



Sybil Gräfin Schönfeldt ★★★★★

Kochbuch für meine liebste Freundin

Zeichnungen: Jutta Bauer

edition momente 2020 · 104 S. · 18.00 · 978-3-0360-6004-0

Nach den Kochbüchern für ► Die kleine alte Frau und ► Den großen alten Mann von Sybil Gräfin Schönfeldt darf ich meine Meinung zu ihrem neuesten Kochbuch kundtun. Es ist mir eine Ehre!

Ich sitze an einem recht trüben Abend Ende Oktober auf der Couch, schlage das „Kochbuch für meine liebste Freundin“ auf und bin nach nur wenigen Sätzen in einer anderen Welt, in einer friedlichen, freundlichen, unaufgeregten, nostalgischen Blase. Herzenswärme, Wehmut, Trauer und Glücksmomente begleiten mich abwechselnd auf der Reise durch das kleine, optisch recht unscheinbare Buch, dessen Inhalt es aber in sich hat, und ich bin wieder einmal beseelt von den Rezepten aus der Kindheit und Jugend von Gräfin Schönfeldt und ihren Geschichten.

Ihre liebste Freundin seit Kindertagen heißt Marianne, genannt Janne, und obwohl die beiden Frauen sich nicht ausgewählt haben, ist und bleibt es ein Gleichklang der Herzen. Studium und Beruf lässt die Freundinnen getrennte Wege gehen, aus den Augen und dem Sinn verlieren sie sich aber nie. Trotz der gegenseitigen Zuneigung und Anziehung gibt es jedoch einen gravierenden Unterschied: Die eine liebt das Kochen und die andere schüttet einfach den Inhalt von zwei Dosen in einen Kochtopf und kredenzt das kümmerliche Ergebnis mit aufgewärmten Fritten als Menü. Beim Wiedersehen in London nach vielen Jahren und dem „Genuss“ von Erbsen und Mais im Dosenensaft fragt Sybil ihre Freundin Janne: „Kochst du immer so?“

Für Sybil Gräfin Schönfeldt, Journalistin und Kochbuchautorin, ist diese Begegnung der Startschuss für eine lange Reihe von Rezepten, die sie ihrer Freundin Janne schenkt und die künftig per Postkarte oder Brief auf die Reise gehen.

Beispielsweise der **Reis à la Janne** mit Zwiebelwürfeln, guter Butter, Gewürzen, Erbsen und Maiskörnern oder ein **Risotto**, entweder klassisch oder von der böhmischen Großmutter aus dem Ofen. Salatrezepte werden verschickt, in Erinnerung daran, dass die Zutaten seinerzeit frühmorgens direkt aus dem Garten geerntet wurden, wie der **Mohrrübensalat** mit Kresse und Dill oder der **Arran-Salat** mit frischen Erbsen und Roter Bete. Saucen wandern von Freundin zu Freundin sowie exotische Gerichte mit Fleisch und Fisch und natürlich süße Gerichte, wie der **Vanillepudding** und die **Palatschinken**.

Ein Kapitel hat mich besonders fasziniert, nämlich das vom Sirup-Kochen in der Waschküche und der pädagogische Satz der Göttinger Großmutter: „Ob du einen Haushalt oder eine Firma



führst, du musst alles einmal selber gemacht haben. Nur dann kannst du es von anderen verlangen.“ Recht hatte die Großmutter!

Jedes der 16 Kapitel macht Lust aufs Lesen und Ausprobieren: Der Lehrbrief über den Mörser nebst **Gewürzmix**, der Abschnitt über das **Hackfleisch**, das Chamäleon unter den Speisen, und über **Aspik**, dessen Herstellung zugegebenermaßen eher was für Fortgeschrittene ist.

Den **Schwedischen Apfelkuchen**, das letzte Rezept im Buch, schenkte einst Astrid Lindgren Sybil Gräfin Schönfeldt während ihres Besuchs in Schweden und der Entstehung ihres Buches über die geliebte Schriftstellerin. Gemeinsam buken die Freundinnen den Kuchen, der Epilog ist auch der kurz darauf verstorbenen Mutter von Janne gewidmet.

Da aller guten Dinge Drei sind, wiederhole ich nochmal den Schlusssatz meiner Eindrücke der vorangegangenen Bücher für „Die kleine alte Frau“ und „Den großen alten Mann“:

Ein Koch- und Geschichtsbuch mit unkomplizierten und leicht nachzuvollziehenden Rezepten von einer fabelhaften Autorin, die ihre kulinarischen Erinnerungen mit uns teilt. Einfach wunderbar und Generationen umfassend liebens- und lesenswert!

Und eines möchte ich beim dritten Buch noch hinzuzufügen: Bestimmt gibt es außer den beschriebenen Protagonisten Menschen, über die Gräfin Schönfeldt berichten und schreiben möchte, damit wir auch diese Geschichten und die Rezepte dazu kennenlernen dürfen. Fortsetzung folgt (hoffentlich).