auf Schritt und Tritt. Doch so gewöhnlich Ajwar meinem Alltag geworden ist, wenn ich mein Messer in



Ajwar und andere Delikatessen an einem Stand auf Belgrads größtem Freiluftmarkt, Kalenić Pijaca. (8/2019)

das Schraubglas mit der orangerot leuchtenden Paste tauche, dann muss ich doch zuverlässig an jenen warmen Sommerabend über der Sava denken, an Darko, seine glitzernden Augen und seine Hände, die so gross und so schwer waren wie gusseiserne Bratpfannen. Jeder Mensch erlebt Momente, in denen sich ein Geschmack auf besondere Weise mit dem Dasein verbindet, in denen sich Existenzfreude und ein Schuss Melancholie am Gaumen verdichten, in denen eine simple Speise das Alltäglichen übersteigt, überhört, überschäumt, ihm eine funkelnde, blendende Krone aufsetzt. Ich verbinde Ajwar mit einem solchen Moment.

Das Wort *Ajwar* soll von *Havyar* abstammen, dem türkischen Wort für rohe Fischeier, Kaviar – einer Delikatesse von ähnlicher Farbe und Konsistenz. Mit grosser Wahrscheinlichkeit waren es die Osmanen, die während ihrer Herrschaft nicht nur den Paprika auf den Balkan brachten, sondern auch diese Zubereitung. Dem Ajwar sehr ähnliche Saucen (*Biber salçası*) oder Salate (*Biber salatası*) sind bis heute in der Türkei verbreitet.

Ajwar wird längst nicht nur zu gegrilltem Fleisch oder Fisch gereicht, sondern auch als Dip mit rohen Gemüsestücken aufgetragen oder als effizienter Brotaufstrich verzehrt.

Der weiten Verbreitung entsprechend gibt es zahlreiche Varianten, die jedoch meist zur Hauptsache aus Gemüsepaprika bestehen, die geröstet, gehäutet, entkernt und dann mit wenig Öl auf kleiner Flamme geköchelt werden, bis sie zu einer klumpigen Masse zerfallen – ein Prozess, der Stunden dauern kann. Traditionell werden die Paprika



Urnebes (eine Mischung aus Paprika und Schafskäse) und Ajwar im Restaurant ? [Fragezeichen] – einer traditionellen Taverne im Zentrum von Belgrad, deren Name offenbar auf einen Konflikt mit der nahen Kathedrale zurückgeht. (8/2013)



Viele klassische Rezepte verkochen Paprika und Aubergine im Verhältnis 6:1. Ich gebe meistens etwas mehr Aubergine hinein, was die Sauce cremiger macht.

FÜR GUT 600 G MUS

- 1.5 kg rote dickfleischige Gemüsepaprika, gewaschen und getrocknet
- 600 g Aubergine, gewaschen, allseits leicht eingestochen
- 60 g frische Chilis vom Typ Peperoncino, entstielt, entkernt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 TL Weißweinessig



Nach dem Rösten schwitzen sich die Paprika in Plastikbeuteln aus.



Im Mixer würde das Mus zu flüssig, der Fleischwolf macht das besser.



Das Mus zu Beginn der Kochzeit (links) und nach drei Stunden.



Konsistenzprobe: Bildet sich eine wässrige Aureole um das Häufchen (links), muss das Ajwar weiter gekocht werden, fließt nichts aus ist man am Ziel (rechts).

nach der Ernte im Herbst über dem offenen Feuer gegrillt, daher der rauchige Geschmack der Sauce. Industriell produzierte Ajwars haben oft ein besonders kräftiges Raucharoma, das jedoch künstlich zugesetzt wird.

Manche Ajwars schmecken scharf, denn sie enthalten auch Chilis, andere werden mit etwas Aubergine zubereitet und haben so eine cremigere Konsistenz. Auch Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Zitrone, Essig oder Zucker kommen als Zutaten vor.

Ich habe zahllose Ajwars gekostet und probiere immer wieder etwas andere Zubereitungsweisen aus. Viele dieser Saucen schmecken ausgezeichnet und lassen sich auf vielfältige Weise verkosten. Welches Rezept Auferstehung garantiert, habe ich allerdings noch nicht herausgefunden.

Dieser Text erschien erstmals am 28. August 2021 in der Neuen Zürcher Zeitung, S. 51.

Zubereitung (Röstzeit 75 Minuten, Kochzeit 2 Stunden)

1 | Die Paprika und die Auberginen auf einem Blech in den 220 °C heißen Ofen schieben und 75 Minuten rösten, alle 15 Minuten wenden.

2 | Blech aus dem Ofen nehmen. Die heißen Paprika sorgfältig in einen Plastikbeutel (Gefrierbeutel) heben und 30 Minuten lang aus-schwitzen lassen. Auberginen auf dem Blech abkühlen lassen.

3 | Die Paprika sollten fast von selbst auseinanderfallen. Haut vom Fruchtfleisch ziehen, Stiel entfernen, Kerne abstreifen. Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Auberginen der Länge nach halbieren, Fruchtfleisch von der Haut schaben und zu den Paprika geben. Mit der Hand leicht auf den Haufen aus Fruchtfleisch drücken, austretenden Saft weggiessen.

4 | Paprika, Aubergine und Chili durch den Fleischwolf drehen.

5 | Sonnenblumenöl in einen Schmortopf oder eine Pfanne mit Antihaftbeschichtung geben, es sollte den Boden bedecken. Paprika-Auberginen-Masse, Salz, Zucker und Essig zugeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen bis kein Saft mehr aus der Masse tritt. Dabei immer wieder rühren und aufpassen, dass die Masse nicht anbrennt. *Man kann die Konsistenz des Ajwar prüfen, indem man einen Löffel davon auf einen Teller gibt und einen Moment wartet. Bildet sich eine wässrige Aureole um das Häufchen, muss das Ajwar weiter gekocht werden. Tritt nichts mehr aus, ist man am Ziel.*

7 | Ajwar vor dem Essen wenigstens 24 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Früher wurde Ajwar über dem offenen Feuer zubereitet, was ihm einen rauchigen Geschmack verlieh, der sich beim Prozess in einem modernen Ofen nur bedingt einstellt. Wenn man den rauchigen Geschmack seines Ajwar verstärken will, kann man zum Beispiel etwas geräuchertes Salz oder Pfeffer mit Rauchgeschmack verwenden.