

# VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



## KAPERN

Häufig versuche ich, meinen Mitmenschen klarzumachen, wie wunderbar Kapern schmecken können. Doch die Reaktionen sind oft derart heftig, weil bei fast jedem die Kapern nur mit Königsberger Klops und einer schlechten "gutbürgerlichen" Küche in Deutschland in Verbindung gebracht werden. Die Reaktion ist Widerwillen, Ablehnung und häufig sogar verschlossene Ohren für aufklärende Worte. Sicherlich wird eine schlechte Küche mit guten Kapern nicht wesentlich besser, nur sollte jeder, der etwas Sinn für gutes Essen hat, sich mit den einzelnen Lebensmitteln und Gewürzen auseinandersetzen, um zu lernen, wie gut sie sein können, ob sie einem schmecken oder nicht.

Die Kapern verdienen es, dass an dieser Stelle eine Lanze für sie gebrochen wird. Genau weiß man es eigentlich nicht, wo sie herkommen. Die Griechen kannten sie; manche behaupten, dass sie ihren Ursprung in Kleinasien haben, was ich jedoch bezweifle, denn die Kaper ist seit Jahrtausenden allen Mittelmeervölkern bekannt gewesen. Der Kapernstrauch ist eine kälteempfindliche Pflanze. Besonders Temperaturstürze verträgt sie nicht, darum gedeiht sie rund um das Mittelmeer nur in unmittelbarer Meeresnähe. Besonders gut aber wachsen sie auf den kleinen Inseln des Mittelmeers. So werden Kapern in Italien hauptsächlich auf der Insel Pantelleria und auf den Liparischen Inseln, dort vorzugsweise auf Salina, angebaut. Meine erste Bewunderung aber galt den so wunderbaren

Blüten einer Pflanze, die ich in unerreichbarer Höhe an den Stadtmauern einiger toskanischer und umbrischer Städte entdeckte und mit Mühe und etwas unsicher als Kapernstrauch bestimmen konnte.

Allein wer Gelegenheit hatte, die Pflanze oder genauer gesagt die Blüte der Kaper kennen zu lernen, muss sofort alle seine negativen Vorurteile ausräumen. Die Blüte von zartem Weiß bis Violett-Rosa und zahlreichen weit ausladenden Staubgefäßen würde jedem Blumenarrangement zur Zierde gereichen. Kapern sind etwa 40 bis 80 cm hohe Büsche, die in der vulkanischen Erde der Inseln häufig in kleinen Mulden angepflanzt werden oder durch Mäuerchen vor den oft lebhaften Winden auf den Inseln geschützt werden. Was wir für die Küche verwenden, ist nicht etwa eine Frucht (neuerdings versuchen unseriöse Geschäftemacher die unangenehm schmeckende Frucht als "Kapernäpfel" oder gar als Kapern anzubieten), sondern die Blütenknospe der Kaper. Wenn man sich die wunderbare Blüte vergegenwärtigt, so kann man sich vorstellen, dass die Knospe nur Gutes enthalten kann.

Die Saison beginnt Mitte April und dauert bis in den Sommer. Die schnell nachwachsenden Blütenknospen müssen ebenso regelmäßig gelesen werden, um eine optimale Qualität zu gewährleisten, wie etwa der Spargel regelmäßig gestochen werden muss. Danach werden die Knospen sogleich eingesalzen, um ihnen einen Teil ihrer Feuchtigkeit zu entziehen. Es setzt

gleichzeitig eine leichte Fermentation ein, die aber durch den Entzug des Wassers schnell gestoppt wird. Durch das Salzen und dem damit verbundenen Austrocknen reduzieren sich die Kapern in ihrem Gewicht etwa auf die Hälfte. Sie werden merklich kleiner. Dieser Trocknungs- und Entwässerungsprozess dauert je nach Witterung zwischen drei bis acht Wochen. Danach werden die Kapern verlesen und sind versandfertig, oder sie werden gleich weiter verarbeitet.

Die edelste Form von Kapern sind die in Öl eingelegten, die "cunzati". Sie werden nach dem Salzen etwas gewässert, um das Salz von der Oberfläche zu waschen, werden kurz getrocknet und mit einigen Gewürzen meist Peperoncini und etwas Rosmarin in Olivenöl konserviert. In dieser, wie auch in der gesalzenen Form, sind Kapern dann jahrelang haltbar. Gute Kapern sollten aber nicht älter als zwei Jahre sein.

Der Vorgang der Dehydrierung und Fermentation bedarf allergrößter Aufmerksamkeit. Eine zu starke Fermentation verfeinert die Kapern nicht, sondern verdirbt sie, und lässt sie faulig schmecken (was wohl ein Grund der verbreiteten Antipathie zu Kapern sein mag). Trocknen die Kapern zu schnell, verlieren sie leicht an Geschmack. Offensichtlich lässt man es in einigen Erzeugerländern an den Südufern des Mittelmeeres häufig an der erforderlichen Sorgfalt fehlen. Derartige Ware kommt im

gesalzenen Zustand zu uns und wird hier erst von der einschlägigen Industrie verarbeitet. Häufig unter dem Zusatz von reichlichen Mengen Essig, womit sich die Mängel und das Fehlen der feinen Aromen gut überdecken lassen.

Im allgemeinen ist es nicht eine Frage der Größe, ob die Kapern guter oder minderer Qualität sind. Doch sind für mich eindeutig die kleinen die Besseren. Sie haben auch mehr "Biss". Die Knospen sind meistens gleich groß, es sei denn, sie sind in zu fortgeschrittenem Zustand gepflückt worden. Gesalzene Kapern sollten möglichst klein sein. Wenn sie in Öl konserviert sind, wurden sie vorher etwas gewässert und sind dabei erneut aufgequollen. In Essig eingelegte Kapern vermeide ich. In der Küche verderben sie das Gericht durch zuviel Säure, auch gehen die Feinheiten durch den Essig verloren. Zum Kochen verwende ich die kleinen, gesalzenen, ziemlich trockenen Kapern. Die aber, in Öl, sind eine Delikatesse. Sie dienen vorzugsweise als Beilage zu Vorspeisen, als Appetitanreger zum Aperitif.

Ein Tip für die Küche mit Kapern: Lassen Sie die Kapern nicht zu lange mitgaren, sondern nur so, dass das ihnen anhaftende Salz sich löst und sie leicht aufquellen. Sie müssen auf jeden Fall noch "Biss" und Eigengeschmack haben!

HLB