

Was auf den Tisch kam

Lieblingsspeisen und Geschichten
aus der Kindheit

gesammelt und illustriert von
Linda Wolfsgruber



mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-337-6

© Mandelbaum Verlag Wien 2010

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2010

Lektorat: INGE FASAN

Satz & Umschlaggestaltung: MICHAEL BAICULESCU

Alle Illustrationen: LINDA WOLFSGRUBER

Druck: DONAUFORUM-DRUCK, WIEN

Inhalt

- 10 Linda Wolfsgruber Notessen

Rundes und mehr

- 16 Cornelia Krajasits Presnjake mit Schwammerlsuppe
19 Erhan Altan Köfte
22 Adriana Cessili Robinienblüten
Klatschmohngnocchi
25 Christoph Aigner Marillenknödel
28 Ditha Brickwell Topfenknödel
32 Shiraz Rabadly Ugali

Versteckte Tiere

- 38 Monika Lun Svičková mit Knedlíky od babičky
42 Annette Roeder Flädle
46 Giovanni Di Gregorio Cappelletti in Fleischsuppe
49 Nadia Paquay Rôti chasseur
52 Josefina Alvarez-Dobinger Machuca (Hudutu)
Garnelen mit Knoblauch und Patacones
56 Hilda Ohandjanian Stör mit Reis
59 Ana Maria Garza Tamales
62 Rachel Drewry Roastbeef mit Yorkshire Pudding
Gestürzter Ananaskuchen

Heiß aufgegangen

- 70 Franz Maxera Zermatschkerte Walderdbeeren mit
Sauerrahm-Dalken
73 Anu Stohner Pfannkuchen mit den Blaubeeren gleich drin
76 Marketa Kotvova-Maxera Heidelbeer-Kolatschen
78 Emmanuelle Henssien Kouign Aman
80 Lydia Zeller Aargauer Rüeblitorte
Nidleflade
83 Robbin Ami Silverberg Schokoladekuchen

Breiiges und Weiches

90	Meinrad Zingerle	Muis
93	Michael Baiculescu	Mamaliga cu brânza Salata de vinete
97	Nele Steinborn	Käsefondue
100	Jorge Luján	Ambrosía
102	Nasrin Siege	Mas ó Chiar

Alles durcheinandergemischt

110	Inge Fasan	Überbackene Schinkenfleckerl
113	Michael Stavaric	Scheiterhaufen
117	Michiko Grieb	Chicken-Rice
120	Kerstin Nowotny	Korngryn med fläsk Ugnspannkaka
123	Doris Cordova Ramirez	Charquicán
124	Osman Ademi	Flija
127	Veronika Baiculescu	Trifle

Und noch was Scharfes

136	Friedbert Stohner	Spaghetti aglio, olio, peperoncino
-----	-------------------	------------------------------------

138 Der Zwerg Nase

von Wilhelm Hauff

164	Die AutorInnen
168	Glossar
169	Rezeptverzeichnis

Vorwort

Das vorliegende Buch ist in langen Gesprächen mit meinem Freund Gino Alberti entstanden – und zwar beim Essen. Immer wieder erzählten wir einander während gemeinsamer Mahlzeiten Geschichten, die vom Essen handelten. Eine davon ist mir in besonderer Erinnerung geblieben: Als achtjähriger Bub wurde Gino in der Pfarrkirche von Bruneck bei der Kommunion eine besonders dicke Hostie verabreicht. Sie wollte einfach nicht auf der Zunge zergehen, wie sich das für eine ordentliche Hostie gehört. Sie war zu dick gebacken und klebte am Gaumen fest. Die Hostie zu kauen, war natürlich streng verboten, denn damit hätte man den Heiligen Geist verletzt. Nach dem Gottesdienst flüchtete Gino aus der Kirche, um niemandem zu begegnen. An der Brücke über die Rienz hielt er kurz an, öffnete den Mund, kratzte mit dem Finger die Hostie vom Gaumen und spuckte sie in den Fluss. Erleichtert setzte er seinen Weg nach Hause fort. Der Heilige Geist, so dachte er, kann sicher schwimmen.

Ausgehend von unseren eigenen Erinnerungen habe ich für dieses Buch Bekannte, Freundinnen und Freunde um persönliche Geschichten rund ums Essen und – wenn möglich – die dazugehörigen Rezepte gebeten. All diese Geschichten haben sich schon vor langer Zeit abgespielt, in der Kindheit der Erzähler und Erzählerinnen; die Rezepte aber können wir heute noch nachkochen und damit einen Teil dieser Erinnerungen lebendig werden lassen.

Im »Zwerg Nase« von Wilhelm Hauff steht Folgendes:

»Wie?«, rief er, »du ein Koch?«

Und etwas später:

»O du Wunder von einem Koch!«

Dieses Lob möchte ich all jenen zurufen, die an diesem Buch beteiligt waren.

Wir haben uns bemüht, die Mengenangaben für die Rezepte aus der Kindheit so gut wie möglich zu rekonstruieren. Falls Ihnen diese nicht ganz korrekt erscheinen, experimentieren Sie einfach! Als Kind erscheint einem vieles größer, als es in Wirklichkeit ist ...





Ganz hinten an der Felswand hockte ein kleines Männlein, vielleicht einen Käse hoch, mit einem langen grauen Bart ... so in etwa begannen die Erzählungen meiner Großmutter. Sie erzählte von Geistern, wilden Frauen, mutigen Rittern und gewitzten Zwergen. Sie erzählte nur am Abend und am liebsten im Winter, sobald es dunkel wurde. Dann klangen ihre Geschichten noch geheimnisvoller und sie waren stets auch ein bisschen zum Fürchten. Und genau das wurde mir zum Verhängnis: Als ich noch ein kleines Mädchen war, gab es noch keine Straßenlaternen in unserem Dorf. Zur Abendzeit, wenn die Kühe am Nachbarshof gemolken wurden, schickte mich meine Mutter mit einer Kanne aus Blech und einer Taschenlampe zum Milchholen. Auf mich lauerten dann natürlich die Geister, Zwerge und andere Furcht einflößende Wesen aus Großmutters Geschichten. Allein die Vorstellung, hinter dem nächsten Baum würde eines davon sitzen, ließ mich erschauern. Tatsächlich hatte die Hauswand des Bauernhofes, von dem unsere Milch kam, einen sehr dunklen Erker, und ich war mir sicher, dass da so ein seltsames Wesen sitzen würde. Nur nicht den Lichtstrahl darauf richten, dachte ich mir und schlich vorbei. Am Weg hin, mit der leeren Milchkanne, war das noch ein Kinderspiel. Auf dem Rückweg aber, mit der bis zum Rand mit Milch gefüllten Kanne, war es schon ein kleines Kunststück, mit vor Aufregung pochendem Herzen am Erker vorbeizueilen und dabei nichts zu verschütten.

War die Milchkanne bei meiner Ankunft zu Hause nicht ganz voll, lästerte meine Mutter oder meine Großmutter auch gleich über die Zenze, die ledige Magd, die am Bauernhof arbeitete: »Hat die Zenze wieder einmal beim Milchausgeben gespart!« Das war mir nicht recht, denn ich mochte die Zenze. Sie tat mir dann immer ein wenig leid, aber dass ich die Milch aus Angst verschüttet hatte, konnte ich auch nicht zugeben. Ich wollte sie ja weiterhin holen, denn sie war wichtig für mich: Nicht immer schmeckte mir das Abendessen. Wenn ich es nicht mochte, durfte ich mir ein sogenanntes »Notessen« zubereiten: lauwarmer Milch und darin ertränkte ich getrocknete Brotstücke. Ich liebte dieses einfache Gericht so sehr, dass ich abends manchmal absichtlich zu diesem »Notessen« auswich.

Man braucht für das »Notessen«:

frische, lauwarmer Milch, die ein bisschen nach Kuh riecht
dunkles Bauernbrot, gewürzt mit Kümmel, Fenchel und Brotklee

REZEPTVERZEICHNIS

Aargauer Rüeblitorte.....	80	Schinkenfleckerl, überbackene	110
Ambrosía	100	Schokoladekuchen	83
Ananaskuchen, gestürzter	62	Schwammerlsuppe.....	16
Auberginensalat (Salata de vinete)	93	Spaghetti aglio, olio, peperoncino	136
Cappelletti in Fleischsuppe	46	Stör mit Reis	56
Charquicán	123	Svíčková mit Knedlíky od babičky	38
Chicken-Rice	117	Tamales	59
Flädle	42	Topfenknödel.....	28
Flija.....	124	Trifle	127
Garnelen mit Knoblauch und Patacones	52	Ugali.....	32
Heidelbeer-Kolatschen	76	Ugnspannkaka	120
Hudutu (Machuca).....	52	Walderdbeeren, zermatschkerte, mit Sauerrahm-Dalken.....	70
Joghurt und Gurke (Mas ó Chiar)	102		
Kaninchen nach Jägerart (Rôti chasseur).....	49		
Käsefondue	97		
Klatschmohngnocchi	22		
Knedlíky od babičky	38		
Köfte	19		
Korngryn med fläsk (Rollgerste mit Speck) .	120		
Kouign Aman.....	78		
Machuca (Hudutu).....	52		
Mamaliga cu brânza (Maisbrei)	93		
Maisbrei (Mamaliga)	93		
Marillenknödel.....	25		
Mas ó Chiar.....	102		
Milch, lauwarmer mit Brot.....	10		
Muis.....	90		
Nidleflade (Rahmfladen).....	80		
Notessen	10		
Patacones.....	52		
Pfannkuchen mit den Blaubeeren gleich drin	73		
Presnjake mit Schwammerlsuppe.....	16		
Rahmfladen (Nidleflade)	80		
Roastbeef mit Yorkshire Pudding.....	62		
Robinienblüten	22		
Rollgerste mit Speck (Korngryn med fläsk) .	120		
Rôti chasseur (Kaninchen nach Jägerart).....	49		
Rüeblitorte, Aargauer.....	80		
Salata de vinete (Auberginensalat)	93		
Sauerrahm-Dalken.....	70		
Scheiterhaufen.....	113		