

WARTE, BIS ES DINKEL WIRD

Kulinarische Geschichten



Eulenspiegel Verlag

Sämtliche Inhalte dieser Leseprobe sind
urheberrechtlich geschützt.
Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder
ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt
oder veröffentlicht werden.

Eulenspiegel Verlag – eine Marke der
Eulenspiegel Verlagsgruppe Buchverlage

ISBN 978-3-359-03014-0

1. Auflage 2021

© Eulenspiegel Verlagsgruppe Buchverlage GmbH, Berlin
Alle Rechte der Verbreitung vorbehalten.

Gestaltung: Verlag, Karoline Grunske

www.eulenspiegel.com

INHALT

GRUSS AUS DER KÜCHE

<i>Mascha Kaléko</i> : »Falscher Hase«	9
<i>Thilo Bock</i> : Pommes?! Dit kann dauern	10
<i>Mark Twain</i> : Wie man seine Feinde bewirten sollte	17
<i>Max Goldt</i> : Ist es zynisch, im Wohnzimmer zu frühstücken?	21

EMPFEHLUNG DES HAUSES

<i>Willy Astor</i> : Warte, bis es dinkel wird	25
<i>Horst Evers</i> : Pizza Deutschland	31
<i>Joachim Ringelnatz</i> : Abschiedsworte an Pellka	39
<i>Thilo Bock</i> : Liebeslaben	41

À LA CARTE

<i>Kurt Tucholsky</i> : Aus meinem Privatkochbuch	45
<i>Janine Wagner</i> : Sex des Alters: Aufgemotzte Männerküchen	46

<i>Mascha Kaléko</i> : Wie wäre es mit einem »Borschtsch«?	49
<i>Nils Heinrich</i> : Der splitternackte Einkaufszettel	50

BÜFETT

<i>Rayk Wieland</i> : Zur Unterschätzung Asiens	59
<i>Bertolt Brecht</i> : Finnische Gutsspeisekammer 1940	73
<i>Janine Wagner</i> : Was soll das nur sein? Tiefkühltruhe	74
<i>Christin Henkel</i> : Unverpackt	76

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

<i>Nils Heinrich</i> : Spaghetti Coronese	97
<i>Susi Groth</i> : Kampf um den Milchbarstamplatz	102
<i>Janine Wagner</i> : Sinnlos: Essen Kochen für Kinder	116
<i>Thilo Bock</i> : Die weite Welt uff de Berliner Zunge	118

GRUSS AUS DER KÜCHE



Mascha Kaléko
»FALSCHER HASE«

Ein sogenannter »Falscher Hase«
auf der Speisekarte im GRÜNEN KRUG
rümpfte seine falsche Hasennase
Und tat sich hochwichtig: »Nun aber genug!
Schon lang mir auf der Seele brennt,
Daß man mich ›falscher‹ Hase nennt!
Ich bin gewiß nicht schlechter
als ein echter!«

Was tat der eitle Hasen-Geck?
Er strich das Wörtchen »Falscher« weg.
Als nun die Gäste »Hase« lasen,
Bestellten sie sich diesen »Hasen«.
Doch bald erscholl's »Betrug, Betrug!«
Kein Mensch betrat den GRÜNEN KRUG.
Der »Falsche« konnt' das nicht verstehn. –
Weil er den »Echten« nie gesehn.

Mark Twain

WIE MAN SEINE FEINDE BEWIRTEN SOLLTE

Ich besitze ein hübsches Talent für alles, was die Ernährung anbetrifft. Es hat fachmännische Anerkennung gefunden. Ich habe oft Rezepte für Kochbücher geliefert. Hier sind einige Entwürfe für Pasteten und anderes, die ich kürzlich für das geplante Kochbuch eines Freundes vorbereitet hatte, aber da ich vergaß, Diagramme und perspektivische Zeichnungen einzureichen, mussten sie natürlich fortgelassen werden.

Rezept für einen Aschkuchen

Man nehme ein Teil Wasser und füge ein Teil groben Maismehls und etwa ein Viertelteil Salz bei. Man mische gut durcheinander, knete es in die Form eines Brotlaibes und lasse den Laib eine Weile stehen – nicht auf dem Rand, sondern andersherum.

WIE MAN SEINE FEINDE BEWIRTEN SOLLTE

Man scharre zwischen der Glut einen Platz frei, lege ihn hinein und bedecke ihn zollhoch mit heißer Asche. Wenn er gar ist, nehme man ihn heraus, blase alle Asche bis auf die letzte Schicht fort, bestreiche diese mit Butter und esse sie.

Merke: Dieser Talisman sollte in keinem Haus fehlen. Man hat beobachtet, dass Landstreicher nie mehr um einen weiteren Aschkuchen wiederkommen.

Rezept für Neuengland-Pastete

Um dieses ausgezeichnete Frühstücksggericht herzustellen, gehe man wie folgt vor: Man nehme eine genügende Menge Wasser und eine genügende Menge Mehl und stelle einen kugelsicheren Teig her. Diesen forme man zu einer Scheibe, deren Ränder etwa dreiviertel Zoll hochgeschlagen werden. Man lasse ihn ein paar Tage lang bei milder, aber gleichbleibender Ofentemperatur zäh werden und trocknen. Man stelle für diese Redoute in gleicher Weise und aus gleichem Material einen Deckel her. Man fülle sie mit geschmorten Dörräpfeln;

WIE MAN SEINE FEINDE BEWIRTEN SOLLTE

verschlimmere sie durch Gewürznelken, Zitronenschale und Zitronatscheiben; füge zwei Portionen New-Orleans-Zucker bei, löte dann den Deckel auf und stelle sie an einen sicheren Ort, bis sie versteinert. Man trage sie zum Frühstück kalt auf und lade seinen Feind dazu ein.



**Rezept
für deutschen Kaffee**

Man nehme ein Fass voll Wasser und bringe es zum Kochen; reibe ein Stück Zichorie an einer Kaffeebohne und befördere dann Ersteres in das Wasser. Man setze das Kochen und Verdampfen fort, bis die Stärke des Geschmacks und Aromas von Kaffee und Zichorie auf das richtige Maß verringert worden sind; dann stelle man es zum Abkühlen ab. Nun schirre man die Überreste einer ehemaligen Kuh vom Pflug ab, stecke sie in eine hydraulische Presse, und wenn man einen Teelöffel voll jenes blassblauen Saftes gewonnen hat, den ein deutscher Aberglauben als Milch betrachtet, mildere man die schädliche Wirkung, die ihm dessen hohe Konzentration verleiht, durch einen Eimer voll kalten Wassers und läute zum Frühstück. Man mische das Getränk in einer kalten Tasse, nehme es mit Mäßigung zu sich und lege einen feuchten Lappen um den Kopf, um sich vor Übererregtheit zu schützen.

WAS SOLL DAS NUR SEIN? TIEFKÜHLTRUHE

das wann warum eingefroren hat, wahrscheinlich ist das noch Mammutfleisch.

Ich habe in der Familie mittlerweile das Spiel »Tiefkühl-Tupperdosen-Roulette« eingeführt. Irgendetwas mit undefinierbarem Inhalt wird aufgetaut und muss gegessen werden. Sie suchen mittlerweile eine Adoptionsfamilie für mich.

Fazit: Ich muss unbedingt das ganze Zeug beschriften, sonst finde ich gar kein Gemüse mehr. Oder Soßen. Oder Ex-Partner.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Janine Wagner

SINNLOS: ESSEN KOCHEN FÜR KINDER

So, jetzt wieder Neues aus der Kategorie: Worin ich als Mutter versage. Thema: Essen.

Wie schön ich mir das früher immer ausgemalt habe: Wir alle kochen gemeinsam. Das Kind schnibbelt Auberginen und Pastinaken, und am Ende essen wir alle stundenlang, fröhlich lachend ein marokkanisches Minzgericht. HAHAHA!

Die Realität sieht doch so aus: Man steht eine Stunde lang in der Küche, und das Kind sagt: »Das ist das bähste Essen, das du je gemacht hast!«

Jaja, Kinder! Sie geben einem so viel zurück! Den Teller mit gekochtem Essen zum Beispiel!

Zusammenfassend kann man über meine Tochter sagen: Sie isst eigentlich nur Nudeln. Und



SINNLOS: ESSEN KOCHEN FÜR KINDER

trockene Nudeln. Nudeln mit Tomatensauce? Eventuell mit richtigen Tomaten drin? Nein.

Wer behauptet, mit Kindern gehe die Zeit so schnell vorbei, hat noch nie darauf warten müssen, dass meine Tochter ein zwei Millimeter großes Tomatenstückchen isst.

Na ja, als Erwachsener isst man eben mehr Gemüse als Kinder. Weil man nämlich ständig aufessen muss, was die Kinder hätten essen sollen!

