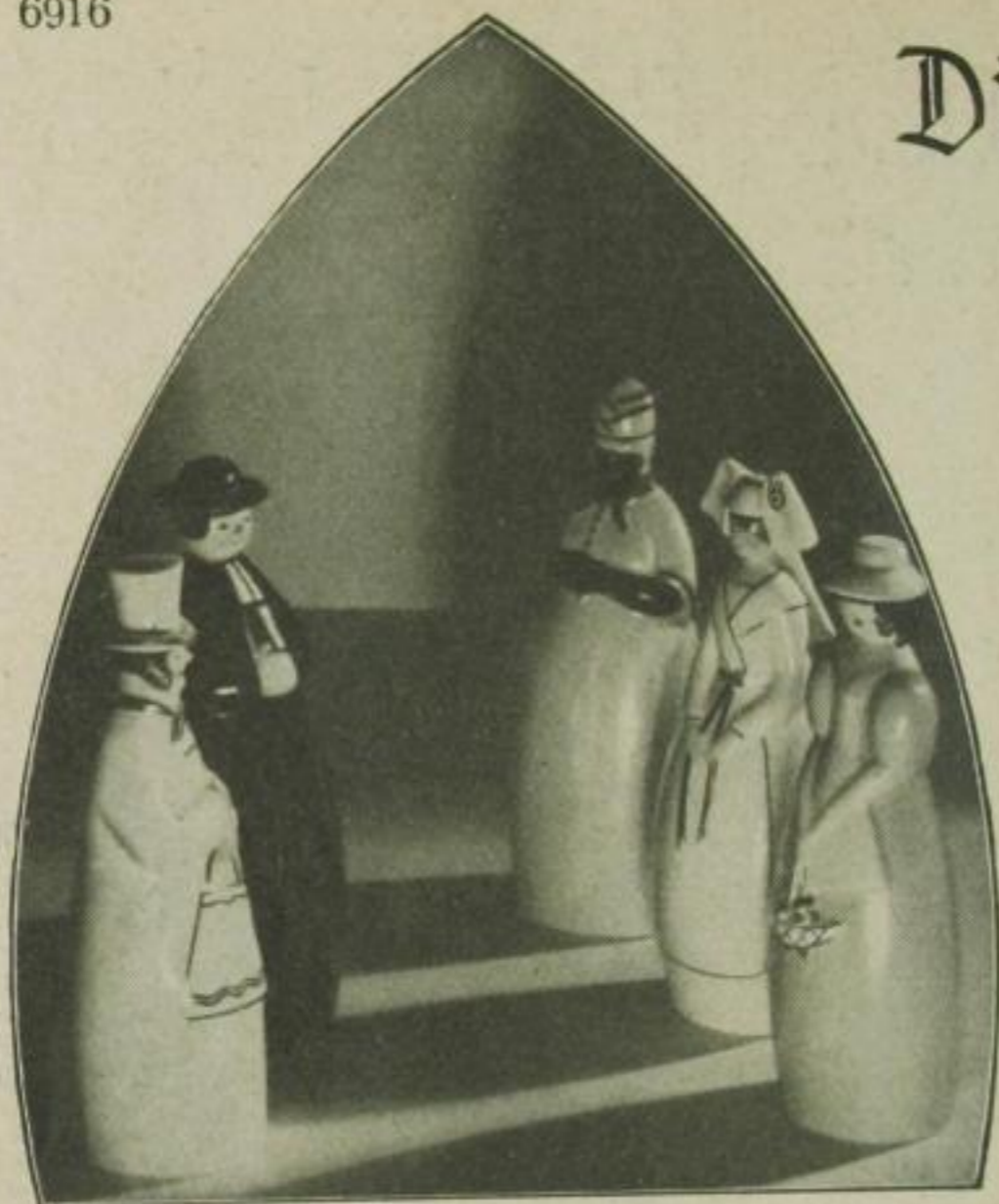


Die Orgel der Liqueure

Von

F. W. Koebner



Der Herzog des Esseintes, dessen künstlerisches Paradies Huysmans in seinem Roman „A rebours“ geschildert, steht vor den Wandschränken mit den auf Blöcken von Sandelholz reihenweis aufgebauten Tönnchen. Silberne Hähnchen lugen aus ihnen hervor, eine Röhre kann sie alle vereinigen. Wenn das Instrument richtig gestellt ist, braucht man nur auf einen Knopf zu drücken und aus allen diesen Springbrunnen fließen

Liqueure in die winzigen darunterstehenden Becher. Doch nicht als Fontäne, nicht als „Gebrannte Wasserkunst“ empfindet das der Herzog, sondern er zieht die Hähne wie die Register einer Orgel — seiner Mundorgel; er läßt sie in wechselnden Mischungen spielen, er setzt das volle Werk in Bewegung und in der überempfindlichen Korrespondenz seiner Sinne vermittelt ihm jeder Geschmack zugleich den akustischen Eindruck eines Instrumentes.

Von solcher symphonischen Wunderwirkung des Alkohols kann nicht leicht ein anderer mitreden, wenn er auch wohl nach erheblichem Registerziehen so manches liebe Mal die Engel im Himmel singen hört.

Wir sind sachlichere Phantasten. Die Tönnchenparade erscheint uns ein bißchen als Attrappe, die den Stoff entpersönlicht. Uns ist die meist so charakteristische Originalflasche eine stärkere Genußanregung. Dem Herzog des Esseintes war auch dies nicht fremd. Nicht alle Tropfen zog er von der Flasche auf die Tönnchen, ein Liqueur blieb ihm unantastbar, ihn nahm er nur aus der Flasche, und das war der geweihte Benediktiner. Den „Amateurmönch“ freute das Klösterliche des Gefäßes, das rundliche Priormäßige der Wölbung, das Petschier- und Siegelwerk an Kopf und Hals; das Lapidare, an ein würdig Pergament gemahnende der Aufschrift: D.O.M.

Wir teilen diese Freude. Uns ist die Umhüllung das lebende Kleid, der echte Ausdruck des Inhalts. Und mit wehmütiger Erinnerung gedenken wir da der hochseligen und hochselig machenden Chartreuse, der echtbürtigen, die nie wiederkehrt, und die, soweit noch in den Kellereien unserer Vorfahren Reste bewahrt sind, mit Gold aufgewogen werden. Eine Tragikomödie ist's um die Chartreuse. Die vertriebenen Mönche haben wohl ihr altes Rezept, aber ihnen fehlen die Kräuter, und jedes Gebräu ist nun mal unverpflanzbar an seinen Boden gebunden; der französische Staat aber, der Erbe wider Willen, besitzt das echte Etikett, aber nicht das Geheimnis der Zusammensetzung. Zum Teufel ist der Spiritus, die Flasche ist geblieben. Diese Flasche sprach in ihrer schlichten Form mit den eingeschliffenen klösterlichen Insignien ausgezeichnet das Pharmakologische dieses Trankes aus, der Essenz aus einer kräuterkundigen Karthäuser-Apotheke.

Wie schmackhaft wirkt auch die abgesetzte braune und lichte Glasur auf den überall vorschriftmäßigen braunen Töpfen des Curaçao. Und wie suggestiv scheinen die Flakons mit dem runden breitflachen Unterkörper und dem schlanken Röhrenhals, einer umgekehrten Champagnerschale (mit abgebrochenem Fuß) vergleichbar. Aus der gesammelten Fülle steigt das Fluidum wie aus einer Retorte strömend aufwärts: ihr schwebt, ihr Geister, um mich her.

(Fortsetzung auf Seite 6918)