



Poesie aus der Küche

Eine literarische Tafelrunde zeigt: Rezepte können mehr als Kochanleitungen sein

Nebelschwaden über einem gefrorenen See, 22 Schriftsteller und ein Grand-Hotel aus der Belle Epoque. Das klingt, ja schreit beinahe nach einer Kriminalgeschichte. Doch beim ungewöhnlichen Dichtertreffen im «Waldhaus» in Sils Maria (GR) wird weder entführt noch erpresst oder kaltblütig abserviert – zumindest niemand, der sich mit Worten zu wehren weiss. Vielmehr geht es an jenem kalten Winterabend im Engadin ums Kochen und Essen. Es wird angerührt, abgeschmeckt und aufgetischt, was Autoren wie Brigitte Kronauer, Franz Hohler oder Beate Rothmaier als ihre Lieblingsrezepte bezeichnen. Anlass dazu bietet ihnen die Präsentation des Buchs «Tafelrunde. Schriftsteller kochen für ihre Freunde», worin sie Zutaten und Zubereitung ihrer Mohnkuchen, Brennesselsuppen und Lammragouts mit Korinthen einem breiten Publikum preisgeben.

Ein weiteres Kochbuch von Amateuren, mögen Kritiker einwenden. Neben filetierenden Schauspielerinnen, blanchierenden Fernsehmoderatoren und Rahm schlagenden Skirennfahrern greifen nun also auch Schriftstellerinnen und Schriftsteller zum Bräter und Mixer. Doch schnell wird klar, dass es nicht in erster Linie um spektakuläre Gerichte und akkurate Kochanleitungen geht (dazu sind einige Rezepte zu ungenau), sondern um die kleinen Geschichten, mit denen

die Autoren ihre Rezepte jeweils versehen haben. Diese erzählen zwar von dampfenden Töpfen, Innereien und Meerrettichsenf, dahinter verbirgt sich allerdings viel mehr als die schiere Befriedigung kulinarischer Gelüste.

«Essen ist auch fürs Bewusstsein etwas Elementares», meint die Herausgeberin Angelika Overath, und münde schnell einmal in die Philosophie.

Der Bündner Autor Iso Camartin schreibt: «Die erste Ahnung davon, dass mit dem Tod noch nicht alles vorbei sein könnte, hat mir nicht der Pfarrer im Religionsunterricht, sondern

haben die Frösche besorgt, die meine Mutter am Küchenherd zubereitete.» Kamen die gehäuteten Froschschenkel nämlich erst einmal mit Salz in Berührung, begannen sie zu zucken und sprangen vor den Augen des staunenden Buben aus der Schüssel heraus.

Auch Andrea Köhler wird beim Betrachten eines Stilllebens mit



Im Gegenuhrzeigersinn von oben links: Franz Hohler rührt in seiner Brennesselsuppe; Erica Pedretti und Manfred Koch begutachten einen Schwertfisch; Brigitte Kronauer bedient die Teigmaschine; Eva Menasses «Susi-Torte».

Hummer von Fragen nach der eigenen Vergänglichkeit geplagt, während Erica Pedretti ihr Schicksal oder zumindest jenes ihrer Lieblingspeise in die eigenen Hände nimmt. «Nimm ein Gewehr, ein gutes Jagdgewehr und genügend Munition», schreibt sie zu Beginn ihres Hirschschlegel-Rezepts und verspricht einiges an Drama. Hans Magnus Enzensberger überrascht hingegen weniger durch seinen Pragmatismus als vielmehr durch die Offenbarung ungeahnter Schwächen. Der deutsche Dichter und Essayist hält fest, dass beim gemeinsamen Kochen ein jeder nach seinem Talent eingesetzt werden soll. «Leider sind die meinigen eher bescheiden», gibt er an. Doch ist er sich nicht zu schade, mit einer ganzen Reihe von kalten Speisen die Tafelrunde zu ergänzen.

Bemerkenswert daran sei, so Angelika Overath und ihr Co-Herausgeber Manfred Koch, wie sehr die Rezepte zur jeweiligen Person und ihrem Schreibstil passen. «Jeder Autor charakterisiert sich mit der Speise, die er präsentiert, auch ein bisschen selbst», sagt Overath. Und das verschafft dem Leser die Freude eines doppelten Voyeurismus. Einerseits erfährt man durch die

Rezepte und ihre Darstellung etwas über die Haltung und die Arbeitsweise der Autoren, andererseits darf man einen scheuen Blick in prominente Küchen werfen.

Dabei fällt auf, dass man in fast jeder Küche auf Kindheitserinnerungen stösst. «Wir haben einige

“
Mit der Speise, die er präsentiert, charakterisiert sich ein Autor auch selbst.
”

Grossmütter in diesem Buch», stellt Overath fest. Und diese Omas sind meist für den Urtypus jener Speise verantwortlich, der die Autoren kochend und schreibend auf die Spur zu kommen hoffen. «Es geht darum, dass man sein Lieblingsgericht aus der Kindheit verloren hat, so wie man die Kindheit selbst verloren hat, und dann ein ganzes Leben lang danach sucht», sagt Manfred Koch. Und Zora del Buono gibt unumwunden zu, dass man schnell versucht sei, von Grossmüttern zu sprechen

und jener bildhaften Erinnerung an «randvolle Töpfe und tropfende Kellen, an Düfte und Geschmäcker, wie sie so intensiv nur in der Kindheit erscheinen». Der Journalist Andreas Lebert nutzt seine Grossmutter hingegen zur Entschuldigung für den konventionellen Charakter seines Schweinebratenrezepts: «Das Wort Kreativität gab es nicht im Leben meiner Grossmutter, und im Leben eines Schweinebratens hat es auch nichts zu suchen.»

Originalität beweisen dafür die Köche des «Waldhauses», die zur Begleitung der kulinarischen Lesung die Rezepte der Autoren interpretieren und notfalls so verändern, dass sie dem Zeitgeist und dem Geschmack des aufgeklärten Publikums entsprechen. Ruth Klügers Haifisch aus der Mikrowelle findet man deshalb nicht auf dem Buffet, im Übrigen schrecken die Köche jedoch kaum vor blutigen Angelegenheiten zurück. Einzig Iso Camartin ist enttäuscht und spricht von Verrat, als er vergeblich nach seinen Fröschen sucht. «Stellen Sie sich vor, was Sie hätten erleben können», sagt er mit grossem Bedauern. Der Verzehr von Froschschenkeln hatte ihm einst zum ersten Kuss verholten. *David Streiff Corti*



Kochende Autoren

Die Literaturkritiker, Schriftstellerinnen und Dozenten Angelika Overath, Manfred Koch und Silvia Overath haben 37 Kollegen darum gebeten, ihre Lieblingsrezepte zu notieren und dazu jeweils eine Geschichte zu erzählen. Entstanden ist eine bunte Mischung aus Familiengeschichten, Ausflügen in die Kunst- und Kulturgeschichte und skurrilen Beschreibungen langwieriger Kochvorgänge, nicht zuletzt aber auch eine Sammlung an verlockenden Rezepten. (das.)

● *Tafelrunde. Schriftsteller kochen für ihre Freunde.* Luchterhand-Literaturverlag. 382 S., 29,90 Fr.; www.randomhouse.de

Schaffen Sie unvergessliche Momente

Partnertarife in der Business Class

Geniessen Sie zu zweit die schönsten Seiten von Emirates: kostenloser Chauffeur-Service, Gourmet-Menüs und zahlreiche weitere Vorteile machen Ihren Flug zu einem unvergesslichen Erlebnis.

	Business Class pro Person ab* ABFLUG ZÜRICH / GENÈVE
Dubai	CHF 4003
Singapur	CHF 3826
Seychellen	CHF 3782
Phuket	CHF 3827
Ho Chi Minh City	CHF 3661
Kapstadt	CHF 3472
Adelaide	CHF 5051
Auckland	CHF 4983

emirates.com/ch



Hello Tomorrow Emirates



Emirates

Business Class-Partnerangebot gültig für 36 Destinationen. Chauffeur-Service im Umkreis von 80 km um den Flughafen Zürich/70 km um den Flughafen Genf. Zugang zu über 60 exklusiven Emirates oder Partner-Lounges auf der ganzen Welt. Buchbar bis 15. März 2013. Letzter Abflug 5. Dezember 2013 für eine Reise zu zweit. Freigepäck: 40 kg pro Person. *Tarif pro Person für Hin- und Rückflug, inklusive Treibstoffzuschlag und Taxen. Evt. Abweichungen vom Tarif je nach Flughafenentaxen vor Ort. Limitierte Verfügbarkeit. Änderungen vorbehalten. Sonderkonditionen. Für Buchungen oder weitere Informationen sowie für Partnerangebote in der First Class wenden Sie sich bitte direkt an Emirates unter Telefon 0844 111 555, emirates.com/ch oder an Ihr Reisebüro.