



Kerstin Hensel & Carola Wiemers

Schmoren im Paradies ★★★★★

Eine kulinarische Erzählung

Mit Collagen und Aquarellen von Ruth Tesmar

Quintus 2020 · 160 S. · 18.00 · 978-3-947215-87-4

Was fällt Ihnen zu diesem Titel ein: „Schmoren im Paradies“? Denken Sie an deutsche Touristen, die an der Costa Brava den ganzen Tag am Strand liegen? Weit gefehlt! Damit wollen Sie ja auch nichts zu tun haben. Vielleicht sollten Sie auch die Finger von diesem Buch lassen. Auf der Rückseite wird man ausdrücklich davon abgehalten: „Um diese Hexenküche sollten jeder gebildete Kater und seine Menschenknechte einen Bogen machen!“ Ein gebildeter Kater? Ja, der kommt hier auch drin vor, und er meldet sich immer wieder zu Wort. Gleich zu Beginn klagt er: „Es hat mich in einen Intellektuellenhaushalt verschlagen.“ Und dann auch noch zwei Frauen, die überall ihr Geschreibsel rumliegen lassen.

So haben wir also drei Stimmen: der Kater Adam, der natürlich verwandt ist mit dem berühmten Prof. Dr. Murr (S. 158) und die beiden Frauen, die schnipseln, rühren und schmoren (lassen), und sie erzählen von ihren kulinarischen (Lese-)Erfahrungen und ihren Rezepten. Nein, das sind keine Allerweltsrezepte, und viele sind auch nicht für Vegetarier geeignet. Die werden das Buch schon beim ersten Rezept wieder zuklappen, denn da geht es um „Flecke, Kutteln, Kaldaunen, Piepen, Pansen...“ (S. 23 ff.) Mir persönlich gefällt das außerordentlich. Ich könnte auch mit den beiden Damen fachsimpeln, über die französischen „tripes“ oder die „tripa“ in Italien. Das Rezept auf Seite 24 ist brauchbar, ich werde es demnächst ausprobieren.

Dann folgt eine Makulaturblatt, das zwar mit einem Zitat vom Struwwelpeter-Hoffmann beginnt, das jeden gebildeten Leser auch an den anderen Hoffmann und seinen berühmten Kater erinnert. Von Heine, Sebastian Brant, Paracelsus u. a. Geistesgrößen ist die Rede. Wir sind, wie gesagt, in einem Intellektuellenhaushalt. Vegetarier sind dann vielleicht ein wenig versöhnt, denn nun kommen wir zu dem ultimativen Rezept für Buchteln. Auch die folgenden Bamberger Hörnchen (das sind kleine Kartoffeln) mit Tomaten, der Haferbrei (hier was ganz Besonderes), der Rote-Beete-Salat und vieles mehr dürfte ihnen gefallen. Auch das Chutney mit gebratenem Tofu ist ganz in ihrem Sinn. Das muss ich auch bald ausprobieren.

Andere Dichter und Denker kommen zu Wort: Agrippa von Nettesheim, Rabelais z. B., um hier nur die beiden ältesten zu nennen. Dann meldet sich wieder der Kater, der u. a. all seine berühmten Verwandten auflistet (S. 112). Fritz the Cat fehlt hier allerdings. Oder habe ich ihn übersehen? Mich besonders freut dann ein Gulaschrezept aus Beinscheiben mit Thüringer grünen Klößen. Ja, wir befinden uns in den neuen Bundesländern, um das ganz prosaisch zu sagen, die, wie man



weiß, einiges kulinarisch zu bieten haben. Zwischendurch wird ein Abendmahl vorgestellt, „ausreichend für 11 Personen und 2 Katzen“. (S. 95 ff.) Drei Gänge: Ummandelter Ziegenkäse, Kokos-Kichererbsen-Topf, Bataten-Glitscher. Wie bei der Besprechung eines Krimis werde ich dazu nichts weiter erklären. In anderen Makulatur-Blättern wird auf weitere gastronomische Texte angespielt, wie etwa auf Tania Blixens Erzählung „Babettes Fest“. (S. 57)

Und jetzt könnte ich anfangen zu zitieren. Doch wem nun noch nicht das Wasser im Munde zusammenläuft, dem ist nicht zu helfen. Andere werden sich in dieses Buch reinsetzen wie in ein gutes Essen. Wir sind im Paradies! Sehr gut passen zu all dem die Collagen und Aquarelle von Ruth Tesmar. Besonders gut ist der Kater getroffen, z. B. S. 154. Die Collagen machen sich auch gut auf der schönen Klappenbroschur.