

# Gustografische Feldnotiz: Pudding

---

- Ort: eigene Küche
- Verzehr: selbstgemachter Schokoladenpudding

*Feldnotiz (verfasst am 07.08.2019):*

Ein Päckchen Schokoladenpuddingpulver, das Gute von Dr. Oetker. Zucker. Milch. Schneebeesen. Topf. Die Vorbereitungen sind schnell getroffen, um ein Stück Kindheitserinnerung hervorzurufen. Normalerweise wäre es an diesem Augusttag zu heiß für warmen Pudding, aber für die gustografische Selbstbeobachtung kann ich mir nichts Geeigneteres vorstellen, als ein Gericht, das ich mit meinen liebsten Erinnerungen an meine Oma verbinde und mit den ersten eigenen Kochversuche. Die Zubereitung ist nicht sehr komplex, aber wie immer seit 30 Jahren steigt die Spannung, ob ich einen glatten Pudding hinbekomme oder er wieder einmal Klümpchen werfen wird.

Natürlich gelingt es mir nicht und beim Aufkochen der dicker werdenden Puddingmasse sehe ich einige kleine Klümpchen. Ich fülle die heiße Masse in eine Müslischüssel, um sie darin so lange erkalten zu lassen, dass sich eine Haut auf der Oberfläche bildet. Das erste Schmecken des Puddings erfolgt aber bereits beim Ablecken des Löffels, mit dem ich den Topf auskratze. Es ist schon nicht mehr ganz heiß, Mund auf, Esslöffel in die Mundhöhle. Die Wärme und die schokoladige Süße erfüllen den Mundraum. Es gibt nichts zu kauen aufgrund der Konsistenz und der Geschmack wird weiter in den Rachen hinuntergetragen. Ein wohliger Geschmack, so vertraut wie immer und gleichzeitig ein Geschmack, den ich nicht besonders oft kriege. Nicht so süß wie ein fertiger Pudding aus dem Supermarkt, aber vor allem macht die Wärme den Unterschied zwischen einer kurzen „Supermarkt-Pudding“-Laune und der „Oma-Sophie“-Laune.

Früher, als die Großmutter noch selbst kochen konnte, gab es einmal in der Woche ein süßes Mittagessen. Ein absolut bahnbrechendes Konzept für die X, lediglich getrübt von den ungeliebten Bananenscheiben, die die Oma auf die feste Haut des Puddings schnipselte. Eine Hürde auf dem Weg zum Schokoladengenuss, die schnellstmöglich aus dem Weg geräumt werden musste – und meistens darin

endete, dass meine Oma davon ausging, dass ich \*noch mehr\* Bananenscheiben möchte. Weit gefehlt! Der Geschmack ist heute noch wie damals. Glaube ich zumindest. Das Aufregende war aber nicht nur, dass es eine Süßigkeit als Mittagsessen war, sondern insbesondere die Haptik des Puddings. Die Haut auf der Oberfläche, mal dicker, mal dünner, je nachdem wie lange der Pudding schon kalt steht. Die homogene Masse des Puddings, durch die der Löffel einfach durchgleitet und dann doch stehen bleibt. Und dann vor allem die glatte, glänzende Unterseite des Puddings, da wo sie sich dem Geschirr angepasst hat und ohne Rückstände von der Kurve des tiefen Tellers oder der Schüssel zu lösen ist. Ich mag, wie die Puddingmasse glänzt. Es erinnert mich daran, wie ich meinen Pudding immer viel ungeduldiger und schneller gegessen habe als meine Oma, die so langsam aß, dass der Pudding formvollendet und glänzend in ihrem tiefen Teller lag, bis sie sich von einem Rand an den anderen gegessen hatte.

Bis heute ist es immer ein kleiner Wettbewerb mit mir selbst, wie lange ich Löffel für Löffel des Puddings abschöpfen kann, bevor diese glatte Unterseite so durchbrochen werden muss, dass der Pudding schließlich doch am Geschirr hängt.

Die Haut des Puddings, früher ungeliebt, heute gern gemocht, bleibt am Gaumen kleben und ist so schokoladig, dass es fast schon ein bisschen bitter schmeckt und gleichzeitig die Speichelproduktion in der Hoffnung auf mehr anregt. Der Mund wird geflutet von Wärme und einem vollen Geschmack. Ich rolle die dicke Puddinghaut mit der Zunge von meinem Gaumen und beginne, die Masse zu löffeln. Der Geschmack bleibt gleich, aber wird doch nicht langweilig. Es ist keine Explosion unbekannter Geschmäcker, sondern ein Wohlfühlgericht, das mit Erinnerungen verbunden ist, so süß wie der Pudding selbst.

Es fällt schwer, den Geschmack, der so vertraut ist, neu zu bewerten und zu beschreiben. Insgesamt passiert nicht viel im Mund, die Konsistenz und der Geschmack bleiben homogen mit jedem weiteren Löffel und vielleicht ist es vor allem meine Vorliebe für Schokolade und die Erinnerung, die mir das Gericht niemals langweilig werden lassen.