



Sybil Gräfin Schönfeldt (Hg.)

Der literarische Küchenkalender 2020 ★★★★★

Mit Texten, Rezepten & Bildern

Gestaltung: Max Bartholl, b3k-design

edition momente 2019 · 60 S. · 20.00 · 978-3-0360-4020-2

Ich liebe Wandkalender! Sie schmücken triste Büros, verschönern leere Zimmerwände oder dekorieren Küchen. Und sie sind spannend, vergleichbar mit dem Adventskalender, bei dem ich jedes Jahr aufs Neue mit Vorfreude das Türchen für den passenden Tag aufmache, wohlgerne immer für den aktuellen. Niemals würde ich bereits ein Kalendertürchen in der Zukunft öffnen oder am letzten Tag eines Monatskalenders die Seite auf den nächsten umschlagen.

Da ich dieses Gutachten im Jahr 2019 schreibe, MUSS ich leider in die Zukunft schauen und mir die Kalenderblätter für das kommende Jahr 2020 bereits jetzt anschauen. Ich gebe aber zu, es gefällt mir.

Outfit und Thema beim literarischen Küchenkalender 2020 ändern sich wöchentlich. 53 Autorinnen oder Autoren erzählen ihre Geschichte bzw. einen kleinen Auszug daraus und präsentieren das passende Rezept. Ein paar Fotos als Blickfang und eine kurze Vita über den erzählenden Menschen runden die Kalenderwoche ab. Umgeblättert wird am Montag. Es bleiben also sieben

JOACHIM MEYERHOFF JANUAR

Es ist zu einer in langen Verhandlungen herausgeschundenen Uhrzeit durfte ich im Partykeller an der Geburtstagsfeier meines mittleren Bruders teilnehmen. Er wurde sechzehn. Die Zahl hatte er mit einem Freund groß an eine Wand gemalt. Ich durfte bis zwölf mit dabei sein und war begeistert von der Wucht, mit der die Musik den Raum behellte. Es war die Anlage eines Freundes, die für die nötige Lautstärke sorgte ... Auf dem Boden lagen Matratzen und auf einem Tapeziertisch standen jede Menge Schalen voller Chips und Erdnussflips und ein riesiger Metalltopf mit **Gulaschsuppe**. ... Aus: *Die Zusammenkunft der Einseitigen Roman*

Party Gulasch
Zuerst, wie gewohnt, ein bisschen Öl in einem großen Topf erhitzen. Dann Zwiebeln fein hacken und für ein paar Minuten braten. Danach Fleisch in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wasser auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Am Ende mit Kartoffeln und Nudeln ergänzen. Mit Sahne abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Januar Montag 1, Dienstag 2, Mittwoch 3, Donnerstag 4, Freitag 5

VERENA ROSSBACHER NOVEMBER

Was ich bei Olli zu Besuch, buk uns sein Vater **Apfelküchlein** oder rostete Kastanien im herbstlichen Garten, wir hörten zusammen Pamuckplatten oder topferten einen dackelgroßen Drachen, er erläuterte uns die Regeln diverser Kartenspiele und ließ uns gewinnen, von ihm hörte ich als Achtjähriger das erste Mal von so mysteriösen Dingen wie Heroin, Haschisch und Kokain ... bei ihm lernte ich eine Stricklektüre zu bedienen und auch wie man einen Fahrdrähter flickt.

Apfelküchlein
Zuerst die Äpfel waschen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Öl anbraten. Danach Mehl, Zucker und Salz hinzugeben und gut umrühren. Mit Wasser auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Am Ende mit Butter abschmecken und mit Zucker bestreuen.

November Montag 9, Dienstag 10, Mittwoch 11, Donnerstag 12, Freitag 13, Samstag 14, Sonntag 15

ISABEL ALLENDE MÄRZ

Den umherfließenden Tag nutzte sie, um eine **Totenreuewingsuppe** zu kochen, dieses gehaltvolle chilenische Gericht, das einem Unglücklichen das Gemüt und einem Kranken den Körper stärkt ... Sie brauchte sämtliche verfügbaren Töpfe, und die kleine Kellerküche sah schließlich aus wie nach einem Luftangriff, aber das Ergebnis war es wert und verscheuchte das Gefühl von Einsamkeit, das sie befallen hatte, als das Schneegestöber draußen losging.

Totenreuewingsuppe
Zuerst die Knochen waschen und in einem Topf mit Wasser kochen. Danach Gemüse und Fleisch hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Am Ende mit Sahne abschmecken und mit Pfeffer bestreuen.

März Montag 2, Dienstag 3, Mittwoch 4, Donnerstag 5, Freitag 6, Samstag 7, Sonntag 8



Tage, um sich mit der Speise, dem Roman und dem Verfasser auseinanderzusetzen. Kurzweilig, spannend und sehr unterhaltsam.

Suppen, Gemüse, Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch wechseln sich im Kalender mit kleinen Gerichten, Pasteten, Desserts und Gebäck passend und stimmig zur jeweiligen Jahreszeit ab.

Die **TOMATENSUPPE** von Dorothy Parker aus den „New Yorker Geschichten“, die Anfang August im Kalender präsentiert wird, ist da sicherlich das absolute Pendant zur **TOTENERWECKUNGSSUPPE** aus dem Roman „Ein unvergänglicher Sommer“ von Isabel Allende Anfang März. Auf den **FALSCHEN HASEN** aus den „Tagebüchern 1982–2001“ lässt uns Fritz J. Raddatz bis Ende Oktober warten, die **COLE SLAW** von Elizabeth Strout aus ihrem Roman „Alles ist möglich“ dürfen wir jedoch bereits Anfang Februar genießen.

Ein **NAPFKUCHEN** von Anne Müller aus „Sommer in Super“ geht immer, bis Anfang April müssen wir uns jedoch mit dem Backen des Kuchens gedulden, wohingegen der **SCHWEDISCHE MILCHREIS** von Claire Messud aus dem Roman „Das brennende Mädchen“ bereits Anfang Januar unser Herz erfreuen sowie Gaumen und Magen wärmen kann. Was **LIGSDINAS** sind, erklärt uns Klaus Modick anhand „Keyserlings Geheimnis“ im Oktober und aus dem Inselroman „Doggerland. Fehltritt“ von Maria Adolfsson stammt das Rezept für ein **INSEL-BROT**, das im November gebacken wird.

Marlene Dietrich und Herbert Marshall aus dem US-amerikanischen Liebesfilm „Angel“ von Ernst Lubitsch aus dem Jahr 1937 zieren das Cover des Kalenders, Grundrezepte und ein wenig Basiswissen rund um die vorher beschriebenen Rezepte werden am Schluss vermittelt.

So wie in ihren Kochbüchern, die ich sehr liebe, und die sie ohne Chi-Chi und mit interessanten Geschichten und vielen Prisen Lebenslust und -weisheit präsentiert, verspricht uns Sybil Gräfin Schönfeldt in der Einführung zum literarischen Küchenkalender Lieblingsrezepte und beschreibt treffend die Widersprüchlichkeit der Menschen in der heutigen Zeit zum Thema Ernährung. Was ist das richtige und gesunde Essen?

Darauf weiß ich leider auch keine Antwort, schließe mich aber abschließend gerne den Worten von Gräfin Schönfeldt an und wünsche Ihnen mit diesem Küchenkalender an allen Tagen des Jahres guten Appetit!