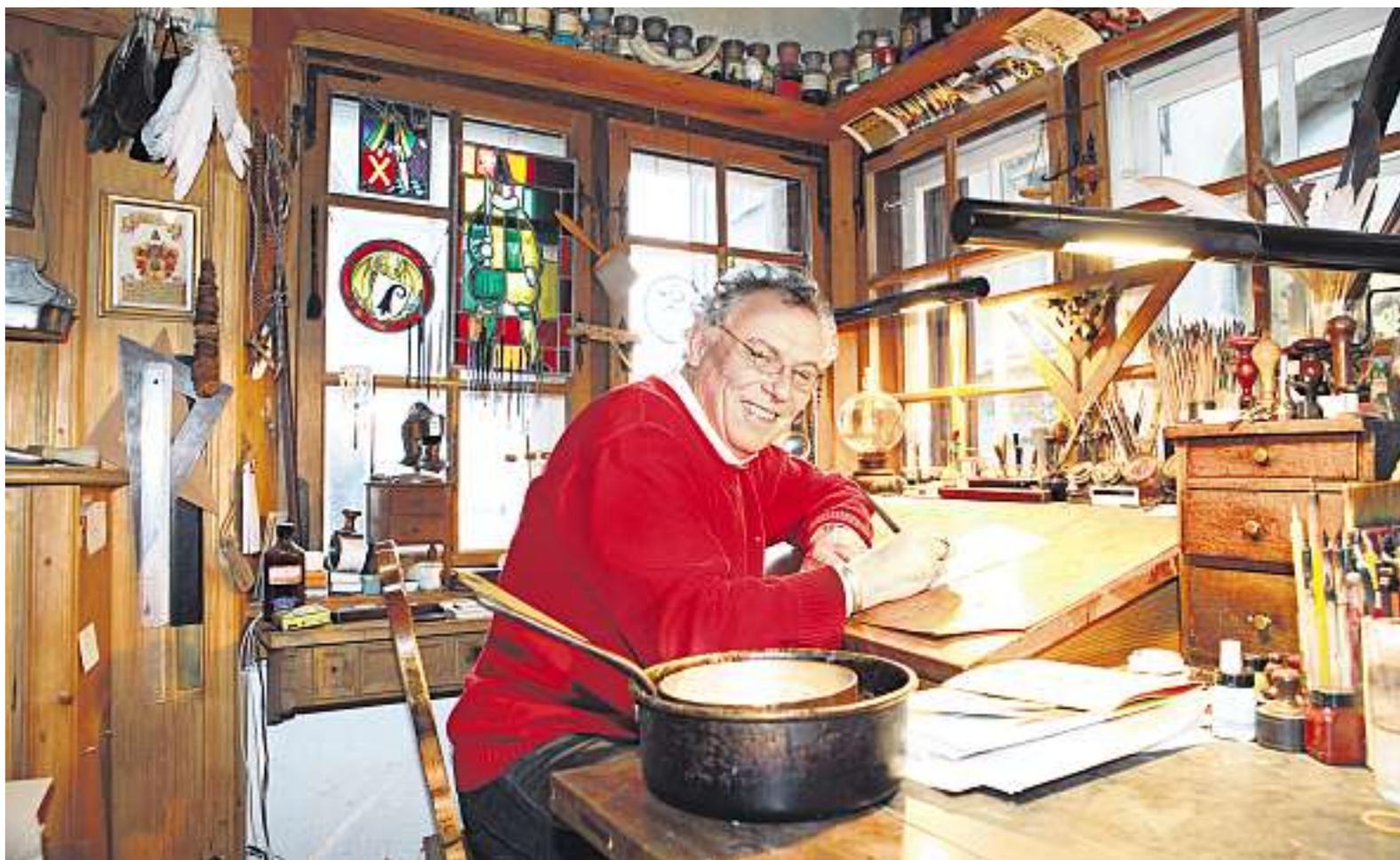


A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Andreas Schenk.



Am Rheinsprung in Basel befindet sich das Scriptorium von Schriftkünstler Andreas Schenk. Eine urgemütliche Schreibstube aus dem 15. Jahrhundert.

Der Schönschreiber

Pergament und Gold verwendet Andreas Schenk für seine Kunstwerke.

Mit Kupferpfannen und Mehl bereitet er schmackhafte Rotzungenfilets zu – stilvoll.

Andreas Schenk führt die Stahlfeder elegant über das Büttenpapier. Ohne lautes Gekritzel und ohne schwarze Tintenleckse. Nur stilvolle Striche, die sich zur Schrift formen. Schenk ist die Ruhe selbst. Mit sicherem Schwung und spitzer Feder malt er Buchstaben um Buchstaben auf das Papier. Der

Valentinstag steht vor der Tür, und die zahlreichen Aufträge für Liebesbriefe nehmen ihn in Anspruch. «Wer Schmetterlinge lachen hört, der weiss, wie Wolken schmecken», zitiert er den Dichter Novalis und schreibt den Satz mit grossem Geschick auf reich verziertes Pergament. «Dies wird ein junger Mann seiner grossen Liebe

zum Valentinstag überreichen», sagt Schenk. «Das Pergament wird gerollt und versiegelt. Kurz, Brief und Siegel für die Liebe», ergänzt er lachend.

Doch, noch ist die Tinte nicht trocken und der Brief nicht zu Ende geschrieben. Dafür wartet «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius mit den Einkaufstaschen voller

Köstlichkeiten. Schenk weist ihr den Weg durch das enge und dunkle Treppenhaus des historischen Fachwerkhauses. Geschafft. Die zwei erreichen mit der Ware heil die Miniküche, in der man sich in einer anderen Epoche wohnt.

Wie er sich seinen Erfolg als Kalligraph, als Schönschreiber, erkläre, will Andrea Pistorius wis-

sen? «Es scheint, dass die Uniformität unserer Schriftdokumente den Wunsch nach einer schönen Handschrift weckt.» Denn tatsächlich: Ob Heiratsanzeige, Einladung, Menükarte, Weinetikette, Promotionsurkunde, Zunftchronik, Stadtbuch, Urkunde oder Liebesbrief – Schenks filigrane Kleinarbeit ist hohe Schriftkunst in Vollendung. «Eine Liebeserklärung per SMS ist schauderhaft und hat nichts gemein mit Liebeschwüren, die auf edlem Papier in einer englischen Schreibschrift verfasst sind», hält der Schreibmeister fest und verweist auf seine Wochenendkurse. In diesen führt er seine Schüler in die Kunst des Schönschreibens ein. Da werden Kenntnisse in Schriftgeschichte, Federführung, Körperhaltung und Schreibwerkzeug vermittelt. Mit Erfolg. «Selbst der grösste Zappelphilipp wird bei mir ruhig», versichert Schenk.

«Jede Schrift hat ihren Takt. Musikalität und Rhythmus braucht es», erzählt Andreas Schenk, während er im Takt Zitronengrasstängel «zerklopft». Und bewundernd beobachtet er die flinken Hände von Andrea Pistorius, die flugs Fischfilets säubern, sie mit Limettensaft beträufeln, salzen und mit Mehl bestäuben. Die Schalotten und der Knoblauch für die Sauce sind bereits fein gehackt. Pistorius dünstet sie mit den weich geklopften Zitronengrasstängeln und den Limettenzesten im Olivenöl an und löscht alles mit Weisswein ab. Im Scriptorium verdrängt der Duft von gebratenem Fisch denjenigen von frischer Tinte.

Apropos Tinte: Vor 30 Jahren begannen Schreibfedern das Leben von Andreas Schenk zu be-

stimmen. Er kaufte sie in London, Paris, Florenz und Hamburg, hängte seinen Beruf als Technischen Zeichner an den Nagel und begann mit der Stahlfeder zu schreiben. Heute lagern in seinem Scriptorium mehr als 1800 Modelle. Weltrekord.

«Ein Liebesbrief per SMS ist schauderhaft.»



Aber zurück zum Kochen: Die Rotzungenfilets brutzeln in der Pfanne, die Sauce ist mittlerweile mit Bouillon gewürzt, eingekocht, passiert, nachgewürzt, abgeschmeckt. Mit einem Plopp entkorkt Schenk den «roten Twanner», den Schiefertisch hat er bereits mit eigenen Papiersets eingedeckt. Pistorius richtet an.

«Perfekt sieht das aus», lobt der Schreibmeister. Beim Essen berichtet er von einem Zen-Buddhisten in San Francisco, der ihm den waagrechten Strich beigebracht hat. Klingt simpel, ist aber für einen erfolgreichen Schönschreiber die Basis zum Erfolg. Genauso wie das Üben-Üben-Üben der Details. «Die Details ihres Handwerks, und nicht nur diese, hat unsere Köchin im Griff», erklärt Schenk und blickt schmunzelnd auf seinen leeren Teller. Andrea Pistorius hat ein Nachsehen und gewährt ihrem Gastgeber einen Nachschlag, den Schenk «ratz fatz» wegputzt. Doch dann ist Schluss mit der Gaumenfreude. In der Schreibstube wartet haufenweise Arbeit auf Schenk: all die auf Valentinstag bestellten aber noch ungeschriebenen Liebesbriefe. Der Mann mit der begehrten Handschrift heizt den Kachelofen ein, setzt sich an den Schreibtisch und greift zur Feder. Langsam zieht wieder der Geruch von Tinte ein.

Text Martin Jenni, Bilder Lucas Peters
www.kalligraphie.com



A. Andreas Schenk und Andrea Pistorius im kurzweiligen Gespräch über Liebe, betörende Schriften und verführerische Rotzungenfilets.

B. Zutaten: Eine Limette, Zitronengras, Mehl, Weisswein, Olivenöl, Saucenrahm, Schalotten und mehr.

C. Um ihren Geschmack zu verstärken, werden die Zitronengrasstängel flach geklopft.



D. Nach dem Säubern werden die Rotzungenfilets mit Limettensaft beträufelt und gesalzen.

E. Die Fischfilets mit einem Teesieb mit Mehl bestäuben.

F. Die Rotzungenfilets in der Pfanne mit den Zitronengrasstängeln und den Limettenzesten anbraten.



Rotzungenfilets an Zitronengrassauce

Für 4 Personen

1 Limette
8 Zitronengrassängel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2 dl Weisswein
½ Würfel Gemüsebouillon
1,8 dl Saucenrahm
Salz, weisser Pfeffer
800 g Rotzungenfilets
Mehl zum Bestäuben

1. Von der Limette Zesten abziehen und Saft auspressen. Zitronengrassängel mit einem Fleischklopfer zerdrücken.
2. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch fein hacken. Mit der Hälfte der Limettenzesten und 4 Zitronengrassängeln in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon dazugeben. Bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren. Nochmals kurz aufkochen. Saucenrahm unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1–2 TL Limettensaft abschmecken. Sauce warm stellen.
3. Fischfilets mit kaltem Wasser abspülen. Mit 1 EL Limettensaft, etwas Salz und weissem Pfeffer würzen. Filets mit Mehl bestäuben. Restliches Olivenöl mit den Resten der Zitronengrassängel und der Limettenzesten in einer weiten Pfanne erhitzen. Fisch auf beiden Seiten anbraten. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüber giessen. Mit dem gebratenen Zitronengras dekorieren.

Tipp

Mit Jasminreis servieren. Schmeckt auch mit anderen, weissen Fischfilets wie Kabeljau, Seewolf oder Seeteufel.



Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch