



IM WORTSINN: LESEFUTTER

Essen und Trinken – zwei unserer elementarsten Vergnügen. Wir zelebrieren den Kosmos der Gourmets mit Kochbüchern, die an sich schon kleine Kunstwerke sind, mit Philosophischem rund um Herd und Tisch und mit Romanen, die so richtig Appetit machen – auf Delikates



„Mit viel Wein zu kochen gibt noch lange kein gutes Gericht. Im Gegenteil, je mehr schlechter Wein ins Essen kommt, umso schlechter wird das Essen. Also sparen wir uns Exzesse.“

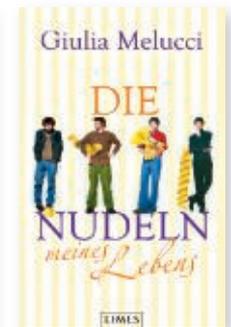
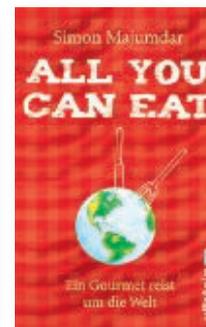
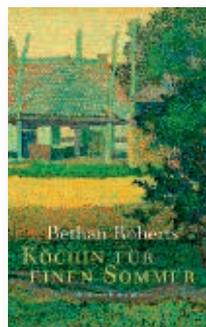
WIGLAF DROSTE IN „WEIN“

KLEINE KUNSTWERKE

• **DREIGESTIRN** Ein Trio, dem es nicht nur um die Wurst geht: Der Dichter und Sänger Wiglaf Droste präsentiert zusammen mit dem Sternekoch Vincent Klink („Wielandshöhe“ bei Stuttgart) und dem Illustrator Nikolaus Heidelbach eine Buchreihe mit Texten rund ums Essen und Trinken, Rezepten und umwerfenden Zeichnungen (links). Neben „Wurst“ (oben) gibt's auch die Bände „Wein“, „Wild“, „Weihnachten“ und „Gemüse“ (DuMont, je 24,90 Euro).

• **ÄSTHETIK AM HERD** Die fantastischen Fotografien von Luzia Ellert geben dem Kochbuch von Sven Elverfeld (Collection Rolf Heyne, 75 Euro) noch einen Extrick und reflektieren die brillante Klarheit seiner Küche. Deren Entwicklung im ultraschicken Restaurant „aqua“ im Hotel The Ritz-Carlton in der Autostadt Wolfsburg dokumentiert der Dreisternekoch in einem wunderschönen, 528 Seiten langen und fast dreieinhalb Kilo schweren Band.

• **SPEISESZENARIEN** Über die Literatur erschließt sich in der von Beatrix Müller-Kampel und Wolfgang Schmutz herausgegebenen Anthologie „Williges Fleisch, schwaches Federvieh“ (Mandelbaum, 24,90 Euro) die Küche der verschiedenen Regionen Österreichs. Den Rezepten sind Texte von Nestroy, Schnitzler, Kafka & Co. zugeordnet, edel illustriert wurde das Buch von Linda Wolfsgruber und Verlagschef Michael Baiculescu, der alte Zeichnungen und Stiche zu witzig-verspielten Schwarz-Weiß-Collagen arrangierte.



LITERARISCHE LECKERBISSEN

• **ORKUS & OLYMP** Vom Edelkoch zum Kantinenchef eines katholischen Krankenhauses: In „Der Dosenkavalier“ von Hartmut Block (Piper, 8,95 Euro) hagelt's Küchenintrigen. Köstlich!

• **TEUFLISCHES LIEBESMENÜ** Ein literarischer Leckerbissen: „Feine Kost“ von der Südkoreanerin Jo Kyung Ran (Luchterhand, 9 Euro) erzählt die Geschichte einer verlorenen Liebe, die am Herd ganz neu und anders aufgekocht wird.

• **IDYLLISCH** Sommer 1936 im englischen Sussex. Sonnenbäder, ein jugendlicher Liebhaber, der im Gartenhaus den Roman schlechthin ausbrütet: Protagonistin Kitty ist in Bethan Roberts' „Köchin für einen Sommer“ (Kunstmann, 19,90 Euro) schockiert, was ihre Stellung bei einer exzentrischen Amerikanerin so mit sich bringt. Zumal sie gar nicht kochen kann.

• **FAMILIENTAFEL** Wo immer sich die über Deutschland, Spanien, Italien und Griechenland

verteilte Großfamilie der Romanheldin von Eleni Torossis „Warum Tante Iphigenia mir einen Koch schenkte“ (Langen Müller, 14,99 Euro) trifft, gibt's Kocharien und Kuppelversuche.

• **SCHLEMMERATLAS** Ein Jahr lang sucht der indischstämmige englische Gastro-Kritiker Simon Majumdar in seinem literarischen Erlebnisbericht „All You Can Eat“ (Ullstein, 8,95 Euro) weltweit kulinarische Abenteuer.

• **CUCINA & AMORE** In ihrem autobiografischen Roman „Die Nudeln meines Lebens“ (Limes, 16,95 Euro) erzählt Giulia Melucci, New Yorkerin mit italienischen Wurzeln, witzig und scharfzüngig von gutem Essen und miesen Männern. Bei ihr wird jedes Date erst mal bekocht. Uns liefert sie dazu Rezepte für alle Lebenslagen.

• **NEUANFANG** In Claudia Winters „Ausgerechnet Soufflé!“ (Aavaa, 9,95 Euro) muss die Protagonistin sich nach dem Rauschmiss aus einer

Anwaltskanzlei neu sortieren und besinnt sich auf das, wovon sie am meisten versteht: tolle Weine und mit viel Liebe zubereitete Gerichte. Eröffnet kurzerhand in Köln einen Kochbuchladen mit Bistro und Kochstudio, in dem sich amouröse Verwicklungen anbahnen.

• **BITTERSÜSS** In „Schokoherz“ (Marion von Schröder, 14,95 Euro), dem Debütroman der renommierten britischen Journalistin Alice Castle, dreht sich alles um – richtig: Schokolade. Und Brüssel, die Hauptstadt der süßen Sünde.

• **KOCHDUELLE** Harte Konkurrenz im Ring der amerikanischen TV-Köchinnen: In „Wenn Frauen kochen“ (Heyne, 8,95 Euro) lässt Kate Jacobs die Pfannkuchenfetzen fliegen.

• **NUR 14 FUSILLI** Mit der Auswanderung nach Australien stellt sich Joanne Fedler in „Heißhunger“ (Knauer, 14,99 Euro) der nächsten Herausforderung: einer Diät nämlich.



EMOTION IM ESSEN

Aimee Benders Protagonistin kann Affären schmecken und die Wut der Kekse. Genial!

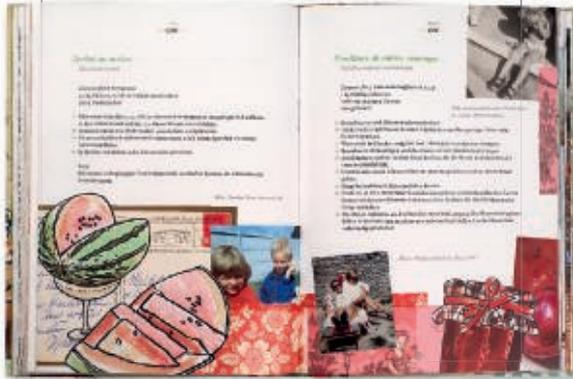
Sag mal, wieso isst du eigentlich die ganze Zeit Junkfood“, fragt jemand Rose, die junge Ich-Erzählerin des Romans mit dem wunderbaren Titel „Die besondere Traurigkeit von Zitronenkuchen“ (Berlin Verlag, 19,90 Euro) der Amerikanerin Aimee Bender, 42 (oben). „Weil ich die Gefühle von Leuten aus dem Essen rausschmecke. Und das ist absolut beschissen, sag ich dir.“ Dass Kekse „wütend“ sein können oder Mozzarella „müde“, ist für Rose ganz normal. Sie hat die besondere Gabe, man könnte auch sagen, sie ist damit geschlagen, aus jedem Gericht nicht nur die Herkunft herauszuschmecken, sondern auch die Gefühle, die bei der Zubereitung eines

Gerichtes mit hineinfließen. Dass z. B. ihre Mutter eine heimliche Affäre hat, weiß nur die Tochter, sie spürt es im Zitronenkuchen. Ein Riss im oberflächlich heil wirkenden Leben einer ganz durchschnittlichen Familie in Los Angeles, der so schnell nicht zu kitten ist, das ist Rose völlig klar: „Jedenfalls hatte ich nie die Tränen einer Trennung aus ihrem Essen herausgeschmeckt.“ Weil diese Überfrachtung mit den psychischen Befindlichkeiten anderer Leute diese „Gefühlsseserin“ emotional total überfordert, zieht sie industriell gefertigtes Essen vor. Am liebsten isst sie „eine vollkommen geschmacksneutrale Enchilada“, die von Roboterarmen an einem vollautomatischen Fließband gefertigt wird.

Originell, das Drama des speziell begabten Kindes und dessen kompliziertes Innenleben mal von dieser Warte zu betrachten. Diesem Handlungsstrang wird der des älteren Bruders Joseph gegenübergestellt, der sich gezwungen fühlt, immer wieder und schließlich auch auf Nimmerwiedersehen von der Bildfläche zu verschwinden. Genauso wie die heftige, unerfüllte erste Liebe, die die Protagonistin für George, den besten Freund des Bruders, empfindet. In bilderreicher, poetischer Sprache seziiert die Autorin die Feinschwingungen in den Gefühlswelten ihrer Figuren. Dem Konstrukt liegt eine Theorie der Psychoanalytikerin Melanie Klein zugrunde: die oft bei Borderline-Patienten auftre- ➔

Landlust

In ihrem neuen Kochbuch nimmt uns die in Deutschland lebende Französin Murielle R. Rousseau-Grieshaber mit in die Küche ihrer französischen Familie. Kochen ist für sie ein Ereignis, bei dem nicht nur alle Sinne, sondern auch die Atmosphäre eine wichtige Rolle spielen: In „Partie de campagne“ (Gerstenberg, 19,95 Euro) blättert sie in 66 typisch ländlichen Rezepten das französische Savoir-vivre auf dem Land auf, wunderschön illustriert mit Fotos und Zeichnungen. Alles im Reigen der Jahreszeiten und gewürzt mit Anekdoten aus dem Familienleben und über die Menschen, die hinter den Produkten stehen, die Ziegenkäsefrau, den Kürbisbauer ...



KULTURGESCHICHTE(N) KULINARISCH

• **ESSEN HEISST LEBEN** Udo Lindenberg schrieb das Vorwort zu Dörte Schippers ergreifendem Buch „Den Tagen mehr Leben geben“ (Lübbe, 19,99 Euro) über Ruprecht Schmidt, Koch des Hamburger Sterbehospizes „Leuchtfieber“.

• **ENTHÜLLUNGEN** Gastro-Kritiker Jörg Zipprick enttarnt in „In Teufels Küche“ (Eichborn, 19,95 Euro) so manch faulen Küchenzauber.

• **TISCHFEUILLETON** John Updike nannte sie die „Poetin des Appetits“ und als solche erweist sich die Amerikanerin MFK Fisher (1908–1992) in ihren wunderbaren autobiografischen Essays, die in „Die Kunst des Essens – Anleitung zum Genuss“ (edition ebersbach, 19,80 Euro) versammelt sind.

• **RICHTIG ODER FALSCH?** Mit „Noch mehr Küchenirrtümer“ (Eichborn, 14,95 Euro) lie-

fert Ludger Fischer ein informatives und amüsantes Kompendium und nimmt überkommene Ratschläge unter die Lupe.

• **KÜCHENFEEN** Pionierinnen der Kochliteratur, Gründerinnen von Kochschulen, aber auch Küchenheldinnen wie die italienische Mamma mit ihrer Pasta, die französische Madame mit ihrem Sonntagshuhn, die englische Mistress of the Household oder das Familienfaktotum: Katja Mutschelknaus präsentiert in „Frauen mit Geschmack“ (Elisabeth Sandmann, 24,95 Euro) die Hüterinnen des Herdes.

• **GEWAGTE THESE** In „Feuer fangen“ (DVA, 22,95 Euro) präsentiert der Anthropologe Richard Wrangham eine neue Evolutionstheorie. Demnach entwickelten wir uns vom Affen zum Menschen, als wir kochen lernten. Spannend!

tende „projektive Identifikation“, eine Art Abwehrmechanismus gegen Konflikte, wobei Teile des Selbst abgespalten und auf andere übertragen werden. Solche Phänomene findet Aimee Bender hochspannend und diskutiert sie oft im eigenen Familienkreis. Ihr Vater ist Psychoanalytiker, die ältere Schwester Suzanne Psychiaterin in Boston, die andere, Karen, ist ebenfalls Schriftstellerin und lebt in North Carolina. Und Aimee Benders Verlobter, mit dem die in Santa Monica aufgewachsene Autorin heute in West Hollywood lebt und der eigentlich Manager im Gesundheitswesen ist, studiert jetzt auch Psychologie. Schon als Kind, sagt Aimee Bender, habe sie Schwierigkeiten gehabt, ihre innere Fantasielandschaft gegen die Realität abzugrenzen – ihr literarisches Sujet. Mythen und Sagen spielten in ihrer Welt schon immer eine tragende Rolle. Nach dem College machte sie noch an der University of California ihren Master in Kreativem Schreiben und lehrt heute dieses Fach an ihrer Alma Mater. So sehr sie einerseits in ihre Vorstellungswelten abdriftet, so rigoros ist ihre Arbeitsmethode: Jeden Tag des Jahres, aber niemals mehr als zwei Stunden, schreibt sie am Stück; egal welche kreativen Höhenflüge sie gerade erlebt, wenn die Zeit, die sie sich zubilligt, vorbei ist, macht sie Schluss. „Etwas arbeitet

unbewusst weiter, aber man hat nicht den ganzen Tag über ein schlechtes Gewissen.“ Ihren Stil bezeichnete die „Los Angeles Times“ einmal als „Hemingway auf LSD“. Sie selbst nennt als große literarische Vorbilder die magischen Realisten Südamerikas: Borges, Marquez, Cortázar ...

Eine große Inspirationsquelle beim Schreiben von „Die besondere Traurigkeit von Zitronenkuchen“ (Cover unten) waren für sie natürlich auch Kochbücher, allen voran die Memoiren der Amerikanerin MFK Fisher (siehe auch Kasten oben), die auf vielen Reisen durch Frankreich Mitte des 20. Jahrhunderts ihren Gaumen schulte und hinreißende Erlebnisberichte liefert. „Man sagt doch so allgemein dahin, Liebe geht durch den Magen, aber für mich ist das ganz physisch und persönlich fühlbar“, erklärt Aimee Bender. „Wenn meine Mutter oder auch meine Schwestern und ich die Matzen-Suppe nach dem Familienrezept meiner verstorbenen Großmutter kochen, dann ist sie plötzlich wieder mitten unter uns, mit all ihrer Liebe und Fürsorge.“ Familie hat für Aimee Bender absolute Priorität. Im Gegensatz zu der ihrer Protagonistin hat sie „nur höchst harmonische“ Kindheitserinnerungen, ist begeisterte Tante für die jeweils zwei Kinder ihrer Schwestern und plant selbst gerade Hochzeit und Nachwuchs.



FRIEDRIKE ALBAT