

Kultur & Gesellschaft

Der Zunge ein Märchen erzählen

Mit ihrem Buch «Was auf den Tisch kam» spricht die Künstlerin Linda Wolfsgruber all jenen aus dem Herzen, die gern in schaurigen und schönen Kindheitserinnerungen schwelgen.

Von Ulrike Hark

«All diese Geschichten sind vor langer Zeit passiert, aber über die Rezepte können wir einen Teil unserer Kindheitserinnerungen lebendig werden lassen», sagt Linda Wolfsgruber, vielfach preisgekrönte Illustratorin in Wien. Also hat sie ihre Freunde aus aller Welt um persönliche kulinarische Geschichten und konkrete Rezepte gebeten. Menschen verschiedensten Alters und aus verschiedenen Weltgegenden. Abgerundet wird die Geschichtensammlung mit künstlerischen Zeichnungen von Wolfsgruber, in zarten, duftigen Tönen, zauberlich und skurril wie unsere Erinnerungsfetzen.

Es ist ein sentimentales Buch, aber manchmal kann es ja nötig sein, sich in einen Sehnsuchtswinkel zu verkriechen und von Kirschkompott und duftenden Pfannkuchen zu träumen. «Was auf den Tisch kam» animiert zum Tagträumen, und wenn man das Buch aufmacht, ist es wie eine offene Gartenpforte, durch die man zu den eigenen Erinnerungen kommt. Am Apfelspalier vorbei, sich durch die Stachelbeerhecke quetschen, und Mutter ruft: Essen ist fertig!

Pfannkuchen mit Fischgout

Was für Zeiten! Wie fast alle Mütter in den 60er-Jahren kochte auch diejenige der hier Schreibenden jeden Mittag, und manchmal war es richtig schrecklich: Schweineschwänzchen auf dicken Rüben, bitterer Rosenkohl oder Möpkenbrot, eine fette Blutwurst, die auch noch in Schmalz gebraten wurde und deren Fettaggen mich irr anschauten wie ein Golum. Am Abend jedoch, im Winter, war alles wieder gut, wenn man mit Grossmutter vor dem Backofen sitzen durfte und die Füsse darin wärmte. Anschliessend kamen die Bratäpfel hinein, was für eine göttliche Aromenmischung sorgte

und nachträglich klarmacht, wie unkompliziert die Genüsse damals waren.

Jeder kann leckere, schreckliche und lustige Erinnerungen aus der eigenen Sentimentalitätssecke schöpfen, insofern ist Wolfsgrubers Buchkonzept ein einfaches Rezept, das ankommt. Sie und ihr Freund Gino Alberti haben sich während gemeinsamer Mahlzeiten immer wieder Geschichten vom Essen erzählt, sagt sie. Besonders eine davon habe sie dann zum Buchprojekt verführt: Die Not des achtjährigen Gino, der in der Pfarrkirche eine besonders grosse Hostie auf die Zunge bekam und daran fast erstickte. Nach vielen Minuten des Leidens konnte er



Linda Wolfsgruber

Was auf den Tisch kam.
Mandelbaum-Verlag, Wien
2010. 168 S., ca. 38 Fr.

endlich aus der Kirche flüchten und das Ding auf der Brücke im hohen Bogen in den Fluss spucken. Worauf er seinen Heimweg erleichtert fortsetzte. Denn der Heilige Geist, so dachte Gino, kann ganz sicher schwimmen.

Solche Geschichten sind heute lustig, aber früher litt man schrecklich, vielleicht weil man als Kind alles grösser wahrnimmt, als es ist. Nur wenn es schmeckte, waren die Teller zu klein. Die Finnin Anu Stohner, heute freie Autorin in München, schreibt von einem Blaubeerpfannkuchen, den ihr sparsamer Vater im Fischöl vom Vortag briet, «weil das noch tiptopp war». Absolut scheusslich. Den perfekten Pfannkuchen gibts nun als Rezept zur Geschichte.

Ein Entsafter namens Hase

Überhaupt scheinen Väter früher auf ihre ganz spezielle Weise kreativ gewesen zu sein. Der Vater von Hilda Ohandjanian, einer Iranerin, hatte zum Beispiel eine hübsche List, seinen beiden Töchtern Möhrensaft schmackhaft zu machen: «Vater stellte einen grossen Karton

auf den Tisch und rief: Hilda, Rouzane, kommt her, ich habe einen grossen Hasen gekauft, einen, der grossen Hunger hat und ganz viele Karotten fressen will.» Doch was er dann auspackte, war kein Hase, sondern ein seltsames Ding aus Eisen, der erste Entsafter, den die Kinder zu sehen bekamen. Eigentlich eine Enttäuschung. Doch das Bild vom Hasen war so stark, dass der Rüebliensaft gar nicht mehr so schrecklich schmeckte. «Später und auch heute noch, nach fast 40 Jahren», so erinnert sich die Tochter, «sagen wir: Vater, wir wollen mal den Hasen holen. Er hat sicher grossen Hunger.»

Jedes Kapitel ist thematisch in Anlehnung an ein Märchen konzipiert («Schneewittchen», «Rotkäppchen» u. a.), doch nicht jedes Rezept ist so traumhaft, dass man es unbedingt ausprobieren möchte. Die Süssspeisen, Aufläufe und Torten hingegen sind es allesamt wert. Insbesondere der bretonische Butterkuchen Kouign Amann (siehe Rezept unten). Er erzählt der Zunge Märchen und ist so lecker, dass er nicht nur Kinder glücklich macht.

Rezept

Kouign Amann, bretonischer Butterkuchen

Der karamellierte Kuchen wurde 1865 im bretonischen Douarnenez erstmals von einem Patisseur hergestellt. Das Wort setzt sich aus Kouign (Kuchen) und Amann (Butter) zusammen. Die Kalorienbombe ist eine Offenbarung für Zunge und Gaumen.

Zutaten (für 6–8 Personen)

300 g Mehl
15 g Hefe
20 cl lauwarmes Wasser
250 g gesalzene Butter
250 g Kristallzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Mehl verkneten. Daraus eine Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit einem Tuch bedecken und in einem warmen Zimmer (ca. 22 Grad) gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen fast verdoppeln, was 1 bis 2 Stunden dauern kann. Währenddessen 200 g Zucker und 200 g Butter vermischen und die Masse zu einem Quadrat von 15 cm Seitenlänge ausrollen. Wenn der Hefeteig aufgegangen ist, zu einem Rechteck von 60 x 20 cm ausrollen,

das Zucker-Butter-Quadrat darauflegen und den Hefeteig darüber zusammenschlagen.

Teig um 90 Grad drehen und wieder zu einem 60 x 20 cm breiten Rechteck ausrollen. 1½ Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig noch einmal ausrollen und zusammenlegen (wie bereits erklärt), anschliessend in eine bebutterte und gezeichnete Backform geben und zugedeckt nochmals 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Leichtfüssig und funktional

Ein Klassiker ist zurück: Embru legt diesen Frühling den Gartentisch von Max Ernst Häfeli wieder auf.

Von Ulrike Hark

Gut möglich, dass Max Bill und Max Frisch am «1106» gesessen und gegessen haben. Denn der Tisch des Architekten Max Ernst Häfeli stand in den 40er- und 50er-Jahren in vielen Gärten der modernen Avantgarde - klar, leicht und puristisch ohne jeden Schnörkel. Er hatte einen Charakter, der ihn auch heute wieder für stilbewusste Zeitgenossen attraktiv macht. Häfeli, einer der massgeblichen Architekten des Neuen Bauens in der Schweiz, war die prägende Figur beim Bau des Zürcher Kongresshauses - 1939 ein gewaltiger Prestigeauftrag, den er zusammen mit seinen Kollegen Werner Max Moser und Rudolf Steiger ausführte. Den Tisch hatte er speziell für das Restaurant des Kongresshauses entworfen. Ein typisches Produkt des damaligen «Landi-Stils», der funktional und leichtfüssig daherkam.

Die Traditionsfirma Embru in Rüti hat den Wert des Klassikers erkannt und den Tisch nun in diversen Farben wieder aufgelegt, in Rot, Grün und Anthrazit. Neu gibt es ihn jetzt nicht mehr nur rund, sondern auch rechteckig. Ursprünglich war der 1106 schlicht weiss. Schon 1939 wurde er von Embru produziert, denn die Firma war bekannt für ihre erstklassigen Stahlrohrmöbel.

In den 30er-Jahren entwarfen Grössen wie Alvar Aalto und Marcel Breuer für Embru. Heute fertigt das 100-jährige Unternehmen vor allem Möbel für den Bürobereich, für Schulen und Spitäler. Jedes Jahr jedoch gönnt sich das Unternehmen ein Modell, mit dem es seine bestehende Klassikerkollektion ergänzt. Den zum Tisch passenden Stuhl gibts in dieser Kollektion übrigens schon - den «Spaghettistuhl», genannt «Altorfer», aus dem Jahr 1948. Ein perfektes Paar für Garten und Balkon.



Klassiker aus dem Jahr 1939: Hersteller Embru hat den Gartentisch 1106 wieder ins Sortiment aufgenommen. Foto: PD

www.embru.ch/klassiker

Weintipp

Syrah oder Shiraz?

Eine der beliebtesten Rotweinsorten ist die Syrah-Traube, die weltweit in zahlreichen wichtigen Anbaugeländern kultiviert wird. Fälschlicherweise vermutete man früher, sie habe ihren Ursprung im persischen Schiraz. Eine DNA-Analyse ergab, dass die Rebe von zwei Sorten aus Südostfrankreich abstammt.

Philipp Schwander

Der TA-Experte schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Als eigentliche Heimat wird jedoch das nördliche Rhonetal zwischen Vienne und Valence angesehen. Dort gedeihen so berühmte Syrah wie Hermitage und Côte-Rôtie. Gerade der Hermitage genoss im 19. Jahrhundert einen legendären Ruf. Dieser war so gross, dass auf Bordeaux-Weinen der Ausdruck «hermitage» auf dem Etikett prangte, wenn sie mit Syrah vom Hermitage-Berg verstärkt wurden. Auch weiter südlich ist die Sorte auf dem Vormarsch. In Châteauneuf-du-Pape wird sie immer mehr dort dominierenden Grenache beige mischt, und im Languedoc ergibt sie bei hohen Erträgen einen fruchtbetonten, unkomplizierten Tischwein.

Der Ausdruck Shiraz für den Syrah ist in den englischsprachigen Ländern gebräuchlich, vorab Australien. Tatsächlich gelangen die Syrah auf dem fünften Kontinent besonders gut. Die Weine sind aufgrund des heissen Klimas meist viel üppiger als in Europa. Wenigen ist bekannt, dass die ältesten Syrah-Rebstöcke der Welt in Down Under wurzeln. Das Besondere ist, dass der Bundesstaat Südastralien bis heute reblausfrei geblieben ist. Die Reblaus, ein millimetergrosser Schädling, führte in Europa zu verheerenden Verwüstungen und zwang die Winzer, ihre Reben auf sogenannte amerikanische Unterlagsreben zu pflanzen. Dadurch werden sie zwar widerstandsfähig gegen die Reblaus, können aber nie mehr so alt werden, wie wenn sie ungepfropft gesetzt würden.

Vom Hügel der Gnade

Einer der berühmtesten Shiraz von noch ungepfropften Reben ist jener der Familie Henschke, die - wie die meisten in der Barossa-Region - im 19. Jahrhundert aus Schlesien eingewandert ist. Die eigenwilligen, fast eigenbrötlerischen Winzer sprachen noch bis zum Zweiten Weltkrieg Deutsch und legten den Grundstein für die berühmten australischen Shiraz. Legendär ist ein Rebberg der Familie Henschke, der bei der Gnadenberg-Kirche im Eden Valley liegt. Der «Hill of Grace» getaufte Wein ist einer der gesuchtesten weltweit und wird von Parzellen gewonnen, die nachweislich um 1860 gepflanzt wurden und bis heute eine kleine, aber besonders hochwertige Ernte ergeben.

Wer sich diesen mehrere Hundert Franken teuren Wein nicht leisten kann, findet gute Alternativen. Südastralien bietet eine Vielfalt hochwertiger Shiraz zu vernünftigen Preisen. Einer der Besten kommt seit einiger Zeit aus dem unweit des Barossa Valley gelegenen McLaren Vale und wird auf dem Weingut Chapel Hill erzeugt. Seit dem Jahr 2000 ist der Schweizer Industrielle Thomas Schmidheiny Eigentümer dieses Betriebs. Er veranlasste wichtige Investitionen und engagierte den brillanten Winzer Michael Fragos. Dieser setzt kompromisslos auf Qualität und sorgt dafür, dass Chapel Hill seit einiger Zeit mit Auszeichnungen geradezu überhäuft wird. Der 2008er Shiraz ist ein wuchtiger, vollmundiger Roter zu einem sehr attraktiven Preis.

Chapel Hill Shiraz, McLaren Vale 2008,
22 Fr. bei Martel AG in St. Gallen,
www.martel.ch.

Rosinenpicker

Weinfestival Bad Ragaz

Edle Weine, schickes Ambiente: Dreh- und Angelpunkt des Weinfestivals von heute und morgen ist das Grand Resort Bad Ragaz. Zahlreiche Anlässe bieten Weininteressierten Genuss und Information. (imh)

www.weinfestival.ch