

Das Tao der Kartoffel

Warum Weisheit durch den Magen geht

Buchrezension



Dies ist kein Buch, um Ihnen das Kochen beizubringen (das können Sie sicherlich schon.) Aus diesem Buch erfahren sie die speziellen, geheimnisvollen, göttlichen Zutaten, die vom Brunnen des Lebens stammen. Jo Kwan, der Gott der Küche, gibt Tipps, die Sie zum Lachen (beim Lesen), zum Kochen (später dann) und zum Wohlfühlen (nach dem Essen) bringen werden.

Textauszüge:

Meine Arbeitsfläche hatte die Größe eines Schachbrettes, und das war auch der Grund, weshalb ich das Kochbuch in der linken Hand hielt, während ich mit der rechten Hand – anleitungsgemäß – eine Prise Curry an die Zucchini-suppe geben wollte. Während ich mir das Rezept noch einmal genau anguckte und mich fragte, ob ich auch alle Anweisungen gewissenhaft ausgeführt hatte, löste sich der Deckel der Currydose und ihre gesamter Inhalt glitt geräuschlos in meine Suppe. Noch bevor ich eingreifen konnte, war der große gelbe Haufen bereits unter der Oberfläche der leicht kochenden Suppe verschwunden. Es war nicht zu fassen! Ich warf mein Kochbuch auf die kleine Arbeitsplatte, wo es in einer Wasserpfütze landete, und versuchte mit einem Löffel zu retten, was zu retten war. Aber vor lauter Panik vergaß ich das Wesentliche: die Kochplatte auszuschalten. Anstatt vorsichtig zu schöpfen, begann ich verzweifelt in der Suppe zu rühren in der Hoffnung, dass die Curryklumpen an die Oberfläche kommen würden, bevor sie sich vollends aufgelöst hätten. Was ich damit erreichte, war jedoch lediglich eine Beschleunigung der Katastrophe. Die Suppe verwandelte sich von einer klaren Gemüsesuppe in eine tiefgelbe, beinahe orangefarbene Crèmesuppe mit einem scharfen Currygeruch. Gut für die Toilettenschüssel dachte ich, während ich den Suppenlöffel ärgerlich in die Spüle warf. Was für ein Elend, der erste Gang völlig missglückt.

Ich wollte gerade die Entsorgung in Angriff nehmen, als ich plötzlich ein Lachen hörte. Ein leises Gekicher. Ich wusste nicht, woher es kam, es konnte genauso gut von weiter weg wie aus der Nähe kommen, aber es klang auf alle Fälle so, als hätte da jemand großen Spaß.

„Das Rezept war vorher fürchterlich langweilig“, erklang die Stimme. „Ich begreife nicht, wie du damit ein Herz erobern wolltest. Langweilige, fantasielose Zucchini-suppe mit dem Geschmack eines ausgekochten Börsenblattes, gewürzt mit dem Moos aus dem Sarkophag einer alten ägyptischen Leiche. Bah. Kochen nennst du das? Ich nenn das ein... ein...“, stammelte die Stimme.

Ich beschloss zu warten, bevor ich diese Brühe wegschüttete.

„So, das ist besser“, sagte dieselbe Stimme wie vorher. „Darf ich mich kurz vorstellen: Jo Kwan mein Name. Ich bin der Gott der Küche. Der Bewacher des Guten Essens und des Glücks an der Häuslichen Essenstafel. Göttlicher Gourmet in jeder Erscheinung meiner Existenz. Chefkoch des Himmels. Die Perle des Geschmacks. Der Ozean des Appetits. Die Säule der Guten Verdauung.“



„Versuch dich an das zu erinnern, was du früher mal gelesen hast. Wie mildert man einen zu scharfen Geschmack? – Du hast übrigens Glück: Dieser Curry ist gar nicht sehr scharf. Es hätte ärger kommen können.“ „Mit Wasser, viel, viel Wasser“, sagte ich. „Das ist dumm, sehr, sehr dumm.“ „Sahne und Zucker.“ „Aha. Worauf wartest du noch? Probier es aus. Kochen ist nichts anderes als Tanzen. Du musst ständig auf den Zehen laufen und dich schnell bewegen. Nicht nach vorn gucken, nicht nach hinten. Kochen ist Gymnastik in der Küche.“

Da ich nichts zu verlieren hatte, beschloss ich seinem Rat zu folgen. Es stimmte, dass ich die Suppe nicht einmal probiert hatte. Vielleicht was sie tatsächlich noch zu retten. Ich nahm einen ungeöffneten Becher Sahne aus dem Kühlschrank und goss ein Schlückchen davon in die Suppe. „Ein Schlückchen!“, brüllte der Gott in mein Ohr. „Oh, Himmel hilf, ein mickeriges Schlückchen Sahne! Was glaubst du eigentlich, junger Mann? Kann man ein brennendes Haus löschen, indem man mal kurz draufpustet? Nein! Was tu ich hier bloß? Was für ein Elend! Ein Schlückchen!“ Mir war, als ob ein elektrischer Schlag durch meinen Arm fuhr und mich zwang, den Becher auf den Kopf zu stellen, bis das letzte Tröpfchen Sahne in der Suppe verschwunden war. Die tiefgelbe giftige Farbe verwandelte sich in ein sanftes Cremegelb. Der scharfe Geruch nahm einen fettigen, vollen und süßen Unterton an.

Parabel

Das Brot des Himmels

Dennis, der Sohn eines Bäckers, hatte einmal eine Geschichte über das Brot des Himmels gehört. Seitdem hatte er keinen anderen Wunsch, als dieses Brot einmal zu probieren. Er wollte hinter das Geheimnis des Rezeptes kommen, so dass er es selbst backen, verkaufen und damit sein Glück machen könnte.

Der Bäcker bekam Wind von den Träumen seines Sohnes und sagte zu ihm: „Der beste Ratschlag, den ich dir geben kann, ist: Bleib zu Hause und lass dir von mir beibringen, wie man das normale Brot backt, das Brot, das Menschen für wenig Geld kaufen können und das sie am Leben hält. Aber du bist frei, deinen eigenen Weg zu gehen. Ich will dich nur warnen: Um das zu finden, was du suchst, wirst du durch die ganze Welt reisen müssen. Du wirst Lehrer kennen lernen, die dich betrügen und die dich als Sklaven behandeln. Du wirst hungern müssen und unter Geldmangel leiden. Wisse, auf was du dich da einlässt.“

Trotz der Worte seines Vaters verließ Dennis das elterliche Haus. Seine Suche verlief noch schwieriger und entmutigender als sein Vater es ihm prophezeit hatte. Überall suchte er nach dem begehrten Rezept, und er verschliss seine Lehrer oftmals schneller als seine Schuhsohlen. Er arbeitete in Klöstern und Tempeln, in

kleinen und großen Bäckereien in Rom, Paris und New York, aber nirgends stieß Dennis auf das Brot des Himmels.

Einundzwanzig Jahre verstrichen, bis er endlich alle Hoffnung aufgab und sich auf den Heimweg machte. Er fühlte sich wie ein Fremdling, als er eines frühen Morgens die Bäckerei betrat, in der er als Kind zwischen den Mehlsäcken gespielt hatte oder in der er so oft voller Spannung auf die ersten Croissants, die aus dem Ofen kamen, gewartet hatte, um sie dann im Schweinsgalopp – seine beiden Hände als Schüssel gebrauchend – seiner Großmutter zu bringen. Es war noch niemand in der Bäckerei, es war zu früh. Er lief zur Hinterseite des Geschäfts, wo die Öfen standen, in der Hoffnung, dort auf seinen Vater zu treffen. Und auf einmal musste Dennis weinen. Zuerst gab er den sentimental Erinnerungen, die ihn überwältigten, die Schuld, aber als die Tränen nicht aufhören wollten, merkte er, dass es dafür noch einen anderen Grund gab: den eruch. Es hing ein wahnsinnig süßer Duft in der Bäckerei, den er nicht einzuordnen wusste. Etwas Süßeres und Herrlicheres hatte er nie zuvor gerochen. Er öffnete den Ofen und sah ein paar wundervolle Brote, die er intuitiv als das Brot des Himmels erkannte, nach dem er so lange gesucht hatte. In diesem Augenblick kam sein Vater herein. Weinend fragte Dennis seinen Vater: „Warum hast du mir nicht gesagt, dass du das Rezept kennst? Warum nicht?“ „Weil du mir nicht geglaubt hättest“, antwortete sein Vater liebevoll. „Außerdem braucht der Teig dieses Brotes einundzwanzig Jahre, um aufzugehen, bevor man ihn verwenden kann. An diesem Tag, an dem du mich verlassen hast, habe ich angefangen, daran zu arbeiten.“

Rezept:

Auch wenn dies kein herkömmliches Kochbuch ist, sondern eher eine Sammlung persönlicher Erfahrungen, Einsichten, Erzählungen und Weisheiten, muss ich Ihnen doch ab und zu ein Rezept ans Herz legen. Manchmal können Wörter einen Geschmack hervorrufen, und manchmal ist ein Rezept für mich die reinste Poesie.

Meine denkwürdige Zucchinisuppe

Zucchini-Curry-Suppe
für 4 Personen



- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl oder mildes Olivenöl
- 1 mittelgroße feingehackte Zwiebel
- 5 kleine Zucchini, geraspelt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 Esslöffel Curry (oder mehr oder weniger, je nach Geschmack und Schärfe des Currys)
- 700 ml Gemüsebrühe (siehe Anhang)
- eine Handvoll Rosinen
- 2 Esslöffel Ahornsirup (oder mehr oder weniger, je nach Geschmack)
- 300 ml Sahne

Meersalz und frisch gemahlender schwarzer Pfeffer

Das Öl in einem Topf erhitzen, die feingehackten Zwiebelstücke darin dünsten, bis sie weich und glasig sind. Die geraspelten Zucchini und die feingehackten Knoblauchzehen hinzufügen. Bei großer Hitze ein paar Minuten schmoren lassen. Den Curry hinzufügen (wenn erwünscht, eine selbst zusammengestellte Mischung) und alles verrühren, ohne die Hitze zu verringern. Nach einer Minute die

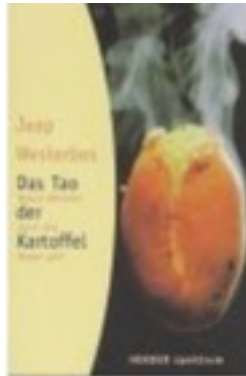
Gemüsebrühe hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Die Rosinen waschen und in die Suppe geben. (Nicht zu viel, da die Rosinen auf dreifache Größe anschwellen und leicht die Harmonie der Suppe zerstören können). Zehn Minuten kochen lassen, dann den Topf vom Feuer nehmen. Die Rosinen müssen mindestens eine Stunde in der Suppe aufweichen.

Kurz vor dem Servieren langsam aufwärmen und den Ahornsirup und die Sahne zugießen (weiterrühren, ohne kochen zu lassen). Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Sahne leicht schlagen, bevor sie an die Suppe gegeben wird. Dies sorgt vorübergehend für eine wunderbare Lockerheit.

Buchinfos:

Das Tao der Kartoffel



Warum Weisheit durch den Magen geht

von Jaap Westerbos

Verlag HERDER spektrum

ISBN 3-451-05285-7

€

Bildnachweis: Stefan Bayer, pixelio.de