

Overath, Koch (Hg.)

Tafelrunde

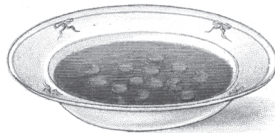
Angelika Overath, Manfred Koch,
Silvia Overath (Hrsg.)

TAFELRUNDE

Schriftsteller kochen für ihre Freunde
Rezepte und Geschichten

Luchterhand

Inhalt



Consommé à la Royale

Vorwort: Mit Dichtern in der Küche 9

Kalte Küche 19

- Leta Semadeni: Ensalada Tumbaco (Avocadosalat) 21
Hans Magnus Enzensberger: Kaltmamsell 25
Verena Stössinger: Käse. Und Nußschnaps 29

Fleisch 41

- Terézia Mora: Hirn-mit-Nier'n- Suppe 43
Dagmar Leupold: Barzcz 47
Hanns Josef Ortheil: Kutteln vom Kalb 50
Jochen Schimmang: Venezianische Kalbsleber 63
Theres Roth-Hunkeler: Annas Fleischkuchen 67
Michael Kumpfmüller: Knoblauchhuhn 77
Andreas Lebert: Oma Wallys Schweinebraten 81
Beate Rothmaier: Lammragout mit Korinthen 85
Karl Heinz Ott: Lammtopf 95

Erica Pedretti: Ein Hirschschlegel für Angelika 101

Katja Lange-Müller: Der Gänsebraten 106

Vegetarisches 129

Franz Hohler: Sulutsupp (Brennnesselsuppe) 131

Katrin de Vries: Möhren-Ingwer-Karotten-Suppe 135

Katharina Enzensberger: Saure Rohknöpfle
(Kartoffelsuppe mit Spätzle) 140

Walter Grasskamp: Reibekuchen 143

Zora del Buono: Melanzane ripiene alla pugliese
(gefüllte Auberginen) 148

Peter Weber: Linguine al Reizger 157

Fisch und Frosch 165

Ruth Klüger: Haifisch in der Mikrowelle 167

Iso Camartin: Dunna Irmis Froschschenkel 171

Andrea Köhler: Pasta mit Lobster 184

Armin Schreiber: Fischsuppe Kuddl Dutt 193

Süße Küche 199

Georg Klein: Gewürzpflaumen à la Evelyn 201

Laura Lichtblau: Chikki, indisches Gebäck 212

Ulrike Draesner: Apfelkuchen 222

Brigitte Kronauer: Mohnkuchen 227

Eva Menasse: Susi-Torte 232

Menüs und Spiele 239

Theresia Walser: Für Feinde und Freunde.

Zucchini und Äpfel 241

Barbara Spengler-Axiopoulos:

Überbackene Riesenbohnen und geschmorte

Quitten 246

Kathrin Schmidt: Warpelpimas

(Gefüllte Nudelteigtaschen) 255

Lea Singer: Geburtstagsmenü für ein 40jähriges

Kind 269

Alain Claude Sulzer: Italien zu Hause 284

Olga Grjasnowa: Mutters Küche.

Ein Menü aus Aserbaidshan 293

Stephan Krass: Rote Alpha-Beete, Buchstabensuppe,

Russisches Brot 311

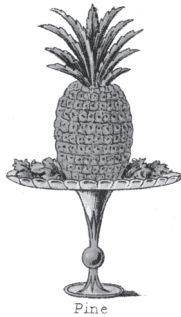
Leo Tuor: Suppe, Huhn und Zauberzahl.

Ein romanisches Menü 327

Nachwort: Die Tafelrunden der Klassiker 337

Die Autorinnen und Autoren 357

Vorwort: Mit Dichtern in der Küche



AM ANFANG WAREN ZWEI DUTZEND Rezepte, mit schwarzer Spiralheftung in weinrote Kartonblätter gefaßt: das Geschenk von Karl-Heinz Ott zu unserem ersten Sommerfest in den Bergen. Wir lasen hinein, freuten uns an Formulierungen wie »Es gibt nichts Trostloseres, als wenn man in deutschen Beizen einen Schweizer oder Elsässer Wurstsalat bestellt, also einen mit Käse, und er ist dann so gut wie nicht angemacht oder nur mit ein bißchen galligem deutschem Essig beträufelt«. Wir blättern von Spiegelei mit Ingwerpulver zu Entrecôte im Gewürzmantel und sahen: wir bekamen hier nicht nur besondere Rezepte geschenkt. Die Art und Weise, wie Karl-Heinz Ott Nahrungsmittel vorstellte und ihre

Handhabung nahelegte, zeigte auch etwas vom Temperament und Ton des Schriftstellers. Durch Zutaten und Zubereitung hindurch blitzte die Haltung unseres Freundes zu den heilig profanen Dingen des Daseins. Hatten wir mit seinen Rezepten nicht eine Essenz vom literarischen Aroma dieses Autors?

Während wir aßen, lasen, sprachen und tranken, wuchs die Idee eines Kochbuchs der Schriftsteller.

Rezepte, zumal wenn Autoren sie schreiben, bewegen sich auf dem schmalen Grat von Realität und Fiktion. Die Idee von Geschmack begleitet noch das krudeste Notat der Handgriffe. Das erste Mal kosten wir ein schönes Gericht in der sinnlichen Vorstellung seines Gelingens.

Wir essen also auch mit Worten. (Wie wir mit Worten erleben. Und auch deshalb lesen wir.) Als das jüngste Mitglied unserer Familie mit vier Jahren eine Phase des Vegetarismus durchlebte, weigerte es sich, Blutorangen zu essen. Wir versuchten es zu den winterlichen Vitaminen zu bringen, indem wir das Obst umtaufeten: Himbeerorange, Kirschorange. Aber es ließ sich den Namen nicht nehmen, das ursprüngliche Wort war stärker als die Frucht, ja, dem Kind war das Wort eine erste Frucht.

Mit der Speise haben wir die Poesie auf der Zunge.

Wir versuchten also, noch einen Schritt weiter zu gehen, wir wünschten uns mehr als nur ein Kochbuch und schrieben an verehrte Kollegen, schreibende Freunde:

Vermutlich hat jeder die eine oder andere Lieblingsspeise, die zum festen Repertoire seiner kleinen oder großen Küche gehört. Würden Sie/würdet Ihr solch ein Gericht, ein Gebäck, ein Soufflé, eine Suppe, ein Menü mit uns und anderen teilen?

Wir suchen private, besondere Rezepte. Das ist das eine. Dazu wünschen wir uns aber auch eine Geschichte: Wo kommt dieses Rezept her? Wann wird es zubereitet? Und für wen? Und vielleicht entwickelt sich an den konkreten Zutaten zwischen Sellerie und Safran, Anis oder Artischocke ein ganz freier Text über Liebe, Leidenschaft, Angst und Tod oder nur ein Erstaunen.

Spielregel:

1. Die **Rezepte** müssen nachkochbar sein, das heißt, sie sollten so beschrieben werden, daß eine reelle Chance des Gelingens besteht.
2. Es soll eine **Geschichte** erzählt werden, die im Zusammenhang mit dem Rezept steht. Sie kann biographische Züge haben und etwas über das Rezept sagen; sie kann sich aber auch nur an den Zutaten entzündend. Sie kann essayistisch sein. (Wir akzeptieren auch einen inneren Monolog, ein kleines Drama, ein Gedicht ...)
3. Wir hätten gerne zwei Texte: das Rezept und die Geschichte; wir freuen uns aber auch, wenn Rezept und Geschichte ineinander übergehen.

Als die ersten Rezepte kamen, mußten wir lachen. Brigitte Kronauer schickte einen Schlesischen Mohnkuchen; Ruth Klüger Haifisch in der Mikrowelle; Hans Magnus Enzensberger die Platte der Kaltmamsell. Das hätten wir nicht erfinden können! Und gespannt beobachteten wir weiter, welcher Autor uns, bei freier Wahl, welche Gerichte anbieten würde.

Viele Rezepte umspielten die Thematik von Familie und Heimat. Die junge, in Baku geborene Olga Grjasnowa servierte eine üppige Menüfolge ihrer Mutter aus Aserbaidshan, Terézia Mora, geboren im ungarischen Sopron an der österreichischen Grenze, setzte mit einer Suppe aus Schweinehirn und Nieren ihrer Herkunft ein Denkmal; sie zitierte die »Scharffüße« zum Abnagen oder das »Pörkölt«, ein Eintopfgericht aus Hahnenhoden, das sie einmal in Szeged aß. Dagmar Leupold schrieb vom Duft des Barszcz, mit dem »Eltern-Heimat« aufsteigt: »Beskiden/Vater, frisches Haff/Mutter, Elche, die den ostpreußischen Schulweg kreuzten.« Es sind die alten Speisen, die im Gekocht- und gemeinsamen Gegessenwerden die Spur von Flucht und Vertreibung immer wieder zurückgehen. Wenn wir essen, tun wir dies oft zum Gedächtnis und im Nachvollzug. Katharina Enzensberger servierte »Saure Rohknöpfe«, eine bäuerliche Armensuppe, die deutsche Aussiedler aus dem Südosten mitgebracht hatten und die in den je fremden Heimaten verlorene Nähe einholte: »Schlürfte die Familie zusammen und schwei-

gend die sättigende Brühe, dann bildete sich eine vertraute Blase, und alles war gut.« Mit Riesenbohnen und überbackenen Quitten hielt Barbara Spengler-Axiopoulos den Weg der aus Kleinasien vertriebenen Griechen offen oder gab den Wink der »Soutzoukakia Smyrnaika«, der Fleischklößchen, wie man sie im alten Smyrna zubereitete. Kathrin Schmidt schickte gefüllte Teigtaschen, die es, süß oder salzig, in der Ukraine, in Rußland, in China, Polen, in Kasachstan und in Korea gibt, und schrieb eine Geschichte der Verführung, in der Teigtaschen auch Sprachtaschen waren und zur Initiation wurden, einen Heiratsantrag polyglott zu stellen.

Oft führten die Gerichte an Orte persönlicher Erfahrung: Mit Avocados und Mangos in ein bäuerliches Ecuador (Leta Semadeni); mit Kaviar ins kommunistische Moskau (Hans Magnus Enzensberger); mit frischer Schafsleber nach Tórshavn auf die Färöer Inseln oder mit Käse auf eine Kuhalp: »auf der Schwyzer Seite der Rigi, zwischen dem Hagenzingelboden und der Trieb Alp« (Verena Stössinger). Mit einem Hühnchen in ein bayrisches Wohnzimmer der 70er Jahre, wo Mutter und Sohn vor dem Fernseher die spanische Küche kennenlernen und den »Gott des Knoblauchs« bestaunen (Michael Kumpfmüller). In ein Wien der Schulfreundinnen mit einer Schokoladentorte aus dem Rheinland (Eva Menasse). In ein Indien des kleinen Verrats, mit honigsüßen, sesammilden Keksen (Laura Lichtblau). Und immer wieder nach Italien. So erzählte Theres Roth-Hunkeler über dem einst

am Ende eines kalabrischen Sommers aus köstlichen Resten erfundenen Fleischkuchen von einem Familienleben in drei Generationen, das sich immer wieder heiter in neuen (Rest)Konstellationen erfinden muß.

Rezepte sind meist tradierte Texte. Im Geist der kochkundigen Ahninnen steigt vergangene Intensität auf als Kindheitsduft und Erinnerung (kaum zu unterscheiden). »Natürlich ist man versucht, von Großmüttern zu sprechen«, beginnt Zora del Buono ihre apulische Familiengeschichte, die in der Sommerleidenschaft des Dienstmädchens Draga, der »slowenischen Alpenschönheit«, zu gefüllten Auberginen und einem Gärtner gipfelt. Und Walter Grasskamp evoziert die verlorene Anarchie der Kindheit über dem Rätsel der in heißem Fett brutzelnden Reibekuchen (das Rezept wurde nie schriftlich fixiert): frisch aus der Pfanne gegessen, neben der backenden Mutter, ein unerreicht köstlicher Augenblick.

Viele Autoren servierten Fleisch, gerne Innereien. Dabei reflektierten sie das Töten. Man bedenke, daß mehr Haie durch Menschen gegessen werden als umgekehrt, schrieb Ruth Klüger. Und Leo Tuor, Schriftsteller, Hirt und Jäger, überblendete die Köpfung eines Huhns mit der Hinrichtung von Marie Antoinette, wie Susan Sonntag sie schildert. »Nimm ein Gewehr« ist der initiale Imperativ bei Erica Pedretti, dann ist vom »Schweiß« des Wilds die Rede, damit ist in der Jägersprache sein

Blut gemeint. (Erlegt werden also auch Wörter.) Das unsachgemäße Schlachten wird zum Kern der Erzählung um die Weihnachtsgans bei Katja Lange-Müller. Jochen Schimmang formulierte über der Zubereitung seiner Kalbsleber: »Vergessen wir nicht, daß dafür Kälbchen geschlachtet werden mußten.« Und in Iso Camarins Rezeptgeschichte zur alten Bündner Froschschenkel-Mahlzeit lernen wir von einem Protagonisten: »man müsse beim Töten immer still in sich sagen: ›Engraziel, ti paupra bestga – Danke, du armes Tier!«

Gute Autoren wissen, was sie tun, auch beim Kochen. Sie pendeln zwischen freien Kreationen (Alain Claude Sulzer, der »Italien zu Hause« entwirft, je nachdem was Wiese und Markt bringen und welche Freunde kommen) und tradierten Ritualen. Andreas Lebert zeichnet über einem bayrischen Schweinebraten das Portrait seiner Großmutter, die die »eiserne Rane« vererbte; nur in diesem, von Generation zu Generation weitergegebenen Gefäß durfte das Fleisch in den Ofen geschoben werden, nach einem uralten Rezept, an dem nichts zu variieren war.

Wie die Poetik jedem guten Text implizit ist, kann das Kochen selbst eine Rezeptgeschichte ausmachen, so wichtig wie das sich einzuverleibende Ergebnis selbst. Hanns Josef Ortheil entwickelt bei der Zubereitung von Kutteln (eine Metamorphose von »Lumpen« über »blaßgelbe Regenwürmer« zu Erscheinungen in rembrandtschem Licht) eine Performance des Zubereitens,

die ganz nah am Schreiben ist. Während des Köchelns liest der Koch (sieben Feuilletons und er blättert in drei Büchern), er trinkt und begießt die Kutteln, die gleichsam mit ihm den Wein genießen und bereit werden. Kochen ist wie Schreiben eine Sache der Gegenseitigkeit. Der Aufmerksamkeit, Hingabe, ja Liebe. (So wie Lesen und Essen eine Frage des Zulassens ist.)

Stephan Krass dreht das Spiel direkt in die Poetik und geht von den Zutaten der Wörter aus. Er legt sie buchstabenweise seinen Protagonisten auf die Zunge (HURE oder RUHE) und erinnert an die Nähe der zentralen Worte »Gericht« und »Gedicht«. Beide tragen jenes »ich« in sich, ohne das Gericht wie Gedicht nicht gelingen.

Manche der Rezepte bleiben sehr nah an diesem Ich. Andrea Köhler nähert sich den Zutaten über das memento mori von Stilleben und erkennt im gestürzten Kelch ihr Angesicht. Die von ihr evozierten realen Stilleben aus dem New Yorker Metropolitan Museum korrespondieren mit den imaginierten Bildern in der Küche Ortheils, wo etwa ein »Kuttel-Kegel, wie ihn Chardin als Stilleben gemalt haben könnte«, aufscheint. So lebt das Buch immer wieder von Spiegelungen und Echos. Wenn Beate Rothmaier in einer Erzählung (der Liebesanlockung durch Speisen) von ihrer Doppelexistenz als Autorin und kochender Mutter handelt, schlägt sie den Bogen zu Leo Tuor, der auch täglich Kinder sattbekommen muß, die am liebsten seine Buchsta-

bensuppe löffeln: womit er wiederum an den Text von Stephan Krass anschließt. In der Kippfigur von Feinden, die man nicht verlieren will, und Freunden, die wieder einmal zu lange bleiben, berührt der Text von Theresia Walser sich mit der kleinen Kriminalgeschichte von Georg Klein, wo die ländliche Idylle am Wattenmeer unversehens ins Zwielflicht eines bizarren Mordes umschlägt. Was gut, was böse ist, bleibt auch im schrillen Gesellschaftsspiel des Kindergeburtstags für eine 40-jährige (Lea Singer) in der Schwebel.

Sprache ist Handlung; Kochen Kommunikation. Es kann magisches Nähren sein, das die Köchin selbst zu stillen verspricht (Katrin de Vries). Liebes-Verführung (Beate Rothmaier, Kathrin Schmidt, Katja Lange-Müller). Oder schönste Leibesbehauptung, apfelfrund, amazonenhaft (Ulrike Draesner). Es kann eine Hommage sein, wie die Fischsuppe »Kuddl Dutt«, die Armin Schreiber im Gedenken an den Fischhändler und Mittelstürmer seines Vereins kocht (»Schleswig 06«, der damals »noch in der Bezirksliga Nord, also gegen TSV Westerland und Frisia Husum spielte«). Und manchmal muß eine Brennesselsuppe in Tateinheit mit einem Kinderbuch Herd und Buchstaben verbinden (Franz Hohler). Auch deshalb sind die Herdstellen der Poeten Hexenküchen, wo Reizker milchen, Totentrompeten duften und der ernährungspolitisch nicht korrekte Aromat-Suppenteufel Knorri seine rote Kelle schwingt (Peter Weber).

Wie es leichte und schwere Mahlzeiten gibt, versammelt das Buch der Tafelrunde Geschichten unterschiedlichster Verträglichkeit. Alle sind sie besonders und unverzichtbar. Wir haben – von offensichtlichen Flüchtigkeitsfehlern abgesehen – nicht lektorierend eingegriffen. Die Spielvorgaben waren für alle gleich; uns interessierten auch die Abweichungen.

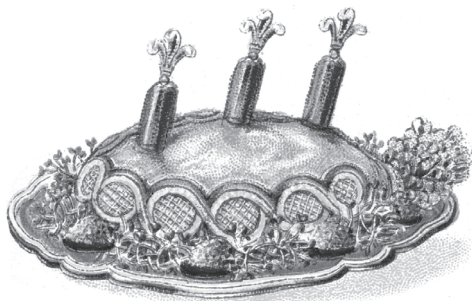
Um der Höflichkeit biobibliographischer Angaben etwas Aroma beizugeben, haben wir die Autoren abschließend gebeten, uns »Fünf Favoriten« ihrer Küche zu nennen: die fehlen, wenn sie fehlen, ohne die es nicht oder schlecht geht. Es erreichten uns kleine kulinarische Visitenkarten der Poeten, die studierend zu vergleichen jede Tafelrunde bereichern kann.

Zur besseren Nutzbarkeit des Buches, das ja auch ein Kochbuch ist, sind den Rezepten und Geschichten Listen mit den benötigten Zutaten vorangestellt.

Wir wünschen allen, die lesen und kochen, schreiben und essen, gute Stunden mit unserem Buch: für ihre eigenen Tafelrunden!

Angelika Overath, Manfred Koch, Silvia Overath
Sent, Ludwigsburg, Sommer 2012

KALTE KÜCHE



Piped Ham

LETA SEMADENI

Ensalada Tumbaco
(*Avocadosalat*)

Zutaten:

1 reife Avocado
½ reife Mango
einige Stangen Sellerie
½ Apfel
Pekannüsse
kalt gepreßtes Olivenöl
und weißer Balsamico
(evtl. mit Honig)

Avocado, Mango und Sellerie in kleine Scheiben oder Stangen schneiden (evtl. einen halben Apfel, ebenfalls in kleine Scheiben geschnitten, hinzufügen). Eine Handvoll Pekannüsse hacken und daruntermischen. Mit Olivenöl und Balsamico abschmecken.

ES WAR ANFANG Juni, die Wiesen standen in voller Pracht.

In der Dämmerung trieb der Vater seine Kinder auf die Wiese hinter dem Haus. Mit seiner lieben Stimme rief er uns, trieb uns zusammen, wie er es wahrschein-

lich als Kind mit seinen Kühen getan hatte: *Vè puscha, puscha, vè! rief er.

Und wir vier liefen friedlich auf allen vieren auf der blühenden Wiese hin und her, als hätten wir das immer schon so getan. Der Vater redete beruhigend auf uns ein, während wir die Grasbüschel mit der langen Zunge ausrissen und die Unterkiefer kräftig hin und her schoben, wie es die Kühe tun.

Der Traum wiederholte sich viele Male. Es war kein Alptraum. Das Gras schmeckte nicht schlecht, etwas bitter, aber es war zart und saftig.

Doch irgendwie muß ich mich damals wohl an Grünzeug total übergessen haben in den vielen Nächten – wenn auch nur auf den blühenden Wiesen des Traums.

Darum gibt's bei mir zwar öfters einmal Salat, aber keine grünen Blätter.

Meine Salate bestehen fast immer aus Früchten, Wurzelgemüse, Stangensellerie und Nüssen.

Aus Ecuador, wo ich ein Jahr lang lebte, habe ich die Vorliebe für Exotisches mitgebracht.

Ich bewohnte dort mit zwei Frauen und einem Kind ein kleines Haus in einem Streudorf, etwa eine halbe Busstunde außerhalb der Hauptstadt Quito.

Hinter unserem primitiven Steinhaus wuchs ein rie-

* Puscha: Romanischer Kosename für Kühe
Vè !: Komm!

siger Avocadobaum, so schwer beladen mit Früchten, daß die Äste bis auf den Boden hingen. Um den Baum herum schwirrten immer eine Menge Kolibris, und die im Sonnenlicht irisierenden Flügelchen gaben dem Baum einen schönen Schein.

Man mußte die Avocados ernten, wenn sie noch hart waren, in Papier einwickeln und im Dunkel einer Schublade nachreifen lassen.

Es gab bei uns zum Frühstück Birchermüsli mit Avocados, es gab Avocado als Vorspeise, Avocado-creme zum Dessert, und wir brauchten die zerquetschten Früchte auch zur Schönheitspflege für Gesichts- und Haarmasken.

Von unserem Haus bis zur Landstraße, wo der Bus nach Quito fuhr, führte ein steiler Weg, der in der Regenzeit zum Fluß mutierte. Aber auch außerhalb der Regenzeit kam man unten mit verschmutztem Schuhwerk an. Man setzte sich irgendwohin ins Gras oder balancierte auf einem Bein, in der einen Hand ein Nasentuch, in der anderen einen schmutzigen Schuh. Man spuckte kräftig aufs Tuch und reinigte damit das Leder. Saubere Schuhe galten als Zeichen von einem gewissen Wohlstand, und der erste Blick fiel darum immer auf die Schuhe, nach deren Zustand man beurteilt wurde.

Schon während man auf einem Bein balancierte oder im Gras saß und die Schuhe polierte, schoß die Indiofrau mit ihrem Bauchladen aus den Büschen und

schrie mit gellender Stimme: Mangos para chupar, mangos para chupar!

Die Mangos kosteten fast nichts und waren genau so groß, daß sie bequem in der Handfläche Platz hatten. Sie bestanden hauptsächlich aus Saft und Fasern, weswegen sie nicht exportiert werden konnten.

Auf der Fahrt in die Stadt mußte man die Frucht weich kneten, bis der Saft sich vollständig von den Fasern gelöst hatte. Dann machte man oben ein kleines Loch mit den Fingernägeln und drückte den Saft direkt in den Mund. Es waren die besten Mangos, die ich je gegessen bzw. getrunken habe.

Diese zwei Früchte, Mangos und Avocados, gehören seitdem in fast jeden meiner Salate.

Oft, wenn ich auf Wanderungen Kühen auf der Weide begegne, kommt mir mein Traum in den Sinn und gleichzeitig hüpfen meine Gedanken über den großen Teich nach Tumbaco, zu unserem kleinen Haus mit dem von Kolibris umschwärmten Avocadobaum, und ich höre die Stimme der Indiofrau: Mangos para chupar, mangos para chupar!

Dann gehe ich schnurstracks in den Supermarkt und kaufe mir alles, was ich brauche für meine Ensalada Tumbaco.

HANS MAGNUS ENZENSBERGER

Kaltmamsell

Zutaten:

Feldsalat:

Feldsalat

Pfifferlinge

Kandierte Walnüsse

Avocado-Mousse:

Avocado

1 Löffel Mayonnaise

Lachsschinken

Senf

Balsamico

Thunfischsalat:

Thunfisch im eigenen Saft, in der Dose

Estragon

Dill

Salz

Peffer

Dill

Remoulade

Zitronensaft

Hühnersalat:
Gebratenes Hühnerfleisch
Mayonnaise
Madras-Curry
Sharwood's Mixture
Rosinen
Kleine Boskop-Schnitze

Hartgekochte Eier:
Eier
Remoulade
Schnittlauch
Schwarzer Pfeffer
1 Löffel Kaviar

DASS VIELE KÖCHE den Brei verderben, behauptet eines der schwächsten deutschen Sprichwörter. Die klassische französische Küche zählt immerhin auf ein gutes Dutzend einschlägiger Berufe, vom Rôtisseur bis zum Pâtissier und vom Suppen- bis zum Ofenkoch. Das ginge natürlich allen über die Hutschnur, die lieber zu Hause als in jenen Restaurants essen, wo man sich mit allerhand Sternen im Reiseführer brüstet.

Dennoch hat auch am familiären Tisch die Arbeitsteilung ihre Vorzüge. Es muß ja nicht eine ganze Brigade von Chefs, Sous-chefs und Zuträgern sein! Uns genügt es schon, wenn der eine gern die Paprika schnit-

zelt, während die andere lieber die Gans tranchiert. Jeder nach seinem Geschmack und nach seinen Talenten!

Leider sind die meinigen eher bescheiden; deshalb habe ich mich für die Rolle der Kalten Mamsell entschieden. Dazu braucht es keine Küchenwaage. Die Zutaten werden aus dem Handgelenk heraus bemessen. Wie alle aus diesem Fach gehe ich ebenso launisch wie wählerisch vor und halte eigensinnig an meinen Vorlieben und Abneigungen fest.

Das fängt schon damit an, daß ich mich für süße Sachen nicht zuständig fühle. Mehlspeisen waren die Domäne meiner Mutter. Sie verdankte ihre einschlägigen Fertigkeiten der Lehre in einem ländlichen Pfarrhaus, wo niemand je das häßliche Fremdwort *Diät* in den Mund genommen hat. Nie wäre es mir eingefallen, ihren Kreationen nachzueifern. Andererseits, und aus diametral entgegengesetzten Gründen, lehne ich es ab, die zwischen Flensburg und Bodensee beliebten Nudel-, Spätzle- und Reis-Salate herzustellen, die wohl eher als Sättigungsbeilage dienen können.

Dagegen lobe ich mir einen Feldsalat mit Pfifferlingen und kandierten Walnüssen oder eine Avocado-Mousse, angerichtet mit einem Löffel Mayonnaise, kleingeschnittenem Lachsschinken, einer Prise Senf und ein paar Tropfen Balsamico. Selbst der Thunfisch aus der Dose ist nicht zu verachten, falls er nicht in einem undefinierbaren Öl schwimmt. Man muß dann nur den Saft abgießen, Estragon, Knoblauch, Dill, Salz und

Pfeffer zugeben, mit reichlich Remoulade unterrühren und am Schluß genügend Zitronensaft einträufeln. Wenn man das Glück hat, ein zartes Huhn zu finden, dann sollte man sein gebratenes Fleisch in kleine Würfel schneiden. Vorausgesetzt, daß die Mayonnaise ohne Tadel ist, fehlt, damit das ganze nicht fade schmeckt, nur noch ein scharfer Madras-Curry; weil ich zu faul bin, nehme ich Sharwood's Mixture, obwohl die wahren Kenner über solche Pülverchen die Nase rümpfen. Ein paar Rosinen und kleine Boskop-Schnitze können nicht schaden.

Drei, vier Rezepte – das muß fürs erste reichen; lassen wir die herrliche Sellerie, den Roten Hering, den kinderlieben Waldorf-Salat und das Vitello tonnato beiseite und schließen mit einem wehmütigen Abgesang! Er gilt dem Stör, der bekanntlich so gut wie ausgestorben ist. Seitdem fehlt den Russischen Eiern das entscheidende Ingrediens. Halbierte hartgekochte Eier, die Dotter angerührt mit ein wenig Remoulade, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer – das mag gut und schön sein, aber ohne einen Löffel Kaviar obendrauf ist es nur eine blasse Erinnerung an die guten schlechten Zeiten, als es in Moskau diese konzentrierteste aller Delikatessen in Kilodosen, aber keine Tampons und kein Klopapier gab.

VERENA STÖSSINGER

Käse. Und Nußschnaps

Zutaten:

eine Auswahl von Lieblingskäse

Für den Nußschnaps:

15 bis 20 noch grüne Walnüsse

(muß man pflücken gehen)

1 Liter Schnaps, 90- bis 95-prozentig

1 Zimtstange

Zitronenschale

ganze Nelken

1 Liter guter Rotwein

(oder ½ Liter Rotwein und ½ Liter Wasser)

100-150 g Zucker

(grüne Bülacher Gläser mit Porzellanverschluß)

WIR HABEN GERNE Gäste. Am liebsten so viele, daß alle gut Platz haben am Tisch in der Küche. Da sitzen wir dann, essen und trinken, haben Zeit und sehen zu, was sich ergibt; und das Essen darf nicht so sein, daß ich ständig aufspringen muß und irgendetwas rühren, abschmecken, abgießen, dressieren und fürchten, daß es nicht gelingt. Es soll uns am Tisch halten und gemächlich satt machen. Fondue ist gut, Pot au feu, ein

reiches Gulasch, Bündner Gerstensuppe oder ein Gratin; vorher, zum ersten Glas, etwas Knackiges und hinterher etwas Süßes. Kleine Nußgipfel aus Blätterteig, die noch fast warm sind, vielleicht. Oder Apfelküchlein mit Zimt und Zucker. Und wer möchte, kann Vanilleeis bekommen (das mit den Pünktchen). Und Käse natürlich. Oder überhaupt nur Käse; das große Brett voll schöner Käsestücke, und dazu dicke Scheiben von einem Brot, das sich nicht aufspielen muß, oder *Gschwellti*, Kartoffelchen mit Haut. Und Butter, Pfeffer, Salz. Und Baumnüsse und Obst, am liebsten Birnen; diese schmalen mit der braunen Haut zum Beispiel oder Williamsbirnen, die erleichtert saften, wenn man sie anschneidet. Und Wein natürlich. Genug Wein (Blauburgunder).

Ich bin keine raffinierte Köchin, aber ich koche gern für Leute, die gerne essen, ohne ständig über Rezepte, Markterlebnisse, Zusatzstoffe und Gerätschaften reden zu müssen. Das Liebste in unserer Küche ist mir der Tisch mit der Bank, auf der (nicht nur morgens) die Zeitungen liegen, und der alten Zuglampe darüber. Ihr gutes Licht. Helle Gesichter und Hände. Eßgeräusche, Gespräche, Küchenduft.

»Aber wieso sagst du denn immer, daß du nicht gut kochen kannst?« fragt Jürgen.

»Weil es stimmt«, sage ich. Ich bin ungeduldig, will nicht mit der Waage kochen und befolge auch selten

ein Rezept, improvisiere lieber; und wenn mir etwas so richtig gut gelingt, kann ich es nicht wieder nachkochen. Weil ich es nicht aufgeschrieben habe und weil es auf Zufällen beruhte: auf dem, was da war und mir einfiel. Ich erinnere mich an ein wunderbares Huhn, gefüllt mit Kastanien, die wir aus dem Piemont mitgebracht hatten, und einem Boskop-Apfel. An Randensuppe mit Meerrettichrahm, dänische Leberpastete (mit Pfeffer und viel Majoran) und die Baumnußtorte, die kein Mehl braucht. An eine Quarktorte ohne Bisquitboden, gebacken aus dem schweren Quark vom Bauernhof, und die Gäste wollten gerne noch ein Stück auf den Heimweg bekommen. Oder an die frische Schafsleber in Tórshavn, von der ich ein paar Abende lang sehr gut lebte im Gästehaus der färöischen Universität. Scheibenweise wurde sie angebraten in Salzbutter und Knoblauch; ein Gedicht. Genau so wie die winzigen Lammkoteletts aus dem Dorfladen damals, in Nordisland, wo wir einen langen Sommer lang nur froren. Oder eben Käse. Bergkäse aus Rohmilch. Der ist, was er ist, und schmeckt auch immer wieder ein bißchen anders; und mir vielleicht umso besser, wenn ich weiß, wie viel Zeit er bekommen hat zum Reifen und wo er herkommt. Und den Ort vor mir sehe, die Landschaft und ihre Farben.

Ein Lieblingskäse ist der von der Käserenalp. Die Käserenalp liegt auf knapp 1600 Metern Höhe: auf der



Angelika Overath, Manfred Koch, Silvia Overath

Tafelrunde

Schriftsteller kochen für ihre Freunde

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Leinen mit Schutzumschlag, 384 Seiten,
12,5 x 20,0 cm

ISBN: 978-3-630-87390-9

Luchterhand Literaturverlag

Erscheinungstermin: Oktober 2012

37 Schriftsteller kochen für ihre Freunde

»Tafelrunde« versammelt die Lieblingsrezepte von 37 namhaften Schriftstellern. Zugleich erzählen diese Autoren aber auch ganz persönliche Geschichten über die Zubereitung der einzelnen Gerichte und ihre Erlebnisse beim Kochen. Das macht »Tafelrunde« zu einem Muss für alle Freunde des Kochens und der Literatur sowie zu einem idealen Buch zum Verschenken, zum Nachkochen und zum Schmökern.

Als vor einiger Zeit der Schriftsteller Karl-Heinz Ott zu Gast bei Angelika Overath und ihrem Mann Manfred Koch war, brachte er als kleines Dankeschön ein handgeschriebenes Bändchen mit eigenen Rezepten mit. Die Rezepte waren ungewöhnlich und ließen sich leicht nachkochen. Und sie sagten sehr viel über ihren Verfasser aus. Noch an diesem Abend entstand in Angelika Overath und Manfred Koch die Idee, auch andere Schriftsteller zu bitten, ihre Lieblingsrezepte zu notieren und zu jedem Rezept eine kleine Geschichte zu erzählen. Entstanden ist so ein erzählendes Kochbuch, an dem 37 namhafte Autoren von Brigitte Kronauer bis zu Olga Grjasnowa, von Hans Magnus Enzensberger bis zu Terezia Mora mitgeschrieben haben – ein Band, der beweist, wie sehr viele Schriftsteller nicht nur begnadete Erzähler sind, sondern häufig auch ganz besondere und exquisite Köche.

Zwischen Mohnkuchen und Nusschnaps, venezianischer Leber und Brennesselsuppe wird von Liebe, Tod und Leidenschaft erzählt und dem Erstaunen darüber, welche Genüsse eine Mahlzeit entfalten kann.



[Der Titel im Katalog](#)