

Evelyn Sanders

Eigentlich wollt' ich Blumen kaufen



Knaur

Evelyn Sanders
EIGENTLICH WOLLT' ICH
BLUMEN KAUFEN

Geschichten

KNAUR

**Besuchen Sie uns im Internet:
www.droemer-knaur.de**

Wenn Ihnen dieses Buch gefallen hat und Sie auf der Suche sind nach
ähnlichen Büchern, schreiben Sie unter Angabe des Titels
»Eigentlich wollt' ich Blumen kaufen« an: frauen@droemer-knaur.de



© 2002, 2005 Knaur Verlag
Ein Unternehmen der Droemerschen Verlagsanstalt
Th. Knaur Nachf. GmbH & Co. KG, München
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise –
nur mit Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.
Umschlaggestaltung: ZERO Werbeagentur, München
Umschlagabbildung: Nicolaus Reitze de la Maza
Satz: Wilhelm Vornehm, München
Druck und Bindung: C. H. Beck, Nördlingen
Printed in Germany
ISBN 978-3-426-65333-3

INHALT

Die feine Küche	7
Schönheitskonkurrenz	19
»... fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker!«	29
Woran müssen wir denn heute wieder denken?	39
Elefantenhochzeit	51
Der Butter	63
»Eigentlich wollt' ich Blumen kaufen!«	71
Das Barometer des Kolumbus	83
Der Mann im Rollstuhl	95
Das Köfferchen	109
Henri fliegt nach Ibiza	117
»Es is aba gaanz wichtig!«	129
Zurück zur Natur	137
Die schwarze Flasche	149
Klassentreffen	161
Alle Jahre wieder	175
»Du machst das schon!«	187

DIE FEINE KÜCHE

Gibt's hier irgendwo eine Zitruspresse?«
Seit mindestens fünf Minuten trabte ich durch diese Lehrküche, hatte bereits sämtliche Schubladen durchstöbert und machte mich nun an die Unterschränke. »Muss ich jetzt tatsächlich fünf Zitronen mit der Hand auspressen?«

»Vorhin habe ich eine gesehen«, sagte Irmchen, die große Schlanke mit dem ironischen Blick, »aber ich weiß nicht mehr, wo!«

Das half mir nun auch nicht weiter. Als ich mich gerade entschlossen hatte, nun doch auf Handbetrieb umzusteigen, drückte mir jemand das Gesuchte in die Hand. Es bestand aus Pressglas und hatte seine beste Zeit zweifellos schon hinter sich.

Überhaupt schien das ganze Interieur dieser Küche im dritten Stock eines Hauses irgendwo in der Heidelberger Innenstadt aus mehreren Epochen zusammengestückt, wobei das Mobiliar noch das Modernste war und wohl aus den frühen Siebzigern des vorigen Jahrhunderts stammte. Die Elektroherde waren auch nicht jünger, eher im Gegenteil, und was ich mir so an ›Handwerkszeug‹ zusammengesucht hatte, konnte teilweise schon als antik bezeichnet werden. Jetzt wunderte ich mich auch nicht mehr, dass Stefanie vor unserer Abfahrt eine ihrer eisernen Bratpfannen eingepackt und zwei unterschiedlich große Messer mitgenommen hatte. »Die sind wenigstens scharf!«

Weshalb ich mich für diesen Kochabend angemeldet hatte, ist mir immer noch rätselhaft, es muss wohl an Stefanies blumigen Schilderungen gelegen haben.

»Man kann ja nie genug lernen, und Spaß macht's auch«, hatte sie schließlich in den Telefonhörer gekichert, »komm doch am Mittwoch mal mit! Da wird's bestimmt interessant, das Motto lautet nämlich *Huhn mal anders*.«

»Wie anders? Etwa mit Federn?«

»Woher soll ich das wissen? Geflügel hatten wir noch nicht!«

Also hatte ich mein Übernachtungsköfferchen gepackt und war zu meiner Tochter gefahren, um nun in dieser Lehrküche zu stehen und den Worten des Meisters zu lauschen, der in einem Nobelhotel zweiter Küchenchef war und uns zehn Frauen heute Abend an seinem kulinarischen Wissen teilhaben ließ. Er hieß Marcel, Ende zwanzig, gut aussehend und erstaunlicherweise schlank. Seine Schülerinnen waren es auch, jedenfalls die jüngeren; die anderen befanden sich eher so im Zwischenbereich mit Tendenz nach oben, sowohl altersmäßig als auch vom Gewicht her. Und sie hießen nicht Cordy, Tina, Annette oder Ecki, sondern Marianne, Irmchen, Edelgard und Waltraud. Die ersten vier kannte ich schon lange, die anderen waren mir unbekannt. Ich musste aber ganz schnell lernen, dass man sich bei solchen Veranstaltungen duzt, weil das bequemer ist. Übrigens war Irmchen auch zum ersten Mal dabei und kämpfte mit den gleichen Schwierigkeiten.

Nachdem der finanzielle Teil dieses Abends abgehakt war – Honorar für Marcel und Eigenanteil für die Zutaten –, sollten wir drei Gruppen bilden, denn jede würde etwas anderes kochen müssen. Stefanie, Cordy (eigentlich

heißt sie Cordula), Tina und ich entschieden uns für *Hähnchen im Salzmantel mit karamellisiertem Fenchel und Pfannenrisotto*. Das klang so schön nach gehobener Küche, obwohl ich gar kein Risotto mag. Ecki ging lieber zur *Maispoularde mit hausgemachten Nudeln*, sie hasste Fenchel, weil sie als Kind immer so viel Fencheltee trinken musste, und die dritte Gruppe würde *Stubenküken mit Safrankartoffeln* zubereiten, ein Gericht, das Cordy von vornherein abgelehnt hatte. »Ich schmeiße doch keine Babys in den Kochtopf!«

Nun standen wir für das Salzmantelhuhn Zuständigen etwas hilflos in unserem Kochviereck, bestehend aus Herd, drei Arbeitsplatten und Spülbecken, und begannen mit den Vorbereitungen. Cordy zupfte Thymianblätter von den Stengeln – und es waren sehr viele trockene Blättchen von sehr vielen trockenen Stengeln –, Steffi schälte Knoblauchzehen, Tina heulte in die Zwiebeln, und ich sollte Zitronen auspressen, schälen und die Schale in ganz kleine Stückchen schneiden. Als der Saft von den ersten zwei Früchten auf meine Schuhe tropfte, fiel mir endlich auf, dass die Zitruspresse keinen Boden mehr hatte. Natürlich hätte ich das gleich sehen müssen, aber zu Hause habe ich für derartige Tätigkeiten ein Gerät mit Stecker dran ...

Die Schale von einer bereits ausgepressten Zitrone zu entfernen ist sehr mühsam, besonders dann, wenn man ein Messer hat, das mindestens fünf Jahre alt und offenbar noch nie geschärft worden ist. Jetzt wusste ich wenigstens, weshalb Stefanie ihr eigenes Messer dabei hatte. Ich wollte es mir leihen, aber sie zerhackte immer noch Knoblauchzehen. Und danach hatte Cordy schon Bedarf angemeldet, weil der Thymian ebenfalls zerkleinert werden musste. Na

gut, dann würde ich mich eben weiterhin mit diesem stumpfen Ding behelfen müssen. (Wann genau ich mir die beiden Fingernägel abgesäbelt habe, ließ sich später nicht mehr feststellen, sie sind wohl irgendwie zwischen den Zitronenschalenschnipseln verlorengegangen.)

Marcel schritt kontrollierend von Tisch zu Tisch, legte mit Hand an oder erteilte fachmännischen Rat, doch bevor er die rohen Poularden auseinandernahm, rief er uns zusammen. Ein paar kräftige Schnitte, zwei Drehungen mit der Hand ... und schon lag das Vieh komplett tranchiert vor ihm.

»Das würde ich niemals so hinkriegen!«, murmelte ich leise, aber er hatte es trotzdem gehört. »Am besten ist es, wenn Sie sich das Huhn gleich vom Metzger zerteilen lassen, man braucht ja doch ziemlich viel Übung dazu.«

Ich nickte und stellte mir gleichzeitig das Gesicht unseres Metzgers vor, wenn ich ihn bitten würde, ein Huhn zu sezieren! Der ist doch auf Schweine und Rinder trainiert, und die haben keine Flügel, dafür immer vier Beine!

Momentan war das jedoch alles nebensächlich, denn unser Salzmantelhuhn sollten wir gar nicht zerschnippeln, es musste im Gegenteil ganz bleiben und voll gestopft werden mit jenem Brei, an dessen Zutaten wir uns immer noch abarbeiteten ...

Bekanntlich steht einem gewerblichen Koch eine bestimmte Menge Flüssigkeit pro Tag zu, denn kochen macht durstig, und ganz besonders dann, wenn man acht Stunden oder länger vor dem Herd steht. Ob dieser Flüssigkeitsbedarf auch heute noch mit einer genau festgelegten Menge Bier gedeckt werden darf, weiß ich nicht,

immerhin stammt diese Behauptung von Sohn Sascha und liegt auch schon ein paar Jahrzehnte zurück. Jedenfalls hatte Marcel auch unseren zu erwartenden Durst berücksichtigt und entsprechend vorgesorgt. Allerdings gab es kein Bier, sondern durchaus trinkbaren Weißwein, dessen Ankauf insofern zwingend gewesen war, als in unseren Fenchelsud laut Rezept ein »ordentlicher Schuss Wein« gehörte. Die Maispoularde brauchte auch welchen. Dass von der dritten Flasche aber gerade mal noch ein paar Esslöffel voll übrig geblieben waren, hat später lediglich unseren Maître de cuisine verstört.

Dafür wurde die Stimmung etwas gelockerter. Irmchen, mit den Stubenküken befasst, hatte sie nunmehr als Teigklöbse in den Ofen geschoben und ein bisschen Erholung verdient, während Ecki und Annette Kartoffeln schälten, der Länge nach teilten und dann versuchten, sie zur Form eines kleinen Ruderkahns zurechtzuschneiden. Man nennt das tournieren, aber bei Alfred Biolek sieht das Ergebnis bestimmt ganz anders aus.

»Haben Sie schon mal ... äh, also, hast du schon mal Fenchel gekocht?«, wollte ich von Irmchen wissen, in der ich eine gewiefte Köchin vermutete.

»Wieso gekocht?«, kam es etwas irritiert zurück. »Den brüht man doch bloß auf! Für Kleinkinder. Ich habe immer fertige Teebeutel benutzt.«

Na bravo! »Du stehst wohl nicht allzu oft in der Küche, oder irre ich mich da?«

»Du irrst dich nicht! Ich bin Geschäftsfrau mit einem Zehnstudentag und habe den Küchentrakt vollständig meinem Mann überlassen. Der ist Rentner, relativ lernfähig und hat Zeit.«

»Und weshalb stellst du dich trotzdem hierher?«

Sie lächelte verschmitzt. »Aus taktischen Gründen! Mein Sohn präsentiert uns am übernächsten Wochenende seine neue und endgültig letzte Freundin, also quasi meine potenzielle Schwiegertochter, die offenbar noch weniger Lust zum Kochen hat als ich. Nun soll ich aber so tun, als sei ich eine begnadete Köchin, und muss in Gegenwart von Audrey etwas ganz Tolles auf den Tisch zaubern. Ich glaube, die Küken kriege ich jetzt einigermaßen hin, und wenn die tournierten Kartoffeln wie Kaminholz aussehen, dann kann ich immer noch hoffen, das Mädchen kennt die Originalversion gar nicht. Hinterher gibt's Crème brûlée, das Zeug kann man in der ›Metro‹ fertig kaufen und muss es bloß noch aufkochen und kalt stellen, aber es macht viel her!«

Nur mühsam konnte ich mir das Lachen verbeißen. »Aus welchem Teil der Welt kommt denn deine zukünftige Schwiegertochter?«

»Aus Kingston.«

»Wie – aus Jamaika??«

»Nee, aus England. Irgendwo im Nordosten.« Irmchen seufzte. »Ich weiß gar nicht, weshalb ich mir so viel Mühe mache, die Engländer können doch sowieso nicht kochen. Sind Sie ... du schon mal auf der Insel gewesen?«

Sofort dachte ich an Saschas erste Frau, an die englische Hochzeit, an den denkwürdigen Sunday-Lunch und nickte. »Du hast recht, Kochen ist wirklich nicht ihre Stärke.« Dann fiel mir noch etwas ein. »Was wirst du denn am zweiten Tag servieren?«

»Da gehen wir essen!«

Ich wollte gerade bei den Damen mit der Maispoularde

ein bisschen kiebitzen, als ich gerufen wurde. »Willst du nicht endlich an deinen Arbeitsplatz zurückkehren?«, forderte Steffi mich auf. »Du verpasst sonst den Höhepunkt!«

Was um alles in der Welt sollte das wohl sein? Den Kräuterbrei ins Huhn stopfen?

Ich hatte im Laufe der Jahrzehnte nun wirklich genug Weihnachtsgänse gefüllt, und einmal sogar einen Truthahn, aber da Marcel gerade von neun neugierigen Frauen umringt wurde, musste es sich bei dem, was er zu demonstrieren gedachte, um etwas Bedeutsames handeln. – Na klar, der Salzmantel! Für irgendwas mussten die drei Kilo Steinsalz ja Verwendung finden.

»Den Hohlraum so gut wie möglich ausstopfen, damit kein Salz eindringen kann«, wies Marcel an, und Christina stopfte. Mit ›Hohlraum‹ war das Innere unseres schon etwas malträtiert aussehenden Huhns gemeint, doch auf äußere Schönheit kam es nicht an, das Tier sollte ja noch eingepackt werden.

Drei Kilo grobes Steinsalz, vermischt mit Eiern, Zitronensaft, Fenchelsamen, Pfeffer und Wasser ergibt eine Pampe, die der Farbe und Konsistenz nach durchaus als Mörtel für Natursteinmauern dienen könnte. Damit wurde das Vieh nun rundherum dick beschmiert, kriegte ein Alufolienmäntelchen darüber und verschwand für die nächsten anderthalb Stunden im Backofen. Auch der war bereits reif für das Museum vaterländischer Altertümer, musste jedoch nach Cordys Meinung jünger sein als der Topf, den sie zum Abkochen der beiden Fenchelknollen in einem der Schränke ausgegraben hatte: Innen ehemals weiß, außen hellblau, schien er fast identisch mit jenem Geschenk, das ich vor ewigen Zeiten meiner Großmutter

unter den Weihnachtsbaum gelegt hatte; seinerzeit war ich noch Taschengeldempfängerin gewesen und meistens knapp bei Kasse.

Die Zubereitung von Risotto dürfte allgemein bekannt sein, man braucht Reis dazu, einen Kochtopf, Flüssigkeit und einen Kochlöffel mit langem Stiel, weil man permanent rühren und immer wieder nachgießen muss, sonst brennt das Zeug an. Diese verantwortungsvolle Tätigkeit wurde mir übertragen. Und weil jetzt in allen drei Backöfen das jeweilige Geflügel vor sich hin bräunte, wurden die nicht mehr mit subalternen Arbeiten beschäftigten Köchinnen zur Abteilung ›Maispoularde‹ befohlen, um bei der Nudelproduktion zu helfen. Die im Rezept empfohlene handbetriebene Nudelmaschine war leider nicht vorhanden, und mangels entsprechender Lineale, Reißschiene und ähnlicher Hilfsgeräte fühlte sich auch niemand befähigt, mit einer Art Brotmesser lange, gerade Streifen zu schneiden. Also wurde der Teig zu Rollen gedreht und dann in dünne Scheiben geschnitten, die dann einzeln wieder zu Bandnudeln entrollt werden sollten. Das klappte aber nicht, weil der Teig zu feucht war und sich erst gar nicht abrollen ließ; deshalb wurden die Scheibchen schließlich platt gedrückt und kamen als »Goldtaler« ins Kochwasser. Dass sie später eine gewisse Ähnlichkeit mit bleichsüchtigen Weihnachtsplätzchen hatten, hat wohl lediglich Marcells ästhetisches Empfinden gestört; meins jedoch nicht, denn geschmeckt haben sie großartig.

Doch bis es so weit war, kamen erst einmal die Spülbecken zum Einsatz. Zwar gab es eine Maschine, mit Sicherheit das jüngste Möbel in der Küche, dennoch aber schon

etwas betagt, weshalb man es nicht überfordern durfte. Jedenfalls bildeten sich in den einzelnen Arbeitsbereichen schnell die traditionellen Paarungen – eine spült, die andere trocknet ab, wobei Letzteres nicht so richtig klappte. Zwar gab es Geschirrtücher, aber das waren überwiegend solche, die man zu Hause noch mal zum Über-die-Schuhe-Wie-ern genommen hätte oder wenn der Sattel vom Fahrrad nass gereignet ist, und danach fliegt der Lappen endgültig in die Mülltonne.

Bei uns teilten sich Tina und Cordy den Spüldienst, Stefanie karamellisierte die Fenchelstreifen in der mitgebrachten Pfanne, und ich rührte Risotto, der langsam zu einer Art Kleister mutierte, aber das muss so sein. Deshalb weiß ich ja auch, warum ich keinen mag!

Im Nebenraum bestückte Edelgard die Tafel, an der wir nachher das verspeisen sollten, was wir zweieinhalb Stunden lang zusammengebrutzelt hatten.

Auf dem Tisch standen oder lagen später jeweils ein Teller, ein Wasserglas sowie Messer und Gabel. In der Mitte eine aufgerissene Packung Papierservietten von doppelter Skatkartengröße und ein paar Tupperware Dosen, deren Zweck ich erst später erfahren würde.

Noch mal ein paar hektische Minuten in der Küche – wie kriegt man ohne Hammer möglichst elegant die verdammte Salzkruste von dem Huhn herunter? Wie dekoriert man auf dem Risotto die karamellisierten Fenchelteile, ohne dass sie auseinanderfallen?? Und wie fischt man ohne Schaumkelle diese niedlichen Nudelplätzchen aus dem Wasser???, dann endlich Einmarsch der – nein, nicht der Gladiatoren, obwohl wir uns alle so fühlten, sondern der stolzen Köchinnen. Jede trug das vor sich her,

womit sie sich am längsten beschäftigt hatte, und das hätten bei mir eigentlich die Zitronen sein müssen, aber das Risotto mit dem Fenchel obendrauf war sowieso viel dekorativer.

Wir nahmen Platz, Marcel blieb stehen, äußerte sich lobend über unsere Mitarbeit und behauptete tatsächlich, mit uns würde er sehr gerne noch weitere Gourmetkurse abhalten. In drei Wochen sei der nächste, und zwar mit Reh und Hirsch. »Und nun wünsche ich uns allen einen guten Appetit!«

Die Tupperdosen gehörten Waltraud und Edelgard, beide weit jenseits normaler Konfektionsgrößen und offensichtlich bemüht, daran auch nichts zu ändern. In die eine Dose kam nämlich eine ordentliche Portion Maispoularde (Originalton Edelgard: »Die haben wir ja auch gekocht!« – Ergänzung Waltraud: »Und bezahlt!«), die zweite Box wurde mit Nudeltalern gefüllt und durch ein bisschen Grünzeug ergänzt, und in die dritte und größte kamen gut bemessene Kostproben von den anderen Gerichten. Erst dann füllten sich die beiden ungeniert ihre Teller. Begründung für die Vorratshaltung: »Wir wollen das daheim nachkochen, da müssen wir doch vergleichen können, ob alles so schmeckt, wie es soll.«

Niemand antwortete, aber ich wäre gern eine Zeit lang Gedankenleserin gewesen!

Nun habe ich wirklich keine Ahnung, wie eine Maispoularde in Weißwein oder Stubenküken mit Safran-Kartoffeln schmecken *müssen*, doch das, was wir an jenem Abend gekocht und anschließend gegessen haben, kann eigentlich nicht *noch* besser munden. Darum bin ich mir

auch sicher, dass ich niemals dieses *Huhn im Salzmantel* nachkochen werde, und zwar nicht, weil es zu viel Arbeit macht, sondern weil aus dem Huhn garantiert Frikassee werden würde, sobald ich diese Salzkruste versuchen würde zu entfernen. Und überhaupt ist so ein frisches Backhendl vom Wagen auch nicht zu verachten!