

# 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 Fett-Augen 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 Sentimentaltäsecke 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 ersticke. Nach vielen Minuten des Leidens konnte er



## Linda Wolfsgruber

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

## Rezept

Kouign Amann, bretonischer Butterkuchen

Der karamellierte Kuchen wurde 1865 im bretonischen Douarnenez erstmals von einem Pâtissier 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

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 Rüebelsaft 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.

## 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.