

Carl Gerber Verlag

Kulinarische Weltreisen

Die halbe Welt und ihre Kochtöpfe



Reiseerzählung von Armin Schikora

Alte Rezepte neu überarbeitet von

Jochen Grill

Kulinarische Weltreisen

Die halbe Welt und Ihre Kochtöpfe

Reiseerzählung von Armin Schikora
Rezepte von Max Inzinger überarbeitet von
Küchenmeister Jochen Grill

Zwei dicke Freunde



Max Inzinger und Armin Schikora 1971 bei der Buchvorstellung: "Inzingers Anti Dracula Steaks, Hexensalat und Frutta d Amore"

Ein Buch wie eine Reise, wo Worte den Appetit wecken und Rezepte die Seele wärmen

Erleben Sie die kulinarischen Abenteuer von Max Inzinger neu – charmant erzählt von Armin Schikora und liebevoll modernisiert von Jochen Grill, dem legendären Gastgeber der „Windbeutelgräfin“ in Ruhpolding.

Dieses Werk ist weit mehr als ein Kochbuch. Es ist eine sinnliche Reise durch Länder und Küchen, voller Humor, Lebenslust und unvergesslicher Begegnungen. Bereits 1971 erschien es erstmals unter dem Titel „Inzinger’s Anti-Dracula-Steak, Hexensalat und Frutta d’Amore“, 1984 folgte die Neuauflage „Die Blutwurst, oder Wie man als Koch unter die Unsterblichen kommt“. Nun kehrt es in modernem Gewand zurück – als Einladung, den Charme und die Freude an Max Inzingers Reisen und Rezepten neu zu entdecken.

Für diese besondere Edition konnte der Carl Gerber Verlag eine herausragende Persönlichkeit gewinnen: *Jochen Grill*, der jahrzehntelang als Gastgeber und kulinarischer Botschafter die „Windbeutelgräfin“ führte und zu einem der bekanntesten Genussziele im Chiemgau machte. Mit seiner Erfahrung als Küchenmeister wurden die Originalrezepte von Max Inzinger behutsam in die heutige Zeit übertragen – ohne den Zauber der Vergangenheit zu verlieren.

Ein wertvoller Beitrag war zudem das fachkundige Mitwirken von *Norbert Bock*, Inhaber der Agentur Werbung & Druck in Traunstein, der maßgeblich bei der Gestaltung und Umsetzung des Layouts unterstützte.

Darüber hinaus flossen auch bislang unveröffentlichte Aufzeichnungen in diese Ausgabe ein – Dokumente, die *Daniel Schikora*, Sohn von Armin Schikora, nach langer Suche wiederentdeckte und die von Armins Ehefrau Mara zur Verfügung gestellt wurden. Gemeinsam mit den persönlichen Erinnerungen und Anekdoten von Jochen Grill, der zum engen Bekanntenkreis von Armin Schikora zählt, bereichern diese Ergänzungen die Texte. Sie eröffnen neue Blickwinkel, vertiefen die Atmosphäre und lassen den Leser spüren, als säße er selbst mit am Tisch – bei einem Glas Wein, inmitten von Gesprächen und kulinarischen Entdeckungen.

Das Ergebnis ist ein Buch, das gleichermaßen Nostalgie und Frische atmet: Rezepte, die Tradition und Innovation verbinden. Geschichten, die zum Schmunzeln, Staunen und Träumen einladen. Bilder, die den Duft und die Farben der Länder fast greifbar machen.

Diese Neuauflage trägt die Handschrift dreier großer Namen: Max Inzinger, Armin Schikora und Jochen Grill – vereint in einem Werk, das zum Schmökern, Nachkochen und Genießen einlädt.

Für alle, die gutes Essen lieben. Für Reiselustige, die Geschichten schmecken wollen. Für Genießer, die den Zauber vergangener Zeiten neu entdecken möchten.

Dieses Buch ist eine Einladung, den Kochlöffel zu schwingen, den Esstisch zu decken und sich auf eine Reise zu begeben, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz berührt.

© Urheber Copyright 2025

Begründet durch Autor: Armin Schikora – Text und Idee

Neugestaltung und Überarbeitung: Carl Gerber Verlag GmbH

1. Auflage 2025

Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber – Distributed 2025

Carl Gerber Verlag GmbH,

Lilienthalstraße 19

85296 Rohrbach

Umschlaggestaltung: Carl Gerber Verlag GmbH

ISBN: 978-3-87249-xxx-x

Artikelnr.: xxxxxx

Das Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Inhaltsverzeichnis

Finnland:

Das Fiasko von Helsinki, oder
Außen-politik mit dem Kochlöffel..... x

- Chateaubriand „Diplomaten Art“
- Crêpes „Suzette“
- Kalbsrückensteak „Ambassador“

Krebse in Karelien, und wie die
Heimat-liebe durch den Magen geht. xx

- „Kalaukko“
- Flusskrebse im Dillsud.
- Wirsingroulade mit Dorschfilet

Russland:

Eine spröde Geliebte, oder die
Hochzeitsreise nach Leningrag.....xx

- Bigosch nach Obristen Art
- Boeuf „Stroganoff“
- „Lesnyje griby“ Süß – sauer.

Frankreich – das Elsaß:

Als wir nach Frankreich zogen, oder
Champagner in Sauerkraut.....xx

- Elsässer „Matelote“
- Huhn „Marengo“
- Gefüllte Hendlbrust „Elsässer
Art“ mit Graupenrisotto.

Kochkunst für Herz & Sinne:

Die heikle Kunst, Liebe durch
Kochkunst zu weckenxx

- Languste mit „Liebesperlen“
- „Fabiennes“Cocktail
- Nusskuchen „Concubare“

Spanien:

Von den Wandlungen eines Stewards
und der Medizin der Doña Maria xx

- Fischeintopf „Mateo“
- „Gazpacho“
- Lachstatar mit Fenchel

Cameroon:

Wo die Palmenherzen noch für den
alten Kaiser Wilhelm schlagen.....xx

- Couscous mit Lamm
- Sauerbraten von der Antilope

Italien:

Küchenahnungen und das Wunder
der vier Seeräuber zu Livorno.....xx

- „Saltimbocca“
- Kalbsleber nach Veroneser Art
- Seeviecherl „Quatro Corsari“

Österreich:

Land der Berge, Land der
Milzprofesen, Land der
Topfenpalatschinkenxx

- Topfen - Palatschinken mit
Marillenmarmelade.
- Wachauer Marillenknödel
- Zwetschgenknödel mit
Zimtsahne
- „Hollerkücherl“ mit Gänseblüm-
chen

Ungarn:

Kennst Du das Land, wo die
Spione blüh' n?xx

- „Szekely gulyas“
- Rumpsteak „Knofi“ mit
Walnussnudeln
- „Geknofelte“ Rahmsuppe
mit Brennesselkuchen

Tschechoslowakei:

Die Küche mit dem Bierseidel xxx

- Ochsenbackerl in Bier –
Kümmelsauce,
- Gebratene Gänsebrust
mit Kartoffelgemüse
- Kotelett vom Borstenvieh
mit Bierzwiebeln

Bulgarien:

Wanderer, kommst Du nach Varna,
laß nicht mit Dir wetten xxx

- „Raznjici“
- „Lukanka“
- Geschmorte Lammhaxen

Türkei:

Der Imam fiel in Ohnmacht, und
wie Hammelaugen am besten
schmecken xxx

- CPilaw mit Lammfleisch
- Türkische Lammhacksteaks
- Wirsingsalat

Hallertau - Bayern:

Von Andivi bis Vatikan – kleine
Geschichten über Vitamine, Mythen
und Wunderheilungen – xx

- „Zwiebelsalat
- Salat „Baron von Vaerst“
- Kräutersalat „scheenes Lieserl“
- Zweierlei „Obazda“
- Gekräuterte Hopfenkrapfen
- Hopfensprossen mit Nüssen

Griechenland

Die Blutwurst, oder wie man als
Koch unter die Unsterblichen
kommt xx

- Hase „Daniel“
- Dolmades „Dimitros“
- „Psari sti skala“ Fisch am Spieß

England

Die Briten und das Roast Beef, das
ihr Blut so feurig macht xx

- Fish and Chips“
- „Welsh Rarebit“
- Erdbeeren mit Waldmeister

Gruselgeschichten

Das Anti-Dracula-Steak und andere
Schreckensrezepte xx

- Knoblauch – Gugelhupf mit Sau-
erampfersauce
- Sauerampfersauce

- Blutwurst – Bratäpfel
- Anti „Dracula – Steak“

Kannada:

Wildnis, Weite & kulinarische Wunder
Von Bären, Ahornsirup & französi-
scher Finesse xxx

- „Hirschkeule „Banff Style“ mit
Kornelkirschen
- Kornelkirschen
- Gingerbread Pancake
- Lebkuchenhalbgefrorenes nach
Art der „Himmelsbräute“

Mexico:

Zwischen Chili, Pulque &
feurigen Romanzen xxx

- Hähnchenbrust in Chili
– Schoko – Sauce
- „Ceviche“ vom Kabeljau.
- Red Snapper in Koriander
– Basilikumsauce mit
Paprikanocken

Sportküche:

Wenn Geschmack zur Taktik wird
– der Sportkoch des DFB xxx

- Tournedos mit Kartoffel – Birnen
– Rösti
- Seezunge „Müllerin“ mit Blüten-
salat
- „Pflanzerl“ vom Hendl mit Ho-
nigsauerkraut

Weihnachten in Bayern

Altbayerische Weihnacht,
„Ministranten, Spitzbub'n und
süße Traditionen xx

- Spitzbuben.
- Kokosbussler
- Haselnussplutzerl
- Kaiserschmarrn mit Rhabarber-
kompott
- Rhabarberkompott

Mein Land, meine Stadt der Träume

Finnland – Helsinki



Das Fiasko von Helsinki, oder Außen Politik mit dem Kochlöffel

Die beiden feinden jungen Herren in den dunkelgrauen Maßanzügen schüttelten höflich ihre diplomatisch gescheiterten Köpfe: „Wir sind eine Handelsvertretung und kein Arbeitsamt. Und wenn wir jeden Deutschen aufnehmen wollten, der bei uns nach Arbeit fragt – o je, denn hätten wir längst ein Asyl zusammen! Wenn Sie hier nicht zurechtkommen, dann fahren Sie halt wieder heim. Das Fahrgeld strecken wir Ihnen vor. Das ist aber auch das einzige, was wir für Sie tun können...“

Es war der Augenblick, in dem alle Träume meiner Jugend zu einem faden Nichts zerflossen; in Helsinki, am 17. August 1963.

Der längste Moment eines siebzehnjährigen Lebens. Mit den nächsten vier Worten begann meine Karriere. Ich stieß sie mutlos, gekränkt heraus, unter Aufbietung aller Energie und doch resigniert, nur eben, um alles gesagt zu haben. Ich sagte:

„Ich bin aber Koch!“

Die beiden feinen jungen Herren in den dunkelgrauen Maßanzügen ließen jäh das diplomatische Lächeln fallen und blickten menschlich interessiert. Am gleichen Abend servierte Generalkonsul Dr. Heinrich Böx, der später Botschafter der Bundesrepublik in Warschau war, seinen Gästen Leberwursthappen und Kaviar („à la Walewska“); „bardinieres“, also im Speckmantel geschmortes Mastochsenfilet, Bohnen, Pfifferlinge, Champignons, Kartoffelbällchen mit Mandeln („à la Berny“) nebst „Diplomatencrème, einer hastigen, aber erfolgreichen Erfindung von mir. Jedenfalls kam der Generalkonsul nach dem Essen in die Küche und sagte: „Sie können weitermachen. Suchen Sie sich aus meinem Privatweinkeller ein paar gute Flaschen aus...“ Seit diesem Tag setze ich auf Außenpolitik – in der Küche!

Erlauben Sie mir, mich Ihnen an dieser Stelle vorzustellen. Ich heiße Max Inzinger, bin vom Jahrgang 1945 (den, wer in lukulischen Kategorien denkt, als vorzügliches Weinjahr schtzt und sonst nichts) und komme aus einer Familie, die sich seit drei Generationen der Gastronomie verschrieben hat – in München, Salzburg und in Ruhpolding, meinem Geburtsort, in den ich nach siebenjähriger gastronomischer Irrfahrt nun zurückgekehrt bin. Wenn Sie das, was ich Ihnen auf diesen Seiten präsentieren werde, im Originalmodell auf der Zunge zergehen lassen wollen – Sie finden mich in meiner Rotisserie „Sonnenbichl“, Brandstätter Straße 48. Den Weg sagt Ihnen jeder in Ruhpolding, und unter den Leuten in der Kche kennen Sie mich leicht heraus, denn ich bin der Größte. 1,85 m, und darauf noch die Kochmütze.

Von diesem Hause bin ich als kaum vierzehn jähriger Dreiksehoch ausgezogen, das Kochen zu lernen – nach Bad Kohlgrub zu Hans Jochims, dem einstigen Küchenchef des Uhlenhorster Fhrhauses in Hamburg, als es noch seine glanzvolle Rolle für die Hamburger Gesellschaft spielte. Er leitet heute das Kurhaus Ludwigsbad in Murnau. Drei Jahre lang hat er mir alles, was zu Kche und Keller gehört, so nachhaltig beigebracht, dass ich danach die Münchner Hotelfachschule kostenlos besuchen durfte, als Stipendiat. Dafür war ich auch, wie ich glaubte: endgültig, „satt“ vom Kochen. Wenn man auch den ganzen Tag umgeben ist von Pfannen, Gewürzen und keineswegs immer angenehmen Düften, satt von Menschen ... Tatsächlich leiden ja viele meiner Berufskollegen unter ihrer Anonymität, dass sie keinen Kontakt zu denjenigen haben, für die sie ihre Kunst ausüben, kaum einmal Beifall oder Kritik hören. Kurz und gut, ich wollte nicht mehr so weitermachen, sondern nun einmal ganz etwas Neues kennenlernen. Und der Wind wehte mich nach Finnland, das mir am ehesten nach Abenteuer zu riechen schien und doch noch nicht so ganz weit weg war. Als Bayer, wissen Sie...

Das große Abenteuer bestand darin, dass ich während der nächsten drei Monate in einem Vorort von Helsinki Unkraut jätete, Tomaten polierte und Kraut hackte – als Hilfsarbeiter in einer Gärtnerei. Jeden Tag musste ich die Zähne ein bisschen fester zusammenbeißen, um durchzuhalten: nun bloß noch umgeben von Gemüse, Gemüse. Abends studierte ich mit meinen langsam zunehmenden Kenntnissen der Landessprache die Stellenanzeigen in der Zeitung, am Wochenende fuhr ich heimlich auf Arbeitssuche: nichts. Eines Tages entdeckte ich im redaktionellen Teil der Zeitung eine Notiz, dass sich der „Club der Deutschen“ in der finnischen Hauptstadt jeden Sonntag um 13 Uhr am Tisch 13 des Palace Hotel trafe. Am Sonntag darauf war ich dort.

Wieder eine Enttäuschung. Der „Club“ bestand aus fünf oder sechs soignierten Herren zwischen fünfzig und sechzig, meist norddeutscher Abstammung, die in Finnland irgendwelche größeren Geschäfte betrieben und sich maßvoll über mein altbayerisches Idiom amüsierten. Sie waren sehr verständnisvoll, konnten aber auch nichts tun... bis einem einfiel: in der deutschen Handelsvertretung, die in Finnland die Botschaft ersetzt, sei doch der Küchenchef gegangen! Ich trollte mich. Koch? nein! Und polierte wieder Tomaten, bis ich völlig mit den Nerven herunter war. Am 17. August betrat ich die Handelsvertretung der Bundesrepublik Deutschland in Helsinki, Fredrikinkatu 61. Den Rest der Geschichte kennen Sie.

Dabei fängt es jetzt eigentlich erst an. Nach zwei oder drei Menus wie jenem ersten, das halt einfach aus „gewöhnlicher“, internationaler Hotelküche bestand, ließ mich der Generalkonsul rufen und sagte: „Max, ich hebe heute abend wichtige Gäste zum Dinner, Botschafter, ein paar Handelsräte, kleiner Kreis, aber anspruchsvoll. Sie könnten sich etwas einfallen lassen!“ Ich ließ mir alles einfallen, was ich einmal gelernt hatte, und warf es wieder. Gut, aber bieder. Langweilig. Kalt!

Kalt war es inzwischen in Finnland geworden. Kalt – also etwas Sonniges, Südlisches! – das war der Gedanke, naheliegend, ganz simpel. Aber was? Es sollten Leute aus Ost und West kom-

men, also etwas dazwischen: Jugoslawien, das kannte ich vom Urlaub mit meinen Eltern, Dalmatien! Ich erinnerte mich an die Eigenarten des Landes, der Küche, und hatte mein Rezept: es musste etwas sein, was auf den Möglichkeiten des Landes, der Tradition der Küche aufbaute, und das doch dem Gaumen meiner Gäste entsprach. Etwas Typisches, abgewandelt in internationale Küche – genau das, was ein anspruchsvoller Esser sich unter jenem Land vorstellte. Ich mußte jugoslawischer kochen als die Jugoslawen selber, wes Stammes sie immer sein mochten.

An diesem Abend gab es im Hause des Generalkonsuls einen Holz spieß mit vielerlei Lendchen, dazu einen bunten Reis aus 36 Zutaten mit fünf Gewürzen, flambiert mit Slibowitz und garantiert mit Früchten, begleitet von einer kühn so genannten „Sauce Dalmatine“, von mir auf dem Grundrezept er Hollandaise aufgebaut und geschärft. Die erlesenen Gäste fraßen wie die Scheunendrescher. Am allermeisten angetan war – der Vertreter Jugoslawiens, ein Kroat. Entgegen aller diplomatischen Etikette kamen mehrere der Gäste teils diskret, teils im kleinen Schwarm zu mir in die Küche, um mich zu loben und mich um meine Adresse zu bitten. Ich konnte es selbst noch kaum glauben – mein Rezept hatte eingeschlagen. Von diesem Abend an war ich „in“ im diplomatischen Kreis der finnischen Hauptstadt.

Mein nächstes Menu kochte ich bereits in der französischen Botschaft, zu Ehren eines scheidenden schwedischen Botschafters – Hauptgang: ein **Chateaubriand** *Rezept auf Seite XXX*, dazu verschiedene Gemüse in Folien, für jedes Gemüse eine eigene Sauce und ein Kalbsrückenstak, danach Crêpes suzettes mit etwas zuviel Conac, was nachteilige Folgen ausgerechnet für das Wohlbefinden des Ehrengastes hatte.

Meine nächste Station war die Gesandtschaft der Schweiz, in der ich mich mit einem Weihn-Fondue einführte. Die Schweden wollten es zu meiner Freude einmal bayerisch und bekamen Schweinshaxen mit Semmelknödeln und Krautsalat mit Speck, die Italiener Piccata Milanese nach meiner Art, mit vier Käsesorten anstatt einer. Der Riesenerfolg in der amerikanischen

Botschaft war mein „Bourbon Toast“: ein Ochsenfilet, begleitet von einer aufgeschlagenen Buttersauce mit amerikanischem Whiskey, serviert auf Toast. Es war immer das, was man sich unter der Küche des jeweiligen Landes vorstellte, und eigentlich ein bisschen mehr – ein Hauptnenner, eine Formel dafür.

Längst residierte ich in einem vorzüglichen Hotel, ließ mich genüßlich in den Botschafter-Cadillacs und -Rolls-Royces zur Markthalle chauffieren, um einzukaufen. Ich hatte die Nationen an den Küchen ihrer Botschaften einzuschätzen gelernt, an dem runden Herd der Franzosen, der vollmechanisierten Einrichtung der Amerikaner, der unendlichen Kästchen- und Schübenwirtschaft der Schweizer – und doch war der Höhepunkt dieser Entwicklung für mich die Einladung einer Fluggesellschaft, ihr für die Vorstellung der jeweiligen internationalen Reiseziele auf Pressekonferenzen das passende Menu dazu zu zaubern. Es war der Anschluß an die Touristik, die für mein Gefühl heute mehr zur Völkerverständigung beiträgt als die Diplomatie, und damit die Möglichkeit, meine oft in jugenhafter Unbekümmertheit gefaßten Ideen von den einzelnen Länderküchen durch Reisen in eigener Anschauung zu untermauern. Die erdachte Formel mußte bestätigt werden wie einstmals die Einstein'sche Theorie, mit Verlaub zu sagen – mit dem Unterschied zu Einstein, dass ich mich mehrfach gründlich zu korrigieren hatte. Aber die Idee erwies sich als richtig – die Küchen der Völker, präsentiert nach meiner Art.

So, wie Sie es auch in Ihrer Küche nachempfinden können, möchte ich nun mit Ihnen auf likullische Reise gehen. Und damit gleich in Finnland bleiben, dem Land, das mir inzwischen zur zweiten Heimat geworden ist, dem Land, in dem es begann...

Châteaubriand

"Diplomaten Art"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 1000 Gramm Rinderfilet, Mittelstück, gut abgehangen, pariert,
- 100 g fetten Speck, in dünne Scheiben geschnitten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Küchengarn,
- Öl,
- verschiedene Gemüse, je nach Jahreszeit, besonders geeignet sind: Karotten, Sellerie, Blumenkohl, weiße Rüben, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Petersilienwurzeln, Blattspinat, Schwarzwurzeln, Spargel, Romanesco, Broccoli.

ANRICHTEN:

Rinderfilet in dicke Scheiben schneiden, anrichten und mit den Gemüsen umlegen.

Mit Madeirasauce und gebackenen Kartoffel servieren.

WIE MAN'S MACHT:

- Rinderfilet würzen, mit den Speckscheiben umwickeln, mit Küchengarn festbinden.
- In heißem Öl von allen Seiten kurz anbraten und bei 180 Grad circa 40 bis 45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen
- Mehrmals wenden und mit dem Bradfond übergießen. Fleisch soll rosa gebraten sein.
- Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, Küchengarn und Seckscheiben, die ein Ausdrocknen verhindern haben, entfernen.
- Fleisch in Alufolie wickeln und bis zum Servieren warm halten.
- Vom vorbereiteten Gemüse, es sollen mindestens vier verschiedene, farblich abgestimmte Sorten sein, jeweils 250 g einzeln kochen, würzen, in Butter schwenken, mit gehackten Kräutern bestreuen und warm stellen.

Crêpes

"Zuzette"

WAS BRAUCHEN WIR

FÜR 4 PERSONEN :

- 250 g. Weizenmehl, gesiebt • 100 g. Puderzucker, gesiebt
- 6 ganze Eier, • 0,75 Liter Milch • abgeriebene Zitronenschale
- Butter zum Ausbacken.

WIE MAN'S MACHT:

- Mehl mit Milch, Eier, Zucker und Zitronenschale gut durchschlagen. Sollten sich Klümpchen gebildet haben, den Teig durch ein Sieb gießen.
- Kleine hauchdünne Crêpes (Eierkuchen) von circa 15 cm. Durchmesser backen.

WAS BRAUCHEN WIR – ZUM FLAMBIEREN

- 3 Orangen • 1 Zitronw, • 10 Zuckerwürfel • 50 g. Zucker
- 4 cl. Cognac • 50 g. Butter.

WIE MAN'S MACHT:

- Orangen und Zitronen gründlich waschen, mit den Zuckerwürfeln abreiben bis sich diese völlig mit dem Aroma vollgesogen haben. Früchte auspressen. Butter in einer Flambierpfanne erhitzen, Zuckerwürfel und Zucker zugeben schmelzen lassen, mit Orangen – und Zitronensaft ablöschen, unter Rühren etwas einkochen. Grand Marnier oder Cointreau beifügen.
- Crêpes erst zur Hälfte und dann zu einem Viertel einschlagen und in der Fruchtsaft-Zucker-Alkoholmischung kurz erwärmen, einige Male wenden damit die Flüssigkeit in die Crêpes einziehen, dann den erwärmten Cognac darüber gießen, flambieren bis der Alkohol völlig verdunstet ist.

TIPP: SOFORT SERVIEREN!

Diese süße Köstlichkeit wurde vor ca. 100 Jahren ursprünglich dem damaligen Prinzen von Wales erstmals serviert und gewidmet worden, der diese Ehre dann aber an seine Begleiterin, die schöne Pariser Midinette Suzette, weitergab und seitdem heißt sie "Crêpes Suzette".

Kalbsrückenstek

"Ambassador"

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN :

- 4 Kalbsrückensteaks, je 200 g. schwer • Salz, gemalener Pfeffer
- 12 frische Jakobsmuscheln • 0,125 Liter Saure Sahne • 1 kleiner Bund Blatt Petersilie, fein gehackt • 40 g. Kräuterbutter • 12 - 16 Stück, getrocknete, eingeweichte und gegarte Morcheln • Salz, gemahlener Pfeffer.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DIE SAUCE "AMBASSADOR"

- 0,375 Liter Weißwein • 4 cl. Estragonessig, • 4 Schalotten, fein gewürfelt • 6 Eigelb • 50 g. Krebsbutter, zerlassen • 150 g. warme geklärte Butter • Salz, gemahlener Pfeffer • Saft von einer Zitrone • klein gehackte eingelegte Estragonblätter • 1 cl, Whisky.

WIE MAN'S MACHT:

- Die saure Sahne mit der Petersilie mischen. Jakobsmuscheln mit Rogen aus der Schale lösen, in der sauren Sahne 6 Stunden marinieren.
- In die Kalbsrückensteaks seitlich eine Tasche einschneiden, mit Kräuterbutter ausstreichen.
- Jakobsmuscheln abtropfen, abtrocknen und in die Tasche legen.
- Die Hälfte der Morcheln in Stücke schneiden und zwischen die Muscheln stecken.
- Für die Sauce Weißwein und Essig mischen und erhitzen, Schalottenwürfel in der Wein-Essigmischung 15 Minuten garen.
- Die entstandene Reduktion in eine Metallschüssel oder Schneekessel passieren. Schüssel mit der Reduktion auf ein Wasserbad setzen, Eigelb unter die Reduktion rühren. Langsam die Kräuterbutter und die geklärte Butter unterrühren. Estragonblätter zufügen und die Sauce cremig aufschlagen.

TIPP: Darf nicht zu heiß werden – Gerinnungsgefahr.

- Die restliche Morcheln feinhacken, mit dem Whisky in die Sauce geben.
- Steak würzen, von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten fertig garen.
- Steaks mit der Sauce servieren.



iStock™
Credit: SMar

Crêpe Zuzette zu einem Viertel einschlagen

Die finnische Küche

*Aus Seen & Wäldern
auf den Teller*



iStock™
Credit: ezoom

Krebse in Karelien und wie Heimatliebe durch den Magen geht

Herra Jumala! – das ist auf Deutsch: Himmlischer Vater! –" rief der Tourist Aksel Saarinen aus Jyväskylä plötzlich mitten in Paris aus, „hätte ich doch nur ein Stück vom guten warmen Kalaukko!“ Das ist eine finnische Geschichte, die wahr sein muß, weil sie so echt ist.

Denn sie kennzeichnet nicht nur die Einsamkeit des Finnen in seiner Sprache und seinem Gefühl, sondern auch seine Heimatbezogenheit und die symbolische Rolle der finnischen Nationalküche darin. Kalakukko, wörtlich übersetzt Fisch-Hahn, ist ein Kuchen aus Brotteig, gefüllt mit en sprottenähnlichen „Muiko“-Fischen aus dem Bottnischen Meerbusen, Schweinefleisch, Schinken und Rote Rüben; *Rezept auf Seite XXX* man genießt ihn zu kalter Milch oder warmer Brühe. Mahlzeit!, werden Sie sagen, bis Sie es zum erstenmal gegessen haben. Dazu ist allerdings die kleine Reise nach Finnland hinauf erforderlich, denn wie so vieles Typische aus der Nationalitätenküche lässt sich dieses Gericht eigentlich nur am Ursprungsort genießen, wo von den frischen Zutaten bis zu den klimatischen Umständen alles „stimmt“. Und in Finnland ist fast alles anders als bei uns.

Ich habe den Kalakukko zum erstenmal zaghaft gekostet, als ich mich seinerzeit bei Helsinki als Tomatenpolierer betätigte. Die Gärtnersleute aßen ihn fast jeden Tag, und ich habe lange gebraucht, um hinter seinen Wohlgeschmack zu kommen. Die marinieren Pilze haben dabei geholfen. Andererseits: die Sikka, die es dort alle zwei Tage gab, schmeckt mir noch immer nicht –Buchweizengrütze mit Preiselbeeren. Immerhin habe ich mit der Kochkunst der Gärtnerin, ganz unbewußt, Grundlagenforschung über die finnische Küche betrieben.

Finnland, so weisen Landkarte und Statistik aus, ist umgeben und durchsetzt vom Wasser: 4500 Kilometer lang ist seine Küste, fast 70000 Süßwasserseen gibt es im Landesinneren, und aus Meer und See gewinnen die Finnen in idealster Ergänzung Fische und Schalentiere. 71 Prozent der Bodenfläche Finnlands, das übrigens anderthalbmal so groß ist wie die Bundesrepublik, sind bestanden von riesigen Wäldern, in denen noch Elch und Bär daheim sind, in deren Schatten die Pilze wachsen wie die Schwammerln und in denen es eine verwirrende Vielfalt von Beeren und Wurzeln gibt. Auf den 13 Prozent des Landes, die landwirtschaftlich genutzt werden, gedeihen Roggen und Buchweizen, Kartoffeln, Rüben und Weidegras.

So wächst dem Finnen, oder besser: der Finnin, der Küchenzettel buchstäblich zu. Mit der bedächtigen Hand ihres Stammes – die Finnen sind wie ihre Brüder, die Esten, und ihre Vettern die Ungarn, vermutlich von hunnischer Herkunft – bereitet sie die Speisen auch auf möglichst natürliche Weise zu. Frischer Lachs, auf Holzkohlen gegrillt, dazu grobes Bauernbrot; Uutispuuro, ein Brei aus frischem Roggen mit Weizen und grünen Erbsen; Rentierfleisch, auf schwelendem Torffeuer geräuchert – die raffiniertesten Einfälle der französischen Küche übertreffen nicht den Wohlgeschmack dieser einfachen Genüsse. Freilich, das obligatorische Glas Milch dazu ist für den bayerischen Chronisten ein kaum zu verschmerzendes Handikap.

Ergänzungen dringen über oft versetzte Grenzsteine: der Einfluß der mehr oder minder geliebten großen Nachbarn, von denen Finnland umsichtig jahrhundertlang besetzt gehalten war, ist spürbar. Russisch sind die Piroggen, der Borschtsch, der Wodka auf dem Tisch der Finnen, schwedisch oder doch mit Schweden gemeinsam das Ritual des Krebsessens in den hellen Nächten des Mittsommers.

Ich habe es in Karelien erlebt, in der Gegend von Joensuu, der seit 1944 zwischen Rußland und Finnland zweigeteilten Waldprovinz am Ladogasee. Die Landbewohner dort schöpfen aus mythischen Gemüsstiefen, sie sind schwerblütiger als die modernen Südfinnen, die sie darum auch spöttisch die „Tiroler Finnlands“ nennen. Schon am Tag dekorieren sie dort die Häuser mit Tüchern und Lampions

in der Farbe des Krebses: Rot. Und wenn die Sonne ein bisschen dämmrig wird, um neun oder zehn in der Nacht, legen sie unter Beschwörungen die Reusen aus, während sich die Häuser schon mit dem herben Geruch des Dills aus der kochenden Krebsbrühe füllen. Kaum dass der Krebs geerntet ist, versammeln sich Gäste in der Sauna zur Reinigung vor dem feierlichen Mahl, das schließlich kurz vor Mitternacht in großem Ernst vollzogen wird: Krebs aus der heißen Dillbrühe *Rezept auf Seite XXX* und viel Schnaps, Koskenkorva. Genuß und Genugtuung in einem Zeremoniell, das mich lehrte, wie weit bei den Finnen auch die Heimatliebe durch den Magen geht.

Diese gewiß schwierige Einstellung auf eine Formel zu bringen, die Sie in ihrer eigenen Küche nachvollziehen können, hab ich in den beiden Rezepten für Sie versucht.

"Kalakukko"

Finnisches Fischbrot

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 6 - 8 PERSONEN

FÜR DEN BRODTEIG:

- 450 Gramm Weizenmehl, Type 550 • 150 g. Roggenmehl, Type 1150
- 0,4 Liter lauwarmes Wasser • 1 cl. Essig • 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker • 1 Prise Salz • 1 bis 2 Eigelb zum Bestreichen.

FÜR DIE FÜLLUNG

1000 Gramm grätenfreies Fischfilet, z.B. Kabeljou, Rotbarsch, Dorsch, Heilbutt oder Seelachs • Saft von 2 Zitronen • Salz • gemahlener schwarzer Pfeffer • 400 Gramm Räucherspeck oder Schweinebraten in dünne Scheiben geschnitten • 400 Gramm rote Bete, in dünne Scheiben geschnitten.

WIE MAN'S MACHT:

- Für den Brotteig die Trockenhefe mit dem Zucker und 4 bis 5 El. vom lauwarmen Wasser verrühren. Die Mehlsorten sieben, die Hefe, das restliche Wasser, Salz und Essig beifügen und zu einem glatten Teig verkneten.
 - Teig mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort "gehen" lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
 - Fischfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.
 - Den Brotteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen.
 - Die Fischstücke nun mittig, abwechselnd und schichtweise mit dem Speck oder dem Schweinebraten und rote Bete aufschichten, dabei aber die Ränder freilassen so dass genügend Brotteig übersteht um den Teig darüber klappen zu können.
 - Form soll wie ein Brotlaib aussehen.
 - Ränder mit einer Gabel fest andrücken.
 - "Kalahunke" mit verquirtem Eigelb bestreichen, auf das Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 3 bis 4 Stunden backen.
 - "Kalahunke" immer wieder mit zerlassener Butter bestreichen.
 - Zun Servieren eine Öffnung in den "Kalahunke" schneiden, die Füllung und die Kruste aufteilen.
- Dazu gibt's natürlich Koskenkorva, einen klassischen finnischen Wodka.

Krebs

in Dillsud

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 6 -8 PERSONEN:

- 5 Kilo lebende Flusskrebse,
- Salz,
- In einem sehr großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Krebse nach und nach in Teilmengen kopfüber und gleichzeitig hineingeben,
- Zugedeckt ca. 1 Minute kochen,
- Krebse herausnehmen, in eine Schüssel geben,
- 3 Zitronen, in Scheiben geschnitten,
- 100 g. Zucker
- 2 Bund Dill, vorzugsweise mit Dillkronen gehackt,
- 1 Bund Blattpetersilie, gehackt,
- 120 g. grobes Meersalz,
- Lorbeerblätter,
- Pfefferkörner, zerdrückt,
- 1 Liter Weißwein oder Bier.

WIE MAN'S MACHT:

- 9 Liter Wasser mit dem Wein oder dem Bier, den Zitronenscheiben, Zucker, Dill, Petersilie, Meersalz und den Gewürzen aufkochen.
- Krebse hineingeben, 10 Minuten sieden lassen.
- Die Krebse im Sud lauwarm abkühlen lassen und servieren.

Wirsingroulade

mit Dorschfilet

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 800 g. Dorschfilet,
- 1 Kopf jungen Wirsing, Struk ausschneiden, Blätter einzeln abnehmen,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Zitronensaft,
- 50 g. Senf,
- 0,5 Liter Sahne,
- 1 Ei,
- 100 g. Butter,
- 2 Schalotten, sehr fein gewürfelt,
- 2 cl. Noilly Prat*,
- frischer Dill, gehackt.

* Noilly Prat: Traditioneller Wermut aus Frankreich, der wegen seines besonderen Aromas gern zum Kochen (zum Beispiel für das Verfeinern von Soßen) verwendet wird. Noilly Prat wird aus ausgewählten südfranzösischen Weißweinen hergestellt und reift in Eichenfässern.

Was ist vergleichbar mit Noilly Prat?

Roter Vermouth

Carpano Antica Formula.

Lustau Red Vermouth.

Noilly Prat Rouge.

Cocchi Storico Vermouth di Torino.

La Quintinye Vermouth Rouge.

WIE MAN'S MACHT:

- Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abdrocknen und ausbreiten,
- vom Dorsch 4 Filets von jeweils 100 Gramm schneiden, würzen, mit Zitronensaft beträufeln,
- restliche Fische mit Ei und der Hälfte der Sahne pürieren, Würzen.
- Wirsingblätter auslegen, mittig mit Fischfarce bestreichen, Gewürzte Fischfilets auslegen, mit Fischfarce bestreichen.
- Wirsingblätter einrollen. Gut festdrücke.
- In einem Bradgeschirr Butter zerlaufen lassen, Schalottenwürfel anschwitzen.
- Wirsingrouladen einlegen und bei 220 Grad bei ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen, warmstellen.
- Den Senf in das Bratfett einrühren, mit Sahne und Noilly Prat auffüllen, etwas reduzieren, Dill einstreuen, abschrecken.
- Sauce beim Anrichten über die Wirsingrouladen gießen.



iStock™
Credit: ulkan

Flusskrebse gekocht

Eine spröde Geliebte

Russland – *Lenigrad*



Eine spröde Geliebte, oder die Hochzeitsreise nach Leningrad

Die russische Küche ist wie eine spröde Geliebte: sie erschließt sich einem spät, dann aber mit um so größerer Leidenschaft.

Mir erschloß sie sich an einem Dezemberabend vor sieben Jahren, nach dem sechsten Wodka in einem ukrainischen Hafenlokal von Leningrad, und dann brachte ich die ganze Nacht mit ihr zu. Ich werde sie nie vergessen, diese raffinierte Naive, säuerlich Kühle und lodernd Heiße, diese Sanfte und Verschlagene, die Kaiser und Kutscher ebenso in ihren Bann gezogen hat wie Kommunisten und Kolchosniki.

Wir waren, mein Freund Pertti Asikainen und ich, über die 1963 zum erstenmal geöffnete „Schnapsgrenze“ zwischen dem trockenen Finnland und dem feuchten Rußland nach Leningrad gekommen, weil ich das Festmenü in der finnischen Botschaft anlässlich des Unabhängigkeitstages bereiten sollte. Das 3000-Betten-Hotel „Oktobrskaja“ gegenüber dem Moskauer Bahnhof hatte uns aufgenommen; ein Touristenhotel, ziemlich leer um diese Zeit, mit einer Bar, in der eine einheimische Band im gepflegten Glenn-Miller-Stil westliche Pflichtübungen machte: ein Umstand, der uns sofort auf die Straße trieb, etwas Landestypisches zu suchen. „Ah Folklore“, konstatierte der erstbeste Taxifahrer und brachte uns über ein Gewirr von Brücken und Kanälen zum Hafen, in eine wahrhafte Kneipenstraße, wo auf Pfahlbauten nebeneinander lauter hölzerne Lokale mit dem Namen der Unionsrepubliken stehen: „Grusinia“, „Usbekistan“, „Kasachstan“. Wir entschieden uns für „Ukraina“.

Es war ein kleiner, überfüllter, von beißendem Tabaksqualm durchzogener Raum. Wir zwängten uns an ein Tischchen mit zwei freien Stühlen und warteten – eine halbe Stunde lang vergebens, während uns keiner der Kellner eines Blickes würdigte, die Gäste in der Nachbarschaft aber mit offenbar steigendem Interesse unserer deutsch geführten Unterhaltung zuhörten. Auf einmal schob ein Kellner einen großen Servierwagen an unseren Tisch und begann auszubreiten: Stör, Kaviar, Butter, Wurst, marinierte Äpfel, saure Pilze, mehrere Sorten Brot, zwei oder drei Flaschen Wodka, Mineralwasser, Zigaretten der Marken „Laika“ und „Sputnik“ uns gingen die Augen über! Darauf Pertti auf russisch zum Ober: „Das haben wir gar nicht gestellt!“ Der Ober, mit dem Arm ins Lokal weisend, in perfektem Deutsch: „Natürlich, Sie nicht – aber Ihre Freunde hier alle!“ Und „die Freunde alle“ standen vergnügt grinsend auf und prosteten uns mit Wodka zu. Nach dem sechsten „Sto-Gram“-Glas überfiel uns das Bedürfnis, etwas zu essen, etwas Kräftiges zu essen. Es erschien Mischa, der Koch, und empfahl: „Pfefferfleisch, ukrainiski, mit alle Wirrze von Cheimat“ Im stummen Einverständnis folgte ich ihm in die Küche.

So etas hatte ich noch nie gesehen. Mischa nahm offenbar lange abgehangenes Rindfleisch aus einem Metallkorb, schnitt es mit einem Eisendraht anstelle eines Messers in Stücke, brachte allerlei Gewürze aus gerollten Zeitungsblättern zum Vorschein, holte Öl und eine rahmähnliche Flüssigkeit in undefinierbaren Gefäßen aus verborgenen Ecken hervor und zauberte daraus ein Gericht von einem so feinen und würzigen Wohlgeschmack, dass ich die ganze Schüssel allein aufaß. Ich musste es auch, denn Pertti hatte inzwischen mit unseren russischen Freunden draußen weitergetrunken und war keiner menschlichen Regung mehr fähig – außer den beiden Worten, die er in regelmäßigen Abständen mechanisch hervorstieß: „Na sdarowie!“

So wurde es eine höchst anregende Nacht, die damit endete, dass ich im Hotel „Oktobrskaja“ auf den falschen Knopf am

Lift drückte und zusammen mit dem schnarchenden Pertti zwischen zwei Etagen in der Kabine aushaaren mußte, bis uns im Morgengrauen ein Mechaniker befreite. Die russische Küche ist wie eine spröde Geliebte.

Sie ist, zwischen den Sakuskij und dem Kulitsch, mit Kascha und Kapusta, Wodka und Samowar, die natürlichste, die unverfälschteste Küche Europas – das spürt man am besten, wenn man eines jener köstlichen, „Bublitsch“ genannten Brötchen heiß aufbricht und den reinen Weizengeschmack dieses Gebäcks schnuppert. Diese Küche hat dem internationalen Speisezettel das Bœuf à la Stroganoff beschert und das Schaschlik, das eigentlich aus den Wirbelstücken der georgischen Fettschwanzhammel besteht. Und die Piroschki, diese feinen Pasteten zur Suppe, mit Hackfleisch oder Kohl oder Reis und Ei gefüllt. Meine persönlichen Leibspeisen aus diesem Teil der Erde aber sind „Blini“, zarte, fast fettlos gebratene Pfannkuchelchen, mit Kaviar und Sauerrahm gefüllt, und die „Pascha“, eine süße Fastenspeise aus ungekochtem, geformten Quark mit Safran, Mandeln und Rosinen: Gerichte freilich, die viel Erfahrung erfordern und einen Haufen Arbeit machen. Lieber erzähle ich Ihnen noch von einem Rezept, das von meiner Hochzeitsreise stammt.

Sie führte mich, vier Jahre nach dem „Schlüsselerlebnis“ am Hafen, wiederum nach Leningrad – in ein zum Jahrestag der Oktoberrevolution total überfülltes Leningrad, das nur in der „Valuta-Bar“ noch ein bisschen Platz bot (einem Lokal also, das nur westliche Währung in Zahlung nimmt und den Einheimischen deswegen versperrt bleibt). Vor der Bar standen Dutzende junger Russen, die alles mögliche – und vor allem Bernstein – zum Tausch gegen Devisen anboten, nur um mit einem Whisky oder einem Cocktail drinnen den Hauch der großen, weiten Welt verspüren zu können. Ich wollte ihren Bernstein nicht und bot statt dessen: Drinks für originelle Rezepte. Der große Erfolg dieses Angebots war ein junger Kaukasier – dieser Volksstamm bringt traditionell die besten Köchinnen Rußlands her-

vor –, der mir für zwei Martini Cocktails (Gegenwert acht Mark) das Rezept für meine weitaus erfolgreichste Suppe aufschrieb. Ich habe sie „Kaukasische Bauernsuppe“ genannt und ein klein bisschen auf westliche Art zurecht gekocht. Sie muss ja schließlich auch den Martinis Ehre machen.

Apropos Cocktail: in Rußland trinkt man gerade so gern wie man ißt, quer durch alle Völker, Kasten und Bildungsgrade – wenigstens in der Küche herrscht in der Union wirkliche Demokratie. Das einschlägige Sprichwort müsste dort lauten: „Dummheit und Intelligentsia fressen und saufen!“ Warum dann die Russen nicht dicker sind als andere Leute?

Fragen Sie Radio Eriwan.

Doch was mir aus dieser Zeit am besten in Erinnerung geblieben ist – manchmal schmecke ich’s noch richtig auf der Zunge, ist Bigosch, eins der alten überlieferten bäuerlichen Rezepte.

Dieses Rezept verriet mir ein russischer, aber gut deutschsprechender ehemaliger Oberst, der wohl eigentlich ein Pole war und vielleicht darum sich so als hundertprozentiger Russe gab und den ich im Kaukasus kennenlernte.

Bigosch ist für mein Verständnis die höchste Veredelung dessen, was früher, wahrscheinlich auch heute noch, in Russland das wichtigste Grundnahrungsmittel ist – das Weißkraut.

Die deutschen Armeen haben es unter dem russischen – polnischen Namen „kapusta“ von der Weichsel bis nach Sibirien kennen und fürchten gelernt. Der Kohl war, wie mir mein mir freundlichst zugetaner Oberst verriet, auch bei der deutschen Wehrmacht ungeheuer beliebt, freilich nur bei denen, die den Küchenzettel machten und selber meist besseres aßen.

Da wurden die Kohlblätter dann mit viel Kümmel gekocht (wegen der Verdauung!) und das daraus fabrizierte Gericht hieß bei den Soldaten infolgedessen „Fußlappen mit Flöhe“

Nun, das Bigosch das ich mit dem Oberst zubereiten konnte war weit entfernt von solch „kulinarischem“ Elend.

Wir haben reichlich frisches Weißkraut und Sauerkraut mit Schweinefleisch, mageren Räucherspeck und Knoblauchwurst vorbereitet. Kraut und Fleisch sollen sich etwa die Waage halten. Dann gab der Oberst noch getrocknete Pilze, Zwiebeln, rote Paprikaschoten und jede Menge Gewürze zu, vor allem Paprika und zerdrückten Knoblauch. Ausserdem Tomatenmark, Fleischbrühe und etwas Wein zum Abrunden des Geschmacks.

Ich kann Ihnen versichern das schmeckt einfach nur gut und ist eine Gaumenfreude ohnegleichen. Und hat so garnichts mit dem Kohl der einfachen Soldaten gemein.

Aber russische Obristen haben sich's halt nie schlecht gehen lassen.

Überhaupt ist ja ein bisschen schade, dass die Küchen des Ostens soweit weggerückt sind und man ist heute eher geneigt, das kaum zur Kenntnis zu nehmen was „die da drüben“ essen.

Bigosch

nach Obristen Art

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 8 PERSONEN:

- 6 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt,
- 500 Gramm Schweinefleisch aus der Keule ohne Schwarte, in Würfel geschnitten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Paprikapulver, Majoran,
- 300 Gramm Räucherspeck, gewürfelt,
- 500 Gramm Knoblauchwurst, in Scheiben geschnitten,
- 800 Gramm frisches Weißkraut, in dünne Streifen hobeln,
- 500 Gramm Sauerkraut,
- 3 rote Paprikaschoten, entkernt, in grobe Würfel geschnitten,
- 20 Gramm getrocknete Pilze, geschnitten, eingeweicht,
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren,
- 100 Gramm Tomatenmark,
- Öl zum Anbraten,
- Fleischbrühe zum Auffüllen,
- Rotwein zum Abrunden des Geschmacks.

WIE MAN'S MACHT:

- Schweinefleisch würzen, in Öl von allen Seiten anbraten.
- Zwiebeln, Räucherspeck, Knoblauchwurst, Paprikaschoten und Pilze zugeben.
- Weißkraut und Sauerkraut unterrühren, Gewürze und Tomatenmark beifügen.
- Einige Minuten schmoren, mit Fleischbrühe und Rotwein bedecken.
- Zugedeckt circa 2 Stunden bei niedriger Temperatur und öfterem Umrühren und
- im Ofen garen. Falls erforderlich Brühe und Rotwein nachgießen.

Boeuf

„Stroganoff“

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 800 Gramm Rinderfilet, gut abgehungen, in 1 cm. breite Streifen geschnitten,
- Öl zum Anbraten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 2 bis 3 Schalotten, fein gewürfelt,
- 200 Gramm frische Champignons, in Scheiben geschnitten,
- 10 Gramm edelsüßen Paprika,
- 0,7 Liter Kalbsfond oder Kalbsjus,
- 0,2 Liter Rotwein,
- 200 Gramm Creme fraiche,
- 1 marinierte rote Bete in Streifen geschnitten,
- 2 Essiggurken, in Streifen geschnitten,
- 50 Gramm Dijon Senf,
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt,

WIE MAN'S MACHT:

- Filetstreifen in Öl **kurz und scharf** anbraten. Fleisch soll innen noch blutig sein. Filetstreifen herausnehmen. Salzen, pfeffern, warm stellen.
- Im Bratfett die Schalotten und Champignons goldbraun braten. Paprika einstreuen, kurz mit-schwitzen, mit dem Kalbsfond oder der Kalbsjus und Rotwein ablöschen.
- Bei reduzierter Hitze einige Minuten köcheln.
- Dann Creme fraiche, rote Bete, Essiggurken, Dijon Senf und gehackte Petersilie unterrühren.
- Abschmecken, die Rindfleischstreifen mit dem abgesetzten Bratensaft zugeben. Falls erforderlich mit etwas Mehlbutter binden.
- Das Fleisch in der Sauce nicht mehr kochen.

Dieser russische Rindfleischklassiker ist nach der Nowgoroder Kaufmannsfamilie Stroganoff benannt Die Familie wurde für ihre Verdienste um die Erschließung Sibiriens in den Adelsstand erhoben. Das Gericht wurde wohl erstmals im Rahmen eines Kochwettbewerbs Ende des 19. Jahrhunderts in Petersburg vorgestellt und wird seitdem in unzähligen Varianten weltweit zubereitet.

Lesnyje

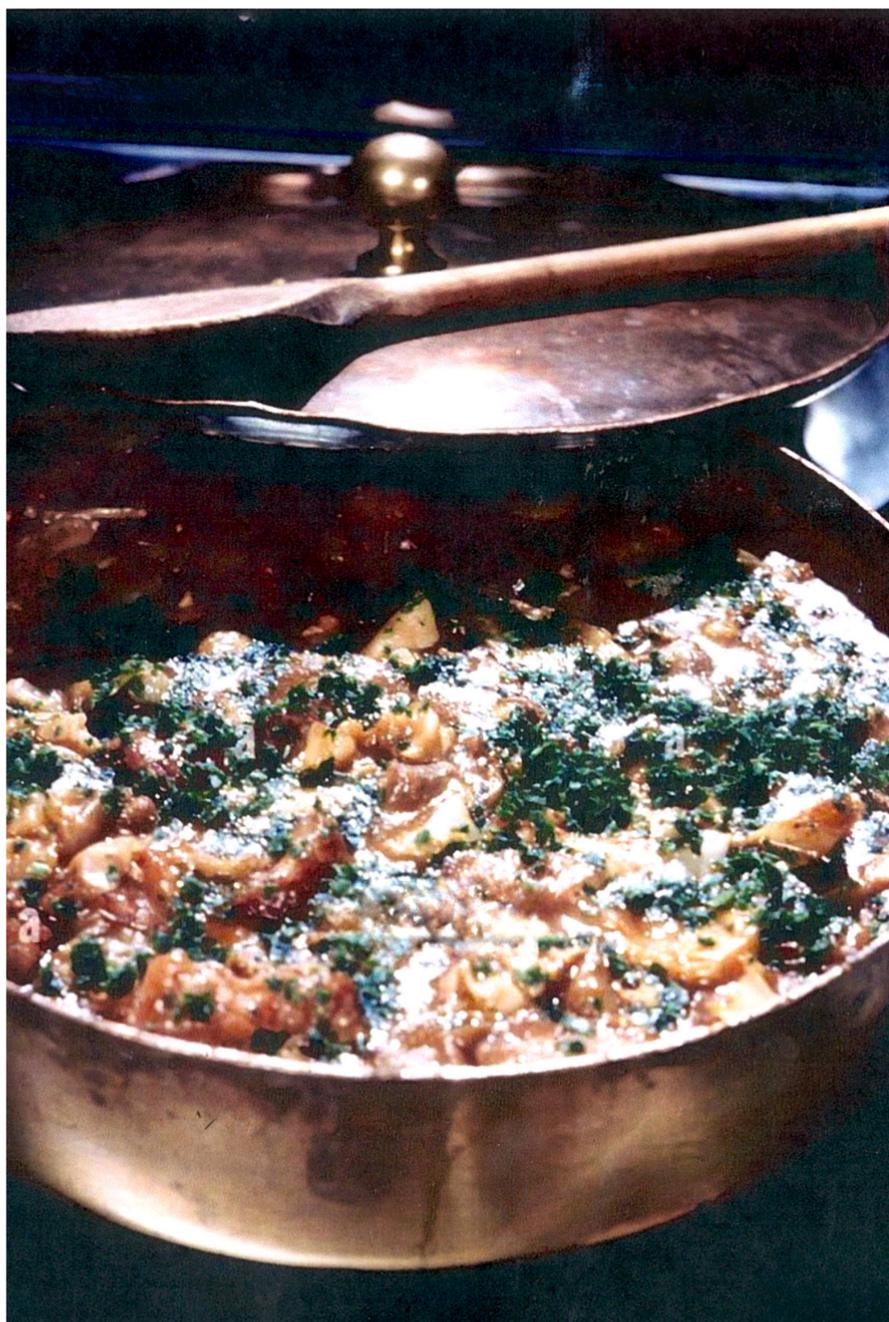
Süß – sauer

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 1000 Gramm geputzte und geschnittene Waldpilz, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Rotkappen, Maronen, Waldchampions, Parasol,
- 1 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe,
- 0,1 Liter Rorweinessig,
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten,
- Grünes von einer Lauchstange,
- 50 Gramm Rauchspeck, in feine Würfel geschnitten,
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt,
- 1 Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten,
- 100 Gramm Zucker,
- 2 Lorbeerblätter,
- Wacholderbeeren, Salz, gemahlener Pfeffer,
- Öl zum Anbraten,
- Sauerrahm.

WIE MAN'S MACHT:

- Speck, Zwiebelwürfel und Gemüsewürfel anschwitzen, Pilze zugeben, würzen.
- Brühe aufgießen und die Hälfte vom Essig, Gewürze beifügen und circa 30 – 40 Minuten köcheln.
- Restlichen Essig zufügen, abschmecken, gehackte Kräuter unterrühren, anrichten.
- Einen Löffel Sauerrahm obenauf geben.



Lesnyje griby "Süß - sauer"

Eine Region zum Kosten & Staunen

Frankreich – *das Elsaß*



Als wir nach Frankreich zogen, oder Champagner im Sauerkraut

Also zuerst hat sich, 1648, Frankreich das Elsaß einverleibt. Nach längerer Pause – die Deutschen kriegten ihr Nationalgefühl mit Verspätung, dann aber gleich mit Gewalt – wurde das Elsaß, 1871, dem Deutschen Reich einverleibt. 1918 wurde es der Republik Frankreich einverleibt, 1940 wiederum dem inzwischen zu „Großdeutschland“ avancierten Nachbarstaat. Endlich, 1945, hat sich Frankreich das Elsaß erneut einverleibt. Und damit soll Schluss sein mit dem politischen Mißbrauch dieser harmlosen Vokabel. Ich jedenfalls habe mir im Elsaß am liebsten Gänseleberpastete, Sauerkraut und Riesling einverleibt.

Grenzlande sind immer interessant, auch was ihre Küche betrifft, und das Elsaß vor allem. Hier sind die Früchte einer besonders gesegneten Landschaft, Wein, Korn, Tabak, Hopfen und wertvolles Vieh, von zwei ganz widerstreitenden Denk- und Geschmacksweisen so lange hin- und her interpretiert worden, bis sie die höchste Spitze erreichten. Das konnten nur wirkliche Genießer sein, die derbe alemannische Bauernküche und gallisches Geschmacksraffinement so köstlich zusammen schnalzen ließen – und so ist das Land zwischen Rhein und Vogesen zu einer der großen gastronomischen Provinzen Frankreichs geworden. Für meinen persönlichen Geschmack sogar die größte.

Es war wahrscheinlich die schwärzeste Nacht, die ich je erlebt habe. Fessenheim, zwischen Breisach und Basel, im Oktober 1968. Das Unwetter jedenfalls, das etwas später in dieser Nacht vom Himmel herunterging, war das schwerste am Oberrhein seit Menschengedenken.

In dieser dunklen Nacht schritten wir zu dritt westwärts vom Rheinufer auf der Landstraße aus, dorthin, wo wir das Dorf

Fessenheim vermuteten. „Als wir nach Frankreich zogen, wir waren unser drei...“ sang Kurt Hepperlin, der Schauspieler, laut und zutreffend vor sich hin. Aber Heinrich Firmbach, der Kapitän – wir waren mit ihm und seinem Motorschiff „Frankenland II“ von Würzburg mainauf- und danach rheinabwärts gefahren, um der Binnenschifffahrt unsere Reverenz zu erweisen: der Kapitän also unterbrach ihn und meinte, deutsche Soldatenlieder wären hier wohl nicht so besonders beliebt. Es sollte sich zeigen, dass er unrecht hatte.

Inzwischen waren wir, ohne es überhaupt zu bemerken, im Dorf angekommen. Erst als ich über ein ausgestrecktes Bein stürzte und danach dessen Besitzer ertastete, fanden wir uns wieder zurecht: Elsässer Bauern saßen in vollkommener Dunkelheit auf der Erde vor ihren Häusern und warteten auf das Wetter. „Guede Obend“, wünschte uns der Besitzer des verhängnisvollen Beins in seinem kehligen Deutsch, und wies uns ein: „De beschte Wei, de gibsch beim Schwei!“ Etwas weiter im Dorf fand sich dann auch die Andeutung einer Straßenbeleuchtung, und mit den ersten Regentropfen langten wir gerade noch im Wirtshaus des Monsieur Gerard Schwein an (kein ungewöhnlicher Name in den Kreisen zwischen Münchhausen und Blödelsheim).

Monsieur Schwein – man musste von der Dorfstraße drei Stufen zu ihm hinuntersteigen – schenkte einen vorzüglichen Riesling aus, einen und dann gleich noch einen. Die Männer im Lokal, die bei unserem Eintritt verstummt waren, betrachteten das sichtlich mit Wohlgefallen, rückten langsam näher. Aus einer Musikbox erscholl, etwas kratzend, ein Männerchor: „Wer hat Dich, Du deutscher Wald...“. Ein weiterer Riesling. Stimmung kam auf, und Appetit. Monsieur Schwein erbot sich zur Herstellung eines „Backoffe“, eines Brühtopfes aus Schwein und Hammel, mit Kartoffeln und Zwiebeln – da tat es einen Donnerschlag, der Männerchor stellte jaulend seine Tätigkeit ein, das Licht erlosch.

Natürlich, das Unwetter war losgebrochen. Wie schwer es war, wurden wir erst gewahr, als wir unten schließlich bis zu den Fußknöcheln im Wasser saßen, oben aber standhaft beim Riesling blieben (die Sortenreinheit der Weine, die im Elsaß so selbstverständlich ist, erhöht die Bekömmlichkeit sehr). Außer dem Wein und ein paar Bissen Brot gab es nichts in jener Nacht, denn Gerard Schwein war zufällig auch noch der Ortskommandant der Feuerwehr und infolgedessen sehr beschäftigt. Kaum, dass er uns zwischen den Einsätzen ein paarmal Riesling nachreichen konnte, im vollen Ornat mit goldenem Helm und umgeschnallt. Doch das Elsaß hat sich mir damals beinahe mehr erschlossen als später etwa in den berühmten „Armes de France“ in Ammerschwyr. Und billig war es obendrein.

Aber die wichtigste Erfahrung war doch, dass man nach der großen Flut, gegen Vier Uhr morgens, zusammensaß unter den verstaubten Veteranenbildern an der Wand, mit der französischen Montur angetan, und gemeinsam sang. Nein, nicht „Als wir nach Frankreich zogen“, aber „O du schöner Westerwald“, was ja schließlich aufs gleiche herauskommt. Nationale Empfindungen waren dabei nicht im Spiel. Aus den inbrünstigen Stimmen der Sänger sprach neben der Freude über das ausgestandene Malheur lediglich die Qualität des Weins. Und: das unverdorbene Gemüt eines Volksstammes, der es als erster gewagt hat, ganz gewöhnliches Sauerkraut mit kostbarem Champagner aufzugießen und so Frankreich und der Welt eines seiner besten Rezepte zu schenken.

Ja, von der Krebsuppe bis zum Kugelhopf, von der Gänseleber zum Hasenpfeffer mit Backnudeln, vom Hechtfilet bis zum Coq au Riesling, vom Straßburger Bier bis zum Gewürztraminer: wenn Sie das nächste Mal das Wort „einverleiben“ hören, dann denken Sie ans Elsaß, das Land, wo man den ganzen Tag essen und trinken möchte – auch, wenn's wettet. A la votre, und merci vielmohl!

Die Elsässer sind ja ursprünglich – naja, vielleicht sagt man es besser ein bisschen verklausuliert, von germanischer Herkunft.

Aber Deutsche wollen sie, nicht zuletzt durch viele schlechte Erfahrungen, keine sein und Franzosen, na ja...Ein älterer Elsässer, den ich bei meinen Streifzügen durch die Weinberge kennenlernte meinte, auf die gemeinsame germanische Abstammung hin angesprochen: „Mir möge die Schwobe net, und mir möge a de Franze net!“ Wobei mit „Schwobe“ wir Deutschen im Allgemeinen gemeint sind.

Alemannische Stur – und Querschädel sind die Elsässer schon immer gewesen, aber sie haben sich aus den Ländern, zwischen denen sie ein paar Jahrhunderte lang hin – und her geschubst wurden, einfach das Beste zu eigen gemacht, besonders was ihre Küche betrifft.

Und, ganz im Vertrauen, gab mir die Frau meines neuen Bekannten, der sich als Maire, also als Bürgermeister der nächsten Gemeinde, herausstellte, beim Mittagessen zu dem ich eingeladen wurde, das Rezept für das vorzügliche Champagnerkraut weiter, das mit Andouille - Würsten serviert wurde.

Gottseidank erfuhr ich erst später, dass diese eigentlich recht wohlschmeckenden geräucherten Würste aus geschnittenem Schweinedarm und Schweinemagen hergestellt werden. Ich bin mir nicht ganz sicher, ob mein Appetit dann noch genauso groß gewesen wäre.

Das Sauerkraut wird im Prinzip genauso gekocht wie bei uns. Aber durch verschiedene Gewürze und Verwendung von reichlich Riesling wurde es eine besondere Elsässer Spezialität mit der sie sich vor allem in Paris so beliebt gemacht haben.

Mit einem Schmunzeln erzählte mein Gastgeber, dass die Deutschen von den Amerikanern früher spöttisch „Krauts“ genannt wurden und nun werden wir, die Elsässer, von den Franzosen als „Krauts“ bezeichnet.

Aber in Frankreich ist das sicher ein Ehrenname.

Und die Sauerkraut - Philosophen unter ihnen sagen auch heute noch: „Unser Sauerkraut ist wie das echte Leben – manchmal sauer, manchmal mild, aber immer ein bisschen

würzig und manchmal auch so scharf, dass man Tränen in den Augen hat!“

Die Liebe zum Sauerkraut geht ja so weit, dass auf einem Dorfplatz im Elsass eine Statue steht, die einen Elsässer zeigt, der einen riesigen Teller mit Sauerkraut in der Hand hält. Der Stolz der Dorfbewohner auf ihre Statue ist natürlich riesengroß.

Und nun zum Rezept. Das mir vorgesetzte Sauerkraut war ein bisschen stärker gewürzt als ich es von der anderen Rheinseite gewohnt war. Nelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Lorbeerblätter werden zusammen mit Speckschwarten und Rauchfleischresten in einer Art Aromabeutel eingebunden und im Kraut mitgekocht.

Nicht fehlen darf ein guter Schuss Elsässer Riesling, um das Ganze abzurunden. Zum Schluss kommen kleingeschnittene Äpfel und Kartoffeln zur Bindung mit in den Topf.

Das alles gibt dem Ganzen ein zartes, leicht süßliches Aroma und als Krönung des Genusses wird vor dem Servieren der entstandene Saft abgossen und stattdessen mit der entsprechenden Menge Champagner aufgefüllt.

Und selbstverständlich tranken wir zu diesem köstlichen Mahl einen vorzüglichen Riesling und ein Gläschen eisgekühlten Champagner. Zum Abschied lud mich mein Gastgeber noch zum alljährlichen Sauerkrautfest nach Krautergersheim ein. Das „Sürkrütfest“ im Elsass ist eines der jährlichen Festhöhepunkte, auf das sich alle Sauerkrautfans besonders freuen.

Mir blieb nichts anderes übrig als mich mit: „C’était une marque de gentillesse!“ zu bedanken. Mit der Adresse seines Bruders versehen, der ein Stück rheinaufwärts in der Nähe von Colmar ebenfalls das Amt eines Maire versieht, machte ich mich auf den Weg.

Der Bruder, Gabriel mit Vornamen, begrüßte mich höchst erfreut und bedankte sich recht herzlich für das „Sauerkraut – Mitbringsel“, das ihm seine Schwägerin eingepackt hatte.

Gabriel war einer der wenigen Bauern im Elsass die keinen Wein, sondern Äpfel und Birnen anbauten, um daraus „Cidre“ herzustellen. „Cidre“ ist ein leichtes alkoholisches Getränk das traditionell nicht aus Gläsern sondern aus Porzellanhaferl getrunken wird.

Und der nahe Rhein lieferte, man will es heute kaum mehr für möglich halten, zu dieser Zeit auch noch Fische in großen Mengen. So gab es als Begrüßungessen für den umherziehenden Koch eine exzellente „Matelote“ *Rezept auf Seite XXX*, ein traditionelles Fischgericht aus der Region, bei der verschiedene Fische, an diesem Tag waren es Barsch, Zander, Hecht und Aal, in Riesling und Sahne gedünstet wurden.

Ich kann Ihnen sagen: „Es war sensationell!“

Das küchentechnische Improvisationstalent ist überhaupt eine besondere Begabung der Franzosen, sie sind offenbar in ihrem Geschmack so sicher, dass sie aus zufällig

vorhandenen Zutaten, die auf den ersten Blick so gar nicht zusammenpassen wollen, im Handumdrehen die schönsten Gerichte zaubern können.

Nach einigen Stunden fröhlicher Zecherei vertraute mir Gabriel die Geschichte eines seiner Vorfahren an. Dieser mit Namen Simon Legrand nahm als Mitglied einer Kavallerieeinheit an der Schlacht bei der italienischen Stadt Marengo teil, in der die Streitmacht des großen Korsen Napoleon Bonaparte im Jahr 1800 die Habsburger besiegte.

Gabriel meinte, wahrscheinlich zu Recht, dass diese Schlacht wohl längst vergessen wäre, hätte es da nicht ein besonderes Ereignis gegeben, das den Namen „Marengo“ bis heute in Feinschmeckerkreisen unvergessen macht.

Als der Leibkoch des Kaisers, ein berühmter Feinschmecker, ihm nach der Schlacht ein Siegesmahl vorsetzen sollte, bemerkte er zu seinem Entsetzen, dass sein Vorratswagen gestohlen worden war. Er blickte sich in seiner Küche um und entdeckte an noch verbliebenen Resten ein Huhn, ein paar Krebse,

einige Tomaten und Champignons, Knoblauch, mehrere Eier und Weißbrotstücken. Weißwein war sowieso immer da.

Aus diesen Ingredienzien zauberte er nun ein dem Kaiser angemessenes Festmahl. Der Imperator lobte den Koch und so fand dieses der Phantasie eines genialen Koches entsprungene Gericht unter dem Namen „Huhn Marengo“ *Rezept auf Seite XXX* seinen triumphalen Weg in viele Küchen und in die große Küchenliteratur.

Und die Pointe an der Geschichte: Nachdem der Vorfahr aus diesem Krieg zurückkam, musste alljährlich an seinem Geburtstag ein „Huhn Marengo“ zubereitet werden und auch heute noch ist es Tradition in der Familie: Einmal im Jahr gibt es „Huhn Marengo!“

Zu seinem 60. Geburtstag 1830 schenkte die Familie dem ehemaligen Kavalleristen ein Gemälde, das die Schlacht bei Marengo bildhaft darstellte und vor dem er oft stundenlang sinnierend saß...

Ich verließ schließlich das Elsass mit einem Gefühl von Zufriedenheit und der festen Überzeugung, dass ich einen der ehrlichsten und authentischsten Teile Frankreichs kennengelernt hatte.

Es ist ein Landstrich, der sich treu bleibt, unabhängig von den politischen Mächten die ihn beherrschen wollten und immer noch wollen.

P.S. Die Zubereitung für das „Huhn Marengo“ notierte ich mir damals und bereitete das Gericht Jahre später in einer meiner Fernsehsendungen zu und hatte die Ehre, dass der wunderbare Schauspieler Siegfried Rauch es präsentierte.

Elsässer Matelote

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 800 - 1000 Gramm gemischte frische, entgrätete, geschuppte Fischfilets, z.B. Aal, Forelle, Zander, alle Barscharten, Schleie und Hecht,
- Mindestens 4 verschiedene Sorten,
- Zitronensaft,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Olivenöl,
- 1 Bund Dill fein geschnitten,
- 1 Bund Blatt Petersilie, fein gehackt,
- 100 Gramm Butter,
- 3 kleine Schalotten, in feine Würfel,
- 250 – 300 Gramm frische Champignons, in dünne Scheibchen geschnitten,
- 0,5 Liter Elsässer Riesling,
- 0,3 Liter Fischfond,
- Lorbeerblätter,
- 15 bis 20 Gramm warme Butter,
- 30 bis 40 Gramm gesiebes Mehl,
- Butter und Mehl verkneten, zur Bindung des Sudes,
- 0,3 Liter Sahne,
- 1 Bund frischen Schnittlauch, geschnitten,
- 1 Bund frischen Kerbel, Blätter gezupft.

WIE MAN'S MACHT:

- Fische in Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz, gemahlenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Olivenöl marinieren.
- Schalotten in Butter anschwitzen, Champignons beifügen, kurz dünsten.
- Mit Riesling ablöschen und aufkochen.
- Fische in den Rieslingsud geben, bei mäßiger Hitze 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.
- Fische und Champignons aus dem Sud nehmen, abdeckt warm halten.
- Zum Rieslingsud den Fischfond und die Lorbeerblätter geben.
- Fond zur Hälfte einkochen, passieren. Hälfte der Sahne in die Sauce geben, mit Mehlbutter, die in kleinen Portionen unter ständigem Rühren zugegeben wird binden.
- Einige Minuten köcheln, Schnittlauch und Kerbel beifügen. Restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce ziehen.
- Sauce abschmecken.
- Fische und Champignons anrichten und mit der Sauce übergießen.

Huhn "Marengo"

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN:

1 Hähnchen, oder Poularde, circa 1200 bis 1500 Gramm schwer, • Salz, • Pfefferkörner, • Wacholderbeeren • Lorbeerblätter, • 1 Rosmarinzweig, • 1 Karotte, kleingeschnitten • 1/2 Lauchstange, kleingeschnitten, • 1 kleines Stück Knollensellerie, klein geschnitten, • 4 Knoblauchzehen, zerdrückt, • Butter zum Anschwitzen der Hühnerknochen und der Gemüse, • Salz, gemahlener Pfeffer, • Öl zum Anbraten, • 3 Zwiebeln, gewürfelt, • 10 Tomaten, enthäutet, halbiert und entkernt, • 0,125 Liter Weißwein, • 300 Gramm Champignons, geputzt und halbiert, • 8 Flusskrebsschwänze, gekocht, • 4 Scheiben Weißbrot, • Butter zum Ausbacken der Weißbrotscheiben, • 4 Eier, • 1 Bund Blattpetersilie, gezupft, ohne Stengel, • 0,5 Liter Öl zum Ausbacken der Eier und zum Frittieren der Petersilie.

WIE MAN'S MACHT:

- Hähnchen zerteilen in Brüste, Flügel und Keulen.
- Knochen entfernen und kleinhacken. Mit Gemüse, Gewürzen, Rosmarinzweig und Knoblauchzehen in Butter anschwitzen, würzen, mit kaltem Wasser auffüllen und 0,5 Liter Hühnerbrühe davon kochen.
- Gewürzte Hähnchenteile in Öl anbraten.
- Halbgar herausnehmen, zur Seite stellen.
- Zwiebelwürfel im Bratfett anschwitzen.
- Tomaten zugeben, dünsten, mit Wein ablöschen.
- Hühnerbrühe zugeben, 20 – 30 Minuten zugedeckt köcheln.
- Champignons in Butter dünsten. Würzen.
- Hähnchenteile und Champignons in die Sauce geben, circa 20 Minuten zugedeckt schmoren.
- Weißbrotscheiben in Butter von beiden Seiten anrösten, herzförmig zuschneiden oder ausstechen.
- Öl erhitzen, Eier einzeln in eine Suppenkelle geben, ins heiße Fett gleiten lassen.
- Ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen.
- Petersilie in heißem Fett frittieren abtropfen.
- Krebsschwänze in Butter anschwitzen.
- Hähnchenteile anrichten, mit der Sauce übergießen, Krebsschwänze, gebackene Eier und frittierte Petersilie anlegen.
- Mit Herzcroutons dekorieren.

Gefüllte Maishendlbrust

Elsässer Art mit Graupen – Risotto

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 6 - 8 PERSONEN

FÜR DAS GEFÜLLTE MAISHENDEL:

- 4 ausgelöste Maishendlbrüste, mit Haut und kurzem Flügelknochen,
- Salz, gemahlener Pfeffer, • einige Rosmarinzwige, • 200 Gramm Kalbsbrät, • 1 Ei, • 1 Bund Petersilie, fein gehackt, • Salz, gemahlener Pfeffer,
- Paprika, Curry, • Öl zum Anbraten.

FÜR DIE SAUCE:

- 2 Karotten, gewürfelt, • 1 Petersilienwurzel, gewürfelt, • 1 Stück Sellerie, gewürfelt, • Grünes von 1 Stange Lauch, gewürfelt, • Butter zum Anbraten, • 20 Gramm Tomatenmark, • 10 Gramm Preiselbeeren, passiert, • 0,2 Liter Sahne, • 0,5 Liter Elsässer Riesling • 20 Gramm eingelegte grüne Pfefferkörner, zerdrückt, • Salz, gemahlener Pfeffer.

FÜR DAS GRAUPENRISOTTO:

- 1 große Gemüsezwiebel, klein gewürfelt, • Butter zum Anschwitzen, • 200 Gramm Graupen, • 0,25 Liter Elsässer Riesling • 0,25 Liter Gemüsebrühe, 0,125 Liter Sahne, • 50 Gramm Parmesan, gerieben, • Salz, gemahlener Pfeffer.

WIE MAN'S MACHT:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen. In jede gewürzte Maishendlbrust ein Tasche einschneiden. Kalbsbrät mit der Petersilie vermengen, Ei und Gewürze zufügen, Brüste damit füllen. Ränder zudrücken.
- Öl erhitzen, Brüste und Rosmarinzwige anbraten.
- Topf abdecken, die Brüste im Ofen 20 – 30 Minuten garen.
- Warm stellen, Rosmarinzwige heraus nehmen.
- Gemüsewürfel im Bratensatz anschwitzen, Tomatenmark und Preiselbeeren zugeben, Gemüse mit Wein und Sahne aufgießen, 10 Minuten kochen.
- grünen Pfeffer zufügen, abschmecken.
- Hendlbrüste einlegen und einige Minuten köcheln.
- Für das Graupenrisotto Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Graupen zugeben, mit Wein und Gemüsebrühe auffüllen und unter häufigem Umrühren weich kochen.
- Sahne und Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Hendlbrüste in der Sauce anrichten. Graupenrisotto extra dazu servieren.



iStock

Credit: Luiz Henrique Mendes

Huhn "Marengo"

Kochkunst für Herz & Sinne

Genuss – für Tisch & Bett



Küche der Verführung

Die heikle Kunst, Liebe durch Kochkunst zu wecken

An eines Mahls besetztem Tisch die Liebschaft zu beginnen, das empfiehlt bereits Ovid – jener Römer Publius Ovidius Naso, der schon vor 2000 Jahren Treffliches über die Liebe schrieb und damit heute noch Primanern zu schaffen macht.

Primanern eben, die es übersetzen müssen.

Jedenfalls: was er da anspricht, ist das heikelste und amüsanteste Kapitel der Kochkunst, die Küche für die Liebe.

Es lag ja nahe, nicht wahr, frühzeitig eine Verbindung zu suchen zwischen Tisch und Bett – zu nah verwandt sind sich die sinnlichen Empfindungen des Menschen, um keine direkte Beziehung herauszufordern.

Und so ist der alte Ovid auch keineswegs der erste gewesen, der sich mit dem Problem beschäftigte, wie per os Damen geneigter und Männer munterer zu machen seien.

Er schrieb es mir geradezu auf den Leib, was ich aus meiner kurzen Erfahrung zu diesem erregenden Thema beizutragen habe (denn ich bin ja Koch, nicht Apotheker):

...’s gibt Hexen, die das Knabenkraut (ein schädlich Zeug) empfehlen.

Ich aber halts für Gift und rat, es nicht zu wählen!

Mit Nesselsamen untermischt, wird Pfeffer
auch verschrieben,

Desgleichen: gelbes Bertramkraut in
altem Wein verrieben.

Doch so lässt sich Frau Venus nicht
zu ihren Freuden drängen...

Recht hat er! Und was es da neuerdings noch so „unter der
Hand“ gibt von Spanischer Fliege über Yohimbinwurzeln zu
Französischen Tropfen, das macht höchstens Bauchweh und
verfällt auch dem Verdikt des Ovid:

Im Liebesleben taucht nicht viel
Medeas Hexenküche...

Nein, wirklich nicht.

Aber was der gelehrte Römer danach lobt, das lob' ich mir
auch, und es entspricht vollkommen den Erkenntnissen moder-
ner Ernährungsphysiologie:

... Was Megara in Griechenland an
weißen Zwiebeln sendet,
Der Sellerie erregend Kraut, das Dir
der Garten spendet,
Die nimm! Auch Eier, Honigseim,
der vom Hymettos fließt,
Sowie die Frucht der Pinie,
die unter Nadeln sprießt!

Nur vollständig ist die Liste nicht. Was ich mir einmal in Jor-
danien aufschrieb, wo ich geradezu ein Ritual der „Sexküche“
erlebte, in Marseille, in Rom und mancher Hafenkneippe, das
erweitert diese Aufzählung von ätherischen Ölen, Vitamin E
und Fruchtzucker noch um das leichtverdauliche Eiweiß des
Meeresgetiers. Und tatsächlich genießen Austern, Krabben,
Langusten und Fische auch schon seit Ovids Zeiten den Ruf,
das Liebesverlangen zu stimulieren.

Vom Kaviar, mit dem die bekanntlich ganz ausg'schamte Ka-
tharina die Große von Rußland ihre Liebhaber geradezu ge-

mästet hat, erzählt man sich überhaupt Wunderdinge – wie etwa die Geschichte von dem Herrn, der eines Tages im Delikateßgeschäft 100 Gramm davon kaufte, am nächsten Tag 200, am dritten 300, und so fort, bis ihn die Verkäuferin verwundert fragte: „Soviel Kaviar? Der muß Ihnen doch einmal widerstehen...“ Worauf der Mann sie böse ansah und sprach: „Eben nicht!“ Schließlich stehen in den alten Kochbüchern auch noch Trüffeln, Vanille, Majoran, Koriander und Chilipfeffer als von zärtlicher Wirksamkeit verzeichnet; das mit den Trüffeln hat sogar mein großer Kollege Brillat-Savarin überliefert. Und auch bei Goethe hat’s die Frau Marthe einmal recht angelegentlich mit den „Liebstropfen“ – wer’s genau wissen will, kann die Gelegenheit nutzen und seinen Faust wieder einmal durchaus studieren; ich höre jetzt wieder auf davon. Denn: wenn sie mich fragen, glaube ich, dass der kleinste Teil der Liebe vom Essen kommt – und wenn das Sprichwort sagt, sie gehe durch den Magen, so ist das doch höchst indirekt gemeint.

Lieber sehe ich’s so: ein kleines, superbendes Diner bei Kerzenschein, das allein stimmt schon freundlich füreinander, es schließt, so mein Kronzeuge Ovid, „die Herzen auf“. Wenn dann noch ein paar Löffelchen Kaviar dabei sind, Langustenschwänze oder Trüffeln ... Und natürlich ein Glas Wein (vielleicht sogar Reiswein) oder Sekt! Ein Glas, und nicht viel mehr – dann was unser römischer Freund hierzu zu sagen hat, gilt als Regel fürs Maßhalten in dieser ganzen galanten, aber doch nicht schlüpfriegen Küchenecke:

Es regt der Wein zur Liebe an, mit
Mäßigkeit genossen.

Jedoch das Herz wird stumpf und dumpf
mit zuviel Wein begossen.

Schließlich ist ja immer ein bisschen Zauber dabei; die Gebrauchsanweisung lässt sich nicht geben. Damals in Jordanien, in dem Städtchen Jenin, servierte man mir köstlich geschmorte Hammelhoden; man isst sie dortzulande mit dem gleichen symbolischen Hintersinn, wie die Neger früher Löwenherzen

verzehrt in der Annahme, sie machten mutig. Nun, ich kann das nicht weiterempfehlen, schon wegen der strengen Konfiskatbestimmungen auf deutschen Schlachthöfen. Aber die rezepte, die ich Ihnen hier aufgeschrieben habe, sind in ihrem Bestandteilen ebenso historisch und symbolisch – man muß nur ein bisschen daran glauben und einfach mitspielen. Wie sagt Ovid?

Kein Spiel verstehn, macht unbeliebt.

Der Spiele gibt es viele.

Und Merke Dir's: die Liebe kommt
gar oft herbei im Spiele!

Bei einem Fußmarsch entlang des heiligen jordanischen Berges Nebo, des Berges, von dem aus Moses das gelobte Land sah, machte ich bei einer Rast in einem nahegelegenen Franziskanerkloster die Bekanntschaft einer italienischen Reisegruppe. Reiseleiter war ein glänzend aussehender junger Jordanier. Angeblich ein Prinz von haschemitischem Geblüt, der dem König Abdallah sehr nahe stehen soll.

Wie die schockierten Damen dieser touristischen Karawanenreise mir mit leisem Schaudern zuflüsterten, hatte sich im Verlauf ihrer mehrwöchigen Reise durch Nordafrika herausgestellt, dass ihr Betreuer Mohamed, sie nannten ihn „Momi“, sich als großer Weiberheld entpuppen sollte. Angeblich soll er keine Gelegenheit ausgelassen haben, sich dem weiblichen Geschlecht zu nähern. Ob blond oder braun, schlank oder gut gepolstert, jung oder schon stärker gereift, angeblich verführt er Weiber jeder Sorte wie weiland der berühmte Don Juan, dem Mozart seine schöne „Registerarie“ gewidmet hat:

In Italien hundertneunundneunzig, in Deutschland dreihundertneunundschzig. Aber in Spanien eintausendunddrei!

Was nun der Wahrheit entsprach oder ob es bloß Gerüchte waren oder ob es böse Redereien der von „Momi“ verschmähten Damen waren konnte ich nicht herausfinden, aber er hatte schon das gewisse Etwas an sich, bei dem Damen aller Alters-

gruppen weiche Knie bekommen. Das konnte man schon an seinen Blicken mit dem er die Damen taxierte und „einordnete“, erahnen.

„Wie macht der Kerl das bloß“ fragte ich mich. Vielleicht weil ich Koch bin kam mir plötzlich die Frage in den Sinn: Ist das nun eine Sache der Konstitution oder der Lebensweise? Oder liegt es an etwas anderem.

Da fiel mir das alte Sprichwort ein: „Die Liebe geht durch den Magen“, wobei der Magen zunächst mal das wichtigere ist, kommt er zu seinem Recht, dann ergibt sich alles andere leicht von selbst.

Wie Theorie und Praxis doch manchmal eng zusammenhängen erfuhr ich einige Tage später, als ich „meine“ Italienerinnen kurz vor ihrer Heimreise in der Hafenstadt Akaba wiedertraf. Die junge Witwe eines italienischen Generalstabsoffiziers, die mich in ihr Herz geschlossen hatte, vielleicht war „Momi“ achtlos an ihr vorüber gegangen, hatte mit dem Küchenchef des Hotels ausgemacht, dass sie einen Abend für mich kochen dürfte.

Und so begann ein ganz besonderes Abenteuer für mich.

Unter ziemlicher Geheimhaltung ließ sie vom naheliegenden „Souk“ alle Zutaten besorgen, schloss sich mit dem Küchenchef in der Küche ein und bereitete mir ein unvergleichliches Gericht zu, dass sie mir augenzwinkernd als „Calzone dell' amore“ servierte und beteuerte: „Jede Zutat in diesem Gericht steht für die Zuneigung, die ich für Dich, mein junger Teutone, empfinde. Möge dieses Mahl Dich immer an mich erinnern!“

Ich kann sagen, es hat nicht nur vorzüglich geschmeckt, es hat auch seine Wirkung nicht verfehlt.....

Leider habe ich diese „Lustige Witwe“ später nie wiedergesehen.

Der Küchenchef, versehen mit einem reichlichen „Bakschisch“, verriet mir später Einzelheiten und Zutaten dieses „Liebesmahls“. Es waren gebratene Langustenschwänze mit

Gemüseperlen, die sie als „Liebesperlen“ bezeichnete und vor allem war es ein Safransud, in dem die Zutaten gegart wurden.

Hat doch schon Nicolas de Chamfort festgestellt, „dass die Liebe der Menschen zueinander das Ergebnis guter Mahlzeiten ist.“

Bei einem späteren Besuch in Akra konnte ich feststellen, dass der Küchenchef des Hotels das Gericht in seine Speisekarte aufgenommen hatte.

Ebenfalls in Jordanien machte ich in der Nähe der berühmten Felsenstadt Petra, dem wohl berühmtesten Ort in diesem Land, die Bekanntschaft eines deutschen Gymnasialprofessors. Vor Jahren entdeckte er, dass mit Bildungsreisen für Studienräte, Geschichtslehrerinnen, Arztgattinnen, Professorenwitwen und anderen Bildungsbeflissenen viel mehr Geld zu verdienen sei als im deutschen Schulsystem.

Er reist seitdem durch die ganze Welt und interessiert sich außer an Museen vor allem an Mädchen und jungen Frauen aller Rassen und Hautfarben.

Nach einer Flasche Arrak, den wir im Innenhof eines Hotel in der Stadt Wadi Musa genüsslich zu uns nahmen, kamen wir ins Philosophieren und zu der Erkenntnis, dass es heutzutage in unserer Gesellschaft doch recht monoton zugehe und ich meinte, dass es zu Zeiten der alten Römer sicher nicht so fad gewesen sei.

Beim Stichwort „Römer“ blitzten die Augen des Professors regelrecht auf, er erhob sich, holte aus seinem Rucksack eine abgegriffene Kladde heraus und zitierte aus der Beschreibung eines römischen Gastmahls: „Als aber Rom an Macht und Reichtum zunahm und seine Einwohner wollüstig und weichlich zu werden begannen, fingen sie an, auf Polstern, Ruhebetten oder weichen Matratzen um den Esstisch herum zu liegen. Wohl blieben die Weiber aus Schamhaftigkeit noch eine Zeitlang bei ihrer Manier, auf Stühlen oder Sesseln zu sitzen. Die Männer aber, besonders die Reichen und Wollüstigen, führten diese Sitte schnell durchgehend ein...“

Und richtig in Schwung gekommen dozierte mein neuer Freund weiter: „Weißt Du, wie sie diese liegende Essensweise nannten? Accubare! - Beiliegen. Und weißt Du auch, was sie danach taten, trotz der angeblichen Schamhaftigkeit ihrer Weiber? Dann, mein lieber Küchenkünstler, übersetz' mal, concubare! Ja, das heißt, zusammenliegen!“ Und natürlich davon kommt ja auch die Konkubine.“

Kurz darauf kam die Diskussion auf, ob unsere Nahrungszufuhr Einfluss auf unser Liebesleben haben kann. Auch das war dem Professor wieder einen Ausflug in die Geschichte wert: „Natürlich haben die alten Römer schon sehr viel gewusst von der Liebesküche, die Chinesen und die Griechen sicher noch mehr, aber die haben's halt nicht aufgeschrieben!“ Aber bekannt ist, dass schon die Sumerer und die Ägypter Hammelhoden zerstoßen und mit Honig gemischt zu sich genommen haben, in der Annahme, das fördere die Potenz.

Als er hörte, dass ich aus Bayern sei, verriet er mir, dass er einige bayerische Metzger kenne, die auch heute noch ihren männlichen Nachwuchs, damit er besonders groß und stark werde, mit gerösteten „Stierbeuteln“ fütterten, die doch eigentlich ins Konfiskat, also zu den Schlachtabfällen gehörten.

Schließlich vertraute mir mein gelehrter Trinkgenosse an: „Man hat ja schon immer nach Wundermitteln und Zaubertränken gesucht. Auch Ovid erwähnt, dass Knabekraut, Bertramwurzeln, Nesselsamen mit schwarzem Pfeffer vermischt konsumiert wird und sagte aber auch gleich dazu: „Ich aber halt's für Gift und rate, es nicht zu nehmen!“

„Da ist überhaupt viel Unsinn getrieben worden, auch mit Yohiminrinde und Spanischer Fliege und solchen Sachen – möchte nicht wissen, wie viele damit statt zur Liebeserfüllung zu Tode gekommen sind...!“

Mit erhobenem Zeigefinger, mir vor der Nase herumfuchtelnd, fuhr er fort: „Denk an das Mittelalter wo neben dem Stein der Weisen und künstlichem Gold ja auch immer nach Mitteln für ungebremste Erotik gesucht wurde!“

Letzteres besonders an Fürstenhöfen der Renaissance, an denen ja nicht gerade übertriebene Moralbegriffe herrschten, und – einleuchtender Weise – in den Ländern des heutigen Nahen Ostens, in denen zwei oder mehr Ehefrauen übliche Praxis waren.

Hatte doch der türkische Sultan Saladin, fuhr er fort, der später vor Wien geschlagen wurde, schon eine „Standhaftigkeitsprobe“ an zwei besonders keuschen Derwischen ausprobieren lassen. Er ließ sie zwangsweise mit scharf gewürztem Fleisch füttern, um ihre Manneskraft anzustacheln, tagelang und vergebens – aber dann gab er ihnen Krustentiere als Mittagsmahl und prompt fielen die frommen Männer sinnlicher Lust anheim.

Besonders schlau zu machen gedachte es auch Frankreichs „Sonnenkönig“ Ludwig XIV., der anlässlich seiner Hochzeit mit Maria Theresia von Spanien Hundert Austern verzehrt haben soll, in der Hoffnung auf eine besonders bewegte Hochzeitsnacht. Sie wurde dann auch bewegt, freilich anders, als seine Majestät sich das vorgestellt hatte. Sein Inneres geriet in Aufruhr. Außen aber tat sich nichts...

Leicht schmunzelnd befand mein Professor, dessen Name „Waldemar Freiherr von Benary“ ich inzwischen kannte: „Er hätte es vielleicht mit Kaviar probieren sollen!“ Bekannterweise fördert Kaviar als Zinklieferant die Testosteron Produktion an und fördere so die Männlichkeit.

Aber, mein lieber Küchenschlingel sagte er auf meine berufliche Profession anspielend, ich verrate Dir jetzt mal wie man Kaviar wirklich meiner Meinung nach zu sich nehmen sollte.

Mit lebhaften Gesten unterstrich er die Erklärung für sein persönliches Wunderrezept das schnell zubereitet ist und zu jeder Gelegenheit passt, bei der es gilt, eine Dame zu verführen.

Man braucht dazu ganz dünne Brotscheiben, am besten eignet sich dunkles Roggenbrot, behelfsweise geht es auch mit frisch getoastetem Weißbrot. Auf das Brot wird so dick wie

möglich vorbereitetes Tartar oder Beefsteakhack, wie's halt bei Ihnen zuhause heißt, gehäuft.

Dazu nimmst Du, wir waren uns inzwischen, wohl beflügelt durch den Arrak, freundschaftlich zugetan, schönes fettfreies Rindfleisch von der Schulternaht, der Blume oder auch vom Rinderfilet, wenn's schön mürbe ist. Nun drehst Du das aber nicht durch den Fleischwolf, wo es nur zu Brei zerdrückt wird, sondern machst es wie die österreichischen Fleischhauer zu Opas Zeiten. Nimm ein zünftiges Wiegemesser und schneide und wiege das Fleisch klitzeklein.

Mancherorts heißt es ja heute noch „Gewiegtes“. Mit Salz und Pfeffer würzt Du dann und rührst vorsichtig, je nach Menge des Fleisches, einige Eigelbe darunter und streich's dick auf's Brot. Ja, natürlich gibst Du, so wie Du es vielleicht gewohnt bist, keine Zwiebeln oder Paprika, kein Öl oder Cognac dazu, denn das würde die erhoffte Wirkung zerstören.

Und dann mein lieber Junge, kommt der Clou. Du hast Dir's sicher schon gedacht, das Fleisch wird auf die Brotscheiben gestrichen und der Kaviar, möglichst so dick wie das Fleisch, darauf aufgetürmt. Kaviar, natürlich von der besten Sorte, also Beluga Malossol.

Auch hier weder feingehackte Zwiebeln, Zitronensaft oder sonst was darüber geben! Das machen nur die Barbaren.

Am frühen Morgen, die ersten Sonnenstrahlen streiften bereits das Hoteldach, zogen wir uns auf unsere Zimmer zurück und verabredeten uns für den nächsten Abend.

Ich dachte mir, wenn mein schlaues Professorlein schon so viel über die „Liebeserwecker“ wusste sollte er aber auch über die berüchtigten „Liebestöter“ Bescheid wissen.

Beim Abendessen gab es typisch jordanisches „Mansaf“, also viele Fleischsorten, verschiedene Mezzeplatten und als Dessert „Kunafa“ und „Baklawa“ und bei einem passenden Moment sprach ich ihn darauf an.

„Gemach, gemach lieber Freund, wir holen uns eine Flasche Arak und ziehen uns wieder in den Hinterhof zurück. Da können wir dann das, nicht ganz erfreuliche, Thema ein wenig tiefer beleuchten.“

Wir machten es uns in wuchtigen Korbsesseln bequem, gossen kaltes Wasser in den Arak, fügten einige Eiswürfel dazu und warteten bis die erwünschte milchige Trübung eintrat und nahmen einen ersten tiefen Schluck.

Der Freiherr stand auf und ging im schmalen Hinterhof auf und ab, wohl ganz wie er es früher vor seinen Studenten tat und belehrte mich: „Pass auf, mein Jüngelchen“

Du erinnerst Dich doch, alt genug bist Du ja inzwischen, an die beiden Skandale, die vor vielen Jahren die Bundesrepublik erschütterten: Nitribitt und Nitrat. Rosemarie Nitribitt war jene Frankfurter Edelnutte, man sagte damals verschämt „Lebedame“, die unter noch heute ungeklärten Umständen ermordet wurde. Besonders peinlich war, dass sie penibel Buch über ihre prominenten „Kunden“ geführt hatte und die Veröffentlichung dieser Notizen ganz schön Staub aufwirbelte und für einige honorige Bundesbürger ziemlich blamabel war.

Zum anderen: Nitrit war jene verbotene Zutat, die Westdeutschlands Fleischer damals in großem Umfang ihren Pökelfleischen beifügten, damit sie schneller „durch“ wurden. Ich erinnere mich, sie flogen damals auf, wurden zu hohen Gelstrafen verurteilt und sind seitdem wohl zu subtileren Methoden übergegangen.

Nun zum springenden Punkt: Nitrit erzeugt in den behandelnden Fleischwaren Salpeter – und Salpeter ist ein berüchtigter „Liebestöter“, den man schon im Mittelalter Gefangenen, Soldaten und Kranken ins Essen tat, um dumme libidinöse Regungen erst gar nicht aufkommen zu lassen.

So waren dann die Nitribitt, die „Liebeserweckende“, und Nitrit das „Liebesverderbende“, kurzfristig in groteske Wortgegensätze verbunden.

Auch heute noch, so wurde mir berichtet, ist Salpeter manchmal in Fleischkonserven, Würstchen und Pökelfleisch vorhanden. Das sollte für Dich, als gelernter Pfannenschwenker, ein Grund sein diese Fleischwaren nach Möglichkeit zu meiden.

Als der Mond bereits hell am Himmel stand zogen wir uns an die Bar zurück und prompt geriet ich, mein Professor war zwischenzeitlich im Bett, an eine reizende junge französische Dame, namens Fabienne. Sie war, kaum glaublich, sogar eine echte Pariserin, und nicht aus dem Sauerland oder aus Niederbayern wie die meisten Yvones und Madeleines, die sonst solche Häuser bevölkern.

Fabienne machte sich schwungvoll an mich heran, flüsterte mir allerlei Anzüglichkeiten ins Ohr und war begeistert, dass ich mich erst noch an der Bar mit ihr unterhalten wollte als gleich zu einem Schäferstündchen im Obergeschoß aufzubrechen..

Sie war, wie sich herausstellte, eine Spezialistin auf ihrem Gebiet, einem Gebiet das mich natürlich besonders interessierte. Es gibt ja in diesem ältesten Gewerbe der Welt gelegentlich das Thema, dass „Kunden“ das Problem haben, die „Sache“ zu Ende zu bringen und die Liebedienerinnen um ihren Lohn fürchten müssen.

So erzählte sie mir, dass die Kolleginnen früher im alten Rom Kamelmilch verabreicht hätten, ein Trank der wohl Wunder bewirkt habe. „Aber wer hat heute schon so ein Höckervieh“ im Haus plapperte sie in einem unbefangenen naiven Deutsch.

Aber sie schmeichelte mir, ich könnte Dir doch einen „Pousse l' amour“ machen und dann, na dann sehen wir weiter. Ich war natürlich einverstanden und so machte sie sich ans Werk. Ein großes Glas Cognac vermischte sie mit Kaffeekonzentrat, Weißwein, Marashinolikör und etwas Mokkalikör, verrührte es mit einem Eidotter und schüttelte sich und einen Shaker minutenlang. Mit einem zauberhaftem Lächeln kredenzte sie mir den Drink, umarmte mich und flüsterte mir ins Ohr: „Je t'aime de tout mon ame“, also ich liebe Dich von ganzem Herzen. Und

dass auch die Könige von Frankreich sich auf dieses Getränk verlassen hatten, wenn....

Charmant, charmant!

Der Abend schritt fort, es wurde immer aufregender und frivoler. Fabienne erinnerte mich an einen Spruch ihres Landmannes Henri Vidal: „Beim Weißwein denkt man an Dummheiten. Beim Rotwein spricht man Dummheiten. Beim Champagner macht man Dummheiten!“

Was soll ich groß rumreden, wir tranken Champagner. ...

Ich erzählte ihr später in der Nacht vom Kaviar Rezept meines Professors, auch das, nicht nur mich, fand sie gut – also ein Lob von Expertenseite.

Professor von Benary hinterließ mir bei seiner Abreise an der Rezeption noch einen Brief mit einem bemerkenswerten Inhalt. Er schrieb: „Mein kleiner Freund, da Du Dich scheinbar für die Liebe im Allgemeinen und im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme interessierst, ist mir noch folgendes in den Sinn gekommen:

„In Oxford gab es einen Physiologieprofessor mit Namen Dr. Nigel Turner, er hat mit seiner sicherlich besonders munteren Assistentin namens Sheila länger als ein Jahr alle nur erdenklichen Nahrungsmittel, Delikatessen, Gewürze und Kräuter ausprobiert und untersucht, welches die Potenz nun wirklich steigert. Nach diesem aufopfernden Versuchen meinte er, das einzig Richtige gefunden zu haben: Anchovis, Knoblauch und Weizenkeime!“

Wenn sie nicht die, speziell für das Liebesleben, so unangenehmen Nebenfolgen hätten, fügte er hinzu, sollten auch grüne Erbsen und frische Bohnen dazugezählt werden.

Diese Topempfehlungen müssen aus früheren Zeiten, ehe sie die heutigen Wissenschaftler erforschten, schon bekannt gewesen sein, denn bereits im 4. Jahrhundert weigerte sich der heilige Hieronymus standhaft, ein Bohnengericht auch nur anzurühren.

Und da wir bei unseren Gesprächen immer wieder die alten Römer erwähnten, fiel mir noch folgendes ein: „Ein voller Bauch studiert nicht gern!“ stammt ja aus dieser Zeit, wobei sie das wohl durchaus im modernen Sinne meinten: Er schlafft ab!

Das mit dem Studieren haben nur die Schulmeister späterer Jahre für ihre durchsichtigen Zwecke allzu wörtlich übersetzt.

Zum Ende meiner guten Ratschläge noch eine höchst amüsante Anekdote des als besonders schüchtern geltenden Musiktitanen Beethoven. Ihm sagte man nach, dass er unbedingt „ein Weibsbild“ zur Gesellschaft benötige um seine berühmten Werke zu komponieren und von ihm stammt das Bonmot: „Du meine letzte, neunte Symphonie! Wenn Du das Hemd an hast mit den rosa Streifen – Komm wie ein Cello zwischen meine Knie und lass Dir in die Saiten greifen...!“

Viele Grüße von Deinem väterlichen Freund, vielleicht sehen wir uns ja mal wieder.

P.S. Denk immer daran, ein Mann der gut kochen kann ist ein Glücksfall. Ein Mann der gut lieben kann ist eine beglückende Fügung, beides zusammen ist ein Geschenk der Götter!

Ja, wir sahen uns wieder. Jahre später am Flughafen in München. Der Freiherr kam gerade von einer „Bildungsreise“ zurück. Wie gewohnt hatte er diesen Begriff durchaus wörtlich genommen und fremde Völker, vor allem Thai – Mädchen am lebenden Objekt studiert.

Und erneut schwärmte er von vielen Abenteuern erotischer Natur die er auf dieser Reise „erkundet“ hatte. Es gab wohl in einer unbeschreiblichen Zahl staunenswerte chinesische und thailändische Mädchenkörper, die höchst exotische und erotische Genüsse verhießen und die er natürlich genauestens erforschen musste.

Der Höhepunkt seiner „Studien“ war die Vorführung eines besonderen Liebestranks der alle seine bisherigen Erkenntnisse vom Zusammenhang zwischen Erotik und Ernährung über den Haufen zu werfen schien.

In der Nähe des Bergdorfes Mae Kompong im nördlichen Thailand, führte man ihn in eine Hütte, scheinbar die des Medizinmannes und er erlebte schier Unglaubliches. Da war ein athletisch gebautes, dunkelhäutiges Mannsbild in sichtlich angespanntem Zustand zu sehen, dem sich in erkennbarer Unterwürfigkeit eine Dienerin mit einer Schale näherte. Aus dieser Schale züngelten kleine blaue Flammen, die immer höher wurden, je näher das Mädchen auf den Mann zukam.

Überflüssig zu sagen, dass beide Akteure, von ein paar Schmuckstücken abgesehen, in beinahe polierter Nacktheit glänzten. Endlich ergriff der dunkle Mann die Schale, setzte sie an die Lippen und trank sie feierlich aus, wobei er lange Feuerfontänen ausstieß. Und während er noch trank regte sich's gewaltig in seinen Lenden und sein Glied, der Professor benutzte dafür ein nicht ganz jugendfreies Wort, entfaltete sich in Sekundenschnelle zu wahrer Pracht und Größe.

Die Dienerin widmete sich entzückt dem erblühenden Wunder und ab ging's auf's Lager. ... Als es schließlich dann doch, nach einer gefühlten Ewigkeit, zu Ende ging und sie erschöpft voneinander ließen, erschien eine weitere Dienerin mit einer neuen Flammenschale und auf einmal gings wieder von vorne los nur dass sie's jetzt zu Dritt taten!

Trotz größter Bemühungen und unter Einsatz von mehreren hundert Baht Bestechungsgeld gelang es ihm nicht, das Geheimnis dieses Zaubertranks zu erkunden.

Wie dem auch sei, er war der Ansicht, dass es immer noch Dinge zwischen Himmel und Erde gab, von denen sich seine früheren Gymnasiallehrer nichts träumen ließen. Dann berichtete er mir, dass in Afrika, in Ozeanien und in den Urwäldern von Südamerika durch die eingeborene Bevölkerung auch heute noch Kräuterauszüge, Wurzelpulverchen und Rindenabsude verfertigt werden die auf unerklärliche Weise die seltsamsten Wirkungen hervorriefen, vor allem auf sexuellem Gebiet.

Unser Abschied am Flughafen war herzlich und wir schieden als gute Freunde auseinander.

Doch nun zurück in mein Urlaubsparadies Jordanien. Da das Wetter noch besonders schön war, es war früher Herbst, verabschiedete ich mich von meinen neuen Freunden und fuhr zu den heißen Quellen von Ma'in um mich vor meiner Heimreise in kühlere Gefilde noch ein wenig zu entspannen.

Auf dem Rückflug von Aqaba nach Frankfurt mit Royal Jordanian war mein Sitznachbar ein Franzose namens Maurice Comte de Bergerac. Wie sich herausstellte besitzt er in Paris einen Kleinverlag mit erotischen Büchern und betreibt diesen wohl nur aus Liebhaberei und besonderem Interesse an der Liebeskunst.

Wir hatten nun ein schier unerschöpfliches Thema, nämlich die Liebe und alles was halt so dazugehört. Die siebenstündige Flugzeit, mit Zwischenstopp in Istanbul, verging quasi „wie im Fluge“.

Was mir besonders in Erinnerung blieb das waren seine Ratschläge zum Verführen von Damen durch einen gewieften Koch. Egal ob Profi oder Amateur.

Wichtig sei und das sollte ich mir besonders gut merken: Die hohe Kunst des Verführung sei es zu imponieren, zu locken, zu reizen und zu wissen, wann die richtige Zeit sei.

Man sollte die in's Auge gefasste Dame unbedingt nur zum Abendessen einladen, denn der französische Kochkünstler Maitre de la Reyniere sagte schon vor langer Zeit: „Frauen sind nach einem guten Abendessen zugänglicher als zu jeder anderen Tageszeit!“

Da mag was dran sein. Außerdem spricht viel dafür, dass genügend Zeit zur Verfügung steht, selbst dann, wenn sie als Mann von Welt, die Auserwählte vorher ins Kino, ins Theater oder gar in die Oper geführt haben.

Lassen sie sich mit der Andeutung ihrer Absichten nicht zu viel Zeit, denn sonst wird es leicht langweilig. Die Damen wisse eh, worauf es eigentlich ankommt.

Bedeutungsvoll ist natürlich der richtige Ort der Verführung - selbstverständlich Ihre Wohnung. Wenn Sie keine haben, be-

sorgen Sie sich schleunigst eine, sonst werden Sie nie ein vollendeter Liebhaber werden. Die Zeiten, wo ein Auto ausreichte, sind längst vorbei, außerdem gibt es kaum noch Modelle mit richtigen Liegesitzen.

Aus Ihrem Kühlschrank, er sollte unbedingt vorhanden sein, bieten Sie sogleich nach Eintreffen einen gehaltvollen Cocktail oder einen Fruchtsaftmix mit Gin oder Wodka an, denn ein kleiner Schwips zum Auftakt beflügelt die Atmosphäre unheimlich.

Sagen Sie der Dame aber gleich, dass ihre Wohnung nur gemietet und teilweise mit einem Freund zusammen bewohnt wird, nicht dass die Dame auf die Idee kommt, später zu Ihnen zu ziehen.

Sie haben natürlich das Wesentliche für Ihre Kochvorstellung vorbereitet, aber ihre, hoffentlich eindrucksvolle Rolle als „kochender Mann“ unterstreichen Sie durch längeres Verschwinden in der Küche, wo Sie die letzten Vorbereitungen zum Servieren treffen.

Aber nicht länger als eine Viertelstunde! Besteht sie darauf, Ihnen in der Küche zur Hand zu gehen und bei dieser Gelegenheit vielleicht ein wenig aufzuräumen, ist Misstrauen angesagt – akute Heiratsgefahr droht! Wenn sie sich aber freiwillig als Abwaschhilfe anbietet ist sie entweder vielversprechend oder ein von zu Hause aus verdorbenes „Trutscherl“. Aber das lässt sich verhältnismäßig leicht auseinander halten.

Zu meiner Verblüffung kannte er diesen österreichischen Ausdruck für ein naives und einfältiges Mädchen wohl aus der Nachkriegszeit, in der er als „Kulturoffizier“ im Hotel de France am Wiener Schottenring seinen Dienst versah.

Doch weiter mit den Ratschlägen meines französischen Bekannten. Treffen Sie alle erforderlichen Maßnahmen, dass nichts und niemand und schon gar nicht eine andere Freundin, an diesem Abend plötzlich auftaucht und stört. Stellen sie die Türklingel ab und stellen sie Ihr Telefon auf Auftragsdienst oder sperren es irgendwo schalldicht ein. Nein nicht unters

Kopfkissen denn da könnte es später Komplikationen geben...

Geben Sie der Dame nun das Gefühl mit Ihnen allein auf einer romantischen Insel zu sein.

Servieren Sie das vorbereitete Mahl ohne viel zu fragen: „Mögen Sie das, oder lieber jenes?“ Sie sind der Herr im Haus! Wenigstens an diesem ersten Abend und ein bestimmtes Auftreten imponiert den meisten modernen Frauen.

Heben Sie Ihr Glas öfter zu einem kleinen Toast, dessen Direktheit sich steigern sollte: „Auf diesen Abend...!“ „Auf das netteste Mädchen der Welt...!“ „Auf viele schöne Stunden...!“ „Auf uns...!“ und servieren Sie das Dessert bereits auf dem Couchtisch, der Übergang lässt sich dann leichter finden. ...

Nun geht es darum was die ganze Geschichte mit der erotischen Küchenverführung für Sie persönlich wert ist – nicht, dass nun unbedingt ein Liebessturm losbrechen müsste, aber aus der Haltung der Dame in der nächsten Stunde werden Sie Ihre Schlüsse ziehen können, ob Sie allmählich zur Hauptsache kommen können oder ob gar ein oder mehrere Abende notwendig sind, um Ihr Ziel zu erreichen, oder ob sie sich gleich so anstellt, dass Sie auf weitere Einladungen verzichten können.

Im letzteren Fall haben Sie eine wertvolle Erfahrung gesammelt. Im mittleren beginnt nun also eine schöne Zeit des sich Freuens. Schon Wilhelm Busch wusste: „Ein jeder Mensch hat sein Plaisier – ich hab die schönen Sachen lieber vor als hinter mir!“ Dem ist wohl nichts hinzuzufügen.

Trösten Sie sich bei einer nicht ganz erfolgreichen Eroberung mit Jean Anouilh: „Wer eine Dame verführen will, darf es nicht eilig haben!“ wobei die Betonung auf Dame liegt.

Auch Casanova brauchte bis zu vier seiner selbst zubereiteten Mahlzeiten um seine Ziele zu erreichen. Allerdings sollten Sie darauf achten, dass Sie nicht viel öfter Ihre Verführungskünste zum Einsatz bringen sollten.

Für den ersten Fall gratulier‘ ich Ihnen schon gleich jetzt, denn dass da sicher nichts Längeres daraus wird, kann ja

durchaus in Ihrem Sinne liegen. Man muss schließlich die Feste feiern, wie die Mädchen fallen und im Grunde macht jedem Mann eine durchaus komplizierte Eroberung mehr Spaß als eine schnelle Kapitulation.

Soweit also die Ratschläge eines in diesen Dingen sicher sehr erfahrenen Verlegers.

Zum Abschied schrieb er mir noch einige aufmunternde Zeilen auf die Serviette der Fluglinie nieder, deren Essen im Übrigen vorzüglich war.

Es gab nämlich reichlich Kaviar, schon wieder!

Languste

mit Liebesperlen

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 2 PERSONEN:

- 12 lebende Langusten, je circa 1200 Gramm schwer,
- 1 Karotte,
- 1 Zucchini,
- 1 Kohlrabi,
- 1 kleines Stück Knollensellerie,
- 2 Schalotten, fein gewürfelt,
- 50 Gramm Butter,
- 0,1 Liter Noilly Prat,
- 0,1 Liter weißen Portwein,
- 0,1 Liter Weißwein,
- 0.125 Liter Fischfond,
- Creme fraiche,
- 1 Döschen Safranpulver,
- 1 Eigelb,
- 0,1 Liter Sahne,
- Salz und gemahlener weißer Pfeffer,
- Saft von 1 Zitrone.

WIE MAN'S MACHT:

- Wasser mit Salz aufkochen. Langusten mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser geben.
- Zugedeckt circa 15 Minuten sieden. Herausnehmen, abtropfen, der Länge nach halbieren, Fleisch herauslösen, in Stücke schneiden.
- Gemüse vorbereiten, mit kleinem Kugelausstecher „Perlen“ ausstechen, in Salzwasser pochieren, in Eiswasser abschrecken.
- Schalotten in Butter hell anschwitzen.
- Noilly Prat, Port – und Weißwein und Fischfond angießen, etwas einkochen.
- Creme fraiche und Safran einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Gemüseperlen mit Langustenstücken im Safransud erwärmen, herausnehmen, warmstellen.
- Aus Eigelb und Sahne Legierung herstellen, Sud damit binden.

TIPP: Nicht mehr kochen. Gerinungsgefahr!

ANRICHTEN:

Langusten und Gemüseperlen anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Blüten von Kapuzinerkresse dekorieren.

Fabiennes Cocktail

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 15 Gramm Zucker,
- 3 cl. Wasser,
- 10 Gramm Pulverkaffee,
- 4 Eiswürfel,
- 1 Eigelb,
- 1 cl. Cognac,
- 1 cl. Maraschino,
- 2 cl. Mokkalikör,
- 0,2 Liter Weißwein.

WIE MAN'S MACHT:

- Zucker mit Wasser und Pulverkaffee erhitzen bis sich Zucker und Kaffeepulver aufgelöst haben.
- Erkalten lassen.
- Eiswürfel, Eigelb, Cognac, Maraschino, Mokkalikör und Weißwein in einen Shaker füllen.
- Zucker – Kaffeemischung zugeben.
- Mehrere Minuten kräftig schütteln. In ein hohes Becherglas abseihen.
- Mit etwas Zimt bestreuen.

Nusskuchen

Concubare

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR EINEN FLACHEN KUCHEN

FÜR DEN SUD:

0,125 Liter Champagner, • 20 Gramm Honig, • 6 Gewürznelken, • 6 Pimentkörner, • Kardamomsamen gemahlen, • Zimt gemahlen, • 6 Stück Sternanis, • Abrieb von einer Zitrone und einer Orange.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DEN TEIG:

90 Gramm Walnüsse, gerieben, • 50 Gramm Gerstenmalz, mittelstark geröstet und fein gemahlen, • Salz, • 40 Gramm Biskuitbrösel, • 5 Gramm Backpulver, • 4 Eier, getrennt in Dotter und Eiweiß, • 120 Gramm.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DIE FORM:

Butter und Biskuitbrösel.

WAS BRAUCHEN WIR – ZUR DEKORATION:

Schlagsahne, • Pfefferminzblätter, • kandierte Veilchen.

WIE MAN'S MACHT:

- Zutaten für den Sud aufkochen. Zitronen – und Orangenabrieb unterrühren.
- Einige Stunden ziehen lassen.
- Walnüsse, Salz, Gerstenmalz, Biskuitbrösel und Backpulver mischen.
- Eidotter mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Nussmischung und Eischnee abwechselnd unter die Dottermasse heben.
- Tarte – oder Springform mit Butter ausstreichen, mit Bröseln austreuen.
- Kuchenmasse einfüllen, glatt streichen, 40 - 45 Minuten backen.
- Sud durch ein Sieb gießen, den warmen Kuchen damit gut tränken.
- Erkalten lassen, mit Puderzucker bestäuben, Schlagsahnetupfer aufsetzen,
- mit frischer Pfefferminze und kandierten Veilchen dekorieren.

Ein Land voller Temperament

Spanien – Seine Küche



Von den Wandlungen eines Stewards und der Medizin der Doña Maria

Der junge Steward, der mich bei meinem ersten Flug auf die Kanarischen Inseln begrüßte, brachte eine unerwartete Kostprobe der hiesigen Aromen mit – ein einziges „Señor“ genügte, um mich vom überwältigenden Duft des Knoblauchs zurückschrecken zu lassen. Damals ahnte ich noch nicht, dass dieses Land meine eigenen Geruchssinne rasch anpassen würde. Tatsächlich, als der gleiche Steward mich vier Wochen später auf dem Rückflug bediente, nahm ich keinerlei Knoblauchgeruch mehr wahr. Einzig die Erinnerung an die sanfte Würze der Speisen und die würzige, reichhaltige Küche der Inseln blieben bei mir. Dabei mag ich Knoblauch nicht einmal besonders, aber auf den Kanarischen Inseln lernt man eben, seine Gewohnheiten und Vorlieben zumindest vorübergehend zu ändern.

Die Kanaren, diese idyllische Gruppe von sieben Inseln, strahlen eine spezielle Atmosphäre aus, die durch das warme Klima und die natürliche, kraftvolle Küche geprägt ist. Knoblauch, Bananen, Tomaten und Fische aus dem Atlantik dominieren die Gerichte, und die Qualität der Zutaten übertrifft oft die Erwartungen. Vor allem der lokale Knoblauch – fleischig und würzig, dabei ohne die beißende Schärfe seiner Verwandten aus anderen Regionen – fand seinen Weg in fast jedes Gericht. Neben dem Knoblauch bildet frischer Fisch eine weitere Hauptzutat, besonders in Form von schmackhaften Eintöpfen und traditionellen Fischgerichten, die einen tiefen Einblick in die kanarische Esskultur gewähren. Die Inselküche ist einfach, aber stets mit Bedacht zubereitet.

Ich machte eine Spazierfahrt mit einem Mietwagen, ja sowas mache ich auch ab und zu, auf den höchsten Aussichtspunkt Punkt der Insel, dem Mirador del Pico de Las Nieves, der fast 2000 Meter hoch ist und den man sehr gut mit dem Auto erreichen kann.

Nachdem ich das Spektakel des Sonnenuntergangs genossen hatte, nahm ich auf der Rückfahrt einen verwegenen aussehenden Burschen mit, der am Straßenrand stand und in einem fort winkte und den Daumen nach oben hielt. Das internationale Zeichen von jemandem der mitgenommen werden will.

Sein Auto hatte den Dienst quittiert, es stand qualmend am Rande der Passstraße und er versuchte per Anhalter eine Mitfahrgelegenheit zu organisieren.

Nachdem einige Fahrzeuge vor mir in hohem Tempo an ihm vorbeirauschten erbarmte ich mich seiner, stoppte und ließ ihn einsteigen. Radebrechend und gestenreich erklärte er mir er heiße Mateo, sei Cocinero, also Koch, in Las Palmas, sei spät dran und müsse unbedingt zu Beginn der Abendschicht in seinem Restaurant sein und ob ich nicht ein bisschen schneller fahren könnte...

Was ich natürlich tat, man kann doch schließlich einen Kollegen nicht im Stich lassen.

Nachdem ich ihn wohlbehalten abgeliefert hatte lud er mich als Dank für meine Hilfsbereitschaft am nächsten Abend zu sich in die „Cofradia Mariner“ ein.

Mit einem Taxi fuhr ich in das verabredete Viertel San Cristobal und staunte nicht schlecht, als mich mein neuer Freund in ein kleines Restaurant an der Meerespromenade führte das einer Fischereivereinigung gehört.

Mit leuchtenden Augen und voller Stolz erzählte mir Mateo, dass sich das Lokal an einem historischen Ort befindet, denn in alten Zeiten stand hier das Castillo de San Cristobal.

Das Lokal war einfach eingerichtet aber es strömte eine Be-
haglichkeit aus wie man sie eben nur in alten Gemäuern erleben
kann.

Mateo führte mich in die Küche wo ich von seinen Kollegen
mit lautem Hallo begrüßt wurde. Nachdem er mich als seinen
hilfsbereiten Samariter vorgestellt hatte nahm das Händeschüt-
teln kein Ende. Die ersten Gläser Tinto de Verano, einer Mi-
schung aus Rotwein und Zitronenlimo wurden vom Küchen-
chef spendiert:

Die Kochbrigade versprach mir, als Dank für den „Lift“ des
Kollegen, der ja dank meiner Hilfe rechtzeitig zur Abend-
schicht erscheinen konnte, ein besonderes Fischragout *Rezept auf
Seite XXX* zuzubereiten.

Und was mir dann serviert wurde war wahrlich eine Ge-
schmacksexplosion.

Dass frischer Fisch im Hause einer Fischereivereinigung
selbstverständlich ist war mir schon bewusst aber was die Kol-
legen da auf den Tisch brachten, stellte alles was ich bisher an
Fischgerichten kannte weit in den Schatten.

Frische Muscheln, Oktopusse, Scampi und vieles weitere
schuppiges Getier, unter anderem Thunfisch, Schwertfisch und
Zackenbarsch, Tomaten und Papparikastückerl, türmten sich in
einer irdenen Schüssel vor mir auf und ein verführerischer Duft
aus Knoblauch, Weißwein und Safran stieg mir in die Nase.

Meine Geschmacksknospen tanzten Flamenco und ich war
mir sicher, selbst der Meeresgott Neptun würde seinen Drei-
zack für dieses kulinarische - maritime Himmelreich ein Stück
weit beiseite legen.

Mein uneingeschränktes Lob ging an diese wahren Heroen
der Meeresküche.

Obwohl die kulinarische Identität der Kanaren stark von
Spanien geprägt ist, bringen die Inseln ihre ganz eigene Note
ein. Die berühmte Paella Valenciana und die kühle Gazpacho
Rezept auf Seite XXX aus Andalusien sind hier zwar bekannt und

geschätzt, aber die Kanarier haben Gerichte entwickelt, die ihren Lebensstil und ihre natürlichen Ressourcen besser widerspiegeln. Die „Papas Arrugadas“, salzige kleine Kartoffeln mit „Mojo Rojo“, einer pikanten Soße, oder „Mojo Verde“, einer milden Variante aus grünen Paprikas und Kräutern, sind beliebte Beilagen und ein echter kanarischer Klassiker. Es ist einfach und doch wunderbar aromatisch – eine Philosophie, die sich durch die gesamte Küche der Kanaren zieht.

Und wie könnte man die Kanaren beschreiben, ohne die Freihafenkultur zu erwähnen? Da in den kanarischen Häfen keine Zölle auf importierte Waren erhoben werden, erfreuen sich auch hochqualitative Importprodukte großer Beliebtheit. So wird schottischer Whisky für die Bevölkerung genauso erschwinglich wie der einheimische Rum oder der Sherry. Für die vielen skandinavischen Touristen, die die Kanaren ebenfalls zu schätzen wissen, ist dies ein willkommener Vorteil. In Las Palmas auf Gran Canaria, Spaniens größtem Hafen, lassen sich Waren aus aller Welt finden – ein wahres Paradies für Feinschmecker und Genießer.

Der Grund meiner Reise auf die Inseln war jedoch nicht nur die Erkundung der regionalen Küche, sondern eine spezielle Mission: die Eröffnung eines typisch deutschen Restaurants für die vielen Touristen, die deutsches Essen auf den Kanaren schmerzlich vermissen. So entstand das Restaurant „Bei Maxi“, ein kleines Stück Heimat für Deutsche, das tausende Kilometer von Zuhause entfernt „Schweinebraten nach Großmutter Art“ und „Leberknödel“ servierte. Dieses Restaurant erfüllte die Sehnsüchte zahlreicher Urlauber und bot zugleich eine Brücke zwischen der Heimat und dem fernen Spanien.

Doch nur ganz allein auf deutsche Urlauber und „Überwinterer“ aus dem kalten Norden Europas wollten sich die Besitzer, alte Freunde von mir, ihren gastronomischen Betrieb an der Playa de las Canteras dann doch nicht beschränken.

Ich empfahl ihnen einen kulinarischen Mix aus „germanischem“ Essen und inseltypischen Spezialitäten damit auch „Canarios“ den Weg zu ihnen fänden.

Sie fanden den Vorschlag gut und machten sich nun auf die Suche nach einer Mitarbeiterin die den spanischen Part in der Küche übernehmen könne.

Ich versprach zu helfen, hörte und schaute mich um, hatte Glück und so kam ich nicht mit leeren Händen sondern mit einer jungen Köchin in Las Palmas an.

Kennengelernt hatte ich die junge Dame auf recht ungewöhnliche Weise in Frankfurt.

Das dortige „Deutsche Suppeninstitut“ veranstaltete bundesweit ein Preisaus-schreiben in dem der beste Spruch zum Thema „Suppe“ gesucht wurde.

Ich hatte die Ehre Mitglied in der Jury zu dürfen und es wurde einstimmig der höchst geniale Slogan zum Sieger gewählt: „Streikt Deine Kraft auf Bergeskuppe – Mensch dann iss doch mal ne Suppe!“

Zugleich wurde eine muntere Lebensweisheit mit einem Ehrenpreis belohnt: „Alle in der Bauchtanzgruppe lieben eine heiße Suppe. Denn die macht so richtig fit – und sie tanzt im Bauch gut mit!“

Beim anschließenden Abendessen begegnete ich der Gewinnerin der „Goldenen Suppenkelle“, einer Köchin aus Oberbayern. Sie machte, trotz des Sieges, einen bekümmerten Eindruck auf mich.

Gefragt ob sie Probleme habe, antwortete sie mir: „Probleme direkt nicht, aber starken Liebeskummer!“

Es stellte sich heraus, dass sie sich im Urlaub, gewissermaßen unsterblich in einen „Canaro“, also ein Bewohner der Kanarischen Inseln, verliebt habe und der Trennungsschmerz betrübe sie doch sehr.

Ich sagte ihr da könne man vielleicht etwas machen und berichtete ihr, dass ich für ein Lokal in Las Palmas eine Köchin

suche. Und so kam schließlich „eins zum anderen.“ Sie wurde engagiert und flog mit mir im nächsten Flugzeug auf ihre Trauminsel und zu ihrem Traummann.

So wurden zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen, das „Bei Maxi“ hatte die lang ersehnte Köchin gefunden und das liebende Paar hatte sich wieder.

Sie haben später in der ältesten Kirche von Las Palmas, der Kathedrale Sante Ana, geheiratet, sind immer noch glücklich miteinander und inzwischen stolze Eltern von drei munteren „Zwackerln.“

Aber ich greife vor.

Denn erstmal kam die verliebte junge Dame ein halbes Jahr lang unter die Fittiche von Dona Maria, die sie in die Geheimnisse der Kanarischen Küche einwies.

Das kesse Fräulein stellte sich als äußerst wissbegierig heraus, war unglaublich begabt, lernte schnell und schon Monate später gab es im „Bei Maxi“ nicht nur altbekannte „Teutonische“ Gerichte, sondern auch kanarischen Bohneneintopf, bestehend aus Kichererbsen, weißen und roten Bohnen, würziger Knoblauchwurst, Tomaten, vielen frischen Kräutern und vor allem gab es an heißen Tagen „Gazpacho“.

Die Geschichte der „Gazpacho“ einer kalten Suppe, reicht ja weit zurück, erklärte ihr Dona Maria. Schon römische Soldaten hätten sie auf die Kanaren gebracht die von ihnen die „Inseln der Glückseligen“ genannt wurden.

Dona Maria vermutet, dass die Zubereitung der „Gazpacho“ den Legionären einzig allein dazu diente sich eine kräftigende Unterlage für ihre Saufereien mit saurem Wein zu verschaffen.

Daher wohl auch die Zugabe Brotwürfeln und reichlich Olivenöl.

Für viele Europäer ist die kanarische Küche auf den ersten Blick eine Herausforderung. Die deftigen Bohnen, die kräftigen Eintöpfe und die exotischen Fischgerichte führen bei einigen Touristen zu Unverträglichkeiten. Das bekannte Phänomen

„Montezumas Rache“ in Mexiko hat hier ein Pendant, das jedoch mit einem einfachen Hausmittel gelindert werden kann. Die alte Doña Maria, eine erfahrene Wirtin, empfahl mir ein großes Glas Zitronensaft, gemischt mit Maismehl, das in einem Zug getrunken wird. Der Geschmack lässt zu wünschen übrig, aber das Mittel wirkt.

Insgesamt spiegeln die Kanarischen Inseln nicht nur die Vielfalt der Natur wider, sondern auch die einzigartige Mischung aus spanischer, afrikanischer und südamerikanischer Einflüsse, die jede Mahlzeit zu einem Erlebnis machen. Die Sonne, die Strände und die frische Meeresluft tun ihr Übriges, um das Essen noch köstlicher und den Aufenthalt unvergesslich zu machen. So verlässt man die Kanaren schließlich mit einem Bauch voller Erinnerungen und einem Koffer, der vielleicht sogar ein paar Flaschen des günstigen Whiskys oder Rums enthält – und mit der Gewissheit, irgendwann zurückzukehren.

Fischeintopf

"Mateo"

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN:

400 Gramm frische Miesmuscheln, • 12 – 15 Stück vorbereitete Scampi,
• 800 Gramm grätenfreie, gemischte, festfleischige Fische, z.B. Kabeljau,
Barsch, Schwertfisch oder Thunfisch • Salz, • gemahlener Pfeffer, • Paprika,
• 2 gekochte Oktopusarme, • 3 Zwiebeln, in Würfel geschnitten,
• 4 cl. Olivenöl, • 1 Knoblauchknolle, geschält und feingehackt, • 6 Tomaten,
enthäutet, halbiert, entkernt, in Stücke geschnitten, • 0,25 Liter Weißwein,
• Saft einer Zitrone, • 0,25 Liter, Fischfond zum Aufgießen, • 2 Lorbeerblätter,
• Salz, gemahlener Pfeffer, • 1 Döschen Safran, • 2 cl. Pernod oder Noilly Prat,
• 30 Gramm kalte Butterflocken, • 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt,
• 1/2 Bund Dill, fein geschnitten.

WIE MAN'S MACHT:

- Muscheln waschen. Klebrige Bysusfäden entfernen.
- Geputzte, geschuppte Fischstücke und Scampi in Stücke, Oktopusarme in Ringe, schneiden.
- Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch beifügen, goldgelb anschwitzen. Tomaten zugeben, mit Weißwein, Fischfond.
- Lorbeerblättern, Pernod oder Noilly Prat auffüllen, Safran einrühren, aufkochen.
- Muscheln, Fischstücke, Scampi und Oktopus einlegen.
- Fische, Muscheln und Schalentiere sollten bedeckt sein. Circa 10 bis 15 Minuten köcheln bis der Fisch gar ist und die Muscheln geöffnet sind.
- Meerestiere in einer Schüssel anrichten, die Butterstücke in den Sud einrühren, abschmecken und darüber geben.
- Mit Petersilie und Dill bestreuen und getoastetem „Barra“, einem mildem Weizenbrot, mit knuspriger Kruste, servieren.

Gazpacho

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 1500 Gramm reife Tomaten, gehäutet, geviertelt, entkernt,
- 1 große Salatgurke, geschält,
- 2 kleine weiße Zwiebeln, gewürfelt,
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt,
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, gewürfelt,
- 1 Liter kalte, entfettete Rinder- oder Hühnerbrühe,
- 2 cl. Olivenöl,
- 2 bis 3 cl. Weißweinessig,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- einige Tropfen Tabasco,
- Ciabatta, in grobe Würfel geschnitten,
- 2 Knoblauchzehen zerdrückt,
- Olivenöl zum Rösten der Ciabattawürfel,
- 1 Bund Blatt Petersilie, fein gehackt,
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten.

WIE MAN'S MACHT:

- Gurke längs halbieren, entkernen, kleinschneiden. Tomaten, Gurken.
- Zwiebelwürfel, Knoblauchzehen, Paprikaschote, Brühe, Olivenöl und Weinessig im Mixer sehr fein pürieren und kräftig abschmecken.
- Die Suppe soll seidige Textur haben. Kalt stellen.
- Olivenöl erhitzen, Ciabattawürfel und zerdrückten Knoblauch zugeben, goldbraun rösten.
- Abkühlen
- mit Petersilie vermischen und vor dem Servieren die Brotwürfel und den Schnittlauch über die Suppe verteilen.
- Die Gemüsesuppe sollte in tiefe, vorgekühlte Teller angerichtet werden.

Lachstatar

mit Fenchel

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

LACHSTATAR

200 Gramm frisches Lachsfilet, ohne Haut und Gräten, • 200 Gramm Räucherlachs, ohne Haut und Gräten, • 1 Stange Frühlingszwiebel, in kleine Würfel geschnitten, • 1 Bund Dill, gezupft, fein geschnitten,, • Saft von einer Limette,, • 10 Gramm Honig, • 20 Gramm. Olivenöl, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • Wachteleier, gekocht, halbiert, • Lachskaviar, • Kresse, • Dill – oder Korianderblätter.

WAS BRAUCHEN WIR

FÜR DEN FENCHELPFANNKUCHEN:

400 Gramm festkochende Kartoffeln, in der Schale gekocht, • 150 Gramm gekochten Fenchel, das Grün gehackt, • 1 Schalotte, fein gewürfelt, • 10 Gramm Butter, • Salz, gemahlener Pfeffer, geriebene Muskatnuss.

WAS BRAUCHEN WIR

FÜR DEN FELDSALAT:

Feldsalat waschen und trocken schleudern. • 0,1 Liter helles Bier, • 0,1 Liter Traubenkernöl, • 4 cl. Gramm Sherryessig, • 20 Gramm Ahornsirup oder Honig, • 1 Bund Schnittlauch, geschnitten, • 1 Apfel, geschält, entkernt, in sehr feine Würfel geschnitten, • Salz, • gemahlener Pfeffer.

ZUR DEKORATION

Frische Schlüsselblumenblätter und Blüten in Öl knusprig braten, abtropfen, über den Feldsalat streuen.

WIE MAN'S MACHT:

- Rohen und geräucherten Lachs in sehr feine Würfel schneiden, mit Dill, Frühlingszwiebel, Limettensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermengen.
 - abschmecken, kühl ruhen lassen.
-

WIE MAN'S MACHT:

- Geschälte, kalte Kartoffeln (am Vortag kochen) mittelgrob raffeln.
 - Fenchel in sehr dünne Streifen schneiden, mit Kartoffeln und Fenchelgrün mischen.
 - Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, zugeben. Würzen.
 - Mit einem Esslöffel Kartoffel – Fenchelmasse abstechen, rund formen.
 - 4 kleine Pfannkuchen goldbraun ausbacken.
-

WIE MAN'S MACHT:

- Bier, Traubenkernöl, Sherryessig und Ahornsirup (oder Honig) verrühren.
- Schnittlauch und Apfelwürfel beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Salat damit anmachen.

ANRICHTEN

Lachstatar auf Fenchelpfannkuchen anrichten.

Mit Lachskaviar, Kräutern und halbierten Wachteleiern garnieren.

Feldsalat extra dazu anrichten.

Ein Land voller Atmosphäre

Cameroon – Douala



Wo die Palmenherzen noch für den alte Kaiser Wilhelm schlagen

Fliegen bleibt ein Abenteuer, auch wenn es uns heutzutage so selbstverständlich erscheint. Als unsere alte DC-4 jedoch kurz nach dem Start in Duala abrupt in den Sturzflug überging und der schwedische Pilot es nur mit Mühe schaffte, die Maschine wieder auf Kurs zu bringen, fiel es schwer, Ruhe zu bewahren. Der vertraute Geruch von altem Leder und Öl vermischte sich mit einer kräftigen Note von verstaubtem Schweinefleisch, das noch immer von der vorherigen Fracht an Bord zu riechen war. Es hatte etwas Archaisches und fast Theatralisches, eine Mischung aus Abenteuerlust und einem Hauch Gefahr, die nur verstärkt wurde, als sich die Maschine endlich stabilisierte und das Fahrwerk sich endlich löste.

Nach diesem turbulenten Start konnte ich mich endlich meiner eigentlichen Mission widmen: der Erkundung der kamerunischen Küche und ihrer Einflüsse, die überraschenderweise bis nach Deutschland reichten. Der Empfang durch Herrn Johannes, unseren Fahrer, hätte dabei nicht preußischer sein können. Die Art, wie er uns zur Fahrt zum Bibindihof einlud, klang fast wie eine Szene aus einem vergessenen Kolonialfilm, und doch war seine Höflichkeit echt und herzlich. Es war erstaunlich, wie sehr die deutsche Kultur hier im Land ihre Spuren hinterlassen hatte, selbst Jahrzehnte nach Ende der Kolonialzeit.

Der Bibindihof selbst strahlte eine besondere Atmosphäre aus – ein Relikt vergangener Zeiten, das in dieser Region zu einem beinahe mythischen Ort geworden war. August Zenker hatte nicht nur Kakaopflanzen in Kamerun eingeführt, sondern auch eine einzigartige Küche hinterlassen, die sein ehemaliger

Koch Friedrich Wilhelm bis heute weiter pflegte. Die Gerichte waren einfach, aber von solch intensiven Aromen und natürlicher Würze, dass sie die Sinne geradezu überwältigten. Besonders beeindruckte mich das Palmenherzen-Gericht, eine seltene Delikatesse, für die jedes Mal eine ganze Palme gefällt werden musste. Es war eine Art Luxus, der heutzutage kaum zu bekommen ist – und sicher nicht für den täglichen Bedarf geeignet.

Während unserer Gespräche über die traditionelle Küche erfuhr ich mehr über die Zutaten des kamerunischen Buschs, die für Europäer oft exotisch wirken. Warzenschweine, Antilopen und sogar Heuschrecken standen hier auf dem Speiseplan, sorgfältig zubereitet und mit einem Hauch von lokalem Pfeffer und Nüssen gewürzt. Herr Wilhelm und seine Familie verstanden es, die vielfältigen Geschmacksrichtungen des Waldes in jeder Mahlzeit zu vereinen und dabei eine bestimmte Art von kulinarischer Raffinesse zu bewahren, die die Gastfreundschaft des Bibindihofs nur unterstrich.

Nicht nur die Menschen in Duala, sondern auch Herr Simon, ein weiterer Koch und Gasthausbesitzer im kamerunischen Busch, bewies seine Gastfreundschaft in einzigartiger Weise. Nach einer aufregenden Fahrt im Einbaum auf dem Krokodilfluss wurden wir in seiner einfachen Hütte mit einer beeindruckenden Mahlzeit aus Couscous und Antilopenfleisch bewirtet. Obwohl Herr Simon selbst nicht mit aß, offenbar wegen einer Magenverstimmung, die ihn an diesem Tag plagte, bestand er darauf, uns mit Geschichten und lokalen Rezepten zu unterhalten. Er wirkte tief verbunden mit der Landschaft, und seine Speisen trugen den Geist des Landes in jedem Bissen.

Der „Massa Simon“, wie ihn seine eingeborenen Angestellten, alle von der Volksgruppe der Duala, respektvoll nannten, begab sich zu einer ausgedehnten nachmittäglichen Siesta ins kühle Herrenhaus.

Aber am Abend wieder topfit und bis spät in die afrikanische Nacht hinein fesselte er uns mit Geschichten und Erzählungen aus dem Land, in dem schon seine Vorfahren lebten.

Kamerun war deutsche Kolonie von 1884 bis 1919, als sogenanntes „Schutzgebiet.“

Es war eineinhalb so groß wie das Mutterland und wurde durch den Völkerbund nach dem 1. Weltkrieg 1919 in Britisch – Kamerun und Französisch - Kamerun aufgeteilt.

„Massa Simon“ erläuterte voller Stolz, dass einer seiner Vorfahren vom Reichsgründer Bismarck persönlich zum kaiserlichen Kommissar ernannt wurde und seine Familie seitdem in Ebodje‘ ansässig sei.

Ich gestand ihm, immer wenn ich Kamerun höre erinnert mich das an ein Erlebnis in der Festspielstadt Bayreuth.

Ein Freund mit dem ich die Festspiele besuchte erzählte mir, dass er zum Mittagessen nach Kamerun mit dem Fahrrad führe. Mein ungläubiges Erstaunen amüsierte ihn und er lud mich ein, doch einmal mit ihm zu kommen.

Also ging’s am nächsten Tag los. Durch die Vororte von Bayreuth fuhren wir in Richtung Neuenreuth. Nach der Durchquerung eines Waldstückes waren wir auch schon in „Kamerun“. Es stellte sich als ein formidables Gasthaus heraus das den Namen des afrikanischen Staates trug.

Mein verblüfftes Nachfragen bei einer freundlichen Serviermaid, woher denn dieser exotische Namen an ein Gasthaus in Oberfranken käme, lachte sie und erzählte mir folgende Geschichte.

Als die deutsche Flagge in Kamerun 1884 zu ersten Mal gehisst wurde, machten junge Männer, wahrscheinlich Mitglieder des Festspielchores, einen Ausflug auf ihren Hochrädern ins fränkische Umland und entdeckten dabei das damalige Forsthaus.

Sie kamen mit dem Förster ins Gespräch, der gleich ihnen sehr national und kaisertreu gesinnt war und so beschlossen sie, zu

Ehren der deutschen Nation und der deutschen Soldaten, die in Kamerun gelandet waren, bei ihrem nächsten Ausflug eine Fahne mit den Kameruner Insignien mitzubringen.

Gesagt, getan. In einer Festspielpause, zwischen Parsifal und dem Ring der Nibelungen, kam nun eine ganze Kohorte männlichen und weiblichen Geschlechts zum Forsthaus und hisste auf dem Dachgiebel die Fahne von Kamerun.

Aus diesem Spaß entwickelte sich im Lauf der Jahre der Name Kamerun für das Forsthaus, den auch die später installierte Gasstätte beibehielt.

Also so einfach konnte man von der Festspielstadt aus nach Kamerun radeln...

Lautes Gelächter begleitete meine Schilderung.

Und dann ergriff wieder „Massa Simon“ das Wort. Eigentlich war die deutsche Kolonialzeit in Kamerun nur ein verrücktes Abenteuer. Somit war es nur folgerichtig, dass mit dem deutschen Kaiserreich auch die deutsche Kolonialgeschichte zu Ende ging, meinte er.

Mittags servierte man uns Sauerbraten *Rezept auf Seite XXX*. Wohl als Reminiszenz an die alte Heimat. Kurioserweise aber aus Antilopenfleisch!

Zum Nachtmahl gab es Couscous mit Lammfleisch *Rezept auf Seite XXX*. Sehr stilvoll serviert durch einheimische Waiters, die angetan mit weißem Rüschenhemd, Smokingjacke, schwarzer Fliege aber abgeschnittenen Jeans und barfuß die Köstlichkeiten auf den Tisch brachten.

Als wir uns mit Palmwein und Hirsebier in Stimmung gebracht haben stimmten wir zum Abschied das alte deutsche Flaggenlied an. „Massa Simon“ völlig textsicher und frei von der Leber weg, wir Gäste mit dem gedruckten Text in der Hand sangen mehr laut als schön die sechs ewiglangen Strophen mit.

Das Noten – und Textblatt nahm ich mit nach Hause und so kann ich nun zumindest die erste Strophe weitergeben:

Stolz weht die Flagge Schwarz – Weiß – Rot
Von uns'rer Schiffe Mast
Dem Feind weh', der sie bedroht
Der diese Farben hasst! Sie flattert an der Heima Strand
Im Winde hin und her
Und weit vom deutschen Vaterland
Auf Sturmbewegtem Meer! Ihr woll'n wir treu ergeben sein
Getreu bis in den Tod Ihr woll'n wir unser Leben weih'n Der
Flagge Schwarz – Weiß-Rot
Hurra, Hurra, Hurra.

An die Melodie kann ich mich leider nicht mehr erinnern.

Das Deutsch von „Master Simon“ klang zwar ein bisschen eingerostet aber das tat unser aller Freude keinen Abbruch.

Als ich eine Woche später in das „Fleischflugzeug“ stieg, war ich um viele Erfahrungen reicher. Der Aufenthalt in Kamerun hatte mich nicht nur mit den Aromen Afrikas, sondern auch mit den einzigartigen Menschen und ihrer Kultur vertraut gemacht.

Couscous

mit Lamm

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN:

1000 Gramm Lammfleisch, aus der Keule, gewürfelt, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • Paprikapulver, • 3 Knoblauchzehen zerdrückt, • 1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten. • Öl zum Anbraten, • Fleischbrühe zum Aufgießen, • 1 Bund Blatt Petersilie, gehackt, • frischer Kerbel, feingehackt, • Cayennepfeffer, • 250 Gramm Couscous, • 0,125 Liter Gemüsebrühe, • Öl zum Anbraten, • 1 weiße Zwiebel, gewürfelt, • 2 Knoblauchzehen, • feingehackt, • 1 Karotte, gewürfelt, • 1 Zucchini, gewürfelt, • 400 Gramm gegarte Kichererbsen, • 50 bis 100 Gramm Rosinen oder entsprechende Menge getrockneter Früchte die in heißem Wasser eingeweicht und kleingeschnitten wurden, evtl. Pflaumen, Datteln oder Aprikosen, • 30 Gramm Tomatenmark, • einige Safranfäden, • 20 Gramm Dukkah Gewürz, eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, • Nelken, • Fenchel, gemahlenem schwarzen Pfeffer und Nüssen, • 5 Gramm Zimt, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • 20 Gramm Butterflocken, • frische Korianderblätter.

WIE MAN'S MACHT:

- Lammfleischwürfel würzen, in heißem Öl anbraten, Knoblauchzehen und Zwiebeln zugeben, mit Fleischbrühe bedecken, 20 bis 25 Minuten garen.
- Petersilie und Kerbel einstreuen, mit Cayennepfeffer würzen.
- Couscous in eine Schüssel geben. Heiße Gemüsebrühe darüber gießen,
- quellen lassen bis der Couscous die gesamte Brühe aufgesogen hat.
- Immer wieder umrühren um Klumpen zu vermeiden.
- Öl erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen.
- Gemüse beifügen, anbräunen, garen bis es weich ist.
- Kichererbsen, Rosinen oder getrocknete Früchte, Tomatenmark, Dukkah, Safran und Zimt zum Gemüse geben, vermischen, 5 Minuten köcheln.
- Falls erforderlich etwas Brühe angießen.
- Gegarten Couscous zur Gemüse – Kichererbsen – Mischung in die Pfanne geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Couscous kreisförmig anrichten, Butterflocken darauf verteilen und das Lammragout in die Mitte geben. Mit Korianderblättern dekorieren.

Sauerbraten

von der Antilope

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 1000 Gramme Antilopenfleisch, aus der Keule,
- Salz, gemahlene Pfeffer.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DIE BEIZE:

- 11 Karotte, geschält,
- 1 Stück Knollensellerie, geschält,
- 2 Zwiebeln, geschält,
- 1 Petersilienwurzel, geschält,
- 0,25 Liter Weinessig,
- 0,25 Liter Weißwein,
- 0,25 Liter Wasser,
- einige Lorbeerblätter, Nelken,
- Pfefferkörner und zerdrückte Wacholderbeeren,
- 50 Gramm Öl zum Anbraten,
- 20 Gramm Mehl,
- Circa 0,5 bis 0,75 Liter Fleischbrühe, kann mit Beize gemischt werden.

WIE MAN'S MACHT:

- Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Petersilienwurzel in Würfel schneiden.
- Essig, Weißwein und Wasser darüber geben, Gewürze beifügen, aufkochen.
- Erkalten lassen.
- Antilopenfleisch mit Beize begießen, zugedeckt 48 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
- Fleisch und Gemüse aus der Beize nehmen, abtropfen lassen.
- Fleisch würzen in heißem Öl anbraten.
- Gemüse und Gewürze zugeben, anrösten, mit Mehl stäuben.
- Mit Brühe aufgießen, Fleisch zugeben, zugedeckt circa 90 Minuten schmoren.
- Fleisch aufschneiden, die Sauce mit den Gemüsen durch ein
- Sieb streichen, süß – sauer abschmecken, zum Fleisch servieren.

Ein Land voller Sonne Kultur & Lebensfreude

Italien – Livorno



Über Küchenahnungen und das Wunder der vier Seeräuber zu Livorno

Italien ohne Spaghetti, wie Touristen sie bekommen, Italien ohne Polli und Saltinbocca und Coratella, wie die Feinschmecker sie in sorgfältig verborgenen Restaurants von Rom und Florenz suchen – kaum denkbar, nicht wahr? Ich habe dieses „Italien ohne“ auch nur durch Zufall entdeckt, und zwar wegen eines Krankheitsfalls, den wir an Bord hatten. So steuerte die kleine, hübsche „Dalmatija“, auf der ich Seeurlaub machte, außerplanmäßig den Hafen von Livorno an, und ich fiel unter die Piraten.

Denn vier Seeräuber, die namentlich allerdings nicht überliefert sind, hatten der Hafenkneipe den Namen verliehen, der mich anzog: „Taverna di Quattro Corsari“. Wir hatten eigentlich in die Stadt gehen wollen, um den unverhofften Aufenthalt zu ein paar Einkäufen auszunützen, aber mir stachen schon nach wenigen Metern an Land die „Quattro Corsari“ ins Auge. Ich weiß nicht warum, aber es gibt wohl auch auf der Zunge gewisse Ahnungen. Flugs animierte ich einen Mitpassagier, mir Gesellschaft zu leisten, und da saßen wir nun.

Die Hitze brütete auf der kleinen Piazza; es dauerte eine ganze Zeit, bis ein älterer Mann auf den Tisch schlurfte und lustlos bemerkte: „Si?“ Wir wollten trinken. Vino, si. Rosso? Rosso. Und essen Mangiare? No, no. Cucina zu, nix fertig. Questa sera wieder, zum Abendessen. Nicht vielleicht was caldo, wollte ich fragen, aber caldo heißt ja wieder warm und nicht kalt, und unser gemeinsames Italienisch bestand eben bloß aus 15 Worten. Also gaben wir's auf und sprachen einem vorzüglichen leichten Roten zu, bis mein Begleiter einmal hinaus – und das

hieß in diesem Falle: hinein mußte ins Lokal und an der Kche vorbeikam. „Das sitzt doch einer drin und putzt Krabben!“ stellte er fest, als er wieder am Tisch saß. Daraufhin probierten wir’s gemeinsam in der Kche. Mangiare, no, erst a notte, fingen die beiden Italiener wieder an. Wir, mit Händen und Füßen: „Und was ist das?“ Ach das, Granchi, das schon. „Und das?“ Da war ein dunkel köstlicher Parmaschinken. Ach das, Prosciutto. Ja, das auch.

Und so hatte mich meine gastronomische Ahnung doch nicht getrogen. Es kamen die Granchi, blitzfrisch in einer Sauce aus Fleischbrühe und Tomaten und Rosmarin und eminent viel Knoblauch, es kam der Schinken, ein luftgetrocknetes Gedicht, es kam neuer Wein und es kamen wieder Krabben und Schinken und Wein.

Etwa in diesem Stadium kamen auch unsere Stadtbummler zurück, unter ihnen meine Frau, die mich naturgemäß mit dem Knoblauch nicht alleinlassen konnte, und es kamen neue Krabben, neuer Schinken, neuer Wein. Es muß den Wirtsleuten selber Spaß gemacht haben, wie uns dieses einfache Mahl aus und unter heiterem Himmel schmeckte, denn am Schluß kredenzen-ten sie uns diskret eine unbestellte Flasche Wein: Vom Padrone!“

Das war ausgerechnet im dem Moment, als unsere „Dalmatija“ ihre Sirene ertönen ließ, offenbar auf der Suche nach uns – und man konnte die spendierte Flasche doch nicht stehen lassen. So tranken wir in unauffälliger Hast, nahmen Gre an den Herrn Vetter in München mit, dankten und entfernten uns im Laufschritt.

Wir kamen gerade noch rechtzeitig an Bord, um die freundliche jugoslawische Besatzung nicht unfreundlich werden zu lassen. Im Ablegen ertönte bereits der Gong zum Abendessen. Es gab, dem Gastland zu Ehren, zur Vorspeise – Spaghetti. Denn „Italien ohne“ ist halt doch nicht denkbar.

Kurz vor der dem Einschlafen fiel mir ein, dass ich doch schon mal in Italien war und zwar auf dem Landweg und das auch noch sprichwörtlich.

Und es war folgendermaßen:

Bei einem festlichen Abendessen im Kronberger Schlosshotel sprach mich meine bezaubernde Tischnachbarin, eine studierte Kuratorin des „Städel“ Museums in Frankfurt an, ich könnte sie doch einmal an ihrem Arbeitsplatz besuchen und sie würde mir mit Vergnügen eine private Führung durch die Ausstellungsräume ermöglichen.

Selbstredend nahm ich diese Einladung an. Intelligente Frauen haben mich schon immer besonders interessiert und ich war wohl inzwischen schon ein bisschen verliebt in dieses zauberhafte Geschöpf mit dem Pferdeschwanz und den drolligen Grübchen.

So war ich bereits die Woche darauf im Frankfurter Stadtteil Sachsenhausen in dem sich das Museum befindet.

Beim Rundgang durchs Museum, ich versuchte ihr ein bisschen näher zu kommen, was aber leider nicht gelang, faszinierte mich ein Bild ganz besonders.

Es zeigte „Goethe in der Campagne“ gemalt von Johann Heinrich Tischbein, einem seiner Reisegegnossen, die ihn bei seinen italienischen Abenteuern begleiteten.

Susanne erklärte mir, dass das ihr absolutes Lieblingsgemälde sei und sie eine große Bewunderin des Dichtersfürsten wäre. Viele seiner Gedichte könne sie auswendig rezitieren.

Sie schwärmte davon, dass es eine Kopie dieses Gemäldes in Rom gäbe.

Genau an dem Ort wo das Original entstanden sei und es ein Lebenstraum von ihr wäre einmal dorthin reisen zu können.

Seit Jahren würde sie dazu schon Pläne schmieden, aber sie habe noch niemanden gefunden der dieses Vorhaben mit ihr durchführen wolle.

Und, wie schon erwähnt: Ich war von Amors Pfeil direkt ins Herz getroffen und mit der Aussicht auf ein erotisches Abenteuer schlug ich ihr kurzerhand vor:

„Da fliegen wir einfach hin, das ist kein Problem für mich als Kavalier alter Schule, ich buche uns einen Flug ab Frankfurt

und innerhalb kurzer Zeit sind wir in der Via del Corso 18, wo diese Kopie hängt und wir sie besichtigen können.“

Als Reiselektüre stellte ich mir Goethes „Italienische Reise“ vor, die ich im Flugzeug kurz zu überfliegen gedachte um ihr dann mit meinen Kenntnissen von Land und Leuten zu imponieren.

Locker ging mir der Spruch „Kennst Du das Land wo die Zitronen blühen“ über die Lippen, ihr aber nicht verratend, dass das die einzige Zeile war die mir von Goethes Gedichten bekannt war.

Einverstanden sagte die Maid aber eine Bedingung gäbe es. Ich sagte selbstverständlich bin ich mit allem was sie vorhat ohne Einschränkungen einverstanden wenn ich nur in ihrer Nähe sein könne.

Ich dachte da an getrennte Kassen, eventuell auch getrennte Zimmer und anderer für mich zu diesem Zeitpunkt unwichtige Sachen.

Aber dann kam es ganz anders.

Das freut mich aber riesig, war die in mein Ohr gehauchte Antwort. Die Bedingung ist also folgende: „Ich möchte die Reise nach Italien so wie der von mir verehrte Johann Wolfgang von Goethe unternehmen, also zum größten Teil in der Kutsche oder zu Fuß.“

Da es keine Kutschen mehr gibt, könnten wir doch die meisten Teilstücke per pedes zurücklegen.

Oder?

Ich war einer Ohnmacht nahe und hoffte der Fußboden würde sich unter mir auftun und mich verschlingen. Aber es half alles nichts, ich hatte es versprochen und nun musste ich, gentlemanlike, auch zu meinem Wort stehen.

Du willst wirklich, wie weiland der Dichturfürst, über die Alpen bis nach Verona latschen? Natürlich, verkündete sie mir, ich habe mich bereits informiert. Es gibt einen „Goethewanderweg“ der von München bis nach Verona in Norditalien führt.

Das sind schlappe 600 Kilometer und die wirst Du wohl noch schaffen. Oder?

Mit Angst und Schrecken erinnerte ich mich an meine Schulzeit in Ruhpolding, wo mir der Fußweg in die nahe Kreisstadt Traunstein schon endlos lang vorkam, und nun sollte ich nach Italien?

Aber es half alles nichts, sie hatte schon alles minutiös geplant und in ihre italienische Landkarte waren bereits alle Etappenziele eingezeichnet.

Und dann ging es los.

Ursprünglich wollte sie erst nach Weimar fahren wo Goethe am kurfürstlichen Hof wirkte und von dort aus starten, aber das konnte ich ihr mühsam ausreden.

Mein Einwand, auch von München aus wo Goethe übernachtet hatte könnten wir die Reise beginnen, schien ihr einzuleuchten. Auch dass wir von Frankfurt nach München mit dem Zug fahren könnten nahm sie hin. Wir fuhren also nach München und nahmen dort unser Nachtlager, nicht ohne vorher noch die Residenz und die Frauenkirche zu besichtigen, so wie es Johann Wolfgang ebenfalls getan hatte.

An einem sonnigen Morgen packten wir also unsere Rucksäcke, schnürten unsere Wanderstiefel und freuten uns auf das Abenteuer das uns bevorstand. Meine Begleiterin mehr, ich weniger. Sie schwärmte von den Köstlichkeiten der italienischen Küche, von den hübschen kleinen Städten die wir durchwandern würden, der wundervollen Natur und den charmanten italienischen Männern.

Da hatte ich zum ersten Mal das Gefühl es wäre besser gewesen wenn ich in meinem bescheidenen Heimatdorf geblieben wäre.

Auch von den von mir geplanten erotischen Abenteuern würde ich mich wohl verabschieden müssen denn nach stundenlangen Märschen über die Alpen und das italienische Oberland würde daran nicht mehr zu denken sein. So war es dann auch.

Und dann begannen die nicht endend wollenden 600 Kilometer Fußmarsch.

Bei unserer ersten Rast am Kloster Benediktbeuern packte sie aus ihrem Rucksack eine Mundharmonika aus, spielte eine Melodie, die mir entfernt bekannt vorkam aber nicht einordnen konnte.

Was war das denn für ein Musikstück, erkundigte sie sich und ich gestand ihr mein musikalisches Unwissen ein. „Du Banause, du bayerischer, das ist der Anfang der „Italienischen Symphonie“ von Felix Mendelsohn Bartholdy, die solltest Du aber schon kennen, auch wenn Du in Ruhpolding nur eine Zwergschule besucht hast!“

Beschämt über meine mangelnde Allgemeinbildung konnte ich nur noch erwidern, dass sich die auf der Mundharmonika geblasene Melodie doch ein bisschen anders als im Konzertsaal anhören würde und ich es sonst sicher erkannt hätte.....

Naja.

Bei einem der nächsten Etappenziele, kurz vor der italienischen Grenze am Brennerpass, las sie mir aus einem mitgeschleppten Buch über das Leben des Herrn von Goethe vor. Trotz der Schmerzen in meinen dick angeschwollenen Füßen, die ich mit „Geh wohl“ präpariert hatte, zogen mich viele spannende Einzelheiten doch in Bann.

Also las sie vor:

„Italien war für Goethe schon immer ein besonderer Sehnsuchtsort und für ihn der Inbegriff von wahrer Schönheit. Mit der Reise dorthin flüchtete er vor den vielfältigen Verpflichtungen am Weimarer Fürstenhof, die für ihn immer schwieriger zu bewerkstelligen waren und ihn wohl in eine Schaffenskrise stürzten und sicher war er auch noch unglücklich verliebt!“

Mein Einwand: „Musste er deswegen unbedingt zu Fuß nach Italien gehen,“ wurde kurzerhand weggewischt.

Dann ging's weiter, immer bergauf und bergab.

Wir schafften täglich ungefähr eine Etappe von 25 Kilome-

tern, so dass wir erschöpft, ausgedörrt und hundemüde nach fast 30 Tagen unser Ziel in Verona erreichten.

Ein einziges Mal auf dieser Wanderung konnte ich nun meinen Kopf, wenn auch unter Mühen, durchsetzen, ich wollte nicht weiter nach Florenz latschen sondern, beinahe auf Goethes Spuren, nach Florenz mit dem Zug fahren und von dort aus mit dem Flugzeug nach Rom weiterreisen. Gnädig wurde mein Vorschlag angenommen, ich glaube ihr taten die Füße auch sakrisch weh.

Also waren wir nun in Verona.

Abends besuchten wir in der berühmten Arena, die auch Goethe schon bewundert hatte, eine monumentale Aufführung der Oper „Aida.“ Wir saßen im obersten Rang, auf den von der Sonne noch erwärmten Steinen und schliefen prompt ein.

Dunkel erinnere ich mich an bunt gekleidete Menschenmassen die auf einer riesigen Spielfläche hin – und her marschierten, einer Sängerschar die ihr bestes gab und ich bin mir fast sicher, es waren auch Elefanten auf der Bühne....

Im Ristorante „Nastro Azzuro“ von dem aus man eine wunderbare Sicht auf die Arena hat, präsentierte uns der Chef de cuisine spät nachts noch eine märchenhaft zubereitete Kalbsleber die in dem berühmten Rotwein Amarone geschmort wurde.

Pappsatt aber mit einem unglaublichen Glücksgefühl und leicht beschwipst wanderten wir zurück in unsere „Residenza“, leider wieder nur in getrennten Schlafzimmern also in „Camera da letto separate“ so wie es damals im erzkatholischen Italien das Gesetz vorschrieb.

Am nächsten Tag besuchten wir das älteste und berühmteste Café der Stadt das „Caffé Dante“ und tranken dort einen perfekt zubereiteten Cappuccino. Da es Mittagszeit war und die Touristenhorden noch nicht über die kühlen Plätze vor dem Café hereingebrochen waren kamen wir mit dem Oberkellner ins Gespräch.

Er ließ es sich nicht nehmen uns die Geschichte des Cappuccinos zu erklären und was es mit dem berühmten „Cappuccinoeffekt“ auf sich habe.

Das Wort Cappuccino basiere wohl, leider, leider, er schüttelte betrübt den Kopf, auf dem österreichischen „Kapuziner“, einer Wiener Kaffeespezialität.

Diese ist ein Mokka, mit flüssigem Rahm vermischt, wodurch eine Färbung erzielt wird die an die Kapuze eines Kapuzinermonches erinnert. Und in Italien ist das Wort für Kapuze eben „Cappuccino“. So einfach sei das zu erklären.

Das Getränk, auf das unser Freund so schrecklich stolz war, entstand, als österreichische Soldaten, die während der italienischen Unabhängigkeitskriege in Italien stationiert waren, weiterhin ihren gewohnten „Kapuziner“ trinken wollten und so entwickelte sich wohl im Laufe der Zeit der heutige Cappuccino daraus.

So spannend das alles auch war, uns interessierte vor allem die Geschichte des „Cappuccinoeffekts“ von dem uns die Tage vorher mehrmals erzählt wurde.

Mit einem leisen Lächeln und voller Stolz erklärte der in einen weißen Smoking gehüllte Maitre d' Hotel dieses akustische Phänomen. Es entsteht, wenn man unmittelbar nach dem Umrühren einer Tasse Cappuccino mit dem Löffel mehrmals an den Tassenrand klopft. Sofort steigt die Tonhöhe innerhalb der ersten Sekunden deutlich hörbar an.

Diese Merkwürdigkeit hatte ein italienischer, natürlich wer sonst, Wissenschaftler herausgefunden und beschrieben.

Baff vor Staunen bestellten wir gleich nochmals eine Schale des köstlichen Kaffeegetränks, klopften mehrmals an die Tasse und siehe da, der „Cappuccinoeffekt“ war deutlich zu hören.

Später waren wir uns sicher, der Oberkellner erzählt seinen Gästen diese Geschichte immer wieder, wohl um sie zu weiteren Cappuccino Bestellungen zu animieren.

Denn, logischerweise wollte nun jeder diesen Effekt mit eigenen Ohren hören.

Egal wie, schön war's, lehrreich war's aber auch sakrisch teuer.

Den lauen Abend verbrachten wir in der „Antica Bottega del Vino“ wo uns die Hausspezialität „Saltimbocca“ ans Herz gelegt wurde. Es war ein Gericht vom Feinsten, ein lukullischer Höhepunkt.

Dünne Schnitzelchen, aus der Kalbskeule geschnitten, werden flach geklopft und mit Schinken und Salbei gefüllt und in Butter zubereitet. Ein märchenhaftes Aroma stieg von unseren Tellern auf und es war wirklich ein „Spring in den Mund“ wie „Saltimbocca“ in der deutschen Übersetzung heißt.

Unsere Weiterreise nach Venedig mit der Bahn war recht komfortabel, dauerte drei bequeme Stunden, und ich konnte meine mahlenden Füße auf einer Bank ausstrecken und fühlte mich langsam wieder als Mensch und nicht mehr als Alpenheuschrecke.

Venedig empfing uns freundlich, die Wirtin unserer Pension - ins Protokoll: Es waren ausschließlich Doppelzimmer vorhanden, empfahl uns die Gelateria „Suso“ die auf dem Weg vom Markusplatz zur Rialtobrücke liegt und bei der sich das lange Anstehen wirklich lohnen würde.

Ja, es hatte sich gelohnt. Wir waren uns einig, dass wir selten so gutes Eis gegessen haben.

Und, endlich konnte ich trotz meiner bescheidenen Bildung etwas zum Besten geben, Ein Wissen aus meiner Zeit in der Hotelfachschule in Bad Reichenhall das versteckt in meinem Kopf eingelagert war.

Ich erklärte gestenreich, in der Hoffnung, dass viele Umstehende meiner Rede lauschen würden, folgendes: 1553 heiratete die 14 - jährige Adelstochter Katharina von Medici den ebenfalls erst 14 - jährigen französischen Thronfolger Heinrich II.

Als besondere Überraschung wurden in der sommerlichen Hitze riesige Mengen von Himbeer - Zitronen - und Orangen - eis aufgetischt.

Die Begeisterung der Hochzeitsgäste war riesengroß.

Die Rezeptur war natürlich streng geheim. Als Katharina dann an den Hof nach Versailles übersiedelte wurde ihr ein besonderes Privileg gewährt – sie durfte ihren persönlichen „Gelatieri“ einen Eismacher mit an den französischen Hof nehmen und der sie dann dort weiterhin mit seinen süßen frostigen Köstlichkeiten verwöhnen durfte.

Mit vor Staunen offenem Mund hörte sich mein „Wanderfräulein“ diese Vermittlung meiner gastronomischen Kenntnisse an und bedankte sich dafür mit der Aussicht auf einen „Kiss tonight“

Und so war es dann auch.

Ich konnte sie dann auch noch überzeugen die rund 400 km. nach Rom mit der Fluglinie Alitalia zurückzulegen.

Und dort konnten wir dann endlich die Kopie des berühmten Gemäldes besichtigen.

Das war dann auch das Ende unserer Reise. Nach dem Rückflug nach Frankfurt entschieden wir, dass mein unstetes Leben doch nicht besonders gut zu ihrem passe und so verabschiedeten wir uns in aller Freundschaft.

In Erinnerung blieb uns aber lange der Name den wir unserem Abenteuer gegeben hatten: „Vittoria“ das italienische Wort für Sieg.

Denn das was wir geleistet hatten war wirklich ein bedeutender Sieg für uns.

Noch Jahre später, wenn wir uns zufällig wiedersahen, deuteten wir auf unsere Füße, riefen „Vittoria“ und amüsierten uns köstlich über die verdutzten Blicke der Leute um uns herum.

Saltimbocca

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 8 Kalbsschnitzel, je 100 Gramm, flach geklopft,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Mehl,
- 8 große Salbeiblätter,
- 4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten,
- 8 große, dünne Scheiben Parmschinken,
- Öl zum Anbraten,
- 10 Gramm Mehl,
- 20 Gramm kalte Butterflocken,
- 0,125 Liter trockenen Weißwein,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Zitronensaft,
- 1 kleiner Bund Blatt Petersilie, fein gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Schnitzel würzen, Salbeiblätter auf die Schnitzel legen, Parmschinken darauf geben, mit einem Holzspieß befestigen, in Mehl wenden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehen mit den Schnitzeln einlegen, von jeder Seite 3 - 4 Minuten braten.
- Herausnehmen, warm stellen.
- Bratensatz mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, kalte Butterflocken unterschlagen.
- Abschmecken, über die Schnitzel geben und die Petersilie drüberstreuen.

Kalbsleber

nach "Veroneser Art"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 800 - 1000 Gramm Kalbsleber,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 5 cl. Amarone Rotwein,
- 0,1 Liter Bratenjus, am besten vom Kalb,
- 0.125 Liter Sahne,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- gezupfte Kerbelblätter.

WIE MAN'S MACHT:

- Kalbsleber in vier dicke Scheiben schneiden, kurz anbraten.
- Zehn Minuten in den Ofen geben, mehrmals wenden, herausnehmen,
- salzen, pfeffern,
- warmstellen.
- Bratensatz mit Amarone Wein ablöschen,
- mit Bratenjus und Sahne auffüllen, aufkochen, reduzieren, passieren, abschmecken, Kerbelblätter einstreuen.
- Kalbsleberscheiben tranchieren,
- anrichten,
- Sauce darüber geben.

Seeviecherl

"Quattro Corsari"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 18 kleinere Stücke frischen Lachs, ohne Haut und Gräten, oder anderer festfleischiger Fisch,
- 16 gekochte Muscheln, ohne Schale,
- 8 Langostinos oder Scampi, ohne Schale,
- 8 gekochte Tintenfischringe,
- Salz,
- gemahlener Pfeffer,
- 1 Zitrone,
- Mehl.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DEN BIERTEIG:

- 4 Eier,
- 300 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- 0,25 Liter Bier,
- 40 Gramm Öl,
- Salz,
- gemahlener Pfeffer,
- Muskatnuss, gerieben,
- 1 Bund frischer Dill, gezupft und fein gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Für den Bierteig die Eier trennen. Eigelbe, Mehl, Bier, Öl, Dill und Gewürze zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben.
- Alle Seeviecherl würzen, mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden.
- Durch den Bierteig ziehen, bei 170 Grad in heißem Fett nach und nach ausbacken.
- Abtropfen, mit Tomaten – Knoblauch – Sugo servieren.

Heimatland Mozarts der Kochkunst & Schmäh

Österreich – Salzburg



Land der Berge, Land der Milzprofesen, Land der Topfenpalatschinken

Österreich: hoch vom Dachstein her und Tiroler Speckknödl. Kaiserjägermarsch, Kaiserfleisch, Kaiserschmarrn. Land der Berge, Land der Schnitzel, Walzertraum. Lauter hübsche Klischees (in der Landessprache: Schmääh), hart an der Wirklichkeit vorbei. Zwar haben die Musikalität und die Kochkunst noch immer in Österreich ihren Wohnsitz, und sie gehen harmonisch zusammen. Aber sie haben, ein Jahrhundert nach Haydn und Sissi, ihre Tonart geändert. Aufgegangen ist mir das beim Beat in Salzburgs – seinerzeit – fashionablen „Alm-Casino.“

Ich war, Sindbad der Küchenfahrer, gerade von meiner ersten Nordlandreise zurück und vom heimatlichen Ruhpolding über die Grenze gefahren, um im nahen Salzburg mein erstes selbstverdientes Geld zu genießen.

Das Uwe Heens Quartett beatete aus Leibeskräften, zwischendurch auch einmal auf Mozart und den Holzhackerbuam herum, das meist einheimische Publikum stampfte, sehr weitab von Walzer und Landler, im Salzburger Trachten-Look auf dem Parkett, und ich fühlte mich grad wohl in diesem atmosphärischen Mischmasch zwischen Volkstümlichem und Importiertem, sozusagen zwischen kleiner und großer Welt.

So, dachte ich, müßte man hier auch einmal kochen, eine Überlegung, die mir recht wohl anstand. Denn schließlich stammen unsere Familie und unser Name aus Inzing in Tirol, und meine Eltern haben lange Zeit in Salzburg ein kleines Restaurant geführt, woraus ich das moralische Recht ableitete, über die österreichische Küche nachdenken zu dürfen. In dieser Hinsicht ist man dortzulande nämlich streng. ...

Mein Großvater vertraute mir an, dass früher unsere lieben Salzburger Nachbarn überall als „Stierwascher“ titulierte wurden und sie dadurch oft verhöhnt und verspottet wurden.

Dadurch kam es immer wieder zu diversen Raufhändeln in den Wirtshäusern.

Und dann verriet er mir wie dieser kuriose Name entstand.

Dieser absonderliche Name fuße auf einer Begebenheit aus den Bauernkriegen im 15. Jahrhundert.

Die Salzburger Festung, der Opa schärfte mir ein: „Bub sag‘ in Salzburg bitte nie, aber wirklich nie – Burg - denn sonst können die Einheimischen äußerst rabiat und hangreiflich werden, denn sie sind doch so ungeheuer stolz auf ihre – Festung - die seit über 1000 Jahren über der Stadt thront.

Diese Festung also wurde von einem feindlichen Heer belagert, das die Versorgungswege abschnitt und die Bürger, die sich mit ihrem Hausstand und allerlei Viehzeug in den Innenhof der Festung gerettet hatten, aushungern wollte.

Das dauerte wochenlang bis eines Tages nur noch ein schwarzer Stier zur Versorgung der Eingeschlossenen vorhanden war.

Da verfiel der Festungskommandant auf eine geniale Idee. Man führte den Stier über die Festungsmauern, um ihn den Belagerern zu präsentieren, anschließend färbte man den Stier weiß ein und führte ihn erneut an den Belagerern vorbei.

Und dieses farbliche Wechselspiel machte man wochenlang.

Die Feinde sahen ein, dass es aussichtslos sei, eine Festung mit derartigen Vorräten an Fleisch weiter zu belagern und zogen unverrichteter Dinge ab.

Die Salzburger Bürger aber führten Tage später den „eingefärbten“ Stier unter Jubel und Freudengeheul hinunter zur Salzach und wuschen ihn gründlich ab und seitdem heißen sie halt „Stierwascher“

Er bekam dann auch sein verdientes Gnadenbrot und wurde nicht verspeist. ...

Dass die Salzburger recht grob mit ihren Mitmenschen umgehen können musste schon Wolfgang Amadeus Mozart, der größte Sohn der Stadt erfahren, denn die dortige Hautevolee hat ihn ziemlich mies behandelt.

So hätte er als päpstlicher Ritter – das wurde er ja bereits als 14-jähriger durch Papst Klemens XIX., jederzeit an der Tafel der Fürsten speisen können, aber die stolzen adeligen Salzburger Rupertiritter verbannten ihn prinzipiell an den Tisch der Domestiken in der Küche.

Empört schrieb Mozart an einen Freund:

“...um 12 Uhr mittag schon – leider für mich sehr frühe – gehen wir zu Tische – da speisen schon die zwei Herrn Laib & Seel Kammerdiener, die Zuckerbäcker und deren zwei Herrn Köche. Außerdem der Controleur, der Kellermeister und meine Wenigkeit! Ich hab aber doch wenigstens die Ehre noch vor den Hunden am Tische zu sitzen und meinen Kuchen zu essen!”

Geht man so mit einem Genie um, fragte kopfschüttelnd mein Ahne.

Um kurz auf meinen Namen Inzinger zurückzukommen.

Anlässlich eines Familientreffens, zu dem ein entfernter Verwandter eingeladen hatte, wanderte ich mit meiner Frau auf die in fast 1600 Metern Höhe liegende Karseggalm. Sie liegt im Pongauer Großarlal, ist die wohl die älteste Almhütte in Österreich und seit Generationen in Familienbesitz.

Der Großcousin meinte, dass es doch mal wieder an der Zeit wäre, dass die „bucklige“ Verwandtschaft ein schönes Familienfest inmitten der Natur feiern solle.

Wir sagten spontan zu und machten uns auf den Weg in die Berge.

Die urige Hütte, mit schrundigen Schindeln eingedeckt und von sonnenverbrannten Holztischen und Bänken umgeben, erinnert an die Szenerie der früheren „Heidi“ Filme. Es hätte uns

nicht sonderlich überrascht wenn der „Almöhi“ und der „Geisenpeter“ vor der Hütte sitzen würden.

Wir fühlten uns urplötzlich in eine andere Zeit versetzt, es war wunderschön und ein großes Gefühl der Ruhe stieg in uns auf.

Aber nur kurz dauerte die wohlthuendes Stille an, denn eine bunte Mischung von Onkeln, Tanten, Nichten, Neffen und sonst allerlei Menschheit die Inzinger heißt stürzte sich auf uns, inklusive ihrer Hunde.

Die Hunde wohl eher weil sie den geräucherten Speck in unseren Rucksäcken beschnuppern wollten.

In der Mitte der Hütte, deren Boden aus gestampften Lehm bestand und in der es keinen Strom gab, war ein offenes Feuer mit einem großen Kupferkessel darüber, in dem die Sennerinnen Kochkäse zubereiteten.

Sehr aromatisch waren die ausgeteilten Käsestücke und sie passten hervorragend zu unserem geräucherten Wammerl und dem Weißbier, das wir im Brunnen vor der Hütte kühl gelagert hatten.

Nach dieser Stärkung begann nun der „offizielle“ Teil des Beisammenseins.

Ein Professor, ich hatte nicht geahnt, dass wir einen „Studierten“ in unserer Sippe haben, räusperte sich mehrmals und versuchte, von einem veritablen Schluckauf permanent unterbrochen, den Werdegang unserer Altvorderen nachzuzeichnen.

Gespannt lauschten alle Familienmitglieder den Ausführungen des für seine Heimat – und Ahnenforschung hochgelobten Gelehrten. Außer den Kindern die sich bei jedem professoralem Schluckauf auf die Zunge beißen mussten um nicht lautlos loszuprusten.

Seitdem weiß ich, dass sich unser Familiennamen vom Ortsnamen Inzing herleitet, der wiederum auf den germanischen Personennamen „Inzo“ zurückgeht und der wiederum bedeutet „bei den Leuten von Inzo“

Auch auf kulinarischem Gebiet wusste der Ordinarius überraschend Bescheid und so konnte er mir, wissenschaftlich untermauert, die Entstehungsgeschichte des „Kaiserschmarrns“ nahebringen. Das hat mich natürlich, als passioniertem Kuchenbäcker und Dessertenthusiasten, besonders interessiert.

Nun, ohne Schluckauf, vertraute er mir an, dass der Namen „Kaiserschmarrn“ bis heute heftigst umstritten sei. Einerseits sagt man, dass er früher einmal „Kaserschmarrn“ hieß, weil der „Kaser“ also ein Senner, ihn in seiner Berghütte, als deftige Almspeise, am offenen Feuer zubereitete.

Das wäre doch recht einleuchtend gab er mir zu bedenken, aber es gibt auch noch eine andere Version bei der eine Mehlspeisenköchin aus dem Salzkammergut, Kaiser Franz Joseph I. bei einem Aufenthalt in Bad Ischl erstmals diesen goldgelben, buttrigen Schmarrn, allerdings in eine verfeinerten Form, vorsetzte.

Seine Majestät geruhte ganz entzückt zu sein und ihm zu Ehren nannte man diese duftige, köstliche Mehlspeise aus zerrissenem Pfannkuchenteig und Weinbeerl, fortan „Kaiserschmarrn“

Die kaiserliche Hoheit musste aber in der Wiener Hofburg diese gezuckerte Schleckerei ohne seine geliebte junge Kaiserin Elisabeth zu sich nehmen, denn Sissi hatte recht schlechte Zähne und scheute jegliche Form von Süßigkeiten, außerdem wurde ihr beim Genuss von Weinbeerl schlecht.

Keine Frage, welche Variante der Geschichte meinem Professor, er hieß übrigens Melchior Augustus Inzinger, besser gefiel.

Also nicht nur einen wunderschönen Tag mit meiner Frau in den Bergen verbracht, sondern auch etwas für meine Bildung getan.

Aber aus einem ganz anderen Grund bleibt mir dieser Sonntag in unvergesslicher Erinnerung.

Einige jüngere Familienmitglieder strampelten die Waldwege zur Hütte mit dem Fahrrad hinauf und brauchten dann längere Zeit im Gras liegend, um sich von den Strapazen zu erholen.

Beflügelt von einigen Weißbieren meinte ich zu den erschöpften Pedalrittern:

“Das ist doch wirklich keine besondere Leistung gewesen, ich habe früher schon oft. ...!“

Weiter kam ich nicht. Ein blonder, hochaufgeschossener Jüngling, wohl auch ein Inzingersproß, raffte sich auf und entgegnete mir: „Wenn Du schon so ein besonderer Velofahrer bist, dann zeig’s uns doch und begleite uns auf unsrer nächsten Tour.“

Selbstverständlich: „Tourenfahren ist quasi mein Spezialgebiet!“

„Wohin soll’s denn gehen erwiderte ich lässig?“

Ich dachte an einen lockeren Tagesausflug rund um die Berge, den ich vielleicht noch schaffen könne ohne mich groß zu blamieren, aber die Mitglieder dieser sportlich durchtrainierten Radlergruppe lachten nur und da erfuhr ich zu meiner Bestürzung, dass sie eine Radtour entlang der Donau bis nach Wien geplant haben.

Meine Frau amüsierte sich köstlich und wartete gespannt darauf wie ich mich aus dieser üblen Situation, in die ich mich durch meine plumpe Angeberei selbst gebracht hatte, herauswinden würde.

Alle schauten mich erwartungsvoll an und nach kurzem Nachdenken entschied ich: „Selbstverständlich bin ich dabei und radle mit, wird ja wohl nicht so schwer sein!“

Der Gesichtsausdruck meiner Frau wird mir unvergesslich bleiben.

Angeschafft wurden alsbald ein stabiles Tourenrad, zünftige Radlerkleidung und spezielle Schuhe sowie einige große Tuben Gel für mein, wie vorauszusehen war, grimmig beanspruchtes Hinterteil.

Es sollte sich als eine besonders gute Investition erweisen.

Die „Inzingersippe“, insgesamt zwanzig Personen beiderlei Geschlechts, traf sich in Passau von wo aus wir die 350 Kilometer bis in die österreichische Hauptstadt in mehreren Etappen zurücklegen wollten.

Gestehen muss ich, dass ich in der Zeit zwischen unserer Familienzusammenkunft und der Abreise bemerkenswert viel trainierte und auch auf meinen geliebten abendlichen Schlummertrunk vollständig verzichtet habe.

Mit großem: „Hallo“ begrüßte man mich Wochen später am Passauer Domberg und bewunderte meine äußerst farbenfrohe Bekleidung. Mein Einwand, auch Jan Ullrich hätte mit genau dem gleichen Outfit die „Tour de France“ gewonnen, hielt sie nicht von witzigen Kommentaren ab.

Vom Dom St. Stephan abwärts ging es dann durch die Altstadt in Richtung Donau.

Meine Verfassung nach den ersten Etappen als Pedaleur will ich hier nicht weiter in Worte fassen – nur ganz kurz: Es war furchtbar und schlimmer als ich mir vorgestellt hatte!

Glücklicherweise fuhr meine Frau mit dem Auto hinter uns her und so konnte sie allabendlich alle meine „empfindlichen“ Stellen einsalben.

Trotz dieser Samariterdienste nahm ich die erste Woche alle meine Mahlzeiten stehend ein.

Nachdem wir Linz hinter uns gelassen hatten kamen wir endlich in der Wachau an und von da an fühlte ich mich besser, nicht nur wegen des Grünen Veltliners, der hier angebaut wird, sondern wegen der g’schmackigen Mehlspeisen die uns in einem an der Donau liegendem Restaurant vorgesetzt wurden.

Es waren Palatschinken, mit Marillenmarmelade und Topfen gefüllt. Ein Traum!

Das Wort Palatschinken legt ja Verwechslungen nahe und noch heute erwarten viele Touristen, wenn sie „Palatschinken“ bestellen, etwas Schweinernes und sind dann enttäuscht, wenn sie eine Mehlspeise vorgesetzt bekommen.

Der Zahlkellner meinte beim Begleichen der Rechnung, er benütze den Ausdruck Palatschinken immer noch sehr gerne, auch wenn die „Piefkes“, also wir „Reichs-deutsche“, ihn Eierkuchen nennen.

Denn beim Wort Palatschinken schwinge für ihn immer noch die Erinnerung an die Zeit mit, als Österreich groß und farbenprächtig war. Ein Reich in dem siebzehn Sprachen gesprochen und neunzehn verschiedene Küchen ihre Heimstatt hatten.....

„Sic transit gloria mundi“ kam mir da in den Sinn.

In Krems, bei einer weiteren Fahrtunterbrechung, stand uns der Sinn nach einer zusätzlichen Nascherei. Wir kehrten also bei einem Winzer ein der neben seinen Rebstöcken auch Marillenbäume kultivierte.

Voller Selbstbewusstsein wies er uns darauf hin, dass aus der Wachau die wohl weltbesten Marillen, also Aprikosen, kämen und sie früher lange Zeit für ein Aphrodisiakum gehalten wurden.

Als umfassend gebildeter Mann, ich dachte gleich an meinen Professor auf der Alm, vertraute er uns an, dass in William Shakespeares „Sommernachtstraum“ und in John Websters „Herzogin von Malfi“ diese besonderen Rosenfrüchte eine erotische Rolle spielen.

Ein Schelm wer Böses dabei denkt.

Wahrlich umfassend belesen der Herr Winzer und Marillenernter. Chapeau!

Bei der Verabschiedung und nachdem wir jeder mindestens sechs in Butterbrösel und Zimt – Zucker gewälzte Marillenknödel konsumiert hatten, ließ er es sich nicht nehmen, uns noch eine kleine Marillenanekdote mit auf den Weg zu geben.

In einem Wachauer Ort tagte das Kaffeekranzerl einiger Seniorinnen. Eine der betagten Damen öffnete ihre Handtasche und ein Gebiss, wie sich später herausstellte war es die Prothese ihres Ehemanns, fiel heraus.

Als Begründung auf die entsetzten Fragen ihrer Kaffeeschwestern was sie denn mit dem Zahnersatz anfangen wolle, antwortete sie: „Das hab‘ ich vorsichtshalber mitgenommen damit er mir daheim nicht die ganzen Marillenknödel wegfrisst!!!“

Also Spaßvögel sind sie auch noch diese liebenswerten Menschen an der Donau.

Nach weiteren teilweise so regnerischen Abschnitten, bei denen ich das Gefühl hatte der Radweg würde mitten in der Donau verlaufen, näherten wir uns langsam aber stetig Wien.

Zuerst sahen wir den Kahlenberg und dann auch schon die glänzende Kuppel des Stephandoms.

Ich glaube Pilger auf dem Jacobsweg, nachdem sie endlich Santiago de Compostela erreicht haben und die große Glocke ertönt, können kein seligeres Gefühl in sich spüren als ich in diesem Augenblick.

In Wien mussten wir natürlich zu „Figlmüller“, einem traditionellen Restaurant in dem seit Jahrzehnten geradezu ein Kult um das „Wiener Schnitzel“ betrieben wird.

Selbstverständlich aus Kalbfleisch, dünn geklopft, in Ei und Bröseln gewälzt und in Butterschmalz ausgebacken. Leicht wellig ob der frischen Panade, serviert mit Petersilienerdäpfel ist es auch heute noch ein wunderbarer Repräsentant der Wiener Küche.

Es war exquisit!

Ein aristokratischer Grandseigneur, der bei uns am Tisch saß und in bester Laune war, ließ es sich nicht nehmen uns „Ausländer“ mit heiteren Geschichten aus der Habsburger Historie zu unterhalten.

Er wusste zu erzählen, dass diese panierten Schnitzel ja ursprünglich aus Italien stammen, wo sie als „Cotoletta Milanese“ schon seit Generationen zubereitet wurden, aber eben mit einer Mischung aus geriebenem Parmesankäse und Semmelbröseln.

Der österreichische Feldmarschall Radetzky brachte das Rezept von einem Kriegszug aus Mailand mit heim nach Wien, wo die kaiserlichen Köchekünstler dann den Käse einfach wegließen und so das weltberühmte „Wiener Schnitzel“ kreierten.

Radetzky, so fuhr er fort, galt als großer Genießer und Lebemann, der ständig, meist seiner Frauengeschichten wegen, in Geldnöten war. Schon zu Lebzeiten hatte er deshalb seinen Leichnam an einen Wiener Heereslieferanten verkauft, dessen privater Heldenfriedhof mit Radetzkys Grab auch heute noch zu besichtigen ist und dass er dort öfters Blumen niederlege.

Nach der Revolution von 1848 stellte Radetzky sich auf die Seite des absolutistischen Kaisers Franz Joseph was ihm viele verübelten.

Damals schrieb Johann Strauß Vater sein Opus 228, das den Feldmarschall auch über die österreichischen Grenzen hinaus bis heute unvergessen macht, den „Radetzky Marsch!“

Der vornehme und weltgewandte Herr, ein pensionierter Hofrat, wie uns der Kellner zuflüsterte, wusste alle Jahreszahlen und geschichtlichen Begebenheiten und vieles andere mehr aus dem Leben des Feldmarschalls. Ohne groß nachzudenken reperierte er Daten und Fakten aus der Laufbahn des großen Kriegsherrn, so dass wir den Verdacht hegten, unser Tischnachbar könnte möglicherweise ein Nachfahre des berühmten Haudegens sein.

Anschließend gab er uns noch folgenden Rat: Um Süßspeisen zu genießen, sollte man ausnahmslos nach Österreich reisen. Und am besten dahin gehen wo der Kaiser selbst Gast war. Denn im Sacher und Demel in Wien oder beim Zauner in Bad Ischl war der Monarch oftmals anzutreffen.

Der alte Franz Josef war ja ein „Mehlspeisentiger“, eine Sorte Spezies, wie er in Österreich auch heute noch immer wieder anzutreffen ist und die weiß wo es sich gut leben lässt.

Und wenn Sie noch einige Tage in unserer wunderschönen Stadt bleiben, gab er uns mit auf den Weg, besuchen Sie unbedingt das Café „Hawelka“ und probieren Sie die unvergleichlichen Rohrnudeln, die die hochbetagte Frau Hawelka höchstpersönlich für ihre Gäste zubereitet.

Berühmt wurde dieses Altwiener Kaffeehaus besonders durch Georg Danzers wunderschönem Lied mit dem Refrain: „Jöschau, so a Sau, jössas na – wos macht'a Nackerta im Hawelka?“

Selbstredend waren wir einige Tage später in der Dorotheergasse im 1. Bezirk, richteten Grüße unseres neuen Bekannten aus dem „Figlmüller“ aus und durften dann, in unterhaltsamer Gesellschaft, die hochgelobten Rohrnudeln verspeisen.

Großartig war's!

In einem ausliegenden Hefterl konnte ich lesen, dass während der Biedermeierzeit am Wiener Hermannskogel zum Agnesstag, dem 21. Januar sowie an Johannis am 29. August vom Wirt und Hofbäcker M. Nebenhay, die sogenannten „Terno Rohrnudeln“ gebacken wurden.

Diese Rohrnudeln waren statt mit der üblichen süßen Füllung mit Nummernzetteln für eine Zahlenlotterie, einem sogenannten Terno, gefüllt und an die esslustigen Flaneure und Glücksritter verkauft.

Oh! Was für glückselige Zeiten, wir können ihnen nur nachtrauern.

Zum Abschluss unseres Besuches in der Donaumetropole machten wir mit einem Fiaker noch eine Stadtrundfahrt. Der Kutscher, den wir auf die kulinarischen Genüsse seiner Heimatstadt ansprachen, sagte uns folgendes: „Gott bewahre und erhalte uns die Traditionen unserer österreichischen Küche. Von der Milzpfesensuppe bis hin zu den Topfenpalatschinken, dem Bröserlkarfiol und dem gedünstetem Beiried und die Salzburger Nockerl, er bewahre uns auch die alten Ausdrücke, die auf Österreichs Speisekarten allmählich „nördlicher“

Überfremdung weichen, die Erdäpfel den Kartoffeln, die Frittaten den Pfannkuchen, der Tafelspitze dem Ochsenfleisch und der Oberskren dem Sahnemeerrettich.“

Zum Abschied, als er an seinem Stellplatz bei der Hofburg die „Pferdeäpfel“ in ein „Sackerl“ schaufelte, gab er uns noch die Anschrift für ein Restaurant mit, in dem die altbewährten Traditionen heute noch hochgehalten würden.

Den Wegenstein, das Gasthaus zum Weißen Schwan in Döbling, dessen Gansl-Magerl-Herzgulasch ebenso gerühmt ist wie seine Stelzen und der Fogos aus dem Plattensee, der die K. u. k. Monarchie noch auf den republikanischsten Zungen demonstriert. So mit vielem neuen Wissen und wunderschönen Erlebnissen versehen fuhren wir, diesmal mit dem Auto, heimwärts. Auf den Geschmack gekommen beschloss die „Inzingerblase“ im nächsten Jahr am Rhein entlang bis zur Mündung zu fahren.

Ich weiß noch nicht ob ich da wirklich dabei sein will. ...

Topfen

Palatschinken mit Marillenmarmelade

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

FÜR DEN TEIG:

- 200 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- 1 Prise Salz,
- 6 Eier,
- 0,75 Liter Milch,
- Butter zum Ausbacken.

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 2 Eier,
- 400 Gramm Topfen,
- 40 Gramm Puderzucker, gesiebt,
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt,
- 40 Gramm zerlassene Butter,
- 50 Gramm Rosinen, in Marillenschnaps oder Marillenlikör eingeweicht,
- Marillenmarmelade zum Bestreichen,
- Puderzucker.

WIE MAN'S MACHT:

- Mehl mit Salz mischen. Abwechselnd mit verquirlten Eiern und Milch zugeben,
- nicht zu dünnflüssigem Teig verrühren, 15 Minuten quellen lassen.
- Butter in einer Pfanne, zerlaufen lassen, entsprechende Teigmenge einfüllen,
- gleichmäßig dünn verlaufen lassen und von beiden Seiten goldgelb backen.
- Menge soll 16 Palatschinken ergeben.
- Für die Füllung Eier trennen. mit Topfen, Eidottern, Vanillemark und zerlassener.
- Butter glatt rühren. Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen, unterziehen.
- Rosinen und Abtropfflüssigkeit der Rosineniterrühren.
- Topfen soll streichfähig bleiben.
- Gebackene Palatschinken dünn mit Marmelade einstreichen.
- Topfen darauf verteilen. Einrollen, mit Puderzucker bestreuen.

Wachauer

Marillenknödel

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 12 KNÖDEL

FÜR DEN TEIG:

120 Gramm Butter, • 3 Eier getrennt, • 150 Gramm feiner Hartweizgrieß,
• 1 ausgekratzte Vanilleschote, • 150 Gramm Mehl, gesiebt, • 500 Gramm
Topfen, • 20% Fettgehalt, passiert, gut abgetrocknet, • Prise Salz.

• FÜR DIE FÜLLUNG:

12 kleine, reife Marillen, • 12 Mandeln, geschält, kurz in Butter angerös-
tet, • 100 Gramm Marzipan, mit etwas Marillenschnaps aromatisiert, dünn
ausgerollt und in zwölf gleichmäßige Teile geschnitten, • 12 Mandeln, geschält,
kurz in Butter angeröstet, • 100 Gramm Marzipan, mit etwas Marillenschnaps
aromatisiert, dünn ausgerollt und in zwölf gleichmäßige Teile geschnitten.

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL:

150 Gramm Butter, • 60 Gramm Zucker, • 20 Gramm Vanillezucker,
• 200 Gramm Biskuit – oder Semmelbrösel, • gemahlene Zimt, • Puderzucker
zum Bestäuben.

WIE MAN'S MACHT:

- Butter schaumig rühren. Dotter und nach und nach Grieß, Vanillemark, Ei-
weiß und Salz unterrühren. Abwechselnd Mehl und Topfen unterziehen, rüh-
ren bis ein glatter Teig entsteht.
- Rolle, circa 7 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln, zwei Stun-
den kühl rasten lassen.
- Marillen seitlich aufschneiden, Kern entfernen.
- Je eine mit Marzipan umwickelte Mandel in die Öffnung schieben.
- Teig in 12 Scheiben schneiden, flach drücken und je eine Marille darauf legen.
- Früchte mit Teig gut umhüllen, zu glatten Knödeln formen.
- Ausreichend Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen.
- Knödel in siedendes Wasser einlegen.
- Nach circa 20 Minuten sind sie gar und steigen an die Oberfläche.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker, Vanillezucker sowie Brösel zugeben
und bei schwacher Hitze, unter ständigem Rühren, goldbraun rösten.
- Mit etwas Zimt aromatisieren.
- Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen und in den Bröseln wälzen.
- Anrichten, mit den restlichen Bröseln aus der Pfanne sowie Puderzucker be-
streuen und servieren.

Zwetschgenknödel

mit Zimtsahne

WAS BRAUCHEN WIR –
FÜR 8 KNÖDEL:

FÜR DEN TEIG:

- 1400 Gramm mehligte Kartoffeln, geschält und in grobe Würfel geschnitten,
- 1 Eigelb,
- 20 Gramm zerlassene Butter,
- 120 Gramm Mehl,
- Prise Salz,

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 8 reife Zwetschgen,
- 4 Stück Würfelzucker, halbiert,

ZUM WÄLZEN:

- 50 Gramm Zucker,
- 5 Gramm Zimt,
- 100 Gramm Biskuitbrösel,

FÜR DIE ZIMTSAHNE:

- 0,1 Liter Sahne,
- etwas Zimt,
- 15 Gramm Honig oder Ahornsirup,
- Puderzucker.

WIE MAN'S MACHT:

- Kartoffeln kochen, abgießen, warm durchpressen.
- Mit Eigelb und Butter verkneten.
- Nach dem Erkalten mit Mehl und Salz vermischen. Ruhen lassen.
- Je nach Kartoffelsorte kann mehr Mehl gebraucht werden.
- Kartoffelteig ausrollen, in 8 gleichgroße Quadrate schneiden.
- Zwetschgen seitlich aufschneiden, Kern entfernen und je einen halben Würfelzucker hineingeben.
- Teigquadrate um die Zwetschgen wickeln, gut verschließen, Knödel formen.
- Knödel in reichlich Salzwasser circa 10 – 15 Minuten sieden.
- Zucker, Zimt und Brösel mischen, abgetropfte Knödel darin wälzen.
- Für die Zimtsahne die Sahne halbsteif schlagen, mit Zimt, Honig oder Ahornsirup mischen.
- Zimtsahne auf Teller verteilen, die Knödel darauf anrichten.
- Mit Puderzucker bestreuen.

Hollerkücherl

mit Gäseblümchen

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

FÜR DEN TEIG:

- Hollerblüten, gewaschen, abgetrocknet,
- Für den Teig:
- 300 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- 0,4 Liter helles Bier,
- 4 cl. Öl,
- 4 Eier, getrennt,
- Salz,
- Puderzucker.

FÜR DEN WEINSCHAUM:

- 8 Eigelbe,
- 0,3 Liter Weißwein,
- 40 Gramm Zucker,
- Saft von einer Zitrone,
- 50 Gramm Honig,
- 1 cl. Grand Marnier,
- 200 Gramm Gäseblümchenblätter, geputzt, kleingeschnitten,
- Blüten von Gäseblümchen.

WIE MAN'S MACHT:

- Aus Mehl, Bier, Öl, Eigelb und Prise Salz Bierteig herstellen. Ruhen lassen.
- Eiweiß zu Schnee schlagen, unterziehen. Hollerblüten in Teig tauchen, abtropfen,
- in Öl ausbacken, mit Puderzucker bestreuen.
- Eigelbe, Weißwein, Zucker, Zitronensaft, Honig, Grand Marnier und Blütenblätter im heißen Wasserbad cremig aufschlagen und warm zu den Hollerkücherl servieren.
- Mit Blüten dekorieren. Vom restlichen Eiweiß Baiser backen.



iStock™

Credit: carmengabriela

Zwetschgenknödel

Land der Pferde Heißblütig, einzigartig

Ungarn



Kennst Du das Land, wo die Spione blüh'n.

Ich bin ein Spion. Ein relativ harmloser zwar, der auf Reisen immer nur in anderer Völker Kochtöpfe guckt, aber immerhin. Und in Ungarn wurde ich entlarvt. Budapest, Ende März 1967. Die Szene ist ungemein konspirativ. Darsteller: der Geheimdienst und ich.

Begonnen hatte die Geschichte dreizehn Tage früher, in dem berühmten Café „Newyork“, das seit 1945 Café „Hungaria“ heißt, aber von den Ungarn doch Newyork genannt wird; denen zum Trotz, die aus Budapest eine östliche Stadt machen wollen. Im Café Newyork also fragten wir, mein finnischer Reisekumpan Pertti Aasikainen und ich, einen älteren Herrn, der am Nebentisch gemütlich Zeitung las, nach etwas typisch Ungarischem. Denn wir hatten das touristische Verlangen nach Zigeunermusik, joi-joi, nach Gulasch und Piroshka. Der alte Herr überlegte nicht lange: „Mateus-Prince, Matthäuskeller – das ist, was Sie suchen!“ Und gleich erbot er sich, uns dorthin zu führen. Er hatte denselben Weg, denn er war dort Portier.

Seine Frau, wie sich herausstellte, war auch dort zu finden – als Garderobiere. Ein feines älteres Ehepaar, das merklich bessere Tage erlebt hatte, in einem besonders hübschen, stilvollen Restaurant: geschnitzte Eichenmöbel, buntbemalte Kellerfenster, feurige Zigeunermusik. Die Atmosphäre war wie aus einem anderen Jahrhundert, beinahe surreal – eine Mischung aus imperialem Glanz und heimischer Herzlichkeit. Der alte Herr erzählte uns sogar Geschichten aus seiner Jugend, wie das Café früher aussah und welche Prominenten dort einkehrten. Sein

Gesicht leuchtete dabei vor Freude, als ob er selbst ein Stück dieser Vergangenheit wäre.

Wir bestellten uns „Stierblut“ und zum Essen das, was auf meiner Ruhpoldinger Speisekarte „Ungarisches Steak“ heißt. Herr Rosner, unser älterer Herr aus dem Newyork, kam herbei und flüsterte in seinem original K. u. k. Ungarndeutsch: „Wenn Geschäftsführer erlaubt, macht meine Frau danach Budapester Nockerl – ihre Spezialität!“ Der Geschäftsführer erlaubte, wenn auch erst nach längerem Drängen und offensichtlich ungerne, denn Frau Rosners Spezialität stand zwar nicht auf der Karte, erfreute sich aber offenbar großer Beliebtheit. Jedenfalls verschwand Frau Rosner mit ihrem Mann triumphierend in der Küche, und bald erschienen die Nockerl.

Nicht eben das, was man sich mit Salzburger Erfahrungen darunter vorstellt, schwer und slibowitzgetränkt, aber eine erlebte Mehlspeise – „riesig“, wie Pertti feststellte. Am nächsten Tag revanchierten wir uns bei Frau Rosner mit einem Karton westlicher Toilettenseife, was zu dieser Zeit in Budapest ein echter Luxus war. Sie war gerührt und bot uns an, uns erneut etwas vorzubereiten. Mit glänzenden Augen und einem schelmischen Lächeln erklärte sie, dass sie für uns noch ein paar besondere Gerichte in petto hätte, die sonst nur für besondere Anlässe zubereitet wurden.

Die ungarische Küche bietet ja auch viele Möglichkeiten dazu: Von dort, wo Okzident und Orient, wo Wien und Konstantinopel aufeinandertreffen, wo noch immer riesige Herden von Schafen und Schweinen in der Tiefebene grasen, wo die glühende Sonne den Wein süß und schwer und die Paprika rot macht – von dort sind nicht nur das Gulasch und die „Paprikasch“, sondern auch die Mokkatorte à la Dobos und der „Liptauer“ Käse zu uns gekommen. Jedes Mal, wenn sie für uns kochte, erhielten wir eine Lektion in ungarischer Geschichte und Kulinarik. Mit glühender Begeisterung erklärte Frau Rosner uns, was jede Zutat bedeutete und welche Traditionen dahintersteckten.

Der Möglichkeiten also wären viele gewesen, aber der Geschäftsführer des Matthäus-Kellers war dagegen. Er wollte seine Garderobiere lieber in der Garderobe als am Herd haben, und das war, insbesondere unter dem planwirtschaftlichen Aspekt der kommunistischen Gesellschaft, schließlich auch sein gutes Recht. Die guten Verhältnisse, die wir zu Frau Rosner aufgebaut hatten, mussten wir also verlagern. Sie bot uns an, für ein kleines Entgelt privat für uns zu kochen, und lud uns in ihre kleine Wohnung ein.

Am nächsten Tag speisten wir, Gäste eines feudalen Hauses in einer winzig kleinen Mietswohnung, ein Szegediner Gulasch – hier muss ich wohl anfangen zu schreiben: Gulyas – aus magerem Schweinefleisch, mit Knoblauch, Zitronenschale und Zwiebelsaft gepökelt, gewürfelt in Zwiebeln gedämpft und mit Salami unterzogen. Dazu rohe Kartoffelknödel mit Gäneschmalz und Grammeln (hochdeutsch: Grießen) und natürlich Kraut. *Joi, Mamam!* Das Essen schmeckte göttlich, und die Wohnung war erfüllt von dem köstlichen Duft des Gulaschs, der sich mit den schweren, erdigen Aromen von Paprika und Salami vermischte. Wir saßen eng beisammen, lachten und schwelgten in den herrlichen Aromen – ein Moment puren Genusses.

Schmunzelnd vertraute uns der Hausherr an, nur er allein wüsste noch die Geschichte des hochgelobten „Szegediner Gulasch“ und wie es zu seinem Namen kam und meinte, dass es für dieses Gericht, das im Original „Szekely gulyas“ *Rezept auf Seite XXX* heißt, ebenso viele Theorien wie Rezepte gäbe. Besonders falsch sei vor allem die Spekulation, dass sich die Benennung auf die Stadt Szegedin beziehe.

Eindrucksvoll schilderte er uns dann seine harten Lehrjahre im Budapester Restaurant des Hotels Gellert, das von dem legendären Gastronomen Karoly Gundel betrieben wurde.

Karoly Gundel, der 13 Kinder hatte, verlor im 2. Weltkrieg fast sein gesamtes Vermögen, ließ sich aber dadurch nicht entmutigen sondern er eröffnete in den ersten Nachkriegstagen

wieder mehrere gastronomische, später verstaatlichte, Betriebe in der ungarischen Hauptstadt. Unter anderem das Restaurant, in dem unser Gastgeber fast die Hälfte seines beruflichen Lebens verbrachte.

Und dieser Karoly Gundel erzählte ihm, dass sein Großvater ganz sicher der Schöpfer dieses Gerichtes gewesen sei, denn in der Gundelschen Dynastie erzählte man sich nachfolgendes:

Der berühmte ungarische Dichter und Journalist Jozsef Szekeley, Autor mehrerer erfolgreicher und auflagenstarker Bücher, war mit einem Freund schon seit Sonnenaufgang in den Bergen unterwegs.

Mächtiger Kohldampf plagte die beiden Wanderer und so kehrten sie in ein nahegelegenes Gasthaus ein, in dem Gundel Küchenchef war. Da es jedoch schon Nachmittag war gab es keine Reste mehr aus der Mittagsküche außer etwas Schweinegulasch und einer Schüssel mit Sauerkrauteintopf.

Gundel bot nun den beiden ausgehungerten Spaziergängern an, er könne diese Essensreste miteinander vermischen und so würden die Portionen ausreichend sein für zwei.

Die Herren, denen schon der Magen knurrte, waren einverstanden und so geschah es.

Der Kochkünstler schwitzte schnell noch einige Zwiebeln an, gab Paprika und zerdrückten Knoblauch sowie saure Sahne dazu und vermischte alles miteinander.

Das aufgetragene Gericht schmeckte den beiden Freunden so sehr, dass sie von da an immer öfter hier einkehrten und nach dem Gulasch verlangten.

Andere Gäste wurden aufmerksam und rätselten, was da für ein wunderbarer Duft durch den Gastraum schwebte, wenn die Schüsseln mit dem, immer noch namenlosen, Sauerkrautgulasch aufgetragen wurden und wollten auch eine Portion davon haben.

Also bekamen auch sie diese Köstlichkeit serviert.

Gundel, sehr erfreut, dass seine Komposition so gut ankam,

überlegte kurz und nannte es dann, wegen seiner Verehrung für den prominenten Dichter, kurzerhand „Szekely gulyas“

Und so kennt man es heute noch überall in der Welt der Feinschmecker.

Der Name Karoly Gundel sei leider fast in Vergessenheit geraten, bedauerte unser Freund, aber eine kulinarische Kreation von ihm gebe es immer noch in fast allen ungarischen Restaurants auf der ganzen Welt.

Diese „Gundel – Palatschinken“ werden mit geriebenen Nüssen, Rum und Rosinen gefüllt, mit warmer Schokoladensauce übergossen und mit karamellisierten Walnüssen bestreut.

Nach einigen Flaschen Tokajer sang uns dieser wunderbare Zeitgenosse noch ein Couplet aus der Operette „Der Zigeunerbaron“ von Johann Strauss vor, das mit den Schlusszeilen endet:

„Mein idealer Lebenszweck ist Borstenvieh und Schweinefleisch!“

Wir revanchierten uns mit einem Spruch des schwäbischen Dichters Ludwig Johann Uhland:

„Es reimt sich trefflich Wein und Schwein - Und es reimt sich köstlich Wurst und Durst“!

So endete in den frühen Morgenstunden dieser vergnügliche Abend.

So taten wir's 13 Tage. Abends im Matthäuskeller wurde der Speisezettel besprochen und das „Mahlgeld“ bezahlt, mittags wurde gespeist. Ein paarmal nahm mich Frau Rosner sogar am Vormittag mit zum Einkaufen, um mir die Besonderheiten und Qualitätsunterschiede auch der Zutaten zu erklären. Sie kannte die besten Märkte, wusste genau, welcher Händler die frischesten Paprika und die würzigste Salami führte. Jeder Besuch war eine Entdeckung – die lebhaften Farben der Gemüse, die fein abgestimmten Gewürze, die deftigen Aromen, die den Gassen der Märkte entströmten. Es war mehr als nur Einkaufen – es war eine wahre Kunst.

„Stopp“ sagte plötzlich Frau Rosner und zog mich zu einem etwas weiter entfernten Marktstand, wo unter einer zerschlossenen Markise dutzende Knoblauchzöpfe hingen.

„Maxi, komm‘ mit, dort gibt es heute besonderen Knoblauch zu kaufen, es ist der berühmte Makoi Knofi, eine Knoblauchsorte die nur dort angebaut wird.“

Diese Knollen schmecken leicht süßlich und sind nicht ganz so scharf wie manch andere Sorte und daher hervorragend zu den Rumpsteaks passend, *Rezept auf Seite XXX* die wir vorher beim Fleischhauer gekauft haben.

Rumpsteaks, sage ich Ihnen, von einer Güte wie ich sie selten vorher sah, aus dem Roastbeef geschnitten, mit einem ausgeprägten Fettrand und feiner Marmorierung.

Wir wollten natürlich sicher sein, dass es sich wirklich um diesen speziellen Knoblauch handele, also fragten wir die leicht korpulente ältere Dame, gewandet in ungarische Bauertracht mit weißer Bluse, bunt gemustertem Rock und reich verzierter Schürze

„Selbstverständlich“ antwortete die Marktfrau, mein Knoblauch stammt ausschließlich von unseren Feldern in Mako im Südosten des Landes und gab uns einige Zehen zum Probieren.

Auf meine Frage, warum gerade in diesem Gebiet so viel und vor allem so guter Knoblauch angebaut würde, erzählte sie mir, dass ihr Dorf ziemlich nahe an der rumänischen Grenze, unweit der berühmten „Dracula“ Burg liege, und dass Vampire ja bekanntermaßen Knoblauch fürchten. Nur so ist wohl der umfangreiche Knoblauchanbau und Verbrauch dort zu erklären.

Leicht verschmitzt lächelte sie mich dabei an.

Mein Interesse galt nun wie man denn dem Knoblauchatem zu Leibe rücken könne.

Sie unternehme gar nichts! „Gerücheweise“ hätte sie gehört, dass der Genuss von Joghurt den unangenehmen Geruch vertreiben könne. Aber wer will das schon...

Mir fiel ein kleines Gedicht ein, das einer meiner Lehrherren, ein ungarischer Küchenchef, der nach dem Volksaufstand 1956 nach Bayern floh immer wieder zum besten gab: „In der Küche steht er stolz und klein - Der Knoblauch, so würzig und so fein – mit seinem Duft, so stark und klar – schmeckt er uns ganz wunderbar!“

Dieser Küchenchef, Gott hab' ihn selig, nannte mich immer: „Az en kis szakacsom“ Erst Jahre später erfuhr ich, dass das: „Mein kleiner Koch bedeutete.“ Und wohl liebevoll gemeint war.

Nach weiteren Einkäufen gingen wir mit einem Knoblauchzopf und dem Rindfleisch im Einkaufsnetz zu unserer „geheimen“ Adresse.

Am Abend zogen köstliche Aromen durch die kleine Küche, die Hausfrau bereitete uns gebratene Rumpsteaks in Knoblauchbutter zu.

Ich kann Ihnen versichern, Vampire hätten sich nicht in unsere Nähe gewagt.

Am 13. Tag aber erwarteten uns, als wir den Lift in dem Wohnblock der Rosners betraten, zwei Männer mit entschlossenen Gesichtern und forderten uns höflich zum Mitkommen auf.

In einer schwarzen „Tatra“-Limousine mit verhängten Fenstern jagten wir durch Budapest, wurden nach langem Herumführen in ein von Doppelposten gesichertes Zimmer gebracht und fanden uns vor einem Kommissar der Geheimpolizei. Die Atmosphäre war angespannt, und meine Hände zitterten leicht. Der Kommissar, Koloman Szuan, musterte uns kalt. Seine Augen fixierten uns durchdringend, und man konnte die Kontrolle, die er ausübte, förmlich spüren.

„Sie sind Agenten“, sagte der uniformierte Koloman Szuan. „Sie sind Devisenschwindler. Wir haben Sie beobachtet!“ Tatsächlich wusste er jeden unserer verdächtigen Schritte, von jenem Gespräch im Newyork an (er sagte „Hungaria“). Er wusste

auch die Strafen, die das ungarische Gesetz für Devisenschmuggel kennt, und zählte sie uns auf. Nein, es war wirklich nicht zum Lachen. Hernach aber lachte der Kommissar selbst, als ich ihm, nachdem er meine unschuldige Geschichte lange nicht geglaubt hatte, meine Aufzeichnungen über die Kochkünste der Frau Rosner vorlegte, handschriftlich von ihr selbst korrigiert.

Er durchblätterte skeptisch, seine Miene hellte sich jedoch merklich auf, als er Begriffe wie „Pörkölt“ und „Gulyas“ las, perfekt in handschriftlichen Notizen. Seine kritische Miene wich einem Schmunzeln. „Nein“, so schloss er höchst kriminalistisch, „so schreibt kein Ausländer Pörkölt, Gulyas und Mezschöges – das sind wirklich nur Rezepte!“ Schließlich löste sich die Spannung im Raum, und der Kommissar bot uns als Veröhnung sogar noch ein Glas ungarischen Rotweins an.

Szekely gulyas

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 800 Gramm Schweinenacken, in grobe Würfel geschnitten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 100 Gramm Schweineschmalz,
- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt,
- 4 - 5 Knoblauchzehen, grob gehackt,
- 40 Gramm Paprikapulver,
- 50 Gramm Tomatenmark,
- Fleisch – oder Gemüsebrühe,
- 500 Gramm Sauerkraut, grob gehackt,
- Kümmel, Lorbeerblätter,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 100 Gramm ungarische Salami, gewürfelt,
- 1/4 Liter Schmand.

WIE MAN'S MACHT:

- Fleischwürfel würzen, in Schweinefett anbraten, warmstellen.
- Im Bratfett Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen, mit Paprikapulver stäuben.
- Tomatenmark einrühren, Fleischwürfel, Sauerkraut, Lorbeerblätter und Kümmel zugeben, mit Brühe bedecken.
- Bei niedriger Hitze 1,5 – 2 Stunden zugedeckt schmoren, immer wieder umrühren.
- Die Salami und den Schmand unterziehen, abschmecken.

Rumpsteak "Knofi"

mit Walnussnudeln

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Rumpsteaks, je 250 Gramm schwer,
- Salz, geschroteter schwarzer Pfeffer,
- Öl zum Braten,
- 8 – 10 Knoblauchzehen aus Ungarn, fein gehackt,
- 100 Gramm Butter,
- 1 kleiner Bund Blatt Petersilie, entstielt, Blätter grob gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten anbraten.
- Bratzeit je nach gewünschtem Gargrad. 3 – 4 Minuten pro Seite ergeben etwa „medium“, Steaks herausnehmen, warmstellen.
- Bratöl abgießen.
- Butter und Knoblauch einrühren, mit der gehackten Petersilie mischen und über die angerichteten Steaks gießen.

Walnussnudeln

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 400 Gramm Pappardelle Nudeln,
- 20 Gramm Olivenöl,
- 40 Gramm Butter,
- 100 Gramm Rotklee, kleine obere Blätter und Blüten,
- 100 Gramm blaue Weintrauben, halbiert, Kerne entfernt,
- 4 Orangen, geschält, Filets ausgeschnitten,
- 100 Gramm Walnüsse, gehackt,
- Salz,
- gemahlener Pfeffer.

WIE MAN'S MACHT:

- Nudeln kochen, abgießen, mit Rotklee in Öl – Butter - Mischung anbraten.
- Weintrauben, Orangenfilets und Walnüsse unterziehen, abschmecken.
- Zum Rumpsteak servieren.

Geknofelte Rahmsuppe mit "Brennesselkuchen"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt,
- 2 rohe Kartoffeln, geschält und gewürfelt,
- 12 – 14 Knoblauchzehen, zerdrückt,
- 4 cl. Öl,
- 1 – 1 1/2 Liter Gemüsebrühe,
- 0,5 Liter Sahne,
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten,
- 300 Gramm Weißbrot,
- 100 Gramm Butter,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 100 Gramm kalte Butterflocken.

WIE MAN'S MACHT:

- Weißbrot ohne Rinde in Würfel schneiden, in Butter goldbraun rösten.
- Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauchzehen in Öl anschwitzen,
- mit Brühe auffüllen und garen.
- Sahne zugeben, aufkochen, würzen und pürieren.
- Die Butterflocken nach und nach unterrühren.
- Suppe mit den Weißbrotwürfeln und dem Schnittlauch bestreuen.

Brennesselkuchen

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 250 Gramm junge Brennesseltriebe, jeweils die obersten 4 Blätter,
- 30 Gramm Butter,
- 1 Schalotte, fein gewürfelt,
- 0,5 Liter Sahne,
- Salz,
- gemahlener Pfeffer,
- geriebene Muskatnuss,
- 1 salziger Mürbteigboden, 20 cm. Durchmesser,
- geriebenen Bergkäse,
- Butterflocken.

WIE MAN'S MACHT:

- Brennessel grünlich waschen, mit etwas Wasser weich dünsten, abgießen, abtropfen.
- Die Brennhaare lösen sich beim Dünsten ab.
- Schallottenwürfel in Butter anschwitzen, Brennesseltriebe zugeben, alte Flüssigkeit verdampfen lassen, abkühlen,
- abschmecken.
- Eier mit Sahne verquirlen mit dem Gemüse mischen.
- Mürbteigboden in eine Springform geben, Gemüsemischung gleichmäßig darauf verteilen, mit Käse bestreuen, mit mit Butterflocken belegen.
- Bei 190 Grad 25 – 30 Minuten backen.

Wo Bier & Eintöpfe die Seele wärmen

Tschechoslowakei – Pilsen



Tschechoslowakei: die Küche mit dem Bierseidel

Ernst blickte der Kaiser Franz Josef mit seiner Knollennase, „wo die Fliegen auf ihn geschissen haben“, in die Wirtsstube vom „Kelch“ in Prag. Ich saß dort unter dicht gedrängten, neugierigen Touristen aus Deutschland, Frankreich und Schweden; es war laut und ungemütlich, und der Josef Schwejk, der seinerzeit dort verkehrt ist, hätte beileufig keine Freude daran gehabt.

Sehnsüchtig dachte ich an „U Dippoldu“, an das Dippoldsche Gasthaus in Pilsen, alt und verräuchert wie es war, mit abgewetzten Bänken und gebrechlichen Stühlen, aber mit spiegelblanken Gläsern und einer blitzsauberen Bierleitung, aus der das köstliche Gebräu nahezu ohne Unterlaß rann.

Das Bier (aus Pilsen und aus Budweis) macht schätzungsweise die Hälfte der Ernährung eines erwachsenen Durchschnittsweibchens aus. Speziell deswegen hatte ich wieder in Pilsen Station gemacht, aber dann waren vor dem berühmten Breistiebel soviel Autos mit deutscher Nummer gestanden, dass ich das Weite gesucht hatte. Man macht sich übrigens, in der damaligen CCSR wie in allen Ländern des damaligen Ostblocks, bereits nach dem Genuss eines kleinen Bieres strafbar, sobald man sich ans Steuer setzt, aber in Pilsen drückt die verständnisvolle Polizei scheint's öfter ein Auge zu.

Ein paar Skoda-Arbeiter, die des Weges kamen, hatten mich dann ans „Dippoldu“ gewiesen und waren der Einfachheit halber gleich mitgekommen. Und gemeinsam hatten wir auch von der anderen Säule tschechischer Ernährung gekostet, dem gekochten Rindfleisch, in dessen saftiger, weichfaseriger Zubereitung die Doppelnation der Tschechen und Slowaken mit Leichtigkeit das ganze übrige Europa übertrifft. Es wird mit Kren verabreicht, der auf Hochdeutsch Meerrettich heißt, und ich habe lange gedacht, dass das „mährischer Rettich“ bedeutet, weil er in Mähren so gut gedeiht – bis mir das englische Wort „horse-radish“ die Einsicht verschaffte, es müsse sich hier um Mähren-, also Pferde-Rettich handeln. Aber trotz meiner reiterischen Ambitionen: so, wie sie ihn im „Dippoldu“ zubereiten, scheint er auch für Pferde zu schade.

Auf dem Rindfleisch bauen sich die zahlreichen tschechischen Eintöpfe auf, aus denen dieses Volk bereits seit den Zeiten von Johann Hus die Nahrung für seine feinen und doch starken Nerven bezieht. Aber das war nicht der Grund, warum wir an diesem Tag in Pilsen so schnell ins Politisieren gerieten. In der CSSR kommt man einfach nach dem zweiten Bier ins Politisieren. Nach dem vierten sollte man als Besucher lieber wieder damit aufhören.

Daran dachte ich also, als ich so im „Kelch“ in Prag saß, bestellte mir aus Trotz eine Cola und ging wieder, weil es keine gab. Im Hinausgehen musterte mich der verblichene Kaiser, der noch immer auf den Schwejck Josef zu warten scheint, weil er doch gesagt hat: „Nach'm Krieg um halber sechse im Kelch!“ – und dieser Krieg ist halt noch immer nicht ganz aus, nach beinahe 60 Jahren.

Apropos Schwejck: weil er nicht gelebt hat, kann er auch nicht gestorben sein. Und wirklich, man kann ihn noch in vielfacher Ausfertigung finden. In Pilsen, zum Beispiel, beim Dippold,

und in Prag etwa bei den „Zwei Katzen“ oder im „Kuttelfleck“, und wie die Bierschenken in der Altstadt so heißen. Dort sitzt er bei seiner halbseitigen Ernährung und kümmert sich einen Dreck um die Deutschen und die Franzosen und die Schweden. Und natürlich auch die Russen.

Nein! Nicht „nach‘m Krieg um halber sechse!“ verschlug es mich wieder nach Prag in die Stadt der hundert Türme sondern bereits einige Monate später, als ich als Vertreter einer heimischen Brauerei an einem Bierkongress in der „Goldenen Stadt“ teilnehmen durfte.

Natürlich wollte ich bei dieser Gelegenheit erneut den „Kelch“, das Stammlokal des wackeren Soldaten Josef Schwejk, aufsuchen.

Mit meiner Reiseführerin Maruska, einer Studentin der Ethnologie an der Karlsuniversität, marschierte ich also in die Na Bojisti 12, einer abgelegenen Straße außerhalb des Stadtkerns.

Das frühere Stammlokal von Jaroslav Hasek, dem literarischen Schöpfer des unvergessenen, braven Soldaten Schwejk, ist noch immer Tat für Tag voller Touristen.

„Prager sähe man dort kaum noch“, äußerte betrübt meine charmante Begleiterin.

Wir warfen deshalb nur einen kurzen Blick hinein und wahrlich da saß er, der brave Soldat Schwejk, als Puppe neben einem alten Musikautomaten, dicht umringt von Knödel mit Kraut essenden und aus großen Bierhumpen trinkenden Besuchern.

Schnell verließen wir die übervolle Wirtschaft, hockten uns auf eine Bank am Straßenrand und Maruska erzählte mir aus dem Leben des berühmten Prager Lebenskünstlers Hasek.

Der war wohl in der Tat ein enorm trinkfester Bursche, ein besonderer Charakter, der sich mit List und Witz durchs Leben schlug und der in dem Schelmenroman seine Saufkumpane aus dem „Kelch“, wenn auch unter anderem Namen, verewigte.

Der „Kelch“ war zu diesen Zeiten höchstwahrscheinlich mehr eine drittklassige Spelunke als ein bürgerliches Lokal.

Hasek war oft dort vor allem, als ihm seine Redakteursstelle gekündigt wurde. Er hatte in einem Zeitungsbeitrag mehrmals völlig neue Tierarten erfunden, unter anderem einen Floh aus der Steinzeit und einen Papagei, der täglich mehrere Liter Weinbrand trinken könne ohne betrunken zu werden.

Die Reaktion der bürgerlichen Prager Zeitungsleser war nicht sehr wohlwollend...

Als Soldat des österreichischen Kaisers geriet er bald in russische Gefangenschaft. Wieder zuhause kam ihm die Idee, seine Erlebnisse aus diesem Krieg in humorvoller Form aufzuschreiben und so entstand „Dobry vojak Svejek“.

Satirisch schrieb er über die Militärzeit des bauernschlaun und scheinbar naiven Prager Hundefängers Josef Schwejk, den weder die straffe Hierarchie der Armee noch der übertriebene Gehorsam oder gar der Dünkel von adeligen Offiziere beeindrucken konnten.

Das alles erzählte mir Maruska in einem entzückenden Sprachmischmasch aus Deutsch, Englisch und Tschechisch und war sichtlich stolz auf ihren Sprachschatz und ihren berühmten Landsmann.

Mittags kehrten wir in das Restaurant „Mlejnice“ in der Nähe des Rathauses ein, in dem ihr Bruder Oberkellner ist und wurden mit wunderbaren zarten Ochsenbackerl *Rezept auf Seite XXX* überrascht, die der Küchenchef in Kümmel - Biersauce *Rezept auf Seite XXX* geschmort hatte.

Bevor wir uns verabschiedeten erzählte sie mir noch die Gründungsgeschichte ihrer Heimatstadt Prag.

Laut einer Legende bestieg „Praotec Cech“, der Urvater einst den Berg Rip, nördlich von Prag und rief aus: „Willkommen gelobtes, von uns mit tausendmaliger Sehnsucht gesuchtes Land! Erhalte uns mit heiler Haut, vermehre unsere Nachkommenschaft von Generation zu Generation.“

Beim Wort „vermehrten“ kam mir ein naheliegender Gedanke. Ich versuchte meine attraktive Führerin zu einem Rendezvous zu überreden um über das Thema „vermehrten“ doch ausführlich diskutieren zu können.

Sie lehnte aber ab und meinte: „Ich hab‘ ja nicht nur ein hübsches, sondern auch ein schlaues Köpfchen!“

Also, mal wieder Pech gehabt.

Die nächsten Tage verbrachte ich im Kongresszentrum, einem gewaltigen Bau aus der Zeit des Kommunismus.

Unzählige Referate von wahrscheinlich wichtigen „Biermenschen“ ließ ich über mich, ergehen, bei manchen leicht schnarrend.

Nur bei einem waren Neugierde und Spannung geradezu mit Händen greifbar.

Ein Lehrstuhlinhaber der Universität im schottischen Aberdeen referierte über verschiedene Wunderlichkeiten im internationalen Biermarkt.

So erfuhren wir staunenden Zuhörer, dass es das wohl weltweit teuerste Bier in einem Londoner Restaurant gäbe und es kostete satte 785 Euro.

Diese zwölf Liter fassende Flasche „Vieille Bon Secours“, gebraut in Belgien, wird jeweils für 10 Jahre eingelagert und entwickelt dadurch ein ganz besonderes Aroma.

Weiter verkündete uns der Professor, dass bei einer Auktion im britischen Auktionshaus Henry Aldrige im Jahr 2009 eine Flasche Münchner Löwenbräu für sagenhafte 11000 Euro versteigert wurde.

Das besondere an dieser Flasche war, dass sie aus dem deutschen Luftschiff „Hindenburg“ stammte. Das Luftschiff war 1937 im amerikanischen Lakehurst verunglückt und ausgebrannt. Ein Feuerwehrmann fand die Flasche, brachte sie vor den Flammen in Sicherheit und hat sie über Generationen seiner Familie weitervererbt.

Legendär sei auch das Gebräu eines schottischen Bierhauses, das man ironischerweise „Sink the Bismarck“ nennt. Mit 41 % Alkoholgehalt ist es das wohl bisher stärkste jemals gebraute Bier.

Das jedoch am meisten Aufsehen erregende Bier kam ebenfalls von den Highlands und wurde „End of History“ genannt. Das Außergewöhnliche an den zwölf Flaschen, die für je 800 Euro in den Verkauf kamen war, dass sie in den ausgehöhlten Körpern von Eichhörnchen und Wieseln angeboten wurden. Die Brauerei versicherte, auf massive Proteste von Tierschützern hin, dass die Tiere allesamt bei Verkehrsunfällen ums Leben gekommen seien.

Bei einer geselligen Abendveranstaltung, mit Verkostung mehrerer tschechischer Biersorten und einer formidablen gebratenen Gänsebrust *Rezept auf Seite XXX* ging dieser Kongress zu Ende.

Man kann es vielleicht nachvollziehen, dass mir der Abschied aus Prag schwer fiel. Die Stadt mit den historischen Brücken und dem einzigartigen Charme hatte sich in tief mein Herz eingebrannt.

Ochsenbackerl in Bier mit "Kümmelsauce"

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN:

1000 – 1500 Gramm Ochsenbackerl, • Salz, gemahlener Pfeffer, • 2 große Zwiebeln, geschält, • Je zwei Zweigerl frischen Rosmarin, Salbei und Thymian, • ersatzweise getrocknete Kräuter, • 4 Knoblauchzehen, geschält, grob gewürfelt, • 1/2 kleine Sellerieknolle, geschält, grob gewürfelt, • 1 Karotte, geschält, grob gewürfelt, • 1 Stange Lauch, nur den weißen Teil, grob gewürfelt, • 0,1 Liter Bratöl. • 50 Gramm Tomatenmark, • 0,75 Liter dunkles Bier, • 0,75 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe, • 2 Gewürznelken, • 20 Wacholderbeeren, • Kümmel, gemahlen, • Pfefferkörner, zerdrückt, • 2 Lorbeerblätter, • 10 Gramm Honig • 1 Kleiner Bund Blatt Petersilie, fein gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Von den Ochsenbackerl die äußeren dicken Sehnen abschneiden, die inneren am Fleisch belassen.
- Die Ochsenbackerl mit Küchengarn zu „Päckchen“ binden, damit sie Form behalten.
- Ochsenbackerl würzen, von allen Seiten in Öl anbraten, und warmstellen.
- Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Lauch im Bratfett anrösten,
- Tomatenmark unterrühren. Brühe und Bier zugeben, aufkochen, die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.
- Kräuter und Gewürze zufügen, die Ochsenbackerl einlegen und zugedeckt
- circa 3 – 3 1/2 Stunden bei 120 bis 140 Grad schmoren.
- Ab und zu wenden und mit der Sauce begießen.
- Gegarte Backerl herausnehmen, Schnur entfernen,
- Backerl in Alufolie wickeln und im Backofen bei 80 Grad warm halten.
- Die Sauce mit den Gemüsen durch ein Sieb streichen und mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.
- Danach die Sauce, je nach vorhandener Flüssigkeitsmenge, einkochen oder mit Bier verlängern.
- Backerl in dünne Scheiben schneiden mit der Sauce übergießen und mit Petersilie bestreuen.

Gebratene Gänsebrust

mit Kartoffelgemüse

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE GÄNSEBRUST:

2 Gänsebrüste, je 750 – 800 Gramm schwer, Haut eingeschnitten, • Salz, gemahlener Pfeffer, • Beifuß, Thymian, getrocknet, gehackt, • 6 – 8 cl. Blaufränkischen Rotwein aus Tschechien, • 0,25 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe, • Öl zum Anbraten, • 10 – 15 Gramm kalte Butter in kleine Stückchen geschnitten.

FÜR DAS KARTOFFELGEMÜSE:

500 Gramm festkochende Kartoffeln, • 30 Gramm Butter, • 40 Gramm Mehl, • 1 Karotte, geschält, fein gewürfelt, • 1 Kleine Sellerieknolle, geschält, fein gewürfelt, • 1 Stange Lauch, geputzt, fein gewürfelt, • 0,3 – 0,4 Liter Gemüsebrühe, • 1 cl. Weinessig, • Salz, gemahlener Pfeffer, • Muskatnuss, gerieben, • 1 Bund Schnittlauch, geschnitten, • 1 kleiner Bund Blatt Petersilie, fein gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Gänsebrüste würzen und in Öl beidseitig goldgelb anbraten.
- Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad circa 30 – 35 Minuten garen.
- Herausnehmen, warmstellen.
- Bratensatz mit Rotwein und Brühe auffüllen.
- Aufkochen, passieren und zu 2/3 einkochen, entfetten, die Butterstückchen mit einem Schneebesen unterschlagen. Abschmecken.
- Für das Kartoffelgemüse die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Zerlassene Butter mit Mehl stäuben und eine braune Mehlschwitze herstellen.
- Mit kalter Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen.
- Kartoffelscheiben einlegen und kurz vor dem Garpunkt der Kartoffeln die Gemüsewürfel hinzugeben.
- Mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, und vor dem Anrichten
- mit den Kräutern bestreuen.
- Gänsebrüste aufschneiden, mit der Sauce begießen und mit dem Kartoffelgemüse servieren.

Kotelett vom Borstenvieh *mit Gemüsezwiebeln*

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Schweinekotelett, je 200 – 250 Gramm schwer,
- 400 Gramm rote Zwiebeln, klein gewürfelt,
- 30 Gramm Butter,
- 40 Gramm Öl,
- Saft einer Zitrone,
- 0,25 Liter dunkles Bier,
- 20 Gramm Honig,
- 2 cl. Balsamicoessig,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 10 Gramm Speisestärke,
- 3 Eier, verquirlt,
- Mehl zum Wenden,
- 200 – 300 Gramm feine Semmelbrösel,
- Butterschmalz zum Braten.

WIE MAN'S MACHT:

- Von den Koteletts den Knochen abschaben. Fett und Sehnen entfernen.
- Koteletts flach klopfen, seitlich eine Tasche einschneiden.
- Die Zwiebeln in der Butter – Öl – Mischung anschwitzen, Zitronensaft und Bier angießen und die Zwiebeln weich dünsten bis das Bier vollständig verdampft ist.
- Honig und Essig zufügen,
- Speisestärke mit etwas Bier anrühren und die Zwiebelmasse damit binden.
- Abschmecken.
- Koteletts salzen, pfeffern, die lauwarme Zwiebelmasse in die Koteletts einfüllen.
- Die Öffnung gut festdrücken, mit einem Zahnstocher verschließen.
- Koteletts in Mehl, Eiern und Semmelbröseln wenden.
- In Butterschmalz ausbacken.
- Mit Kartoffelsalat servieren.

Wo Gegensätze & Vielfalt
zum Genuss wird

Bulgarien – Verna



Wanderer, kommst Du nach Varna, laß nicht mit Dir wetten!

Er hieß Iwan Datscheff und war auf dem bulgarischen Luxusdampfer „Varna“ das, was man einen „Freßkapitän“ nennt, oder, im offiziellen Sprachgebrauch, den „Passenger's Captain“. So ein Mann ist dazu da, das unstillbare Bedürfnis von Kreuzfahrt-Passagieren nach der Anwesenheit des Kapitäns im Speisesaal zu befriedigen; sie nehmen es einfach übel, wenn sie ohne den Mann mit den vier goldenen Ärmelstreifen speisen müssen. Weil aber nun der Kapitän eines 30 000-Tonnens gelegentlich seinen Platz auf der Kommandobrücke selbst zur Essenszeit nicht verlassen kann (denn ein Sturm oder eine Nebelbank machen ja keine Dinnerpause), verleihen findige Reedereien ihrem obersten Service-Master einfach auch vier Streifen und machen ihn zum De-jure-Captain. Zum „Freßkapitän“.

Dieser also hieß Iwan Datscheff, war (was sich leicht denken läßt) ein wohlbeleibter Seebär und schloß mich ins Herz, als ich eines Tages auf der Höhe von Genua zum Frühstück Schafskäse mit Zwiebeln verlangte. Es war im fünften Jahr meiner gastronomischen Weltreise, die ich als Botschaftskoch in Finnland begonnen hatte. Ich fuhr auf der „Varna“ als Berater für die Touropa, die das phantastische Schiff gerade für ihre Mittelmeer-Kreuzfahrten gechartert hatte und es nun auf die Bedürfnisse deutscher Seetouristen ausrichten wollte. Es wurde damals schon viel geboten auf der „Varna“, Erholung, Sport, ungemein preiswerte Drinks und gesellschaftlicher Glanz: Juvena bot Kosmetik mit Krimsekt und Kaviar, Emilio Schuberth zeigte Haute Couture und atemberaubende Mannequins.

Auch in der Küche wollten die eifrigen Bulgaren internationalen Standard bieten – und eben das war das Problem. Sie hatten ihre saure Djoba, die köstliche Suppe, ebenso aus der Schiffsküche verbannt wie den Knoblauch und den Kürbis, die rohen Gemüse und die süße Banitja, das Nationalgebäck. Statt dessen boten sie auf der Karte „Hamburger Steak“ und „Ochsenbrust mit Merrettichsauce“, Gerichte, deren Rezepturen sie sich mühsam aus Kochbüchern übersetzt hatten und deren Zubereitung ihnen eigentlich gegen den Strich ging (den Passagieren übrigens auch). Als ich an jenem Morgen Schafskäse verlangte, blühte Kapitän Datscheff sichtlich auf: endlich einmal einer, der etwas nach seinem Herzen wollte. Mit einem Schlag war die Unsicherheit im Umgang mit den ersten westlichen Passagieren geschwunden. Heute wird auf der „Varna“ auf beiderlei Arten gekocht, westlich und heimisch – und beides ist inzwischen gleich gut.

Ich aber schwelgte, kaum dass die „Varna“ in ihrem Heimathaften Varna eingelaufen war, bei Frau Datscheff in allen Herrlichkeiten der bulgarischen Küche, in der sich die Hinterlassenschaft der türkischen Besatzer des Mittelalters genauso widerspiegelt wie die Verwandtschaft mit dem großen Onkel in Rußland. Die Spezialität der Frau Kapitän, die aus Kazanleg mitten im bulgarischen Rosenland stammte, war das Filetspitzengulsch „Muskalicza“ – ein Gericht, das die Produkte des Landes in harmonischster Weise vereint. Filetspitzen, mit Pilzen und Zwiebeln gemischt, auf dem serviert wird, mit Rosenöl eingerieben – also, sage ich Ihnen, das ist ein Duft, ein Duft...

Die bulgarische Küche hat mit den Nachbarn in Balkan und Kleinasien vieles gemeinsam, etwa die Vorliebe für raffinierte Vorspeisen, die in Griechenland Meses, in der Türkei Mezeler und in Bularien Meises heißen – sie reichen von Radieschen und Krabben bis zu geröstetem Lammdarm und gefüllten Weinblättern. Leicht nachzumachen und höchst wohlschmeckend: feingehackte frische Gurken in Yoghurt. Auch die Rasnici, auf dem ganzen Balkan daheim, stehen hier in hohem An-

sehen. Es war eine Wette unter hohen Ministerialbeamten im Restaurant „Oktober“ in Sofia, das mir die typisch bulgarische Version dieser Spezialität verschaffte. Ich hatte für die Speisekarte der „Varna“ Rasnici vorgeschlagen, aber die Experten meinten, das gäbe es schließlich überall. Nur einer grinste listig, wettete auf ein „Rasnici, wie sie es nur in Bulgarien gibt“, zog die Jacke aus und begann an Ort und Stelle zu kochen. Das Rezept steht nachfolgend; seine Besonderheit sind die rohen Zutaten. Nebenbei: der rohe Zustand ist auch die Erklärung dafür, warum die beliebten gefüllten Paprika in Bulgarien so anders schmecken als bei uns: dort ist der Reis, der unter die Fleischfüllung gemischt wird (im Verhältnis 3:1), nämlich ungekocht und gart es beim langen Dämpfen (Vorsicht: die Schoten nur halb füllen, weil ja der Reis quillt!).

Wanderer, kommst Du einmal auf meinen Spuren nach Varna und triffst Frau Datscheff: sie wird Dir bayerische Leberknödel bereiten; es war meine gastronomische Hinterlassenschaft an sie. In meinem Restaurant in Ruhpolding aber sind ihre Filetspitzen „Muskalicza“ eine beliebte Spezialität. Nur dass der Unterteller nicht mit Rosenöl eingerieben ist – ein Liter davon kostet 5.000 Mark. Sie können es aber mitbringen. ...

Raznjici

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN RAZNJICI:

400 Gramm Schweinefleisch, in 3x3 cm. große Würfel geschnitten, • 400 Gramm Kalbfleisch, in 3x3 cm. große Würfel geschnitten, • Fleischsorten sollten Schnitzelfleisch sein. • 1 - 2 Auberginen, in Würfel von circa 3 cm. Kantenlänge geschnitten, • 2 - 3 Stück gelbe oder rote Paprika, entkernt, • in Würfel von circa 3 cm. Kantenlänge geschnitten, • 2 – 3 rote Zwiebeln, in große Stücke zerteilt.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DIE MIRINADE

1 Zwiebel, fein gehackt, • 5 Knoblauchzehen, zerdrückt, • 3 Lorbeerblätter, • 0,3 Liter Olivenöl, • 3 cl. Weißweinessig oder Zitronensaft, • 2 Zweige frischen Rosmarin, • 2 Zweige frischen Thymian, • 1 Kleiner Bund Blattpettersilie, fein gehackt, • 8 Lorbeerblätter • Paprikapulver.

WIE MAN'S MACHT:

- Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren, Kräuterzweige,
- Fleisch, Auberginen – und Paprikawürfel, ohne die Zwiebeln, einlegen.
- Zugedeckt unter öfterem wenden, 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Zwiebeln abwechselnd mit dem abgetropften Fleisch, Lorbeerblättern und
- Gemüse auf Spieße stecken und in der Pfanne braten oder auf einem Rost grillen.
- Immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Lukanka

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 600 Gram Lukanka*,
Schwarzer Pfeffer, geschrotet,
- Rosenpaprika,
- 6 - 8 zerdrückte Knoblauchze-
hen.

WIE MAN'S MACHT:

- Lammhaxen würzen, in Öl an-
braten.
- Warmstellen.
- Gemüsewürfel und Knoblauch im
Bratfett anschwitzen.
- Mit Fleischbrühe und Rotwein
auffüllen, aufkochen, Lammha-
xen zugeben und zugedeckt im
Ofen circa 1 Stunde schmoren.
- Lammhaxen herausnehmen,
- die Sauce einkochen.
- Tomatenstücke und Kräuter zu-
geben, abschmecken, über die
Lammhaxen geben.

* Lukanka, eine luftgetrocknete Roh-
wurst die aus Schweine – und Rind-
fleisch hergestellt wird und typi-
scherweise in abgeflachter Form in
den Handel kommt. Diese Form ent-
steht durch mehrmaliges Pressen
während des Trocknungsvorgangs.

Geschmorte Lammhaxen

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Lammhaxen, pariert, in 3 -4 cm. breite Scheiben gesägt,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Öl zum Anbraten,
- 200 Gramm, weißes vom Lauch, gewürfelt,
- 100 Gramm Sellerie, gewürfelt,
- 200 Gramm Karotte, gewürfelt,
- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt,
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt,
- 6 Tomaten, abgezogen, entkernt, gewürfelt,
- 0,75 Liter Fleischbrühe,
- 0,25 Liter Rotwein,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- gehackte frische Kräuter, z.B. Petersilie, Thymian, Basilikum,
- gezupfter Kerbel und Majoran.

WIE MAN'S MACHT:

- Lammhaxen würzen, in Öl anbraten. Warmstellen.
- Gemüsewürfel und Knoblauch im Bratfett anschwitzen.
- Mit Fleischbrühe und Rotwein auffüllen, aufkochen, Lammhaxen zugeben und zugedeckt im Ofen circa 1 Stunde schmoren.
- Lammhaxen herausnehmen,
- die Sauce einkochen.
- Tomatenstücke und Kräuter zugeben, abschmecken, über die Lammhaxen geben.



Lammhaxen, pariert

Die Stadt der Gegensätze und Genüsse

Türkei – Istanbul



Der Imam fiel in Ohnmacht, und wie Hammelaugen am besten schmecken

Von Sofia her kommend, passieren Sie mit mir auf unserer internationalen Küchenfahrt nun die türkische Grenze bei Edirne, und hier muß ich Sie vor eine delikate Entscheidung stellen.

Ist es Ihnen ernst mit der Abenteuerfahrt in fremde Kochtöpfe, die ja keineswegs immer Gaumenköstlichkeiten nach unserem Geschmack hervorbringen, dann lesen Sie einfach weiter. Sind Sie aber nur so als Lustreisender unterwegs, der sich bloß ein bisschen verwöhnen lassen möchte durch pikante Eitzes, hören Sie hier auf und fangen erst im übernächsten Absatz wieder an.

Nahmen Sie zwischendurch halt ein Tässchen Kaffee – womit Sie gleich eines der edelsten Geschenke der türischen Küche an den restlichen Teil der Welt genießen.

Also Edirne. Die Stadt mit der höchsten Moschee, wie wir dem Reiseführer entnahmen.

Wir gelangten, mein finnischer Freund Pertti und ich, eines unschönen Aprilabends dort an, lernten im Hotel „Nil“ ein wenig melancholische Erinnerung an die Zeiten kennen, als die Türkei noch das Osmanische Reich war und der Nil zu ihm gehörte, und machten uns sogleich auf, etwas richtig Türkisches zu uns zu nehmen. Aber das war gar nicht so leicht, denn Türken und Deutsche lieben einander zwar, besonders die Türken die Deutschen, verstehen sich jedoch nicht sonderlich, was die Sprache betrifft. Erst im Caféhaus des Herrn Ünül Kaçmak nickte verständnisvoll.

Ich zupfte an meinem Kehlkopf und schluckte, Brennen imitierend: etwas Scharfes solle es sein – Herr Kaçmak blickte vorübergehend leicht irritiert. Ich deutete auf meine Augen und markierte Tränen: richtig scharf, compris? – da erschien in den Augen meines Gegenüber ein triumphierendes Leuchten, und er verschwand spornstreichs in der Küche. Wenig später servierte er uns Hammelkehle und Hammelaugen, zart gekocht und mit feinen Salatblättern aus einer würzigen Knoblauchsauce zuzufischen.

Nun, Kennerschaft verpflichtet – wir würgten je eine dieser Delikatessen hinunter, klopfen dem erwartungsfroh dabeistehenden Herrn Kaçmak anerkennend auf die Schulter und verfütterten den Rest der fremdartigen Speise, kaum dass er uns allein gelassen hatte, an seine Katze.

Der Hammel gilt, abgesehen von den Türken selbst, als das edelste Lebewesen in der Türkei; sein Fleisch ist, dank der guten Weiden, wirklich von höchster Qualität, und so, wie es Herr Kaçmak am anderen Tag servierte, habe ich es sozusagen auf der Zunge behalten: am Spieß direkt auf glühenden Holzkohlen gegrillt, mit Orangenschalen umwickelt, gezuckert und mit Mandelschnaps flambiert. Oder, wie es als „Sis Cevap“ über den ganzen Balkan verbreitet ist – nur in mundgerechten Stücken gebraten und mit feingeschnittener Zwiebel bestreut. Im *Pilaw* schließlich, jenem verehrungswürdigen Reisgericht, das sich nur mit viel Gefühl und noch mehr Erfahrung richtig bereiten lässt.

Schon an dieser kleinen Aufzählung sieht man, wieviel aus der türkischen Küche in die internationale Speisekarte eingedrungen ist – dazu die würzigen Ragouts aus vielen Gemüsen, vor allem das Börek, und die oft übermäßig süßen Süßspeisen, die kandierten Früchte, die Nußcreme Halva und der türkische Honig.

Das hat natürlich seine historische Erklärung: die Türken, Eroberer und Besatzer des Frühmittelalters, haben überall zwi-

schen Wien und der Wolga neben der Kenntnis des Korans die Kultur ihrer Küche zurückgelassen.

Woher sie die freilich selbst so früh hatten... Selbst sachkundige Türken verweisen in diesem Zusammenhang bescheiden darauf, dass schließlich einstens das Paradies innerhalb der Grenzen des Osmanischen Reiches zu suchen gewesen sei.

Ich jedenfalls habe nirgendwo Menschen getroffen, die mit größerer Hingabe und Dankbarkeit zu tafeln verstehen als sie, deren Kinder noch heute statt eines Talismans gern eine Knoblauchzehe am Hals tragen.

In Istanbul, der Hauptstadt, gerieten wir getreu der Erfahrung, das beste und typischste der Gastronomie stets am Hafen zu finden, auf den Fischmarkt zu Palamud, den Thunfischen, und Uskumbu, den Makrelen. Neugierig forschte der Fischer, woher wir kämen. „Alemani!“ – und schon waren wir seine Gäste.

Die Gehilfen huschten über den ganzen Markt, um das Beste herbeizuholen; aus Fischkisten entstand eine Festtafel. Der Fischer selbst bereitete einen Salat aus geräucherten Sprotten, rohem Lauch, Tomaten, Schafskäse, Gurken, Rotwein, Essig und Öl, in einem schnell entzündeten Feuer brieten dazu frische Makrelen – es war ein königliches Mahl, mitten in der Fischhalle.

Am Abend brachte er uns in seinem funkelnagelneuen Chrysler, der so schlecht zu der ärmlichen Marktatmosphäre passen wollte, in sein komfortables Haus und zeigte uns sein im ersten Weltkrieg erworbenes Eisernes Kreuz, laut Urkunde verliehen von „Liman v. Sanders, preußischer General der Kavallerie, zur Zeit in türkischen Diensten“.

Daß hernach auch die unvermeidliche Bauchtänzerin aus Wanne-Eickel stammte, wunderte uns kaum mehr. Denn Deutsche und Türken lieben eben einander.

Seitdem bin ich ein gutes Stück bewandert in türkischer Küche; ich gebe Ihnen hier etwas davon weiter, in sozusagen freier Nachdichtung.

Nicht, dass es Ihnen so ergeht wie jenem sagenhaften Imam, dem zu Ehren eines der türkischen Nationalgerichte – geschmorte Auberginen, gefüllt mit einem Brei aus Tomaten und Zwiebeln – seinen Namen hat. Es heißt „Imam bayildi“: „Der Imam fiel in Ohnmacht“. Wobei nicht überliefert ist, warum er in Ohnmacht fiel. Weil er entzückt war, weil er sich überfressen hatte oder weil er, wie wir (fast) in Edirne...

Pilaw

mit Lammfleisch

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 500 Gramm Lammfleisch aus der Keule, in 2 – 3 cm. große Würfel geschnitten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Paprikapulver,
- Öl,
- 2 Zwiebeln, gewürfelt,
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt,
- 300 Gramm Basmatireis,
- Gewürze: Zimt gemahlen, Kardamom gemahlen, Kreuzkümmel gemahlen,
- Safranpulver in Rosenwasser aufgelöst, Nelken gemahlen,
- 0,75 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe,
- 1 Bund Blattpetersile, fein gehackt,
- frische Korianderblätter,
- frische Pfefferminzblätter.

WIE MAN'S MACHT:

- Reis waschen, abtropfen.
- In einem großen Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.
- Lammfleisch würzen, zugeben, anbraten.
- Basmatireis beifügen, unterrühren. Gewürze einstreuen.
- Mit Brühe auffüllen, aufkochen, zugedeckt auf kleiner Flamme oder im Ofen garen.
- Petersilie unterziehen, mit Koriander – und Pfefferminzblättern dekorieren.

Türkische Lammhacksteaks *mit Wirsingsalat*

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 6 BIS 8 KLEINE PFANZERL:

- 100 Gramm Karotten, in sehr kleine Würfel geschnitten,
- 50 Gramm Sellerie, in sehr kleine Würfel geschnitten,
- 100 Gramm Grünes von einer Lauchstange, in sehr kleine Würfel geschnitten,
- 1 Gemüsezwiebel, in sehr kleine Würfel geschnitten,
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt,
- Butter,
- 400 Gramm Lammhackfleisch
- 400 Gramm Kalbhackfleisch
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Curry, Paprikapulver, gemahlener Kreuzkümmel,
- gemahlener Rosmarin,
- 0,1 bis 0,2 Liter Sahne,
- 3 - 4 Eier,
- 50 Gramm Senf,
- 150 Gramm Semmelbrösel,
- frische Thymianzweige,
- Butterschmalz.

WIE MAN'S MACHT:

- Gemüse – und Zwiebelwürfel und Knoblauch in Butter anschwitzen, erkalten lassen.
- Mit beiden Hackfleischsorten vermengen,
- Sahne, Eier, Senf und Semmelbrösel zugeben, würzen, abschmecken
- und Hacksteaks formen.
- Falls die Hackfleischmasse zu fest ist Sahne beifügen, sollte sie zu weich sein, weitere Semmelbrösel untermengen.
- Hacksteaks zusammen mit den frischen
- Thymianzweigen in Butterschmalz braten.

Wiringsalat

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Kopf junger Wirsing,
- frische Küchenkräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Pfefferminze oder
- Basilikum, fein gehackt oder geschnitten,
- 20 Gramm mittelscharfen Senf,
- 10 Gramm Honig,
- 2 cl. Balsamicoessig.
- 8 cl. Olivenöl,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Kreuzkümmel gemahlen.

WIE MAN'S MACHT:

- Vom Wirsing den Strunk entfernen. Blätter ablösen, die dicken Blattrippen
- herausschneiden. Wirsingblätter in 2 cm. breite Streifen schneiden, in kochendem
- Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken, abtropfen und ausdrücken.
- Senf mit Honig und Balsamico glatt rühren,
- Olivenöl nach und nach zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig abschmecken.
- Küchenkräuter zugeben, Wirsing mit der Salatsauce anmachen.
- Wiringsalat anrichten und die Lammhacksteaks darauf legen.

Das Herz des Hopfens
& wo Genuss zuhause ist

Die Hallertau



Der Salat des Papstes

Von Andivi bis Vatikan
– kleine Geschichten über Vitamine,
Mythen und Wunderheilungen –.

Zwischendurch, und einmal ganz undramatisch: Ich muss gestehen, dass ich eigentlich nie ein großer Freund von Salat war. Besonders der „grüne“ oder Hauptelsalat, wie er bei uns daheim so gerne aufgetischt wurde, und auch der Endivensalat weckten in mir keine Begeisterung. Als Kind musste ich ihn essen – und fuhlte mich dabei jedes Mal ein wenig wie ein Kaninchen. Noch heute staune ich über Menschen wie meinen Freund Werner Widmann, den altbayerischen Autor, der beim Maierwirt am Westerbuchberg eine ganze Vier-Personen-Schüssel voll „Andivi“ mit sichtlichem Genuss verdrücken kann. Für mich bleibt dieser Genuss ein Ratsel.

hnlich faszinierend ist mein Kollege Werner Behringer, der im ehrwürdigen Nürnberger Bratwursthausle die berühmten, über Holz gegrillten Bratwürste – daumengro, saftig und hochgelobt – genießt. Doch eigentlich, das muss man wissen, nimmt er die Würste nur als Vorwand in Kauf, denn für ihn sind der Spargelsalat aus dem Knoblauchsland und die seltenen Hopfenspitzen aus der Hallertau der wahre Genuss. Solche Beispiele zeigen: Salat muss nicht unbedingt wie „Karnickelfutter“ schmecken. Wenn man weiß, wie er zubereitet wird und welche Zutaten man kombiniert, kann Salat zu einem echten Geschmackserlebnis werden, das erraschen und begeistern kann.

Es ist kein Geheimnis – man weiß es spatestens seit Gayelord Hauser, dem Pionier der gesunden Ernahrung –, dass Salat voller Vitamine steckt und gut für die Verdauung ist. Mittlerweile habe auch ich erkannt, dass es Zubereitungen gibt, die über die bloße Gesundheit hinausgehen und tatsachlich Genuss am

Gaumen bieten. Die richtige Kombination von Blättern, Kräutern, Dressings und zusätzlichen Zutaten kann aus einem einfachen Salat eine wahre Delikatesse machen, die weit mehr ist als eine langweilige Beilage.

Ja, der gute alte Diät - Apostel Hauser, der eine spezielle Ernährungsphilosophie propagierte und der durch die Herausgabe von mancherlei Selbsthilfebücher berühmt wurde.

Sein Spruch: „Bleibe jung – lebe länger“ machte ihn weltweit bekannt.

Er versprach den Menschen, dass sie bedeutend länger leben könnten wenn sie die von ihm propagierten fünf Wundermittel in größeren Mengen essen würden: Melasse, Bierhefe, Magermilch, Weizenkeime und Joghurt.

Die Methode scheint zu funktionieren: Der als „Quacksalber“ verspottete wurde fast 90 Jahre alt...

In dem Zusammenhang fällt mir eine Episode aus den fünfziger Jahren in München ein. Gayelord Hauser war im Bayerischen Hof abgestiegen und bei der Abreise erschienen auf seiner Rechnung zwölf Schinken Sandwiches, drei Flaschen Champagner „Heidsick & Co. Red Top“, ein Whisky Soda und eine Schachtel Zigaretten.

Reporter der „Münchner Abendzeitung“, die diese Rechnung zugespielt bekamen, veröffentlichten Tage später nicht nur diese Rechnung sondern auch das Menü, das an diesem Abend der Zimmerservice auf die Etage brachte.

Das Menü bestand aus „Creme Sultan“, Steinbutt vom Rost sowie Huhn ungarisch. Als Nachtisch gab es Mocca Eis mit Biskuit und danach folgte eine Käseauswahl.

Aber zu Gayelords Entschuldigung sei gesagt, dass er Besucher hatte, denen er sicherem Vernehmen nach keine seiner Melassen mit Weizenkeimen kredenzte.

Es waren wohl Herren seines Verlages, die mutmaßlich nur am Vertrieb seiner Bücher und nicht an seinen Ernährungslehren interessiert waren.

„Honi soit qui mal pense“

Zu vielen meiner Rezepte gehört nun mal ein Salat, und aus diesem Grund möchte ich Ihnen im Folgenden einige nicht ganz alltägliche Kreationen an die Hand geben. Diese sollen inspirieren und Ihnen zeigen, dass Salat weitaus mehr zu bieten hat, als man vielleicht erwartet. Ganz ohne Vorbehalte können Sie die Vielfalt der Aromen genießen und Ihren Speiseplan um kreative Kombinationen erweitern. Und auch wenn das Geheimnis des „Andivi“, das einige meiner Freunde so lieben, wohl für immer ein Rätsel für mich bleibt, ist das in Ordnung. Denn vielleicht sind es genau diese kleinen Geheimnisse, die uns immer wieder auf neue kulinarische Entdeckungsreisen schicken.

Und wenn Sie bisher dachten, Salat sei nur eine leichte Beilage, die man zum Hauptgericht reicht, lassen Sie sich vom Gegenteil überzeugen. Ein gut zubereiteter Salat kann ein Hauptgericht für sich sein, reich an Aromen und Texturen, die das Gericht zu einem Erlebnis machen. Knusprige Nüsse, fein geraspelt Gemüse, frische Früchte und eine perfekt abgeschmeckte Vinaigrette können einen Salat zu einem kraftvollen, vollwertigen Mahl machen. Dabei ist die Welt der Salatzutaten fast unerschöpflich: Getreide wie Quinoa oder Hirse, knackige Hülsenfrüchte und proteinreiche Zutaten wie Hühnchen oder Käse geben dem Salat nicht nur Struktur, sondern auch Substanz.

Die berühmteste „Salatologie“ hat wohl der Baron Friedrich Christian Eugen von Vaerst, der im 17. Jahrhundert lebte, geschrieben.

In unzähligen Abhandlungen erörterte und interpretierte der weithin bekannte Küchenphilosoph die Kulturgeschichte des schmackhaften Grünzeugs.

Dort findet sich auch folgende Geschichte über Papst Sixtus V.:

Dieser Papst schickte, so berichtet es Baron Vaerst, einem ins finanzielle Unglück gestürzten und darüber sehr krank gewordenen Bekannten als spezielles päpstliches „Heilmittel“, einen großen Korb mit frischen Salaten.

Der päpstliche Leibarzt schüttelte nur verständnislos den Kopf über diese eigentümliche Art von Medizin.

Doch der Freund Seiner Heiligkeit wurde überraschenderweise schnellstens wieder gesund.

Später stellte sich allerdings heraus, dass gut versteckt auf dem Boden des Korbes, eine prall gefüllte Geldbörse gelegen hat und diese wohl der alleinige Umstand für die schnelle Heilung war!

Seitdem sagt man im Vatikan, wenn jemand des nötigen Kleingelds entbehrt: „Ihm fehle bestimmte der Salat des Pappes!“

Die berühmteste „Salatologie“ hat wohl der Baron Friedrich Christian Eugen von Vaerst, der im 17. Jahrhundert lebte, geschrieben.

In unzähligen Abhandlungen erörterte und interpretierte der weithin bekannte Küchenphilosoph die Kulturgeschichte des schmackhaften Grünzeugs.

Dort findet sich auch folgende Geschichte über Papst Sixtus V.:

Dieser Papst schickte, so berichtet es Baron Vaerst, einem ins finanzielle Unglück gestürzten und darüber sehr krank gewordenen Bekannten als spezielles päpstliches „Heilmittel“, einen großen Korb mit frischen Salaten.

Der päpstliche Leibarzt schüttelte nur verständnislos den Kopf über diese eigentümliche Art von Medizin.

Doch der Freund Seiner Heiligkeit wurde überraschenderweise schnellstens wieder gesund.

Später stellte sich allerdings heraus, dass gut versteckt auf dem Boden des Korbes, eine prall gefüllte Geldbörse gelegen hat und diese wohl der alleinige Umstand für die schnelle Heilung war!

Seitdem sagt man im Vatikan, wenn jemand des nötigen Kleingelds entbehrt: „Ihm fehle bestimmte der Salat des Pappes!“

Zwiebelsalat

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 6 große Gemüsezwiebeln, geschält, halbiert und in dünne Ringe geschnitten,
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, geschnitten,
- kochendes Wasser, mit Salz und Zitronensaft,
- 6 Tomaten, gehäutet, halbiert, entkernt, gewürfelt,

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR DAS DRESSING:

- 5 cl. Weißweinessig,
- 5 cl. Kräuternessig,
- 0,2 Liter Olivenöl,
- 0,1 Liter Distelöl.
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten,
- 1 kleiner Bund Blatt Petersilie, fein gehackt,
- gezupfte frische Kerbelblätter.

WIE MAN'S MACHT:

- Zwiebeln mit kochendem Wasser übergießen. 1/2 Stunde ziehen lassen, abseihen.
- Für das Dressing Essigsorten mit Salz und Pfeffer mischen, mit Oliven – und
- Distelöl aufschlagen. Kräuter einrühren.
- Abschmecken,
- Zwiebeln und Tomatenwürfel damit anmachen und durchziehen lassen.

Salat

"Baron von Vaerst"

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN SALAT:

- 1 Birne, geschält, entkernt, • 1 Apfel, geschält, entkernt, • 1 rote Paprikaschote, halbiert, entkernt, • 1 grüne Paprikaschote, halbiert, entkernt, • 1 gelbe Paprikaschote, halbiert, entkernt, • 1 kleine Ananas, geschält, Strunk entfernt,
- 2 Tomaten, gehäutet, entkernt, • 2 Avocados, geschält, entkernt.

ZUR GARNITUR:

- 8 große rohe Scampi, geschält, • Salz, gemahlener Pfeffer, • 30 Gramm Butter, • 2 zerdrückte Knoblauchzehen.

FÜR DAS DRESSING:

- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten, • 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt, • gezupfte frische Kerbelblätter, • frisches Basilikum, in dünne Streifen geschnitten, • frische Pfefferminzblätter, in dünne Streifen geschnitten, • frischen Dill, geschnitten, • 4 cl. Apfelessig, • 4 cl. Balsamicoessig, • 4 cl. Nussöl, • 4 cl. Traubenkernöl, • 8 cl. Olivenöl, • Salz und gemahlene Pfeffer, • Pinienkerne zum Bestreuen.

AUSSERDEM:

- 1 Kopf Friseesalat

WIE MAN'S MACHT:

- alatzutaten, kleinwürfelig schneiden.
- Für das Dressing Essige mischen, mit Ölen aufschlagen, würzen,
- Kräuter unterziehen, Salat damit anmachen.
- Etwas Dressing überbehalten.
- Friseesalat waschen, zerkleinern, mit dem restlichen Dressing anmachen.
- Scampi würzrn, in Butter mit dem Knoblauch anschwitzen.
- Salat auf Teller anrichten, den Friseesalat und die Scampi ringsum anlegen.
- Mit Pinienkernen bestreuen.

Kräuteralat

"Scheenes Lieserl"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR DEN SALAT:

- Frische Blattsalate, klein geputzt, gewaschen und gemischt wie z.B. Rucola, Frisee, Pimpinelle, Kapuzinerkresse, Bärlauch, Löwenzahn, junge Brennnesselblättern, junger geputzter entstielter Blattspinat, Feldsalat, Radicchio, Eichblatt usw.
- frische gehackte Kräuter,
- Rohe Chapignons oder Steinpilze, in dünne Scheiben geschnitten,
- Frühlingszwiebeln, geschnitten,
- Knoblauchzehen, zerdrückt,
- Gebratene, würfelig geschnittene, in Butter angeröstete Brotwürfel,
- Senf, Honig, Salz, gemahlener Pfeffer,
- Zitronensaft, Weißwein, Weinessig, Olivenöl,
- dünn gehobelte Späne von Bergkäse,
- Kapuzinerblüten, Borretschblüten, Blüten von Gänseblümchen.

WIE MAN'S MACHT:

- Salate mit den Kräutern, Frühlingszwiebeln und Pilzscheiben mischen.
- Für das Dressing Senf, Honig, Knoblauch, Zitronensaft, Weißwein, Weinessig und
- Olivenöl glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit Brotwürfeln und
- den gehobelten Bergkäsespänen bestreuen. Mit Blüten dekorieren.

Zweierlei "Obzda"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 6 PERSONEN:

FÜR DIE ERSTE MASSE:

- 300 Gramm reifen Camembert, mit einer Gabel zerdrückt,
- 50 Gramm weiche Butter,
- 150 Gramm rahmigen Frischkäse,
- 1 Frühlingszwiebel, geschnitten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Paprikapulver, Kümmel gemahlen,
- 0,1 Liter Weißbier,
- Schnittlauch zum Bestreuen.

FÜR DIE ZWEITE MASSE:

- 50 Gramm Walnüsse, feingehackt,
- 250 Gramm Gorgonzola, nicht zu weich, mit der Gabel zerdrückt,
- 250 Gramm Rahmfrischkäse,
- 4 cl. Sahne,
- gemahlener Pfeffer,
- 2 Birnen, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten,
- 1 cl. Birnenschnaps,
- 50 Gramm zerbröselte Amarettiniplätzchen.

WIE MAN'S MACHT:

- Zutaten für beide Massen einzeln vermengen, abschmecken.
- Mit einem nassen Löffel Nockerl abstechen und formen.
- Anrichten.
- Die erste Masse mit Schnittlauch bestreuen, über die zweite Masse
- Amarettiniplätzchen streuen.
- Mit Basilikumblättern und Blüten von Kapuzinerkresse dekorieren.

Gekräuterte Hopfenkrapfen

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN SALAT:

Hopfensprossen, geputzt, gewaschen, • Mehl zum wenden.

FÜR DEN BIERTEIG:

220 Gramm Weizenmehl, gesiebt, • Salz, • 6 cl. Olivenöl, • 0,3 Liter helles Bier, • 2 Eier, getrennt in Eigelbe und Eiweiß.

ZUR DEKORATION

1 Bjrung Blätter und Blüten von Schlüsselblumen, • Öl.

AUSSERDEM:

1 Kopf Friseesalat.

WIE MAN'S MACHT:

- Hopfensprossen blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen.
- Bierteig aus Mehl, Prise Salz, Öl, Bier und Eigelb herstellen. Ruhen lassen.
- Eiweiß steif schlagen, unter den Teig mischen.
- Sprossen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen, im heißen Öl ausbacken.

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE:

200 Gramm gemischte frische Kräuter, • 3 Eigelbe, • Salz, • gemahlener Pfeffer, 20 Gramm Senf, mittelscharf, • Zitronensaft, • 0,5 Liter Sonnenblumenöl, • 0,2 Liter Sahne, • 2 Eier, hartgekocht, kleingehackt

WIE MAN'S MACHT:

- Kräuter fein hacken.
- Eigelbe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf vermischen,
- Öl nach und nach, wie bei einer Mayonnaise unterrühren.
- Sahne steif schlagen, mit Kräutern, Eiern unter die Mayonnaise ziehen,
- abschmecken. Zu den Hopfensprossen servieren.
- Schlüsselblumen und Blüten kurz in heißem Öl frittieren, abtropfen und über den Hopfensprossen verteilen.

Hopfensprossen

mit Nüssen

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 600 Gramm Hopfensprossen, gewaschen, getupzt, gewaschen,
- Für die Sauce:
- 50 Gramm fein gehackte Walnüsse,
- 50 Gramm Blauschimmelkäse, zerdrückt,
- 5 cl. Olivenöl.
- weißer Balsamico Essig,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt,
- 4 Feigen, gewürfelt.

WIE MAN'S MACHT:

- Hopfensprossen dämpfen. Walnüsse mit Blauschimmelkäse mischen,
- Olivenöl und Knoblauchzehen unterrühren,
- mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Feigen unterziehen.
- Zu den warmen Hopfensprossen servieren.

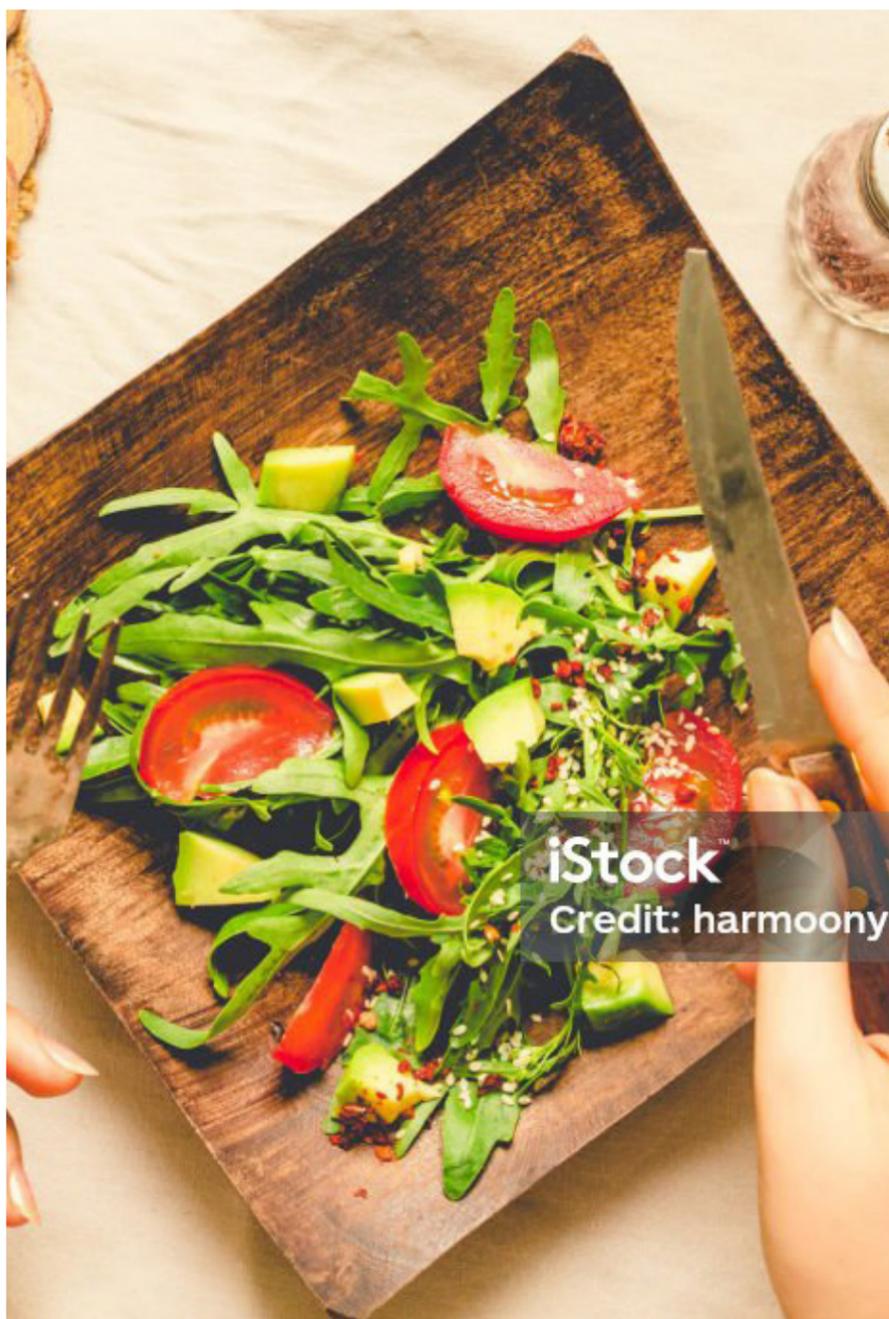
Im Frühjahr werden überschüssige Wurzeltriebe der Hopfenpflanze entfernt, um das Wachstum der Blüten für die Bierherstellung zu fördern. Diese entfernten Triebe sind die Hopfensprossen.

Geschmack und Verwendung:

Sie haben einen leicht herben, nussigen und erdigen Geschmack, der an grünen Spargel erinnert. Sie können roh in Salaten serviert oder kurz in Butter gedünstet werden. Weitere kulinarische Anwendungen sind Suppen, Beilagen oder Gerichte mit Käse und Zwiebeln.

Zubereitung:

Die Sprossen müssen gründlich gewaschen werden, um anhaftende Erde zu entfernen. Holzige untere Enden müssen gegebenenfalls abgebrochen werden.



iStock™
Credit: harmoony

Frischer, hellgrüner Salat mit Avocado und Tomaten

Das Land der Tavernen, Weine & Göttergenüsse

Griechenland



Die Blutwurst, oder wie man als Koch unter die Unsterblichen kommt

In Griechenland sind die Demokratie und die Blutwurst erfunden worden. Während der 25 Jahrhunderte, die seitdem vergangen sind, hat sich vieles verändert. Die Blutwurst ist geblieben.

Wir nähern uns dem klassischen Land auf der klassischen Route – von See her, von Marseille, Genua oder Venedig. Dem Seereisenden zeigt Hellas nämlich von vornherein seine schöne Seite, während es dem Flugtouristen mit den Bergen Attikas von oben eine unwirtliche, schmutzig braune Schulter weist.

Aus dem Meer kommen auch die kostbarsten Andenken an das griechische Altertum, die Statuen und Amphoren, die ins Wasser fielen, als die gierigen Römer sie stehlen wollten und ihre Schiffe damit derart überluden, dass sie beim ersten Windhauch vor der Küste kenterten.

Und auf den Wellen schwimmt der Schlemmer schließlich geradewegs auf die größten Köstlichkeiten der griechischen Küche zu – nein, nicht die Blutwurst: auf die Fische („psaria“), die Langusten, die Krebse, die Muscheln.

Ich schwamm an Bord eines griechischen Schiffes, der TSS „Regina“, und genoß bereits unterwegs fachliche Vorbereitungen durch Memos Paraskjenopoudos, den Chefkoch, und Thomas Dimitrios, den Obersteward. Küchenfexe erkennen sich überall.

So war ich, ehe ich noch einen Fuß auf griechischen Boden gesetzt hatte, bestens darüber aufgeklärt, dass Griechenland küchenpolitisch in zwei Teile zerfällt, angedeutet durch den Festlandseinschnitt am Nordkeil der Insel Euböa, am Paß der

Thermopylen – dort, wo sich 480 v. Chr. der erste überlieferte „Kampf bis zum letzten Mann“ abgespielt hat, der seitdem Dichter und Feldherren beflügelt hat, ohne dass allerdings einer von ihnen je an so was teilgenommen hätte.

Als kulinarischen Festpunkt ist Thermopylä heute wichtiger, den dort teilt sich, wie gesagt, das Land in die Fleischzone – nordwärts, ins rinderreiche Thessalien – und die Fischzone, die den ganzen griechischen Süden umfaßt, wo von größeren Nutztieren nur noch Schafe gedeihen und die Küche auf Gemüse und Fisch angewiesen ist.

Es ist schon Jahrtausende her, dass in Griechenland die Gastronomie als hoher Ausdruck der Kultur galt, als Köche geachtet waren wie Philosophen, welch beider Kunst schließlich im Gastmahl des Plato zusammenlief. Aber wenigstens die Erinnerung ist noch lebendig, und so kam es, dass meine griechischen Freunde mich verglichen mit dem Arcestratos, einem thebanischen Koch, der vor mehr als 2000 Jahren eine reise um die Welt machte, soweit man sie damals kannte, und daheim einem staunenden Publikum von fremdländischen Rezepten berichtete.

Ich hatte, offen gestanden, noch nichts von diesem klassischen Kollegen gehört, fühlte mich aber natürlich höchst geschmeichelt. Damit verglichen, waren die Ansprüche meiner griechischen Partner auf dem Schiff vergleichsweise bescheiden. Thomas Dimitrios, der sich vom Tellerwäscher durch alle Feinheiten unseres Berufs immerhin zum obersten Steward eines Luxusdampfers emporgearbeitet hat, bevorzugt „Skorida“: Kartoffeln, zusammen mit zerdrücktem Knoblauch in Öl geschmort, dazu gebratene Auberginen und vielleicht etwas Fisch. Memos, der Koch mit dem langen Namen, mag am liebsten einen „Stamna“ genannten Feuertopf und Spießchen aus Kuttelfleck, Leber und Gemüse, allerdings sehr kompliziert gewürzt. Und dem Kapitän der „Regina“, dem weltmännisch-feschen Togias Stephanos, kann der Koch nichts besseres bereiten als Spaghetti mit Butter und Parmesan, dazu gekochte Tomaten.

Endlich in Piräus an Land, fiel ich an dem romantischen Turku Limanon, dem uralten türkischen Hafen und sicherlich einem der schönsten Plätze der Welt, erst einmal auf einen nicht sehr schmackhaften Hummer herein. Dann aber schneite, denn die Welt ist klein, mir plötzlich ein Münchner Freund an den Tisch: ein Fernsehautor, der eine scharfe und lüsterne Zunge besitzt und der mir daheim in Ruhpolding gern meine neuen Creationen kritisch verkostet. Er hatte sich, nach einigen schlechten Erfahrungen, ganz der griechischen Sitte des Vorspeisenessens zugewandt; ein paar kleine Fische, Scampi, frittierte Tintenfischstücke, griechischer Salat, dazu viel von dem angenehm harzigen Retsina-Wein – das ist schon alles, und das ist köstlich. Allenfalls noch einen gekochten oder gegrillten Barsch danach.

Die Hummern überlassen wir und die Einheimischen gern den Touristen, die sich's leisten können (und vielleicht nicht so empfindlich im Geschmack sind). Wir kamen danach ziemlich schnell auf die Hasen zu sprechen. Nicht was Sie meinen – auf die wilden Hasen, deren es in den griechischen Bergen so viele gibt. Und mein Bekannter hatte dazu ein Rezept aus Attika parat, das mir zurechtgekocht und zu Ehren seines Sohnes „Hase Daniel“ *Rezept auf Seite XXX* getauft habe.

In dieser Nacht machten wir Athen zu zweit unsicher. Hauptsächlich eine winzige, leider nicht zu benennende Taverne in der Nähe des vorchristlichen Hauptplatzes, der Agora, von der wir sagen gehört hatten, es gäbe dort besonders vorzügliche kleine Gerichte und besonders temperamentvolle Sängerinnen, denen die Gäste vor lauter Begeisterung zu vorgerückter Stunde ihre Teller auf die Bühne schmissen.

Je größer der Scherbenhaufen, den eine der Damen hinterließ, um so größer ihr Erfolg (die Teller mußten selbstverständlich mit der Rechnung bezahlt werden). Es war alles so, wie man berichtet hatte. Ich habe dort die feinsten Burekakia gegessen, die kleinen Fleisch- und Käsepasteten, und vor allem hauchzarte Dolmades, *Rezept auf Seite XXX* ganz leicht gelierte

Weinblätter, mit feingewiegttem Lammfleisch gefüllt. Ich habe dort wirklich feurige Sängerinnen erlebt.

Aber die Sache mit den Tellern, die fand nicht statt. Auf unsere Frage gab der Kellner ein verlegenes Hüstel ab, danach die kurze Erklärung, das sei nicht mehr üblich, und der Patron sagte schließlich hinter vorgehaltener Hand, man halte das „heutzutage“ für ungriechisch und würdelos, und außerdem sei das Geschirr halt wirklich etwas knapp. Aha, dachten wir, das hat mit Demokratie zu tun, und Politik ist kein Küchengeschäft.

Um so mehr die Blutwurst, jene andere klassische Errungenschaft, die Griechenland der Welt geschenkt hat. Sie kommt aus der schwarzen Suppe, mit der spartanische Tyrann Lykurgos seine Mannen – und zwar ausschließlich – fütterte, damit sie groß und stark wurden: Blut, Speck und Zwiebeln. Bis der Koch Aphtonetos, vielleicht angeregt von der leichten Verderblichkeit des Gerichtes, einmal auf den Gedanken kam, das alles in einen Darm zu füllen.

Damit war, ein halbes Jahrtausend vor Christi Geburt, die Blutwurst erfunden. Sehen Sie: so leicht kann unsereins unter die Unsterblichen geraten.

Hase "Daniel"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Hasenkeulen, Schlossknochen ausgelöst, Gelenk durchtrennt,
- 100 Gramm fetten Bauchspeck, in Streifen geschnitten,
- die Hasenkeulen damit gespickt,
- 4 Knoblauchzehen, gehackt,
- 1 Karotte, in Würfel geschnitten,
- 1 Gemüsezwiebel, in Würfel geschnitten,
- 1 kleine Sellerieknolle, in Würfel geschnitten,
- 1 Kleine Stange Lauch, in Würfel geschnitten,
- frische Rosmarin - und Thymianzweige,
- 0,5 Liter Agiorgitiko Wein aus Nemea, („Blut des Herkules“)
- 0.5 Liter dunkles Bier der griechischen Marke „Vergina“
- 100 Gramm Butterschmalz,
- 50 Gramm Tomatenmark,
- circa 100 Gramm Mehl zum Bestäuben,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, Nelken,
- 100 Gramm getrocknete Aprikosen, sehr kleingeschnitten,
- 0,1 Liter Orangensaft.

WIE MAN'S MACHT:

- Knoblauch, Karotte, Gemüsezwiebel, Sellerieknolle und Lauch mit Kräutern
- in eine Schüssel geben, mit Wein und Bier aufgießen.
- Aprikosen im Orangensaft einweichen.
- Hasenkeulen in die Beize einlegen, zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Keulen und Gemüse abtropfen, abtrocknen.
- Hasenkeulen salzen, pfeffern, in Butterschmalz anbraten, herausnehmen, warmstellen.
- Im Bratfett das Gemüse anbraten. Tomatenmark einrühren, rösten, mit Mehl bestäuben, bräunen, mit Einlegebeize aufgießen.
- Gewürze zufügen, Hasenkeulen einlegen, bei 200 Grad im Ofen zugedeckt garen.
- Keulen aus der Sauce nehmen, Sauce durch ein Sieb streichen.
- Sollte die Sauce zu dünn sei, bis zum notwendigen Bindungsgrad einkochen.
- Bei zu dicker Sauce Rotwein und Bier nachgießen.
- Aprikosen und Orangensaft zugeben, aufkochen und abschmecken.

Dolmades "Dimitros"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 100 Gramm gekochter Reis,
- 100 Gramm Lammhackfleisch,
- 100 Gramm Zwiebelwürfel, angeschwitzt, abgekühlt,
- Blätter von wildem Majoran,
- 50 Gramm Ingwer, fein gewürfelt,
- frische Minze, abgezupft und gehackt,
- 1 Bund Blattpetersilie, gehackt,
- Zitronensaft,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 12 sehr dünn geklopfte Lamm-schnitzelchen a 50 Gramm,
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 12 eingelegte Weinblätter,
- Öl,
- 30 Gramm Tomatenmark,
- 1 Gemüsezwiebel, gewürfelt,
- 0,3 – 0,4 Liter Fleisch – oder Ge-müsebrühe,
- 2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten.

WIE MAN'S MACHT:

- Reis, Lammhackfleisch, Zwiebelwürfel, Majoran, Ingwer, Minze und Petersilie mischen, salzen, pfeffern, Zitronensaft zugeben, würzig abschmecken.
- Lammschnitzelchen auslegen würzen, mit dem Knoblauch bestreichen, abgetropfte
- Weinblätter auflegen,
- Hackfleisch - Reisfüllung darauf verteilen.
- Füllung zuerst im Weinblatt und dann in den Lammschnitzelchen einwickeln.
- Mit Zahnstochern fest stecken.
- Zwiebelwürfel in Öl anbraten, Tomatenmark zufügen, mit Brühe auffüllen,
- Röllchen einlegen, Zitronenscheiben dazwischen stecken.
- Zugedeckt garen.

Psari sti skala

Fisch am Spieß mit Risotto

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 SPIESSE

8 Filets von der Mittelmeer Goldbrasse (Lavraki) entgrätet, ohne Haut, je 100 Gramm schwer, größere Filets entsprechend zuschneiden. • gemahlener Pfeffer, • 8 dünne Scheiben griechischer luftgetrockneter Apaki Schinken, zum Einwickeln der Fischfilets, • 8 große Salbeiblätter, • ÖL und Butter.

FÜR DAS RISOTTO:

1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt, • 4 Knoblauchzehen, gehackt, • Olivenöl, • 1 rote Paprikaschote, entkernt, fein gewürfelt, • 2 kleinere Zucchini, fein gewürfelt, • 250 Gramm Risottoreis, • 0,2 Liter griechisches helles Lagerbier der Marke „Mythos“ • circa 1 Liter Gemüsebrühe, • 1 Bund Petersilie, gehackt, • 1 Bund Schnittlauch, geschnitten, • 1 kleiner Bund Dill, gezupft, geschnitten, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • 150 Gramm geriebener griechischer Graveria Hartkäse, • frische Pfefferminzblätter.

WIE MAN'S MACHT:

- Für das Risotto Zwiebel – und Knoblauchwürfel in Olivenöl anschwitzen.
- Reis und Paprikaschote zugeben, mit Bier ablöschen,
- nach und nach Gemüsebrühe angießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und quellen kann.
- Bei der letzten Brühezugabe Zucchiniwürfel beifügen.
- Fertig garen, geriebenen Graviera einstreuen, Petersilie, Dill und Schnittlauch untermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Fischfilets von beiden Seiten mit gemahlenem Pfeffer würzen, auf die
- Schinkenscheiben mit den Salbeiblättern legen, einrollen.
- Jeweils 2 Stück auf einen Spieß stecken. In Öl und Butter beidseitig kurz kross
- anbraten. Im Backofen bei 150 Grad fertig garen.
- Pfefferminzblätter zur Dekoration auf die Spieße stecken,
- auf Risotto anrichten.

Geschichte erleben, Genuss entdecken

England – London



Die Briten und das Roast Beef, das ihr Blut so feurig macht

Der Kellner, den ich soeben mit einem original englischen „Come in!“ hereinggerufen hatte, übersah die Situation mit einem schnellen Blick. Dann setzte er Whisky und Bier ab und sagte in akzentfreiem Deutsch: „Guten Abend, meine Herren. Die Getränke, bitte sehr!“. Die Sache war beinahe peinlich. Denn zwei Abende vorher hatte der bärbeißige Mister Steward, als er uns drei Kollegen in London empfing, gemeint: Hoffentlich sind Sie nicht so skatbesessen wie die Gruppe vor Ihnen! Die haben jeden Abend nur Karten gespielt und nichts gesehen von England, außer den offiziellen Besichtigungen“.

Und nun saßen wir doch im feinen St. Ermin's Hotel in Westminster und kartelten. Allerdings nur, weil draußen der Nebel so dicht hing, dass man beim besten Willen nichts Besseres unternehmen konnte, aber immerhin. Und tatsächlich bekannte der Kellner, als unsere Überraschung vorbei war und wir ihn fragen konnten, warum er uns mitten in London so selbstverständlich auf deutsch angesprochen hatte: „Wissen Sie, Sir, wenn drei Herren allein auf einem Zimmer sitzen und Karten spielen, dann ist es Skat, und die drei Herren sind Deutsche!“

Nun, die Umwege, die mich in anderer Völker Kochtöpfe führten, sind mannigfaltig. In England war es ein bisschen weniger die offizielle Tour des „Central Office of Information“, auf der wir viele alte und berühmte Häuser sahen, als die Bekanntschaft jenes Kellners.

Er war übrigens kein Deutscher, wie wir zuerst angenommen hatten, sondern irisch und hieß Tom O'Shea; er hatte allerdings zehn Jahre lang in Deutschland gearbeitet, in Magdeburg, vor dem Krieg. Das Wichtigste an ihm aber war sein Bruder, Ri-

chard O'Shea, Kneipier und Koch im Londoner Stadtteil Islington; der aß und trank mit soviel Vergnügen, dass einem die Güte der dortigen Küche allein vom Zuschauen aufging.

Denn das habe ich bei ihm, mit der sprachkundigen Hilfe von Tom, gelernt: das die vielverachtete, ja vielbelachte britische Küche nicht nur ihre guten Seiten hat, sondern in mancher Hinsicht überhaupt nicht zu übertreffen ist – das gilt vor allem fürs Fleisch, fürs Rindfleisch natürlich. Da haben die Briten die altgermanische Art des Röstens am Spieß zu einer hohen Kunst entwickelt.

Schon die selbstverständliche Ehre, die ein britischer Koch dem „raw material“ antut (sie würdigt das Zeremoniell französischer „Rotisseur“ zu bloßen Faxen herab), lässt die sorgfältig konservierte Naturverbundenheit angelsächsischer und normannischer Recken ahnen. Tatsächlich glauben die Briten heute noch ein bisschen daran, dass sie diesem Fleisch ihre Weltgeltung verdanken – wie Henry Fielding sang: „Das fabelhafte Roast Beef, das unsere Herzen adelt und unser Blut feurig macht“! „Deswegen“, so mutmaßte der Franzose Voltaire, „siegen die Briten immer.“ Und wirklich: Lord Nelson ließ, ehe er sein Geschwader in die Schlacht führte, erst schnell noch zum Essen pfeifen – mit ihren Steaks im Bauch kämpften seine Matrosen wie die Löwen. Vielleicht, weil das halbgare Fleisch den Blutdurst weckt? Aber dann müßten die Deutschen mit ihrer Vorliebe fürs ganz rohe „Beef Tatar“ ja wahre Wölfe sein (na, sagen die Briten, von Zeit zu Zeit...). Doch beschränken wir uns mehr aufs Küchen-Technische.

Richtiges englisches Roast Beef: das ist die ganze Lende, mit dem Filet und der Filetspitze, im ganzen überm offenen Feuer geröstet. Aber weil man ja nicht immer genügend Esser für so einen Schmaus herbringt, schneiden es die modernen Köche wie Dick O'Shea in handliche Stücke, lassen sie auf dem großen Kohlenherd ganz außen langsam auf alle sechs Seiten krusten, schieben es allmählich zur Mitte und braten es am Schluß ganz kurz ab: so wird es außen herzhaft und bleibt in-

nen butterweich. Die richtige Beilage dazu ist ein „Yorkshire Pudding“ aus Weizenmehl, Hefe, Eiern und Salz mehr gebraten als gebacken und vom Fleischsaft durchzogen. Der mit am besten Schmeckte, war im „Ye Olde Ship Hotel“ in Brighton, während ich das schönste Steak in „Leofric’s Hotel“ im wieder aufgebauten Coventry fand. Und weil’s „roasted“ so gut ist, unterziehen die Briten ebenso Hammelfleisch, Geflügel und Fische dieser Prozedur – für kontinentale Englandreisende ein Tip, den „roasted“ schmeckt’s jedem, und billig ist es auch: bei anderer Gelegenheit habe ich mich in London für ganz wenig Geld wochenlang gut von „Fish and chips“ *Rezept auf Seite XXX* aus Straßenbuden ernährt (in Dankbarkeit überliefere ich mein verfeinertes Rezept davon).

Daß es in Großbritannien ebensowenig eine „nationale Küche“ gibt wie in Deutschland, dass sich ihre Extreme ferner sind als Hamburger Aalsuppe, schlesisches Himmelreich und bayerisches Lungenmus, das macht die Sache kompliziert. Wenn ich zurückdenke, fallen mir aus England zuerst ein die Frühstücke mit dem geräucherten und gebratenen „Kipper“-Hering als Höhepunkt; danach die „Sandwiches“, mit dem sich der vierte Earl of Sandwich, wiewohl bereits 1792 verblichenen, in die gastronomische Unsterblichkeit eingetragen hat: ihn plagte der Spielteufel so heftig, dass er sich zum Essen nicht von den Karten (aha!) wegbegeben wollte und darum das handliche Klappbrot zum Nebenbei-Essen erfand. Es besteht übrigens immer aus Bratenscheiben zwischen zwei Weißbrotschnitten mit Würzbutter (Kräuter, Senf, Nuß, Minze, oder ähnlichem).

Aus Wales sind mir nur die „Rarebits“ *Rezept auf Seite XXX*, deren Rezept ebenfalls folgt, und die auf frischen Eichenbrettern überbackenen „*Plank Steaks*“ das liebste, aus Schottland die Fische, die Suppen, das Backwerk, von dem ich eine hübsche Spezialität aufgeschrieben habe, und die herrlichen Hot Pots, gegen die unsere Eintöpfe geradezu einfältig sind, deren Zubereitung aber viele Stunden beansprucht.

Irland schließlich: das Ziegenfleisch, der seltsame, spargel-ähnliche „Seekohl“ aus dem Atlantik, der Honigschinken und – die Kartoffeln, eine Köstlichkeit in vielen Zubereitungen. Wir aßen gut und lange, bei Richard O’Shea und den anderen Kollegen. Wir lernten Großbritannien kennen und die englische Küche da und dort fürchten – aber da konnte uns schon nichts mehr schrecken.

Nur das Geständnis, dass damals die ganze Voraussetzung verkehrt war – das lege ich hier zum erstenmal ab. Dass sich nämlich Tom O’Shea doch getäuscht hat bei seiner Charakterisierung der Deutschen und ihrer Skatsucht.

Wir, als Bayern, hatten an jenem Abend in London – Schafkopf gespielt.

Welsh Rarebit

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 250 Gramm, reifen Cheddar Käse, gerieben,
- 25 Gramm zerlassene Butter,
- 5 Gramm Senf, angerührt von englischem Senfpulver,
- 5 Gramm Mehl,
- etwas Worcestershire Sauce,
- gemahlener Cayennepfeffer,
- Paprikapulver,
- Circa 4 cl. Bier,
- 40 Gramm „Laverbread“, eine Paste aus essbaren Meeresalgen,
- 4 dicke Scheiben Graubrot,
- Butter,

WIE MAN'S MACHT:

- Käse mit Butter, Senf, Mehl, Worcestershire Sauce, Paprikapulver und Pfeffer in einen Topf geben, bei niedriger Temperatur erhitzen.
- Bier nach und nach zufügen bis die Masse geschmolzen ist, sie sollte dickflüssig und cremig sein.
- Abkühlen.
- Brotscheiben in Butter auf einer Seite leicht anrösten.
- Auf die ungebackene Seite das Laverbread streichen.
- Die Käsemischung darauf geben und unter einem Salamander oder Grill bräunen.
- Warm servieren.

Fish and Chips

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN BIERTEIG:

50 Gramm Kartoffelstärke oder Maisstärke, • 250 Gramm Weizenmehl, • 1 Päckchen Backpulver, • Salz, • 0,25 Liter sehr kaltes Bier, am besten englisches Ale.

WIE MAN'S MACHT:

- Kartoffelstifte in kaltem Wasser waschen um die Stärke zu entfernen.
- Abtropfen, abtrocknen.
- Fritteuse auf 160 Grad erhitzen, die Kartoffelstifte darin blanchieren bis sie fast fertig sind, abtropfen, zur Seite stellen.
- Kartoffelstärke mit Weizenmehl, Backpulver und Salz mischen.
- Mit sehr kaltem Bier klumpenfrei verrühren. Wenn das Bier sehr kalt ist ergibt das beim Frittieren eine besonders schöne Kruste denn das sehr kalte Bier fördert die Bildung von kleinen Bläschen im Teig die für eine lockere und knusprige Textur beim Backen sorgen.

WAS BRAUCHEN WIR FÜR DEN FISCH:

800 – 1000 grätenfreies Fischfilet, Kabeljau oder Seelachs, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • Zitronensaft, • Mehl zum Wenden.

WIE MAN'S MACHT:

- Fisch in Portionsstücke schneiden, würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- In Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen, in heißem Öl bei 180 Gradgoldbraun ausbacken.

WAS BRAUCHEN WIR FÜR DIE CHIPS:

Große geschälte rohe Kartoffeln, in dicke Stifte geschnitten, • doppelt so dick wie Pommes frites,

WIE MAN'S MACHT:

- Die Kartoffelstifte bei 180 Grad noch einmal kurz frittieren bis sie kross sind.
-

WAS BRAUCHEN WIR FÜR DIE „MUSHY PEAS“:

400 – 500 Gramm gekochte Erbsen, • 100 Gramm Butter, • 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten, • 10 Gramm Zucker, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • Zitronensaft, • frische geschnittene Minzeblätter, • Öl für Fritteuse.

WIE MAN'S MACHT:

- Für die „Mushy Peas“ Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Erbsen und Minze zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft würzen, pürieren.
- Falls die Masse zu fest ist, mit etwas Kochwasser von den Erbsen „verlängern“ Konsistenz sollte wie bei Kartoffelpüree sein.
- Warmhalten.
- Fisch, Chips und Erbsen in unbedrucktem Papier, Papptellern oder Pappschalen anrichten.
- Mit einigen Spritzern Malzessig beträufeln.

Erdbeeren

mit Waldmeister

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 600 Gramm Erdbeeren,
- 8 Löffelbiskuit.

FÜR DEN WALDMEISTERSCHAUM:

- 3 Eigelbe,
- 30 Gramm Zucker,
- 30 Gramm Tannenhonig,
- Salz,
- abgeriebene Zitronenschale,
- Saft von einer Zitrone,
- 0.1 Liter Weißwein,
- 12 frische Waldmeisterblätter,
fein gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Eigelbe, Zucker, Honig, Prise Salz, Zitronenschale und Zitronensaft im heißen Wasserbad cremig aufschlagen.
- Wein und Waldmeisterblätter nach und nach unterrühren.
- Erdbeeren anrichten,
- Waldmeisterschaum darauf verteilen.
- Löffelbiskuit anlegen.



iStock
Credit

Traditioneller walisischer Rarebit.

Zwischen Nervenkitzel & Genuss

Grusselgeschichten



Das Anti-Dracula-Steak

&

andere Schreckensrezepte

Dass manchen Ehemännern angesichts der Kochkünste ihrer Angetrauten das Grausen kommt, ist eine bekannte Tatsache, von der wir hier nicht zu reden brauchen. Nein – das Gruseln, das ich in meinen Töpfen stifte, ist rein psychologisch. Es kitzelt nur an den Nerven, aber es konventiert dem Gaumen.

Vorweg, damit Sie sich schon ein bisschen fürchten lernen, ein kleines Beispiel: Wenn Sie in ein Gläschen Eierlikör einen Teelöffel Cherry Brandy oder Brombeerlikör geben und vorsichtig ein bisschen umrühren, so haben Sie das, was die Barmänner ein „Blutgeschwür“ nennen.

Es sieht auch genau so aus, schmeckt jedoch ganz vorzüglich. Erschrecken Sie Ihre Gäste einmal mit diesem kleinen Thriller aus meiner „Gruselküche“ – sie werden es Ihnen danken.

Ich habe für den gepflegten Horror schon immer eine Schwäche gehabt, den Horror, wie er sich in Alfred Hitchcocks Filmen oder guten englischen Kriminalromanen darbietet.

Ein gut gespielter Mord hat eben mehr Reiz als ein echter, und der Wandel der Empfindungen, der sich von der Spannung zur Lösung, vom richtigen „schönen Gruseln“ bis zur aufschnaufenden Entspannung vollzieht, ist ein Hochgenuss, den ich gerne gastronomisch umsetzen wollte. Wo hätte das besser gelingen können als in London?

In einem stillen Sträßlein des Londoner Westens, unweit St. James' Park, gelangte ich nach umfangreichen Recherchen in den einschlägigen Club. Er trägt den phantasievollen Namen „The Murder Menu Club“ und steht allen Gourmets offen, die

sich zutrauen, allein mit der Empfindungskraft ihrer Zunge Gifte und andere ungeeignete Zutaten in Speisen aufzuspüren. Die Atmosphäre ist wie bei Emma Peel und John Steed: hohe, düstere Räume, höflich schweigende Butler, grotesk-schaurige Dekorationen – und im Mittelpunkt der Tisch, der dem eigentlichen Club-Zweck dient. Auf ihm wird das „Mord-Menü“ serviert.

Es ist ein ganz normales britisches Essen: ein Drink, ein wenig Suppe, die fischige Vorspeise, dann eine große Fleischportion, mit Chips und giftig grünen Erbsen garniert, hernach eine Süßspeise.

Aber: in irgendeinem Gang, in irgendeiner Beilage steckt das Gift, mit dem das Menü seinem Namen Ehre machen soll. Ist der Gast gewieft genug, schmeckt er das Zeug auf die erste Kostprobe heraus und lässt, während er geruhsam weiterspeist, den ominösen Gang einfach aus.

Schmeckt er's nicht...

Mich hat meine Zunge, glücklicherweise, nicht betrogen. Bei mir steckte die gruselige Ladung ausgerechnet in den Erbsen, die ja, wie gesagt, fürs kontinentale Auge von Natur aus schon giftig aussehen. Im übrigen hat seit 134 Jahren kein Gast mehr Schaden in diesem Club genommen – entweder, dass die Clubleitung nach den ersten schlechten Erfahrungen mit Scotland Yard gar kein richtiges Gift mehr reicht, oder weil die Clubmitglieder einfach zu gut geschult sind, um sich so hinters Licht führen zu lassen.

Denn der Unterricht, den der Aspirant dort genießt, ist wahrhaftig vielseitig. Da lernt er, zum Beispiel, daß man Fleisch vor der Zubereitung am besten mit Hilfe einer Injektionsspritze „impft“ – und nicht einfach einreibt, wie es Mord-Dilettanten häufig tun. Strychnin sollte stets von einer sauren zutat begleitet sein, während das beliebte Curare im Essen überhaupt nur in Glücksfällen wirkt. Wie man insgesamt der biologischen Methode den Vorzug vor aller Chemie geben sollte: zum Beispiel Spinat einfach drei tage stehen lassen und danach scharf ab-

schmecken, das wirkt unbedingt und schaut ganz natürlich aus. Denn allergrößten Spaß machen Hormone und falsche Zellbausteine, aber das geht wahrscheinlich über den Rahmen Ihrer häuslichen Möglichkeiten hinaus.

Im theoretischen Abschnitt der auf das Mord – Menü folgte, erhielt ich ein persönliches Gespräch mit dem Geschäftsführer des Clubs, was mich jedoch zusätzlich einige Pfund Sterling kosten würde.

Der Aufseher des historischen Bauwerks aus der Tudor - Ära, dem Gerücht nach ein verarmter Nachkomme russischer Großfürsten, hatte neben vielen guten und praktischen Tipps, wie man jemanden unentdeckt mit vergifteten Speisen „um die Ecke bringen“ könne auch noch mancherlei Geschichten über historische Bösewichte auf Lager.

Geschichten die die adeligen und teilweise schon leicht senilen Earls und Lords bei ihren Zusammenkünften im „Murder Club“ immer wieder beschäftigten.

Vor allem war es „Dracula“, die berühmte Romanfigur von Bram Stoker, die sie besonders faszinierte. Und so traf sich jedes Jahr am 26. Mai, dem Tag an dem das Buch erstmals erschien, eine honorige Gesellschaft in den Clubräumen.

Mit wohligem Schaudern lasen sie dann aus dem Buch die blutrünstigen Geschichten des irischen Schriftstellers über den „Pfähler“ Fürst Vlad III., der den armen Menschen in Transsylvanien und England das Blut aus der Kehle sauge.

Der Earl of Pembroke las den jungen Anwalt Harker, der schwerhörige Lord Burghley den Abraham Van Helsing und die Köchin, das einzige weibliche Wesen im Club, las die Mina und die Lucy Westenra. Außerdem durften natürlich Dr. John Steward und Arthur Holmwood nicht fehlen, eine doppelte Sprechrolle, die von dem königlichen, aber schon leicht gichtigem Zeremonienmeister Arthur of Westminster immer wieder mit Bravour gemeistert wurde.

Die Köchin Pauline Elsworth durfte den Herd aber erst verlassen, nachdem sie den vornehmen Herren das Anti „Dracula

Steak“ *Rezept auf Seite XXX*, mit dem Knoblauch - Gugelhupf *Rezept auf Seite XXX*, zubereitet und serviert hatte.

Nach dem Essen entspannt sich wie jedes Jahr eine lebhaftere Diskussion darüber, ob der Verzehr von Knoblauch blutsaugende Vampire abwehren könne.

Die große Mehrheit der hochherrschaftlichen Edelleute schien der Meinung zu sein, dass nur der reichliche Genuss von Knoblauch, so wie es in alten Mythen und Legenden beschrieben wird, der einzig wirksame Schutz vor den blutsaugenden Nachtgestalten sei da der Schwefelgestank der Stinkzwiebel die zähnefleischenden Monster besonders wirkungsvoll abschrecke.

Während eine kleinere Fraktion auf der altbewährten Methode des Vorzeigens eines Kreuzes bestand plädierte der Earl of Sandwich für die Verwendung von silberbeschichteten Spiegeln die allein Unheil abwehren könnte.

Und wie jedes Jahr konnte man sich nicht einigen und verschob die Diskussion auf den nächsten 26. Mai.

Zur Konsumierung von Knoblauch fiel mir dann noch eine kleine Geschichte ein:

Da treffen sich der Moische und der Schmui in einem polnischen Städtchen und der Moische sagt: „Schmui, du werst nicht erraten, was ich hob‘ gegessen!“ Und der Schmui sagt: „Gib mir a Hauch!“ Der Moische bläst ihn an und der Schmui fährt erschrocken zurück und sagt: „Nu, was werste hob’n gegessen: Knoblauch!“

Und der Moische feixt und schüttelt den Kopf und gibt noch a Hauch, und der Schmui sagt: „Nu was werste hob’n gegessen: Zwieblach!“ Und der Moische lacht triumphierend und sagt: „Ich hab gewusst du kommst nicht darauf: Walderdbeeren!“

Womit bewiesen ist, dass der Knoblauchduft jeden anderen Geruch übertönt.

Und bei der Zubereitung von Gerichten sollte man es ja auch mit kleineren Mengen bewenden lassen, es sei denn „Allium Sativum“ soll zur Abwehr der blutsaugenden Bestien verwendet werden.

Von Auguste Escoffier, dem großen französischen Küchenmeister, erzählt man, er habe einzelne Knoblauchzehen an einen Faden geknüpft und sie jeweils in die Schwaden der Kochtöpfe gehalten und mit einem silbernen Fächer zwei – dreimal das Aroma ins Essen gewedelt, das wäre genug meinte der große Meister, der im Londoner Savoy Hotel die Küche auf ungeahnte kulinarische Höhen führte.

Neben vielen anderen Gerichten war er auch der Schöpfer des berühmten „Pfirsich Melba“.

Aber das ist eine andere Geschichte.

Und vom Londoner Savoy Hotel war es für uns beide nur ein Gedankensprung zu den alten Ägyptern, denn vor dem Hotel Savoy steht ein altägyptischer Obelisk, genannt „Cleopatras Needle“.

Die Erbauer der Pyramiden, so wusste mein polyglotter Clubmanager zu berichten, stärkten ihre Arbeiter mit reichlichem Verzehr von Knoblauch, quasi ein frühes Dopingmittel und dem Pharaon Tut – ench – Amun wurden Knoblauchknollen in sein monumentales Grabmal mitgegeben.

Und so kamen wir über kurz oder lang zu weiteren geschichtlichen Bösewichtern.

Rasputin war natürlich auf Grund der Herkunft des Clubmanagers ein Thema, das ihn besonders berührte. Mit grimmigem Gesicht erzählte er von diesem „Strolch und verkommenem Wanderprediger“, dem höchst mysteriösen Mönch im russischen Kaiserreich.

Grigori Jefimowitsch Rasputin, vertraute mir mein Begleiter an, hatte katastrophalen Einfluss auf die Familie des Zaren und er hat dadurch wohl das Schicksal Russlands negativ beeinflusst.

Viele Mythen und Spekulationen gäbe es über sein Leben, angeblich soll er mehrere Widersacher in Petersburg mit Gift aus dem Weg geräumt haben.

Rasputin sei dann von russischen Adelligen, er nahm an, auch einer seiner Vorfahren sei dabei gewesen, mit Kuchen vergiftet worden, aber er zeigte sich immun gegen die verabreichte Dosis und so griff man zu einer „todsicheren“ Methode, um ihn aus dem Weg zu räumen.

Man erschoss ihn kurzerhand und warf seine Leiche in die kleine Newa, einem Fluss der durch Petersburg fließt.

Tja, so war das damals in der guten alten Zeit, meinte mein Begleiter.

Aber die Vorliebe für das Genre Horror Angst und Spannung sei ja auch in unserer Zeit allgegenwärtig.

Er denke da sofort an Alfred Hitchcock, den Altmeister des Horrors, und seiner Filme „Psycho“ und „Die Vögel“, deren düstere und spannungsgeladene Handlung auch heute noch die Zuschauer dazu bewegt, sich unter den Kinosesseln zu verkriechen.

Besonders stolz war der Manager darauf, dass ein berühmter Nachfahre der Familie Throckmorton, der Krimiautor Robert Thorogood, Mitglied im „Murder Club sei und ab und zu Vorträge über seine legendären Ahnen und ihr Schloß Coughton Court halten würde.

Die Geschichte des Schlosses, seit dem 16. Jahrhundert im Familienbesitz, ist berühmt ob der vielen Spukgeschichten die es umwabern und von denen mein Weggefährte mir einige zum Besten gab.

So hätten Bewohner der umliegenden Gemeinden Alcester und Studley berichtet, dass geisterhafte, weißgewandete Geschöpfe des Nachts ihr Unheil trieben und Werwölfe bei Vollmond im nahen Wald ein furchtbares Geheul anstimmen würden.

Ebenso hörten die verängstigten Bürger oft nächtliches Hämmern und Klopfen aus einem der Türme und das Gejohle von Geisterrittern, die über den Schlosshof ritten.

Im Rahmen einer kleiner Zeremonie, in der ich hoch und heilig versprechen musste, nie über die Geheimnisse des Clubs oder seinen Standort zu sprechen, wurde ich in den „Murder Club“ aufgenommen und um Mitternacht, beim Schlagen der Glocken von Big Ben, vereidigt und anschließend in die raue Londoner Wirklichkeit entlassen.

Als Symbol meiner Mitgliedschaft wurde mir als Ehrenzeichen ein aus Elfenbein geschnitztes kleines Skelett verliehen das ich bei künftigen Treffen im Club am Smoking zu tragen hätte.

Es ist natürlich Ehrensache, die so gewonnenen Kenntnisse nur im Kreise von Gleichgesinnten anzuwenden. Jedes Clubmitglied setzte sich dem Vorwurf der Unsportlichkeit aus, wollte er diese Kunst auf lebensfrohe Erbtanten oder lästige Ehefrauen anwenden. Deswegen habe auch ich meine derart inspirierten Rezepte streng nach Clubsatzung ausschließlich aus genießbaren Zutaten komponiert. Da Gruseln liegt nur in der Überwindung – und der Zauber im um so größerer Genuß danach.

So genügt auch in Fällen schweren psychologischen Schocks in der Regel ein Cognac und das dreimalige Aufsagen der bewährten Formel: „Schreck, laß nach!“

Knoblauch – Gugelhupf *mit Sauerampfersauce*

WAS BRAUCHEN WIR FÜR EINEN GUGELHUPF:

- 800 Gramm Kartoffeln, in der Schale gekocht, erkaltet, geschält,
- 60 Gramm Weizenmehl,
- 60 Gramm Kartoffelstärke,
- 7 Eier, in Eigelb und Eiweiß getrennt,
- 200 Gramm Speckwürfel, in feine Würfel geschnitten,
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten,
- 10 Knoblauchzehen geschält und fein gehackt,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Muskatnuss und Kümmel, gemahlen,
- frischer Majoran, gerebelt,
- 1 Bund Blatt Petersilie, fein gehackt,
- weiche Butter,
- Semmelbrösel zum Ausstreuen der Gugelhupfform.

WIE MAN'S MACHT:

- Kartoffeln grob raspeln.
- Speck – und Zwiebelwürfel mit Knoblauch in Öl anschwitzen,
- zu den Kartoffeln geben und würcen.
- Mehl und Kartoffelstärke untermischen. Gehackte Kräuter beifügen,
- Eigelbe unterziehen.
- Eiweiß zu steifen Schnee schlagen, unterheben.
- Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Semmelbröseln ausstreuen,
- die Kartoffelmasse einfüllen.
- Im Ofen bei 180 Grad 1 Stunde backen.
- Den Gugelhupf vor dem Stürzen etwas erkalten lassen.

Sauerampfersauce

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 500 Gramm Sauerampferblätter,
- 1 Schalotte, gewürfelt,
- 20 Gramm Butter,
- Für die Sauce:
- 160 Gramm Butter,
- 120 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- 0,5 Liter Gemüsebrühe,
- Salz, Zucker,
- gemahlener Pfeffer,
- geriebene Muskatnuss,
- 0,1 Liter Sahne, steif geschlagen.

WIE MAN'S MACHT:

- Schalotte in Butter anschwitzen,
- feingehackte Sauerampferblätter weichdünsten,
- abtropfen, pürieren.
- Butter zerlaufen lassen, Mehl unterrühren, mit kalter Gemüsebrühe auffüllen, kochen,
- Sauerampferpüree und geschlagene Sahne unterziehen, abschmecken.
- Zum Gugelhupf servieren.

Blutwurst – Bradäpfel

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 4 große Äpfel,
- 250 – 400 Gramm geräucherte Blutwurst, je nach Größe der Äpfel,
- gehackte frische Kräuter z.B. Petersilie, Majoran, Koriander,
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt,
- gemahlene Zimt,
- Ingwer,
- Paprikapulver,
- Helles Bier,
- Butterflocken.

WIE MAN'S MACHT:

- Von den Äpfeln die Deckel abschneiden.
- Mit einem Ausstecher zuerst das Kerngehäuse entfernen, dann die Äpfel aushöhlen, dabei den Boden nicht beschädigen. Es soll ringsum ein circa 2 cm. breiter Rand stehen bleiben.
- Das „Apfelfleisch“ fein würfeln.
- Für die Füllung die Blutwurst enthäuten,
- Wurst mit einer Gabel zerdrücken und mit Kräutern, Gewürzen, Knoblauch, Apfelwürfeln und der entsprechenden Menge Bier zu einer kompakten Masse verarbeiten.
- Äpfel innen mit Bier beträufeln und mit der Blutwurstmasse füllen. Deckel aufsetzen.
- Äpfel in ein gebuttertes Bratgeschirr setzen. Mit Butterflocken belegen.
- Etwas Bier angießen und die Äpfel im Backrohr bei 190 Grad circa 25 – 30 Minuten braten.

Anti "Dracula – Steak"

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 54 Rinderfiletsteaks a 200 Gramm.

FÜR DIE MARINADE:

- 0,25 Liter Olivenöl,
- 12 Knoblauchzehen, geschält, grob gehackt,
- 2 Chilischoten, entkernt, kleingeschnitten
- 20 Gramm Ahornsirup,
- Zitronensaft, Sojasauce,
- frische, gehackte Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian, Petersilie, Kerbel.

FÜR DIE GARNITUR:

- 2 kleine Lauchstangen, geputzt, längs halbiert, blanchiert,
- in Butter angebraten und gewürzt,
- Salz, geschroteter Pfeffer

FÜR DIE SAUCE:

- 6 cl. Rotwein
- 60 Gramm kalte Butterflocken.

WIE MAN'S MACHT:

- Für die Marinade Olivenöl, Knoblauch, Chilischoten, Ahornsirup, Zitronensaft,
- Kräuter und Sojasauce vermischen.
- Steaks mehrere Stunden darin einlegen.
- Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen, Knoblauchzehen usw.
- abstreifen,
- Steaks salzen, pfeffern und entsprechend dem gewünschtem Garungsgrad braten.
- Mit Lauchstangen belegen.
- Bratfett mit Rotwein ablöschen,
- restliche Marinade zugießen, einkochen, Butterflockchen unterschlagen.
- Abschmecken, über die Steaks geben.

Ein ungeschliffener Edelstein der Küche

Kanada



Wildnis, Weite & kulinarische Wunder

Von Bären, Ahornsirup & französischer Finesse

Erst wer, wie ich vier Tage und drei Nächte in der transkontinentalen Eisenbahn von Halifax nach Vancouver abgessen hat, der kann ermessen, wie groß es ist: Kanada, das zweitgrößte Land der Welt. Es ist so groß, dass einem die ganze Sitzgelegenheit schmerzt – und dabei braucht man, wie sich zeigen wird, in diesem Land nichts mehr als heile Knochen. Mein ohnehin stark ausgeprägter jungenhafter Respekt vor den Leuten, die dieses Land einmal auf Pferde Rücken durchquert haben, wuchs auf dieser Reise quasi ins Unerstreckliche: von Chingachgook bis zu Alaska-Jim, dem sagenhaften Rotrock-Polizisten.

Kanada also – der Feinschmecker denkt dabei an edlere Dinge, Bärenschinken etwa und Elchleber, frische Lachse aus dem Mackenzie-Fluß, Hummer von der Hudson-Bai und den Whiskey mit dem zarten Rauchbouquet.

Und – auch das kann man erst nach einer solchen Bahnfahrt richtig ermessen – Weizen, Weizen. Weil aber zwischen den riesigen Weizenfeldern, den mächtigen Flüssen, den großen Seen und dem ewigen Eis noch soviel Platz bleibt für Wald und Tundra, füllt sich Kanadas kulinarische Landkarte auch noch, und gleich massenhaft, mit Damhirschen und Bergziegen, Hasen, Rebhühnern, Wachteln, Bekassinen. Und das alles serviert von einer Küche, die aller amerikanischen Konservenindustrie zum Trotz noch heute geprägt ist von englischer und französischer Überlieferung (denn ein Drittel der Kanadier spricht und isst noch immer französisch) und in der indianische Rezepte, ebenso daheim sind wie deutsche (eine der kleineren Provinzen

des Landes heißt auch heute noch Neu-Braunschweig). Es ist, wie man sieht, in Kanada eine Lust, zu essen.

Von Ausnahmen natürlich abgesehen – wie dem Elchmagen, den mir Chief Buffalo Bill Long Lance in Bourlemaque im „Tal des Goldes“ eigenhändig servierte. Ich hatte in der Eisenbahn einen jungen Deutschen kennengelernt, Helmut Seifert, der schon viele Jahre in Kanada lebte und viele Leute kannte, auch den Häuptling Lange Lanze im Val d’or.

Wir machten einen Abstecher dorthin und wurden prompt zur Jagd eingeladen. Nun bin ich kein sehr eifriger Schütze, und unser Trupp – vier der Irokesen und ich – blieb auch ohne Jagdglück.

Deswegen konnte ich auch der begehrten Jagd-Delikatesse nicht teilhaftig werden, des frischen Elch-Herzens, dem die Indianer wundertätige Wirkung zuschreiben. Aber der Häuptling entschädigte mich nach der Jagd mit einem tüchtigen Bissen einer anderen Zauber-Nahrung, einem Stück unausgeweideten, blutgefüllten und luftgetrockneten Elchmagens.

Helmut Seifert schaut mich bittend an. Da gedachte ich grausend meines Karl May: „Eine Rothaut kennt keinen Schmerz!“ biss zu und schluckte tapfer hinunter. So wurde Chief Long Lance für mich einem der „Menschen, die man nicht vergißt“.

Nicht, dass die Indianer sonst keine gute Küche führten. Der Pemmikan zum Beispiel, das luftgetrocknete Büffel Fleisch (meist ist’s vom Rind), steht dem Graubündner Bindefleisch nicht nach, und das Ragout aus Schweinsfüßen (mit ganzen Knoblauchzehen gespickt, mit Nelken, Zimt, Pfeffer und Oregano paniert, in kochendem Fett abgebacken und schließlich langsam mürbe geschmort) ist eines der pikantesten Schweinsgerichte, die ich überhaupt kenne.

Aber das französische Element in der kanadischen Küche sagt mir halt viel mehr zu, besonders die feinen Süßspeisen, Beignets, Janoises und Talmauxes, die im Gegensatz zum französischen Mutterland mit Buttercrème statt mit Käse gefüllt sind.

Dass die Ordensfrauen der „Sœurs de la Charité“ in Quebec zu Weihnachten den besten Lebkuchen der Welt backen, wie man mir sagte, bezweifle ich, denn dazu kenne ich Nürnberg zu gut. Aber er ist sicher der kanadischste, denn er wird mit Ahornsirup gewürzt wie jede zweite Süßspeise in Kanada, selbst bis hin zur Eiskrem – denn das Ahornblatt ist Kanadas nationales Symbol, mit dem sich seitdem für mich einige der angenehmsten gastronomischen Erinnerungen verbinden.

Nur das zuvor ziemlich innige Verhältnis zum Bärenschinken ist seit damals gestört, und das kam so: In Seneterre, in der Nähe von Buffalo, hatte mich Helmut zu einer Mine geführt, in der viele Amerikadeutsche aus Pennsylvania arbeiteten. Unser Gewährsmann aber, so sagte man uns, war gerade in der Sandgrube, wir fanden aber dort statt seiner nur – eine Bärenmutter mit zwei Jungen. „Lauf!“ sagte mein kanadaerfahrener Freund zu mir und raste zurück zum Wagen. Ich nach, und die braune Bärin wie der Blitz hinterdrein.

Wir konnten gerade noch rechtzeitig die Autotür zuwerfen, sonst hätte vielleicht die beste Karl-May-Erinnerung nichts mehr geholfen. So saßen wir aufatmend in der sicheren Limousine, und die gestörte Bärin strich nur noch zehn Minuten böse brummend außen herum. Dann trollte sie sich zu ihren beiden Bärenkindern.

In der Nacht darauf träumte ich, die Bärin verfolgte mich am Rand der Sandgruppe entlang und hätte mich fast schon erwischt, als der Sand unter ihrer 20-Zentner-Figur einbrach und sie mit markerschütterndem Brüllen hinter mir in den Abgrund rutschte.

Nun erzähle ich die Geschichte immer in beiden Versionen – zur Auswahl, wie auf der Speisekarte, zwischen Tag und Traum. Nur fatal, dass mir in der zweiten Fassung die süßen kleinen Bärenkinder abhanden gekommen sind.

Aber wenn ich sie mir vorstelle, dann aus Marzipan, mit Ahornsirup übergossen. Und nicht als Bärenschinken.

Geschmorte Hirschkeule

"Banff Style" mit Pfifferlinge

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 1000 Gramm Hirschkeule, Knochen ausgelöst, Fleisch pariert,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 100 Gramm Kozlik's Mustard
- Öl,
- kleingeschnittenes Röstgemüse bestehend aus: Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie und dem weißen Teil einer Lauchstange, insgesamt 500 – 600 Gramm,
- Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner,
- 2 Zweige frischen Thymian,
- 2 Zweige frischen Rosmarin,
- 50 Gramm Tomatenmark,
- 30 Gramm Weizenmehl,
- 1 Liter Rotwein, Pelee Island Pinot Noir,
- 1 Liter Wildfond,
- 0,2 Liter Sahne,
- 100 Gramm Preiselbeeren,
- 100 Gramm Edelpilzkäse, „Celtic Blue“, zerbröselt,
- 500 Gramm Pfifferlinge,
- 100 Gramm geräucherter Speck, gewürfelt,
- 2 Gemüsezwiebeln, in feine Würfel geschnitten,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- 1 Bund Blattpetersile, fein gehackt,
- Öl.

WIE MAN'S MACHT:

- Hirschkeule würzen, mit Senf bestreichen, von allen Seiten anbraten,
- aus dem Schmortopf nehmen, Gemüse zufügen, rösten, Tomatenmark einrühren .
- Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen, mit dem Wildfond auffüllen.
- Hirschfleisch und Gewürze zufügen, und 2 Stunden im geschlossenen Topf schmoren.
- Fleisch herausnehmen, warmstellen.
- Sahne, Preiselbeeren und Edelpilzkäse in die Sauce geben, zur gewünschten
- Konsistenz einkochen.
- Sauce durch ein Sieb streichen, abschmecken.
- Speck – und Zwiebelwürfel anbraten, Pfifferlinge beifügen und anbraten.
- Würzen, gehackte Petersilie unterziehen.
- Zur Hirschkeule servieren.

Kornelkirschen Chutney

”

WAS BRAUCHEN WIR:

- 1000 Gramm Kornelkirschen,
- 0,5 Liter Rotwein,
- Gelierzucker,
- Ingwer gemahlen,
- Muskatnuss, gerieben,
- Zimt gemahlen,
- 1 Orange,
- 1 Zitrone,
- Früchte sehr dünn abgeschält, Schalen in feine Streifen geschnitten,
- Saft ausgepresst.

Kornelkirsche – das Wildobst mit Überraschungen.

Ihre gelben Blüten sind eine der ersten Futterquellen für Bienen. Ab Spätsommer hängen dann rote Früchte am Strauch, die aussehen wie kleine Oliven.

Ihr Geschmack? Sauer! Dafür stecken sie voller Vitamin C. Direkt vom Strauch sind sie gewöhnungsbedürftig – verarbeitet aber ein Hit: als Marmelade, Saft, Likör oder sogar in Salzlake wie „falsche Oliven“.

Fun Fact: In Österreich nennt man sie „Dirndl“. Außerdem lieben Vögel, Haselmäuse und Siebenschläfer die Früchte genauso wie wir.

Robust, pflegeleicht und ökologisch wertvoll – die Kornelkirsche ist ein Strauch, der Garten, Küche und Tierwelt bereichert.

WIE MAN'S MACHT:

- Kirschen in Rotwein und Fruchtsaft aufkochen,
- Früchte zerdrücken, durch ein Sieb streichen.
- Abwiegen,
- gleiche Menge Gelierzucker zugeben, würzen,
- Fruchtschalen untermischen. einkochen.
- In Gläser abfüllen, gut verschließen.
- Zur Hirschkeule servieren.

Gingerbread Pancakes

Rezept von den Schwestern der Nächstenliebe
„Soeurs de la Charite“, in Montreal.

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE FÜLLUNG:

530 Gramm Butter, • 40 Gramm Weizenmehl, gesiebt, • 0,5 Liter Milch, in kleiner Menge zufügen, • Zimt, Kardamom, Anis, Nelken, Ingwer und Piment, gemahlen oder fertiges Lebkuchengewürz, • abgeriebene Zitronenschale, • 50 Gramm geriebene Haselnüsse • 4 Eiweiß, • Eigelbe für den Teig aufbewahren, • 100 Gramm Puderzucker, • Salz.

FÜR DEN TEIG:

80 Gramm Butter, geschmolzen, • 160 Gramm Mehl, • 0,5 Liter Milch, • 4 Eier und die Eigelbe von der Füllung, • 40 Gramm Ahornsirup, • Salz, • Butter zum Ausbacken.

FÜR DIE SAUCE:

2 Birnen Sorte „Bartlett“, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten, • 40 Gramm Butter, • 0,2 Liter Birnensaft, • 50 Gramm. Ahornsirup, • 50 Gramm Rosinen, in Birnensaft eingeweicht.

WIE MAN'S MACHT:

- Für die Füllung Butter schmelzen, mit Mehl glatt verrühren, mit der kalten Milch aufgießen,
- Gewürze und Zitronenschale zugeben, aufkochen.
- Haselnüsse unterrühren. Kalt stellen.
- Eiweiße mit Puderzucker, einer Prise Salz steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben.
- Für die Sauce Birnenwürfel in Butter anschwitzen, mit Birnensaft angieBen, einkochen.
- Ahornsirup und Rosinen zugeben.
- Teigzutaten vermischen, dünne Pfannkuchen backen.
- Pfannkuchen mit der Füllung bestreichen, zweimal einschlagen so dass Dreiecke entstehen.
- In gebutterter Auflaufform hintereinander schichten.
- Mit Birnensauce übergießen, mit Puderzucker bestäuben, im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad 10 Minuten überbacken.

Lebkuchenhalbgefrorenes *nach Art der "Himmelsbräute"*

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 8 PERSONEN:

- 1 Ei,
- 3 Eigelbe,
- 80 Gramm Zucker,
- 20 Gramm Lebkuchengewürz,
- 100 Gram feingewürfelten Lebkuchen, ohne Oblate,
- 0,1 Liter Glühwein,
- 2 cl. Rum
- 0,4 Liter Sahne, steif geschlagen
- Orangensalat:
- 4 Orangen,
- 2 cl. Grand Marnier oder Cointreau
- Puderzucker,

WIE MAN'S MACHT:

- Ei, Eigelbe, Zucker und Lebkuchengewürz über Wasserdampf aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- Masse kalt schlagen,
- ein viertel der Schlagsahne und die zerkleinerten mit Rum und Glühwein getränkten Lebkuchwürfel unterrühren.
- Restliche Sahne unterheben.
- In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form oder 8 Förmchen füllen,
- 12 Stunden bei -18 Grad frostern.
- Orangen schälen, weiße Bindehaut entfernen, die einzelnen Fruchtsegmente ausschneiden,
- mit Orangenlikör und Puderzucker mischen.
- Halbgefrorenes aus der Kastenform oder den Förmchen stürzen,
- anrichten, mit Kakaopulver bestäuben und dem Orangensalat servieren.
- Mit Minzeblättern dekorieren.

Zwischen Chili, Pulque & feurigen Romanzen

Mexico



Mexiko – Feuer und Verführung

Die Küche, die brennt, verführt und unvergesslich bleibt.

Also diese Adresse würde ich Ihnen gerne weitergeben: das Erlebnis von Mexiko gönne ich jedem, der sich einmal Feuer in die Adern wünscht. Aber Sie wissen ja, wie das ist mit den strengen Sitten des lateinischen Amerikas. Außerdem: wer kommt schon dorthin, bis es irgendwann einmal wieder Olympische Spiele, eine Fußball-Weltmeisterschaft oder dergleichen gibt.

Und bis dahin ist die Dame sicher nicht mehr so schön wie damals, die Dame Ixtapacappa mit ihren mörderischen Carnitas.

Ich kann mich also darauf beschränken zu sagen, dass es in Mexico City war, gleich beim Park Alameda in der Nähe der Oper, Avenida Ayuntamiento, wenn Ihnen das etwas sagt; ich kenne mich ja nicht sehr gut aus in Mexico City nach drei Tagen.

Dort steht also das großbürgerliche Haus, in das ich, von meinem kanadischen Freund Helmut Seifert empfohlen, eines sattem Sommerabends anno 1969 zum Essen geladen war.

Ich kam ein bisschen zu spät – und gerade zurecht, um einem wunderschönen braunen Mädchen mit einem dampfenden Tableau in der Hand die Tür aufzuhalten, Kavalier, der ich bin! aber ich erntete gleich doppelt scheele Blicke: einmal wegen der Verspätung und dann, weil man einer Bediensteten in Mexiko eben einfach die Tür nicht aufhält, schon gar nicht einer Indianerin. Ixtapacappa, da war sie nämlich, merkte gleich, dass ich mich ihretwegen bei den Gastgebern in die Tinte gesetzt hatte, und bedachte mich mit einem verwirrend dankbaren Blick.

Doch da stand mir das Feuer schon bis zum Hals. Das Feuer aus ihren Carnitas, den scharfgebratenen Schweinefleischstückchen, das Feuer aus dem höllischen Chilisafte und das Feuer aus dem Pulque, den man mir zum Willkommen in Wasserglasgröße aufgenötigt hatte.

Wirklich, wenn ich weiß, wie eine menschliche Kehle in Weißglut brennen kann, dann verdanke ich das jenem Abend in Mexico City. Unfähig zu sprechen, wurde ich etwas später in ein stilvoll altspanisches, angenehm luftiges Gästezimmer gebracht und schlief sofort ein.

Wabernde Lohe umzingelt mich, bis ich aufwachte, und zwei dunkle Augen stifteten nur Trost, nicht Kühlung. Daß sie, als einzige Wahrnehmung dieser ersten schlimmen Nacht, kein Traumgesicht waren, sondern der fürsorglich nachschauenden Ixtapacappa gehörten, erfuhr ich erst am nächsten Tag.

Das war der Tag in den Bergen. Zwei deutsche Fußballfans, Edoardo, mein mexikanischer Gastgeber, und ich fuhren in die tierra fria, zu einem Berg mit Namen Oaxaca (das „x“ ist scheint's einer, der Lieblingsbuchstaben der mexikanischen Indianer gewesen!). Ich war, nach einem erfrischenden „kontinentalen“ Frühstück ohne jede Schärfe, wieder soweit zum Menschen gediehen, daß ich aufnahmefähig war für mein Thema, die mexikanische Küche.

Don Edoardo zeigte mir ihre Grundlagen an Ort und Stelle: den Mais, die Grundlage aller Tortillas und der meisten Eintöpfe, die Kakteen, die sowohl das Gemüse als auch die unerschöpflichen Schnapsmengen des Pulque und des Tequila abgeben, und die Ziegen, die alle die köstlichen mexikanischen Käsesorten liefern sowie die Barbacoa de chivo, bei denen ihr Fleisch, portionsweise in Leintücher gehüllt, auf heißen Steinen mehr getrocknet als gedünstet wird.

Dieses wunderliche Gericht probierten wir auch, als wir am Ziel angekommen waren, mit den unvermeidlichen Frijoles, den dicken braunen Bohnen, und einer Paste aus Tomaten und

Chili, die ich, argwöhnisch geworden, nur kostete. Aber das reichte offenbar schon aus.

Noch am Nachmittag befahl mich ein Schüttelfrost, und der Brand beschränkte sich diesmal nicht auf die Kehle, sondern ergriff alle Glieder. In Mexico City zurück, glühte ich im Fieber. 41 Grad Celsius, maß der von der erschrockenen Familie herbeigerufene Arzt und konstatierte: Gewürzvergiftung. („Diese Gringos!“ wird er vermutlich gedacht haben.) Dann trat Ixtapacappa auf den Plan. Zuerst erblickte ich sie – ich glaubte meinen Augen nicht zu trauen – durch den offenen Vorhang im Nebenzimmer unter der Brause, völlig unbefangen sich im Wasserstrahl räkelnd, wie der Gott der Azteken sie geschaffen hatte. Ich klapperte mit den Zähnen. Eine Zeit später kam sie an mein Bett, stülpte ohne ein Wort die Decke zurück und rieb mich von Kopf bis Fuß mit einer Salbe ein, die der Doktor verordnet hatte. Und wieder fiel ich in tiefen Schlaf, diesmal kühl und traumlos.

Womit meine mexikanische Romanze ihr Ende fand. Trotzdem erscheint sie mir seitdem immer wie ein schlechter Traum – so etwa wie meinem bayerischen Landsmann Karl Valentin, der Ententraum, wenn Sie den kennen (diesen: „Mir hat’s träumt, i bin a Ant’n, in am Weiher drin, umanandg’schwumma,, auf einmal siech i am Ufer an länglichen gelben Wurm... und grad wie i hinschwimm’ und will den Wurm packa, hast mi Du aufg’weckt!“).

Am nächsten Morgen war alles vorbei. Nach einem Frühstück mit der Melone papaye verabschiedete ich mich und machte mich zu einem Stadtbummel in der mexikanischen Hauptstadt auf bei dem mich Ixtapacappa, mit Erlaubnis ihres „Patrons“ begleiten durfte, denn ich wollte doch noch ein wenig mehr vom Leben und der Gefühlswelt der Mexikaner erleben als es mir in den letzten Tagen möglich war.

Den stärksten Eindruck hinterließ bei mir die Kathedrale in der historischen Altstadt mit dem berühmten Pendel, das von

der Kuppel des Mittelschiffs bis kurz über eine in den Boden eingelassene Steintafel mit Jahreszahlen reicht.

Es diene dazu, informierte mich meine zauberhafte „carinosa“, die ständigen Erdbewegungen und das langsame Absinken der Kathedrale deutlich zu machen, ähnlich eines Seismographen. Die Kathedrale senkt sich nämlich alljährlich um einige Zentimeter da sie auf ehemaligem Seegrund erbaut wurde.

Deswegen befindet sich die Spitze des Pendels auch ständig in Bewegung.

Nachdem wir eine halbe Stunde fasziniert die Schwingungen des Pendels verfolgt hatten sei es nun an der Zeit für ein „almuerzo“, schlug meine Begleitung vor, ihr knurre schon der Magen und sie wisse ganz in der Nähe eine „cocina economica“

Dort kredenzte uns der „Padrone“ ein „Mole Poblana“ *Rezept auf Seite XXX* und informierte mich, den „aleman“, zugleich über die Entstehungsgeschichte des Gerichtes. Natürlich die einzig wahre und versicherte mir: „No miento, mi señor!“ Nach dieser Beteuerung glaubte ich ihm natürlich.

Nachdem er einen kräftigen Schluck „Vino tinto“ genommen hatte begann er mit der Erzählung der Legende die besagte, dass die Nonnen in einem Kloster in Puebla ein besonderes Gericht kreieren wollten um den zu Besuch weilenden Bischof zu beeindrucken. Dazu schütteten sie alles zusammen, was sie in der Klosterküche fanden. Darunter Hähnchenfleisch, Chili, Schokolade, viele Gewürze und manch anderes, kochten es zusammen und der hohe Besuch war davon sehr beeindruckt. Und so blieb diese Zubereitung von nun an bestehen.

Mit einem zarten Küsschen und sanfter Umarmung verabschiedeten wir uns. Stunden später fuhr ich mit einem „pirata taxi“ zum Flughafen und flog mit Aeromexico in 2 Stunden nach San Cristobal de las Casas.

Aber San Christobal sollte ja auch nur ein kurzer Zwischenstopp sein denn ich wollte unbedingt zu dem etwa 10 Kilometer

entfernten San Juan Chamula, den Ort, an dem noch direkte Nachfahren der Mayas leben sollen und die sich ihre ursprüngliche Lebensweise und Kultur erhalten konnten.

Dort sollte das blutigste Erlebnis meines Lebens auf mich warten!

Durch das bunte Markttreiben flanierte ich in die Kirche San Juan Bautista. Schon beim Eintreten lief es mir eiskalt den Rücken hinunter so bizarr und beklemmend war die Szenerie die mich umging.

Keinerlei Bänke, aber viele brennende Kerzen überall und betende Menschen auf Stroh und Reisig kniend. Männer, Frauen und Kinder in farbenprächtigen Gewändern bunt durcheinander, ich kam mir vor, als wäre ich in einen Roman der mexikanischen Schriftstellerin Elena Poniatowska hinein geraten. Verunsichert drängte ich mich hinter ein betendes Paar mit einem kleinen Mädchen.

Ein Schamane schritt durch die Reihen und murmelte unverständliche Texte.

In der Hand hielt er ein verzweifelt gackerndes und um sich schlagendes Huhn.

Das Beten und Singen schwoll immer stärker an und aller Augen waren nun auf eine Bahre vor dem Altar gerichtet, auf der sich, eine offensichtlich schwer kranke alte Frau befand.

Der Geistheiler war inzwischen zum buntgeschmückten Altar geeilt, umkreiste die Bahre und schwenkte mit dämonischen Beschwörungen das Federvieh über der Greisin hin und her.

Die starrte ihn mit weit aufgerissenen Augen an.

Ein neben mir stehender Indio flüsterte, das sei eine uralte Zeremonie bei der die Krankheiten der betreffenden Person auf das Huhn übertragen würden.

Der Schamane murmelte nun wilde Beschwörungen, hob die Arme zum Himmel, stieß einen lauten Schrei aus und schnitt dem Huhn mit einem scharfen Messer blitzschnell die Kehle durch sodass der Kopf zu Boden fiel.

Was danach folgte werde ich wohl nie vergessen!!!!

Und dann passierte es:

Einer der jugendlichen „Weihrauchschwenker“ kam mit seinem Kessel, gefüllt mit glühenden Holzkohlenstücken, dem „Curandero“ zu nahe und versengte ihn am Arm.

Voller Schmerz ließ er das Tier aus den Händen gleiten und in Windeseile schoss das enthauptete Huhn in die Höhe, trudelte durch den Kirchenraum in meine Richtung und verspritzte dabei ringsherum Blut.

Bevor der Schamane sein wild herumfliegendes Opfertier wieder einfangen konnte, war ich über und über mit Blutspritzern gesprenkelt.

Blankes Entsetzen packte mich und ich lief von Panik ergriffen aus dem Gotteshaus.

Die Kleidungsstücke mit den Blutflecken hatte ich eingepackt, um sie als Beweis für meine Geschichte meinen Freunden vorzuzeigen, denn sonst würde mir ja niemand diese haarsträubenden Vorkommnisse glauben.

Bei meiner Weiterreise geriet ich dann am texanischem Houston Airport in die Fänge der „Customs Officers“, die bei der Durchsuchung meines Gepäcks auf die blutigen Kleidungsstücke stießen.

Ich erklärte wie das Blut auf Hemd und Hose gekommen sei, sie aber quittierten meine Geschichte nur mit Kopfschütteln. Man hielt mich wohl für einen Berufskiller.

Meine Garderobe wurde konfisziert und zur Untersuchung in ein Labor gebracht. Die zwei Tage die die Untersuchung in Anspruch nahm verbrachte ich in einer Arrestzelle am Flughafen.

Als sich herausstellte, dass das Blut wirklich von einem Federvieh stammte, wurde ich ohne Entschuldigung, aber mit besten Wünschen für meine Weiterreise von den grinsenden Staatsdienern entlassen.

Meine Textilien bekam ich nicht zurück. ...

Na gut, ich habe in Texas danach noch ein paarmal lustlos in mexikanischen Genüssen herumgestochert, in angenehmen Gerichten von Truthahn und Fisch, aber der Schreck saß mir einfach zu tief in den Gliedern.

„Die Rache des Montezuma!“ lachte mich daheim mein Freund Hans Damker aus, der kurz vorher als Mannschaftskoch unserer Fußballer in Mexiko gewesen war und sich auskannte.

Mit ihm zusammen habe ich mir Mexiko erst selbst nachträglich „erkocht“.

Ich nenne es übrigens nicht die „Rache des Montezuma“. Bei mir heißt es: Ixtapacappas Fluch.

Hähnchenbrust

in Chili – Schoko – Sauce

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 800 Gramm frische Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, in circa 2-3 cm. dicke Würfel geschnitten,
- Salz und gemahlener Pfeffer,
- 6 – 8 Chilischoten, am besten ein Mix aus scharfen und milden Sorten, entkernt,
- 2 Gemüsezwiebeln, klein geschnitten
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt, klein geschnitten,
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, klein geschnitten,
- 3 Knoblauchzehen, geschält, halbiert,
- 50 Gramm Rosinen,
- 4 cl. Olivenöl,
- Gewürze ja nach Geschmack, z.B. Kreuzkümmel gemahlen, Paprikapulver,
- Zimt gemahlen, Koriander gemahlen, Anis gemahlen, Oregano, Pfeffer gemahlen,
- 6 Tomaten, enthäutet, entkernt, gewürfelt,
- 30 Gramm Erdnussbutter,
- 0,3 – 0,4 Liter Geflügel – oder Gemüsebrühe,
- 60 – 80 Gramm dunkle Schokolade, mindestens 75 % Kakaoanteil, klein gehackt,
- Saft von einer Limette,
- Honig.

WIE MAN'S MACHT:

- Chilischoten, Gemüsezwiebeln, Paprikaschoten, Rosinen und Knoblauchzehen zu einer Paste pürieren.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Paste zufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen.
- Gewürze zugeben.
- Hähnchenfleisch würzen, zur Paste geben, kurz anbraten.
- Tomatenwürfel und Erdnussbutter zufügen, mit Brühe angießen.
- Hähnchenbrust ohne Deckel langsam garen.
- Zum Schluss die Schokolade einrühren und schmelzen lassen.
- Mit Limettensaft, Salz und Honig nachschmecken.

Ceviche

vom Kabeljau

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 4 PERSONEN:

- 750 Gramm sehr frisches Kabeljaufilet, entgrätet,
- ohne Haut in circa 1 cm. große Quadrate schneiden,
- 5 Limetten, Saft ausgepresst,
- 2 Orangen, Saft ausgepresst,
- 4 – 5 cl. Olivenöl,
- 2 rote Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten,
- 3 Tomaten, gehäutet, entkernt, gewürfelt,
- 1 Gurke, geschält, entkernt, gewürfelt,
- 1 Avocado, entkernt, geschält, gewürfelt,
- 1 Mango, entkernt, geschält, gewürfelt,
- 1 Bund frischen Koriander, gezupft, Blätter fein gehackt,
- Salz, gemahlener Pfeffer.

WIE MAN'S MACHT:

- Fischwürfel in eine flache rechteckige Glasschüssel oder Auflaufform geben.
- Mit Limetten – Orangensaft und Olivenöl übergießen,
- vorsichtig mischen und in der Form verteilen.
- Fischwürfel sollten bedeckt sein. Etwa 2 – 3 Stunden im Kühlschrank, mit einer Klarsichtfolie abgedeckt „marinieren“.
- Andere Zutaten mischen, in eine große Schüssel geben und die marinierten Fischstücke behutsam unterziehen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- „Ceviche“ nochmals mit Klarsichtfolie abdecken und gekühlt weitere 30 Minuten durchziehen lassen.
- Kalt servieren.

Red Snapper

in Koriander – Basilikumsauce mit Paprikanocken

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 4 PERSONEN

1000 Gramm Red Snapper Filets, entgrätet, die Haut eingeschnitten,
Salz, gemahlener Pfeffer, • Saft einer Zitrone, • frischen Koriander und
Basilikum, feingehackt, • Butter zum Braten, • 0,250 Liter Sahne,
• 0,250 Liter Fischfond, • Kalte Butterflocken,

FÜR DIE PAPRIKANOCKEN:

1 rote Paprikaschote, sehr fein gewürfelt, • Paprikapulver, Chiliflocken,
• 400 Gramm Kartoffeln, mehlig kochende Sorte, • 2 Eigelbe, • Salz,
• gemahlener Pfeffer, gemahlene Muskatnuss, • 60 Gramm Mehl,
• 80 Gramm geriebener Parmesan, • 30 Gramm.

WIE MAN'S MACHT:

- Kartoffeln, schälen, weichkochen, abschütten, trocken dämpfen.
- Durch eine Kartoffelpresse drücken,
- Eigelbe und Mehl unterarbeiten,
- 2/3 des Käse und die Paprikaschote zugeben, würzen.
- Mit einem Esslöffel Nocken formen, in Salzwasser aufkochen und einige Minuten ziehen lassen.
- Anrichten, mit zerlassener Butter übergießen und mit dem restlichen
- Käse bestreuen.
- Fischfilets würzen, in Mehl wenden, in Butter kross braten.
- Warmstellen.
- Gehackte Kräuter in Butter anschwitzen, mit Sahne und Fischfond angie-
ßen.
- Aufkochen, reduzieren, abschmecken.
- Vor dem Servieren die kalten
- Butterflöckchen zur Bindung unterschlagen.



Rohe Hähnchenbrust in geschnittene Stücke.

Kulinarik für Champions

Kunst des Sportkochs

Hans Damker



Wenn Geschmack zur Taktik wird – der Sportkoch des DFB

Die zwei, drei Sportarten, die ich treibe, genügen offenbar, um mir figurlich den Nimbus meines Berufes zu nehmen. Ich bin nämlich, wenn schon nicht mehr so dürr wie vor ein paar Jahren, noch immer eigentlich mager, und es gibt Gäste, die das tatsächlich als mangelnde Eigenreklame und meinen erst allmählich sich auswachsenden Bauch mit scheelen Blicken betrachten (keine Angst, er wird schon noch!). Gegen sie kann ich ins Feld führen, daß Sportler eben anders gebaut sind. Ich habe das aus zweiter Hand, aber aus was für einer!

Hans-Georg Damker, 55, ist nicht nur mein Kollege, väterlicher Freund und Nachbar in Ruhpolding, sondern er ist vor allem auch der „Sportkoch“ des Deutschen Fußball-Bundes (DFB), der die deutsche Nationalmannschaft überallhin auf ihren großen Spielen begleitet. Und wenn sie, wie in den letzten Jahren, wieder so kräftig mitmischts in der Weltklasse, so führt da Hans Damker nicht ohne Stolz zu einem Teil auch auf seine Kochkunst zurück. Er „bekocht“ die Sportler seit 1933 – da fing er, ein Jahr vor deren Verbot, bei den Sechstagesfahrern im Berliner Sportpalast an – und hat seine eigenen Methoden entwickelt, das Innenleben seiner Schutzbefohlenen zu Höchstleistungen anzustacheln.

Leistungssportler auf Weltmeisterschafts-Tourneen sind ja keine Touristen,

Leistungssportler auf Weltmeisterschafts-Tourneen sind ja keine Touristen, die fremde Länder und fremde Leute kennenlernen wollen, und schon gar keine fremde Küche. Der Sportkoch muß deswegen immer eine ganze Wagenladung der ge-

wohnten Lebensmittel mitführen und Vorlieben „seiner“ Leute ebenso im Küchenzettel berücksichtigen wie Abneigungen. So etwa, daß zwei seiner berühmten Stars keinen Fisch und keine Hähnchen mögen und daß der Nationaltrainer am liebsten Spargelsuppe isst. Von seinem Essen hängt ja die körperliche Verfassung der Spieler ab, und von der wiederum das Prestige einer ganzen „Fußballnation“: er „... bereitet für Deutschland“, und seine fahrende Küche ist so perfekt eingerichtet, daß er 1970 in Mexiko nach dem Umzug der Mannschaft von Comanilla nach Pueblo, in 40 Minuten ein Menu herzauberte.

Dabei hat so ein Fußballer-Essen gar nichts Exotisches an sich, aber es ist ernährungsphysiologisch derart ausgeklügelt, dass sich auch mancher Normalbürger und auch Anti-Fußballer eine Scheibe absäbeln könnte. Wenn das Spiel um 15 Uhr beginnen soll, sieht mein Freund Hans Damker folgendes reichliches Frühstück vor: Kaffee, Tee, Milch, Orangenschaft, dünnen Kakao; gekochte Eier, Verlorene Eier, Spiegeleier, Omelettes oder Rührei mit Schinken, Salami, Käse, Quark; Konfitüre, Honig; Filetsteak oder Kalbssteak nature (als Beilage allenfalle Spargelspitzen).

Bei den aufgeführten Gerichten und Getränken heißt die Devise natürlich nicht „Alles von allem“, sondern nach Wahl „von jedem (Gang) etwas“!

Danach gibt es nichts bis zur Halbzeit um 15.45 Uhr, in der Apfel- und Orangenstücke mit zitronengesäuertem Tee gereicht werden. Abends sieht es dann wieder üppiger aus! Da gibt es zum Beispiel: Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich; Seezunge nach der Müllerin *Rezept auf Seite XXX* mit Salat „du Chef“ (grüner Salat, Chicoree, geriebene Äpfel und Karotten mit Zitronensaft angemacht); zwei kleine Tournedos *Rezept auf Seite XXX* oder ein großes Kalbssteak mit viel Gemüse (Karotten, Spinat, grüne Bohnen), Kartoffelbrei oder Reis; Obstsalat oder Crème Caramel; Fruchtsaft und Mineralwasser.

Nach dem dramatischen Spiel gegen Italien in Mexiko gab es als Hauptgang Kalbsmedaillons mit Speziälsalat „Damker“

(Kopfsalat mit Karotten, Äpfeln und Nüssen) zu Ehren und zur Belohnung der Spieler, nebenbei ein Beweis dafür, daß Sportbegeisterung durchaus auch zu kulinarischer Erfindungsgabe anzuregen vermag.

Bei Boxern, um das genaue Gegenteil zum punktuellen Hochleistungssportler anzuführen, gibt Damker bereits um 5.45 Uhr morgens ein Glas Orangensaft, serviert nach einstündigem Waldlauf (des Boxers!) gegen 7.15 Uhr dann ein sehr reichhaltiges Frühstück, darauf nach zweistündigem Sparringstraining rohen Schinken mit Melone, ein Entrecôte oder Chateaubriand mit Reis, Spaghetti oder Püree und sehr viel Gemüse nebst Birnenkompott. Hierauf ruht der Crack zwei Stunden, wird gegen 16.30 Uhr mit Tee und Tartar geweckt, massiert, saniert und gegen 19 Uhr zur Hauptmahlzeit gebeten: Tomatensuppe mit Reis, Doppeltes Kalbssteak saignant mit großer, vom Saft zweier Zitronen gewürzter Salatplatte, Obstsalat und Käseplatte. Ehe er um 21 Uhr wieder ins Bett geschickt wird, bekommt er noch ein halbes Hähnchen mit Toast und Butter, sozusagen als Betthupferl.

„Nach drei Tagen“, sagt Hans-Georg Damker selbst, „fühlen Sie sich so schlagkräftig wie Joe Frazier!“ Wenn Sie's probieren, müssen Sie sich freilich rechtzeitig einen Cassius Clay suchen, an dem Sie die angestaute Energie auch wieder loswerden können. Der Sportkoch liebt, sich mit selbsterlebten Stories verbal abzureagieren. Bei seinen Auslandstourneen, versammelt er gern irgendwo in einer landestypischen Kneipe die deutschen Schlachtenbummler um sich und erzählt. Etwa vom ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss, den er, der gebürtige Berliner, als Küchenchef des damaligen Gästehauses der Hauptstadt betreute. Heuss vertraute ihm einmal an, daß er auch um der Damkerschen Kochkunst willen gern immer wieder nach Berlin gekommen sei: „Koiner macht mer die Rinderbruscht mit Meerrettich und Rode Beede so wie Sie!“ Das war nämlich die Leibspeise des Bundespräsidenten.

Oder die Sache mit Jean Roth, dem Schweizer Radrennfahrer. „Der Rennfahrer“, sagt Hans Damker, „ist für mich der höchstangespannte Mann im Verbrauch von Kalorien und Vitaminen.“ Roth, aus dem einstmals so berühmten Duo Roth/Bucher, bestellte eines Nachts im Berliner Sportpalast gleich von der Bahn weg „Hühle, rä knusprich!“ – und der einheimische Betreuer, der schwyzerdütschen Spracheigenart nicht gewachsen, verstand: „Nudeln mit Mostrich“. Kopfschüttelnd machte sich Hans Damker, an ausgefallene Wünsche gewöhnt, ans Werk: gab Butter in die Pfanne, löschte sie kurz vor dem Braunwerden mit englischen Senf ab, zog es als Würze unter eine Portion Spaghetti und bestreute das Ganze mit geriebenem Emmentaler. Roth genoß das Mißverständnis und bestellte spontan eine zweite Portion. Nudeln mit Senf gehörten von da an zum Bestandteil von Sechstagerrennen, wie Hans Damker selbst, der als reisender Koch nicht weniger als 248 „Sixdays“ zwischen Berlin, Antwerpen und Los Angeles betreute, ehe er 1966 zum Fußball kam.

Das war also Mexiko. Inzwischen ist Hans-Georg Damker zu seiner großen Erleichterung wieder dahim, und das ist in Ruhpolding, angekommen, frönt seinen persönlichen Liebhabereien: Skat, Puccini, Grünen Bohnen mit Hammelfleisch, und wartet auf die nächste Tournee. Einmal, wenigstens, möchte ich ihn gerne begleiten. Fußball und Kochen, das sind sozusagen zwei Träume in einem.

Tournedos

mit Kartoffel – Birnen – Rösti und Pilzkrapfen

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 8 TOURNEDOS VOM RINDERFILET:

- 600 Gramm geschälte rohe Kartoffeln
- 6 Birnen, geschält, entkernt,
- Salz,
- gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft,
- Butterschmalz,

FÜR DIE PILZKRAPFEN:

- 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt,
- Öl,
- 1 Bund Blattpetersile, fein gehackt,
- 200 Gramm frische Champignons oder Steinpilze,
- in kleine Würfel geschnitten,
- 130 Gramm Butter,
- 250 Gramm Mehl,
- 0,5 Liter Milch,
- 8 Eier,
- Öl,
- Salz, gemahlener Pfeffer,
- Öl zum Frittieren.

WIE MAN'S MACHT:

- Kartoffeln und Birnen getrennt grob raspeln.
- Kartoffeln in einem Tuch auspressen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Birnen mit Zitronensaft beträufeln, mit den Kartoffeln mischen.
- Rösti formen, in Butterschmalz goldgelb backen.
- Für die Krapfen Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen, Pilze zugeben, würzen,
- Petersilie zufügen, kalt stellen.
- Butter schmelzen, mit Mehl verrühren, mit kalter Milch aufgießen,
- aufkochen und in die warme Masse Eier nach und nach einarbeiten.
- Erkalten lassen. Mit den Pilzen mischen.
- Mit einem kleinen Löffel Krapfen abstechen, in heißem Öl ausbacken.
- Tournedos würzen und zu gewünschtem Garungsgrad braten.
- Mit Rösti und Krapfen servieren.

Seezunge „Müllerin“ *mit Blütensalat*

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 2 PERSONEN:

- 2 küchenfertig vorbereitete Seezungen, je 800 Gramm schwer, ohne Kopf und Schwanz,
- Salz,
- gemahlener Pfeffer,
- Weizenmehl, gesiebt,
- Öl,
- 2 Zitronen,
- Butter,
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt.

WIE MAN'S MACHT:

- Zitronen schälen, Fruchtsegmente ausschneiden.
- Seezungen entlang der Mittelgräte, beidseitig, einige Zentimeter einritzen, würzen,
- in Weizenmehl (daher der Name „Müllerin“) wenden, von beiden Seiten jeweils 5 bis 6
- Minuten braten. Warmstellen.
- Bratfett abgießen, Butter in die Pfanne geben, aufschäumen.
- Zitronenschnitze und gehackte Petersilie darin anschwanken, über die Seezungen geben.

Blütensalat

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 2 PERSONEN:

- 600 Gramm, klein gezupfte Blattsalate,
- 100 Gramm Feldsalat,
- 100 Gramm Löwenzahnblätter,
- 2 Bund Bärlauch, geschnitten,
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt,
- 1 Bund Kerbel, gezupft,
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten,
- Löwenzahnblüten, Gänseblümchenblüten, Kapuzinerkresseblüten.

FÜR DAS DEESSING:

- 20 Gramm Senfkörner,
- 20 Gramm Tannenhonig,
- 5 cl. weißer Balsamicoessig,
- 0,1 Liter Olivenöl,
- Salz, gemahlener Pfeffer.

WIE MAN'S MACHT:

- Salate mit Kräutern und Blüten mischen.
- Senfkörner in einer Pfanne trocken rösten bis sie aufspringen,
- kaltstellen.
- Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu Vinaigrette verrühren, abschmecken,
- Salat damit anmachen.
- Senfkörner daüberstreuen.

Pflanzerl vom Hendl

mit Honig – Sauerkraut

WAS BRAUCHEN WIR – FÜR 8 PORTIONEN:

1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt, • 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt,
• 100 Gramm Butter, • gewürfeltes Knödelbrot, circa 200 bis 250 Gramm,
• 3 bis 4 Eier, • 400 Gramm Geflügelhackfleisch, von Bruststücken,
• 200 Gramm Schweinehackfleisch, • 1 Bund Petersilie, gehackt, • 1 Bund
Schnittlauch, geschnitten, • Salz, • gemahlener Pfeffer, • mittelscharfer
Senf, • geriebener Meerrettich, • Paprikapulver und Curry.

FÜR DAS SAUERKRAUT:

1 Butterschmalz, • 1 Zwiebel, feingewürfelt, • 500 Gramm Sauerkraut, abge-
tropft, • Wacholderbeeren, • Lorbeerblätter, • Kümmel, • 0,125 Liter Gemü-
sebrühe, • 50 Gramm Tannenhonig, • Salz, • gemahlener Pfeffer.

WIE MAN'S MACHT:

- Zwiebel – und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, auskühlen.
- Knödelbrot mit Eiern einweichen, kräftig durchkneten.
- Hendl - und Schweinehack mit Zwiebel – und Knoblauchwürfeln,
- Gewürzen,
- Petersilie und Schnittlauch mischen, eingeweichtes Knödelbrot zugeben,
mischen,
- abschmecken.
- Acht „Pflanzerl“ formen, braten.
- Zwiebelwürfel in Butterschmalz anschwitzen,
- Sauerkraut und Gewürze zugeben,
- mit Brühe auffüllen, garen,
- Honig zufügen und Sauerkraut karamellisieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- „Pflanzerl“ auf Sauerkraut anrichten.



iStock™
Credit: pixura

Süße Bräuche
& alte Lieder

Weihnachten in Bayern



Altbaierische Weihnacht, „Ministranten, Spitzbub'n und süße Traditionen

Zwischen dem Nürnberger Christkindlesmarkt und der kleinen Kapelle am Salzachufer in Oberndorf, wo sie vor 150 Jahren das erstmal „Sille Nacht, Heilige Nacht“ gesungen haben, liegt Bayern.

Es ist ein rechtes Weihnachtsland: der Winter ist dort länger als anderswo in Deutschland, der Schnee tiefer, der Mensch anhänglicher an die alten Bräuch' – und das Backwerk am süßesten von allen. Aus Strudeln, Plätzerln und Kipferln, aus Lebkuchen, Schneeballen und „Spitzbub'n“ steigen Düfte auf, die mit em Weihnachtsfest inniger verbunden sind als Glocken und Kerzen, und erinnern mich an die Zeit, als ich dort in Bayern ein kleiner Junge war.

Als ich ein kleiner Junge war, war ich selbstverständlich Ministrant, wie elle frechen und vorlauten Buben dortzulande, weswegen sie auch „die Lausbuben des lieben Gottes“ geheißn sind. Man erzählt von einem „preußischen“ Ehepaar, welches beim Anblick einer altbayerischen Prozession so entzückt war von den erst-unschuldigen Mienen der dahinschreitenden Ministranten, daß der preußische Herr in den gemütvollen Ruf ausbrach: „Guck mal, Emma, alle die süßen Kinderchen!“ – worauf ihn der zunächstgehende Ministrant zischend belehrte: „Mir san Engerln, du Depp!“. Als Ministrant ist man selbstverständlich an allen mildtätigen und gottgefälligen Dingen beteiligt, durch die sich die Vorweihnachtszeit so auszeichnet: Päckchenpacken, Adventskränze flechten, Kirche schmücken, Chorsingen. Ich, als

Gastwirtssohn und vorausbestimmter Kochlehrling, wurde wie selbstverständlich jedes Jahr der Pfarrersköchin zugeteilt.

Es war eine strenge, gewichtige Dame, die bereits drei geistliche Herren überlebt hatte und voller Rezepte steckte: das von den Windeiern hatte Hochwürden Nummer eins aus Trient mitgebracht, das von den „Spitzbuben“ Hochwürden Nummer zwei von seiner Mutter geerbt (war er auch Ministrant gewesen?), und das mit den Kokosbusserln war der Lieblingsgusto von Nummer drei gewesen. Die Pfarrherren hatten alle keinen schlechten Geschmack bewiesen, und ich habe mir alle Rezepte gemerkt, nachdem ich gewissenhaft vom Teig geschleckt hatte.

Ein paarmal hat sie mich erwischt, da gab es eine Watsch'n oder, in schweren Fällen, einen Sühntermin bei Hochwürden Nummer vier (Standardstrafe: drei Rosenkränze). Aber gelernt habe ich von ihr viel.

Nicht alles, freilich: auch die sozusagen geistlichen Tätigkeiten meiner Ministrantenzeit waren in dieser Hinsicht sehr einbringlich. Die kleinen Verrichtungen, die sonst ein Trinkgeld einbrachten, wurden im Advent stets in Backwerk belohnt. So kaufte sich bei einer Hochzeit etwa der Bräutigam mit Zuckerwerk frei, dem wir mit dem Strick vom Meßgewand den Weg zur Braut versperrten. Und so sparte auch der „Prokrater“, der Hochzeitslader, am baren Geld, indem er uns mit Plätzern buchstäblich abpeiste. Aber das entspricht halt der Tradition in einem Land, das die Naturalien höher schätzt als das seelenlose Geld, und in dessen alten Weihnachtsliedern die Hirten dem Jesuskind stets zu allererst etwas zu essen anbieten:

„Geh, mein Jakei, hussigs Mannei,
schaug dem kindei um a Pfannei...
Milli ha i und aa'r a Mehl,
kochst dem Kind a Müasei schnell!
Kloanes Kindelein, großer Gott,
hilf uns streitn in den Tod!“

Oder: „Aft sein mir halt gangen,
i und du aa,kerzengrad auf Bethlehem,
hopsassa, Dominik, du Schlampele,
nimmst dei gemästets Lampele (Lamm),
und Gori, du a Henna,
und Riepl, du an Hahn...“

Weiter: „... daß Gott als Mensch is geborn,
und a kloans Büberl is worn.
Nachbar, mach die auf die Roas,
wann der Weg a koaner woäß.
Du nimmst Mehl, Schmelz und Oar (Eier),
du a Kitz aa zwoa,
und an Buddan (Butter)
müaß mer aa no hintrog'n,
daß' all drei was zum Essen hob'n.“

Schließlich: „Mir bet'n an's Kindlein in dem
Ochsenkrippelein, liab's Büabl, as möchtest
hab'n
möchtest eppa unsere Gab'n –
magst Äpfel oder Birn oder Nussen oder Kas
magst Zwetschben oder Plaum' oder sinst a
söllas G'fraß?“

Solche Liedln, die die praktische Frömmigkeit der Altbayern ausweisen, sangen wir an jedem Donnerstag im Advent vor den Bauernhäusern beim „Klopfergehen“, ähnlich dem Sternsingen oder dem Sommersingen – und auch da wurden wir mit Kringeln und Kuchen reichlich beschert. Weil sich die Bauern in der Ausgiebigkeit des Backwerks immer gegenseitig zu übertrumpfen suchten, waren diese Weihnachtswochen damals eine richtige Hohe Schule für mein privates bayerisches Küchen- und Kuchenbüchl, aus dem ich Ihnen hier ein paar Kostproben offeriere – in der Rezeptur etwas „schlank“ gemacht wegen der modernen Kalorienfurcht, aber genauso wohlschmeckend wie bei einer Pfarrersköchin. Denn das tut ja heutzutage keiner mehr, Sie nicht und ich auch nicht, was uns damals das viele Schmalz und den Zucker und „den“ Butter verträglich – und was uns die Weihnachtszeit so unheimlich und atemlos gemacht hat, uns Ministranten: das Aufstehen früh um halb fünf, im Halbschlaf die Brettl anschnallen und im Stockfinstern abfahren zur Kirche, weil um halb sechs das „Engelamt“ gefeiert wird. Verdienen haben wir sie uns schon müssen, die schöne altbayerische Weihnacht und ihre vielen Plätzerln.

Die Hauptsach' von dem ganzen, und den Höhepunkt des Ministrantenjahres damals wie heute, sollten Sie aber miterleben, wenn Sie über Weihnachten bei uns in den Bergen sind, innerhalb der weißblauen Grenzpfähle – die Christmette. Und ehe Ihnen, wie üblich, dort vor lauter Weihnachtssentimentalität die Augen übergehen, betrachten Sie einmal die gemessen und würdevoll agierenden Ministranten, die sich ihres großen Auftritts wohl bewußt sind: wenn einer sich verstohlen den Bauch hält beim Niederknien, hat er bestimmt bei der Pfarrersköchin am Teig genascht.

Dann also Frohes Fest! – vielleicht einmal bei uns daheim, im Weihnachtsland Bayern.

Spitzbuben

WAS BRAUCHEN WIR FÜR CIRCA 50 STÜCK:

- 180 Gramm Zucker,
- 400 Gramm kalte Butter in Flocken,
- 600 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- Salz,
- 2 Packerl Vanillezucker,
- 300 Gramm Ribiselmarmelade.

WIE MAN'S MACHT:

- Zucker, Butter, Mehl, Prise Salz und Vanillezucker zu glattem Teig verarbeiten.
- In Klarsichtfolie im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.
- Am nächsten Tag Teig durchkneten, auf einer mit Mehl betäubten Arbeitsfläche 5 mm. dick ausrollen.
- Mit rundem Ausstecher Plätzchen ausstechen. Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher in Herz – oder Sternform ausstechen.
- Die Platzerl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 30 Minuten ruhen lassen.
- Im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad 10 – 15 Minuten backen, bis sie am Rand leicht gebräunt sind.
- Ribiselmarmelade erwärmen und dünn auf die Plätzchen (ohne Loch) streichen.
- Anschließend jeweils ein Plätzchen (mit Loch) daraufsetzen, leicht festdrücken.
- Loch zusätzlich mit der Marmelade füllen.
- Mit Puderzucker bestreuen.

Kokosbusserl

WAS BRAUCHEN WIR FÜR ETWA 30 STÜCK:

- 2 Eiweiß,
- 70 Gramm Zucker,
- 30 Gramm Puderzucker, gesiebt,
- 150 Gramm Kokosflocken,
- etwas Zitronensaft,
- Salz,
- kleine runde Oblaten.

WIE MAN'S MACHT:

- Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig rühren.
- Nach und nach Zucker einrieseln lassen. Zu festem Schnee aufschlagen.
- Puderzucker, Kokosflocken und Zitronensaft unterheben.
- Oblaten gleichmäßig auf dem Backblech auslegen.
- Mit einem Kaffeelöffel kleine Busserl formen und auf die Oblaten setzen.
- Bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr 12 Minuten backen.

Haselnussplutzerl

WAS BRAUCHEN WIR FÜR CIRCA 15 STÜCK:

- 200 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- 100 Gramm Haselnüsse, gemahlen,
- 150 Gramm weiche Butter,
- 70 Gramm Zucker,
- 15 Gramm Backpulver,
- 1 Ei,
- 1 Eigelb,
- Milch,
- Vollmilchglasur,
- Haselnusskerne,
- Puderzucker.

WIE MAN'S MACHT:

- Mehl, Haselnüsse, Butter, Zucker, Backpulver und Ei zu Teig kneten.
- Mit Klarsichtfolie abdecken und ruhen lassen.
- Anschließend circa 1/2 cm. dick ausrollen.
- Rund ausstechen, Eigelb mit Milch verrühren, Plutzerl damit einstreichen.
- Bei 180 Grad 8 – 10 Minuten backen.
- Auskühlen. Vollmilchglasur im Wasserbad schmelzen, auf jedes Plutzerl einen dicken Tupfer geben.
- Mit Haselnusskernen belegen.
- Mit Puderzucker bestäuben.

Kaiserschmarrn

mit Rhabarberkompott

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 3 PORTIONEN:

- 4 Eier, getrennt in Eigelb und Eiweiß,
- 30 Gramm Zucker,
- 200 Gramm Weizenmehl, gesiebt,
- 1 ausgekratzte Vanilleschote,
- abgeriebenes einer Zitrone,
- 0, 3 Liter Milch,
- Salz,
- 50 Gramm Weinbeerl in Rum eingeweicht,
- 100 Gramm Butter,
- 50 Gramm Zucker,
- Puderzucker.

WIE MAN'S MACHT:

- Aus Eigelben, Zucker, Mehl, Vanille, Zitronenabrieb, Milch und Prise Salz Pfannkuchenteig zubereiten.
- Eiweiße steifschlagen, unterziehen,
- Hälfte der Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen,
- Teig einfüllen, beidseitig anbacken.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad goldbraun fertigstellen.
- Herausnehmen, in nicht zu kleine Teile stückeln,
- restliche Butter, Zucker und Weinbeerl zufügen,
- durchschwenken, nochmals für kurze Zeit in's Backrohr geben.
- Anrichten mit Puderzucker bestreuen.

Rhabarberkompott

WAS BRAUCHEN WIR FÜR 3 PORTIONEN:

- 800 Gramm Rhabarber,
- Rhabarbersaft,
- Bei Verwendung von Rhabarbersaft Zucker weglassen)
- 100 Gramm braunen Zucker,
- 1 Stange Zimt oder Zimtpulver,
- 5 Nelken,
- 5 Stück Sternanis.

WIE MAN'S MACHT:

- Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden. Mit Rhabarbersaft bedecken.
- Gewürze zugeben, garen, erkalten, Gewürze entfernen.
- Zum Kaiserschmarrn servieren.

Sternanis – das Weihnachtsgewürz mit Sternenglanz.

Ob im Glühwein, Lebkuchen oder in aromatischem Kompott – Sternanis darf in der Weihnachtsküche nicht fehlen. Sein süßlich-würziger Geschmack verleiht Plätzchen und Getränken eine feine Tiefe, die sofort festliche Stimmung aufkommen lässt.

Schon ein einziger Stern reicht aus, um Desserts oder Braten eine besondere Note zu geben.

Tipp: Sternanis nach dem Kochen wieder entfernen – so bleibt das Aroma harmonisch und nicht zu dominant.

Max Inzinger

Ein Koch, der Tradition neu dachte und Millionen für die Küche begeisterte.

„Das soll ein Koch sein?“ fragten die Fernsehzuschauer zunächst einmal und betrachteten den dünnen jungen Mann, der seine fliegenden Haare nicht einmal unter der „vorschriftsmäßigen“ Kochmütze zu verbergen für nötig hielt, dafür aber ein freches buntes Tüch'l im offenem Hemdkragen trug, mit großem Misstrauen.

Das ist nun viele Jahre her. Der junge Mann ist auch heute noch genauso dünn und hat auch seinen äußeren Habitus kaum verändert – aber inzwischen kochen ein paar hunderttausend Hausfrauen (und auch ein paar Tausend kochlöffelschwingende Männer) begeistert das nach, was er ihnen auf der Mattscheibe, per „Dampfradio“, in Büchern und Illustrierten präsentiert.

Der junge Mann, Jahrgang 1945, heißt Max Inzinger und ist längst in Studios, in Redaktionen, auf Messen und vielen anderen Veranstaltungen mehr daheim als dort, von woher er eigentlich kommt: Aus Ruhpolding im Chiemgau nämlich, Oberbayerns berühmte Urlaubshauptstadt wo er ein Restaurant besitzt, das „Sonnenbichl“ heißt.

Den Kochberuf hat er regulär gelernt und es war eine harte Lehrzeit.

Dass Kochen auch Vergnügen sein kann merkte er ein paar Jahre später, als er sich in seinen „Wanderjahren“ in der finnischen Hauptstadt Helsinki herumtrieb und zufällig in der Küche der Deutschen Botschaft ein Gastmahl zu improvisieren hatte.

Seine Kocherei hinterließ wohl Eindruck, denn danach wurde er von einem Diplomatenhaushalt zum anderen weitergereicht.

Sein scharfer Verstand ließ ihn spüren, dass Kochen und Diplomatie auf geradezu geniale Art und Weise zusammenpassen und die Küche der ideale Ort ist, eine Brücke der Völkerverständigung zu sein.

Weiterhin probierte er, forschte, las sich durch alte Wälzer, fing an zu schreiben – und entwickelte allmählich eine moderne Hobby – Variante des Kochens.

Alte Überlieferungen und zeitgemäße Erkenntnisse darüber, wie unser Körper Nahrung verarbeitet und in lebenswichtige Energie umwandelt zu verquicken, verband er mit einer spielerischen Komponente. Das wischte mit einem Mal nicht nur den Staub von den Kochtöpfen der siebziger Jahre sondern zog im gleichen Maße Hausfrauen und (Haus) Männern neue Kochschürzen an.

Vielleicht banden sie sich dabei auch ein Halstüch'l um....

Und so hat es nicht lange gedauert bis das Fernsehen auf diese Art von Küchenspaß aufmerksam wurde.

Seit vielen Jahren kocht nun Max Inzinger wöchentlich in der ZDF Drehscheibe, neuerdings auch im Gesundheitsmagazin „Praxis“. Er hat eine außerdem eine ganze Reihe von Diäten entwickelt, von der 999 Kalorien Schlankheitskur bis hin zu Essensvorschlägen für Leistungssportler.

Jede Woche plaudert er über die „fröhlichen“ Wellen von Radio Luxemburg und schreibt dazu Kolumnen in verschiedenen Zeitungen und Illustrierten.

Er bekommt jährlich nahezu eine Million Zuschriften mit Anregungen, Vorschlägen und Rezeptwünschen und so entwickelt Max Inzinger seine spielerischen Kochmethoden immer weiter.

Ein Publikum das ihn, seine Rezepte, sein Aussehen mit dem Halstüch'l und seinem Spruch: „Ich hab' da mal was vorbereitet!“ geradezu verehrt.

Peter W. Benary

1978

Nachwort

Armin Schikora

Armin Schikora.

Geboren am 17.8 1930 in Saarau, Schlesien,

Flucht nach Nürnberg 1942,

Germanistikstudium,

Journalist bei den „Nürnberger Nachrichten“

Redakteur beim Bayerischen Rundfunk in München

und Leiter des Studios Franken in Nürnberg,

Schrieb unter dem Pseudonym Peter W. Benary zahlreiche
Buchtexe und Zeitungsartikel.

Kulinarische Weltreise

Die halbe Welt und Ihre Kochtöpfe

Eine kulinarische Entdeckungsreise voller Geschichten, Genüsse und Erinnerungen.

Dieses Buch ist weit mehr als ein Kochbuch – es ist eine Reise durch Länder und Kochtöpfe, voller Humor, Lebenslust und unvergesslicher Begegnungen. Erstmals 1971 unter dem Titel „Inzinger's Anti-Dracula-Steak, Hexensalat und Frutta d'Amore“ erschienen, wird nun in neuem Gewand wiederbelebt – bereichert durch bislang unveröffentlichte Erinnerungen und Anekdoten aus dem Familienarchiv von Daniel und Maria Schikora. So entstehen neue Perspektiven auf die kulinarischen Abenteuer und den Zauber vergangener Zeiten.

Was Sie erwartet:

Max Inzinger war ein Koch voller Leidenschaft, Humor und Neugier, der in den 1970er-Jahren ganze Generationen inspirierte. Jetzt kehren seine Abenteuer zurück

Authentische Geschichten: Charmant, humorvoll und voller Einblicke in ferne Küchen – erzählt von Armin Schikora, der Max Inzingers Abenteuer lebendig werden lässt.

Alte Rezepte, neu überarbeitet: Küchenmeister Jochen Grill hat die Klassiker behutsam in die heutige Zeit übertragen – modern, aber ohne den Zauber der Vergangenheit zu verlieren.

Für alle, die gutes Essen lieben. Für Reiselustige, die Geschichten schmecken wollen. Für Genießer, die den Zauber vergangener Zeiten neu entdecken möchten.



Carl Gerber Verlag GmbH
Lilienthalstraße 19 – 85296 Rohrbach
www.gerberverlag.de/shop

Artikel-Nr. 1115



ISBN: 978-3-87249-206-7