



LEBERKÄS TRIFFT LABSKAUS



Romantikkomödie mit vielen Rezepten



ROBERT KÖNIGSHAUSEN

Teil 1

Wissenswertes über die Kartoffel

Die Kartoffel gehört zu den vielseitigsten und nährstoffreichsten Lebensmitteln überhaupt. Auch wenn der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland seit den 1950er-Jahren stetig abnimmt, ist sie aus der Küche nicht wegzudenken.

Pro-Kopf-Jahres-Verbrauch / Jahr in Deutschland (inkl. Kartoffelprodukte wie Pommes-Frites, Chips und Klößen):

1950: 186 kg

1960: 88 kg

1989: 71,5 kg

1999: 70,6 kg

2011: 57 kg

Als Ursprung der Kartoffel gilt Peru, wo über 3.000 Sorten bekannt sind. Von dort breitete sie sich in Südamerika aus, zunächst bis Bolivien und Argentinien. Peruanische Andensorten (auf das Klima der Anden spezialisiert) wurden hierzu wahrscheinlich mit Wildsorten gekreuzt, um sie den Anbaubedingungen außerhalb der Anden anzupassen.

Als sicher gilt, dass die Spanier sie von Südamerika nach Europa brachten. Der früheste Hinweis sind Ladungslisten, die auf den Kanarischen Inseln dokumentiert sind. 1567 gingen drei Fässer mit Kartoffeln, Orangen und grünen Zitronen von Gran Canaria nach Antwerpen, 1574 zwei Fässer mit Kartoffeln nach Rouen.

In Spanien sind Kartoffeln ab 1573 dokumentiert. Bücher des Hospital de la Sangre in Sevilla führen sie in einer Einkaufsliste. Historiker gehen davon aus, dass sie zwischen 1564 und 1570 mit Spanien das europäische Festland erreicht haben. Von Spanien breitete sie sich aus, zunächst in Großbritannien, Frankreich und Deutschland bzw. den diversen deutschen Kleinstaaten.

Zunächst war sie nur als Zierpflanze beliebt, von der Kraft ihrer Knolle ahnte man noch nichts.

Preußenkönig Friedrich II erkannte ihr Potenzial als nährstoffreiches und sättigendes Nahrungsmittel, und ordnete 1756 ihren Anbau an, damit sein Volk nie mehr Hunger

leide. Die Knolle wächst unterirdisch, ist dadurch vor vielen Unwettern gefeit – und sie gilt als sättigend und nährstoffreich.

Dennoch breitete sich in den 1840er-Jahren eine verhängnisvolle Kartoffelfäule aus, die vor allem Irland traf. „Der Große Hunger“, über mehrere Jahre hinweg, setzte den Iren stark zu, veranlasste die Hälfte der Bevölkerung zur Auswanderung nach Amerika. Bis heute ist diese Zeit den Iren im kollektiven Gedächtnis geblieben, bis heute hat sich Irland nicht von diesem Schwund erholt. Hatten um 1840 noch etwa 8 Millionen Einwohner auf der gesamten irischen Insel gelebt, war diese Zahl bis 1860, nach den großen, hungerbedingten Auswanderungswellen, hauptsächlich in die USA, auf die Hälfte gefallen. Bis heute ist die Einwohnerzahl von 4 auf 5 Millionen gestiegen (Republik Irland plus Nordirland zusammengezählt), und somit weit unter dem ursprünglichen Niveau.

Heute haben Nudeln und Reis der Kartoffel den Rang abgelaufen. Doch spätestens zur Spargelzeit hat sie Saison – und Pommes frites sind ganzjährig als Beilage unentbehrlich. Weltweit betrachtet ist sie eines der wichtigsten Nahrungsmittel.

Europäer hatten die Kartoffel bei Auswanderungen mitgenommen und vor Ort angebaut. Die Experimentierfreude bei Züchtung und Verwendung hält an, und immer ausgefallenerer Rezepte entstehen. Sie füllen ganze Bücher und Internetseiten. Diesen möchte und kann ich keine Konkurrenz machen – sondern beschränke mich auf Kartoffelbrei.

Wann zum ersten Mal ein Mensch auf die Idee kam, Kartoffeln zu stampfen und mit Milch zu verrühren, lässt sich nicht nachvollziehen. Doch ganz gleich wie sich die Methode des Kartoffelstampfens ausgebreitet hatte – erstaunlich ist die Vielfalt an Zubereitung und Verwendung. Sie werden staunen, wie vielseitig die Möglichkeiten für Kartoffelbrei sind, und wie die „tolle Knolle“ heute noch Leute verbindet.

Systematik und Namensherkunft

Die Kartoffel (*Solanum Tuberosum*) ist ein Nachtschattengewächs (wie auch Tomate, Paprika, Tabak). Innerhalb der Nachtschatten (*Solanum*) zählen die meisten ihrer Arten zur Sektion „Petota“.

Der Name stammt vom italienischen Wort „Tartufolo“ für „Trüffel“, das vom lateinischen „terrae tuber“ für „Erdknolle“ abstammt.

Mit den Süßkartoffeln (*Ipomoea batatas*) ist sie nur entfernt verwandt, beide werden wegen ihres Aussehens und ihrer Verwendung gerne verwechselt.

Kocheigenschaften

Speisekartoffeln unterscheiden sich anhand ihrer Kocheigenschaften, nach denen sie im Handel gekennzeichnet sind.

Festkochend: Kochtyp A und A-B

Konsistenz: fest, kein Aufspringen

Geeignet für: Auflauf/Gratin, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

Vorwiegend festkochend: Kochtyp B-A und B

Konsistenz: feinkörnig, geringes Aufspringen

Geeignet für: Pellkartoffeln, Bratkartoffeln

Mehlig kochend: Kochtyp B-C und C

Konsistenz: grobkörnig, häufiges Aufspringen

Geeignet für: Kartoffelpüree, Eintopf

Achtung:

Bei Tageslichtlagerung entstehen grüne Stellen, die besonders viel Solanin enthalten. Sie sind für den Verzehr nicht geeignet und sollten vor dem Kochen entfernt werden.

Allgemein gilt: Kartoffelschalen, grüne Kartoffeln, grüne Stellen und Kartoffelkeime sind nicht für den Verzehr geeignet!

Nährstoffe:

Kartoffeln sind reich an den Vitaminen C, B1 und B6, an Kalium, Phosphat, Magnesium. Sie enthalten viel Eiweiß und Kohlenhydrate, kaum Fett. Kartoffeln sind keine Dickmacher. Das Image bekommen sie über die Verarbeitung, wie Pommes-Frites oder Kartoffelchips, die in Fett gekocht werden.

Roh ist die Stärke für uns Menschen nicht verdaubar, sie müssen also gekocht werden.

Teil 2

Wie Kartoffelbrei Menschen verbinden kann, lesen Sie in dieser kleinen Love-Story

„Labskaus trifft Leberkäs“

Oder: Voll am Ende ist der Anfang von irgendwas

Aus dem intimen Tagebuch der Studentin N.

Einleitung

Nicola studiert Kunstgeschichte im ersten Semester, in einem bayerischen Städtchen. Sie wohnt im billigsten Wohnheim, jobbt nebenher, muss dennoch mit wenig Geld auskommen. Als ihr Vater sie zum letzten Mal besucht hatte, hatte er ihr zwei Zehnkilosäcke Kartoffeln mitgebracht, die einer der Bauern in ihrem Heimatdorf günstig verkauft. Da ihr Vater mit dem Auto kam, nutzte sie diese Gelegenheit, und ließ sich von ihm zwei Steigen H-Milch zahlen und in ihr Zimmer tragen. Die nächsten zwei Wochen würde es also täglich Kartoffelbrei geben. Geld kann mal als junger Mensch sinnvoller einsetzen. Für Getränke auf allen möglichen Festen beispielsweise – um mit jungen Männern ins Gespräch zu kommen.

Leider wollte mir Nicola nicht erzählen, was in diesen zwei Wochen im Frühjahr alles passierte. Dafür lag ihr Tagebuch eines Tages achtlos in der Küche, als sie in ihrem Zimmer nach einem Fachbuch suchte. Ich konnte mich nicht zurückhalten. Es war ein Kleinod, gewährt tiefe Einblicke in ihr Gefühlsleben – Gefühle, die sie keinem Menschen mitteilt, nur ihrem Tagebuch. Ich versuche es, so originalgetreu wie möglich wiederzugeben – inklusive ihrer Kartoffelbreirezepte aus aller Welt.

Du meinst, jeden Tag Kartoffelbrei essen wäre langweilig? Dann wirst Du jetzt Augen machen!

Aus Nicolas Tagebuch

1

24.04.: Liebes Tagebuch

Aus dem Reich meiner Träume schwebte er heute herab, leuchtend, auf einer Wolke, gleißende Strahlen aussendend, direkt vor meine Füße, auf den grauen Gang der Uni. Michael, der Maschinenbauer: groß, kräftig, dunkel, Typ Südländer, auf den ich voll stehe. Himmlische Chöre erinnerten mich daran ihn anzusprechen. „Hallo! Ich finde dich interessant, würde dich gern kennenlernen. Willst Du mit mir mal einen Kaffee trinken?“ In die peinliche Stille, die folgte, schob ich nach: „In der Cafete vielleicht, oder sonstwo ...“

Dann verstummte der himmlische Chor, die Strahlenbeleuchtung um sein Gesicht wirkte wie ausgeknipst, und eine kalte Sturmfront jagte schwarze Wolken über den Gang. Jetzt erst klopfte mein Herz in die erwartungsvolle Ruhe hinein. Und rutschte ... langsam ... nach unten ... zu den Knien ... In die Ruhe vor dem Sturm sagte er kühl: „Hab‘ leider keine Zeit.“

Hat er das wirklich gesagt? Ich kann es nicht glauben, kann es nicht wahrhaben, nicht verstehen! Warum nur, warum?

Wie lange verzehre ich mich schon nach ihm, liebes Tagebuch? Lass mich nachschlagen ... Zwei Wochen und drei Tage! Zwei Wochen und drei Tage schmachten, ihm nachstellen, nachts von ihm träumen, tags von ihm träumen, zu wenig essen, zu viel essen und Gefühle die Achterbahn fahren.

Ausdruckslos schaute ich den grauen Gang entlang, blieb verdattert stehen, während die schwarzen Wolken an mir vorbeisausten und mich letztlich umhüllten. Michael, von dem ich nichts mehr wissen wollte, weil er nichts von mir wissen wollte, kehrte zurück ins Land meiner Träume.

Weiß er, was er damit anrichtet?

Weiß ich, was mich wieder aufrichtet? Ja!

Was ich jetzt brauche, ist ein wärmerer und aufbauender Kartoffelbrei. Den mache ich so:

Chilischoten würfeln und unterrühren, eine Prise Kardamom-Pulver. Serviert mit Bratwurst und Essiggurken.

2

26.04.: Liebes Tagebuch

Waren Wohnheimfeten schon immer so langweilig? Getränke und Knabbereien, Partymusik, die richtigen Leute – und los gehts! Was ist denn da so schwer?

Vielleicht waren nicht die richtigen Leute da. Hocken herum, warten bis was passiert. Was soll schon passieren, wenn jeder nur wartet, um zu sehen was passiert, wenn niemand etwas los macht, damit was passiert?

Am Büffet stehen die Superschlaunen und diskutieren über In-Restaurants, und wie schlecht sie alle sind – im Ernst jetzt? Leute, ihr könnt auch mal positiv sein!

Der einzig Normale schien Jakob aus Belarus zu sein. Neben ihm hockte ich den halben Abend. Sein Deutsch ist gut, und ich staune, wie gut er sich mit Ringelnatz auskennt. Hoffentlich glaubt er nicht, dass ich was von ihm will. Ich bin nur bei ihm sitzen geblieben, weil die anderen alle so furchtbar nervig waren. Er ist echt nett, aber nicht mein Typ. Irgendwann unterhielten wir uns über Essen, über Unterschiede und Gemeinsamkeiten, und schließlich über: Kartoffelbrei! Danke Jakob, für Rettung aus Langeweile gestern Abend und eine neue Rezept-Idee! Mehr war nicht, ist nicht, wird nie sein.

Mein heutiger Kartoffelbrei wird eine Hommage an Belarus:

Speckige Kartoffeln verwenden. Milch zum köcheln bringen, aber nicht kochen lassen, Butter unterrühren. Mengen: auf 1 kg Kartoffeln etwa 200 ml Milch, dort rührt man ca. 100g Butter unter – die Mengen nach Geschmack anpassen.

In einer Pfanne frischen Speck (keinen geräucherten!) zerlassen. Den Speck dazu in kleine Würfel schneiden.

In einer zweiten Pfanne Zwiebelwürfel anbraten, bis sie goldbraun sind.

Zum Schluss Speck und Zwiebeln zum Kartoffelbrei geben und gut durchmischen.

3

28.04.: Liebes Tagebuch

„Wäre hier noch ein Platz frei für mich?“, fragte er mich in der Uni-Cafete. Es war grau, verregnet und trist draußen. Ich brauchte Kaffee gegen die Müdigkeit, obwohl ich ihn sonst kaum trinke. Ehrlich gesagt war ich ganz froh um etwas Gesellschaft. Sein Akzent und die umständliche Formulierung verrieten mir schon, dass er Schweizer ist – Felix heißt er. War das mein Lichtblick, an diesem grauen Tag? Nein, ich glaube nicht. Er scheint ganz nett zu sein, aber irgendetwas fehlt mir an ihm, irgendeine Kleinigkeit, das gewisse Etwas. Zuerst schauten wir in unsere Unterlagen, um uns für die Vorlesungen vorzubereiten. Irgendwann war uns das zu öde, und wir unterhielten uns.

Der Kaffee in der Uni ist eklig, wir waren uns gleich einig. Er trinkt kaum welchen, meinte er, weil er sonst nur Tee trinkt. Das fand ich sehr sympathisch, habe mich gleich als Teetrinkerin geoutet. Allerdings versteht er darunter ausnahmslos Schwarztee, während ich nur Früchtetee trinke. Er verstand leider nicht, dass ich mir eine ganze Kanne davon machen kann, um mehrere Tage davon zu trinken.

Um das Gespräch wieder aufzuheitern, sahen wir die Mittagskarte an. Tagesgericht war Fischfilet mit Kartoffelbrei und Brokkoli. Er fragte mich, ob ich hier schon etwas mit Kartoffelbrei gegessen hätte. Mein nächstes Lieblingsthema!

Nein, ich esse auswärts keinen, weil ich ihn zuhause ständig mache, und keiner an ihn herankommt. Schon erzählte er mir, was man in der Schweiz damit macht.

Die Schweizer mischen gerne Sachen dazu, die die Farbe ändern, z.B. Karotten, gelbe Erbsen oder Spinat. Dazu reicht man eine Sauce aus Tomatenpüree und Rahm, gewürzt mit Muskat.

Auf dem Heimweg nahm ich mir gleich Blattspinat mit, den ich heute reinmantschen will. Was mir an Felix fehlt, hat dafür dieser Brei: richtig Pepp! Danke Felix.

4

30.04.: Liebes Tagebuch

„Tanz in den Mai“ – da sind sie alle auf den Beinen. Klar, dass wieder eine Wohnheim-Fete stieg. Für die meisten war es eine Möglichkeit zum „vorglühen“, um angeheitert weiterziehen und Geld sparen zu können. Da sieht man's mal wieder: wenn die richtigen Leute da sind, ist auch die Stimmung perfekt!

Es waren wirklich alle da. Jakob, Felix, und sogar Michael! Der war hinter Siri her, einer Gaststudentin aus Somalia. Siri, die orientalische Schönheit aus 1001 Nacht. Jeder Typ hat ein Auge auf Siri. Auch wir Mädels beneiden sie – sie ist wirklich hübsch, dabei aber normal geblieben. Gegen sie können wir einpacken.

Die Lage war verzwickelt. Ich kannte Jakob, ich kannte Felix, sonst kaum jemanden. Rede ich ausgiebig mit ihnen, meinen sie, ich wolle was. Rede ich nicht, fühlen sie sich vor den Kopf gestoßen. Ich musste ihnen also beiläufig erzählen, dass ich schon einen Freund hätte (die Standard-Absage), und er heute keine Zeit für mich hat (wie schon die letzten Tage). Irgendwie tun sie mir richtig leid. Ich kann ja auch nichts dafür!

Wie ich dann so alleine mit meinem Gin Tonic herumstand, sah ich, wie Michael die Gesichtszüge entglitten, Siri verlegen lächelte, ihr Gespräch langsam verstummte, er gequält lächelte, noch ein paar Floskeln, dann trennten sie sich. Alles klar!

Es wäre der perfekte Moment gewesen, ihn abzufangen, oder auf mich aufmerksam zu machen. Doch wo war er hin?

Ich musste auf Toilette, brauchte eine Ruhepause, verzog mich auf den Gang. Das war zu viel Aufregung. Bloß nichts überstürzen jetzt! Ich musste den richtigen Zeitpunkt für meinen nächsten Zug abwarten, und mein Gefühl sagte mir, dass er auf dem Anmarsch sei. Die Wolken lichteten sich – in meinem Kopf, meinem Leben, und vor dem Fenster. Schon schien der Mond auf den Gang, friedlich und hell. Meine Schritte federten auf dem Teppich, alles fühlte sich leicht an.

Es ist erstaunlich, wie ruhig es hier sein kann, wenn alle auf einer Feier sind. Als ich am Ende des Ganges angekommen war, hörte ich dumpfe Geräusche, rhythmisches Grollen, und machte mich auf die Suche. Eine Glasfront, mit Türe, trennte Wohn- von Allgemeinbereich. Ich ging hindurch, bog ab, und war da. Was ich fand?

Im kleinen Speisesaal, eher einer Teeküche, waren etwa ein Dutzend Leute, hörten lautstark Grunge, tranken Bier, hüpfen wild herum. Es war eine Alternativ-Party der Coolen. Ihnen war eine authentische Retro-Party gelungen: Typen in Holzfällerhemden tanzten in der Mitte, sprangen sich immer wieder gegenseitig an, aus Jux und Tollerei. Und mitten drin sprang: Michael!

Einer der „Holzfäller-Typen“ kam gleich auf mich zu. Ich erklärte ihm, dass ich mich verlaufen hätte. Er drückte mir eine Flasche Bier in die Hand, schob mich zur Gruppe – schon gehörte ich dazu.

Es fühlte sich an, wie eine verschworene Gemeinschaft; im „Untergrund“, einer Verschwörung gleich, gegen das Establishment – sehr verrückt! Ich durfte Teil ihrer Welt sein – und Michael war dabei! Schon löste ich meinen Haargummi und schüttelte mein Haar zur Musik.

Auf und ab, auf und ab, nach links, nach rechts, schneller und schneller, wild fliegt mein Haar durch den Raum, klatscht mal dem einem ins Gesicht, mal dem anderen. Endlich konnte ich alles rauslassen! Meine Enttäuschung über Michaels Abfuhr, über alle Langweiler und Klugschwätzer, die mir Zeit und Nerven rauben, und alle meine seltsamen Gefühle, die mir die Laune verderben – alles konnte ich von mir abschütteln und an nichts mehr denken! Michael konnte ruhig sehen, wie egal mir alles war. Ich verlor mich in der harten und düsteren Musik, und reagierte mich ab.

Später am Abend kam Michael auf mich zu, lud mich zum Kaffeetrinken ein. „Aber in ein Café in der Stadt, in dem es anständigen Kaffee gibt“, meinte er. Wegen ihm gleich morgen. Jaja, komm du nur angekrochen! Glaub bloß nicht, dass ich sofort springe! Der Termin ging wirklich nicht, ich hatte meiner Familie einen Besuch versprochen. Es war die richtige Idee zur falschen Zeit, wie sich zeigen sollte.

5

Liebes Tagebuch

Erster Mai, tief in Bayern.

Das erste, das ich höre, ist die Sirene des Polizeiautos, das mit Blaulicht vorbeirast. Das zweite, das ich höre, ist der Krankenwagen, der kurz darauf folgt. Bestimmt müssen sie irgendeinen Besoffenen retten. Willkommen daheim!

Auf der Hauptstraße wird ein Festwagen vom Traktor gezogen. Die halbe Dorfjugend sitzt im Wagen, die meisten schon angetrunken. Der Hollinger Florian hat sich hinten, auf dem Trittbrett stehend, festgekrallt, mit einer Bierflasche in der Hand, und beschimpft die Autos, die hinter ihnen her fahren. Sobald sie überholen, beschimpft er sie erst recht. Und das hatte ich einem Kaffee mit Michael vorgezogen!

Meine Eltern freuten sich natürlich sehr mich zu sehen. Sie hätten sich zwei Wochen später noch genauso gefreut. Mama tischt natürlich Schweinebraten mit Knödel auf – damit ich nicht vom Fleisch falle. Als ob ich alleine nicht anständig kochen könnte! Wenn sie wüsste, was ich in den letzten Tagen gelernt hatte! Mir war schlecht von den Knödeln, schlecht vom Braten, schlecht vom vielen Gerede, schlecht von der Landluft, vor allem war mir noch schlecht von zu vielen Getränken gestern und zu lauter Musik.

So, liebes Tagebuch: um „dem ganzen Wahnsinn“ zu entkommen, wie ich mir dachte, bin ich vorhin eine Runde in den Wald spaziert. Ich war noch nicht richtig im Wald, erst so zehn Meter – was kommt mir entgegen? Drei Traktoren, mit der Jugend des Nachbarorts, alle in Dirndl und Lederhosen, und einer gehissten, großen Bayern-Fahne. Zum Glück sagten sie nur „Servus“, und waren schon vorbei.

Ich glaube, ich habe mich sehr verändert, liebes Tagebuch, seit ich in die Stadt gegangen bin. Fürs Landleben bin ich nicht mehr rustikal genug.

Jetzt bin ich wieder in meiner Studentenbude in der Stadt, liebes Tagebuch. Zum Kaffeetrinken ist es zu spät. Ich mache mir jetzt einen bayerisch inspirierten Kartoffelbrei, mit Leberkäswürfeln und Zwiebelringen.

6

2. Mai: Liebes Tagebuch

Ist das schon Liebe, die uns durch den Magen geht? Ich hoffe es!

Der Schweinebraten-Knödel-Restalkohol-Schock war verdaut, ich war in der Wohnheimküche, die Abendsonne glänzte herein.

Mir wurde ganz schwindlig, als er hereinkam. Erst hielt ich ihn für einen Inder – auf die stehe ich schon lange! Sonne beleuchtete den Boden, auf dem er wandelte – meine Lichtgestalt! Ich wusste es: alles wird gut!

Walid heißt er, kommt aus Afghanistan. Wir unterhielten uns auf Englisch, das ich endlich verbessern kann. Er macht ein Aufbaujahr, lernt deutsch, wohnt bei mir im Heim! So interessant war Kartoffelschälen noch nie!

Ach ja, liebes Tagebuch: du wirst nicht glauben, was er sich kochte: Kartoffelbrei! Braucht es noch mehr Zeichen?

Schön dass Kartoffeln 20 Minuten kochen, so konnten wir uns über alles Mögliche unterhalten. Ich habe viel über seine Heimat erfahren, über sein Volk; Hintergründe des Kriegs, und seine Gefühle dazu. Ein Mann, der seine Gefühle ausdrücken kann! Ich werde dranbleiben!

Darüber hätte ich fast vergessen zu kochen. Wir hatten beschlossen, den Brei nach Art des jeweils Anderen zuzubereiten. Ist das schon Liebe, die uns durch den Magen geht? Ich hoffe es!

Für ihn war es eine neue Erfahrung, den Brei mit Milch anzurühren. Doch es ging ihm spielerisch leicht von der Hand. Wenn er alles so schnell lernt, ist er ein echter Überflieger.

So habe ich meinen Kartoffelbrei auf die afghanische Art zubereitet:
Ohne Milch, dafür mit einem ganzen Ei, Salz und geriebenen Zwiebeln.

7

3. Mai: Liebes Tagebuch

Heute war ich tatsächlich mit Michael im Café – er hatte mich eingeladen. Der Kaffee war wirklich ausgezeichnet. Mein Herz hätte vor Aufregung hüpfen müssen – hat es aber nicht. Ein wenig nur, wegen des Koffeins.

Anfangs wollte er sich ausweinen, weil Siri ihn abblitzen ließ. Armer Michael, wurde abgewiesen! Ahnt er nicht wie's mir ging? Ich glaube, er merkt es wirklich nicht. Sollte ich ihm davon erzählen? Die Gelegenheit wäre günstig gewesen ...

Lieber hörte ich ihm zu, sah dem Dampf meines Kaffees nach, wie er emporstieg, und auf den Blättern der Zimmerpflanzen kondensierte. Ich fand es süß, wie Michael von ihr erzählte – vor allem: dass er erzählte. Männer scheinen gerne Verflorenen und Unerreichbaren nachzuweinen. So sehr mich das oft nervt, so süß fand ich es heute. Damit verriet er mir auch, dass ich nur zweite Wahl für ihn bin. So wie ich die Männer kenne, ist ihm das gar nicht bewusst.

Für mich ist er genauso zweite Wahl. Meine Gedanken waren die meiste Zeit bei Walid. Er möchte Medizin studieren, um den Menschen in seiner Heimat helfen zu können. Deutschland ist dort gut angesehen, seit in den 1970ern Entwicklungshilfe geleistet wurde. Vielleicht ist es dieser Enthusiasmus, verbunden mit so etwas wie Stolz, das mich so anspricht.

Bei deutschen Männern vermisse ich diesen Sinn für das Allgemeinwohl. Es hat etwas Positives, Anpackendes – gemeinsam bauen wir auf! Mich reißt das mit.

Er gehört übrigens zu den Paschtunen, meinte er, und wähnt sich weitläufig mit Persern, Indern, Kurden und Europäern verwandt. (Ich hatte es nachgeschaut: die Verwandtschaft in der Sprache ist nachweisbar, es gibt ein indoeuropäisches Urvolk, von dem sie abstammen. Genaueres ist nicht erforscht). Wenn er sich dann herausputzt, mit dunklem Poloshirt, Anzughose, leger, sportlich, dennoch sehr elegant – da kann Michael nicht mithalten.

Ja, ich war abwesend. Dabei hatte sich Michael um mich bemüht. Er fragte mich viel, schien sich wirklich für mich als Mensch zu interessieren. Ich sei ihm gar nicht aufgefallen, bis ich ihn angesprochen hatte, meinte er. Sehr charmant! Das war Techniker-Deutsch, und sollte heißen: ich bin ein interessanter Mensch, er versteht nicht, warum ich ihm nicht schon früher aufgefallen bin.

Die weitere Unterhaltung war ganz interessant – wenigstens endete das Gespräch nicht bei Kartoffelbrei. Er ist Halb-Italiener, wuchs in Norddeutschland auf. Sein Vater kam als Gastarbeiter, arbeitete sich hoch, war für die Wartung des Maschinenparks in der

Fabrik zuständig. Klar, dass der Sohn etwas mit Technik und Maschinen macht, er hatte nie an etwas Anderes gedacht. Maschinenbau ist seine Welt, und bietet ihm eine Zukunft – da ist er sich sicher.

Ob er eine Kartoffelbrei-Variation von Siri hätte, wollte ich noch wissen. Ja!

So geht die somalische Art:

Mit gekochter Kokosmilch anrühren (kein Ei), mit Curcuma, Knoblauch und Zitronensaft würzen.

8

04. Mai: Liebes Tagebuch

Diese Woche ist afrikanische Woche in der Wohnheim-Küche! Gestern, als ich vom Café kam, und nicht genau wusste, was ich mit Michael anfangen sollte, rührte ich gedankenversunken in meinen Kartoffeln – hatte keine Ahnung, was aus ihnen werden sollte. Da kam Thomas aus dem Kongo in die Küche. Er verriet mir die kongolesische Art. Ich war sehr erstaunt, dass Kartoffelbrei dort bekannt ist!

Das ist sein Rezept aus dem Kongo:

Milch, Butter, ein ganzes Ei, Muskat, Knoblauch und Maggi reinmischen.

Heute kam Felix in die Küche spaziert, gefolgt von Elisabeth aus Uganda, die im Wohnheim lebt. Sie ist ein richtig netter und herzlicher Mensch, mit einem gewinnenden Lächeln, und eine schwarze Schönheit noch dazu. Wie es aussah, waren die beiden feste am Turteln.

Felix hatte Bio-Rindfleisch besorgt, trat mir ein Stück ab und briet es als kleine Steaks für uns an. Später gab er rote Bohnen in die Pfanne, als stilechte Beilage.

Elisabeth kümmerte sich um den Brei, ließ mich freundlicherweise mitkochen. Schon war es unser „Projekt“, und ein gemeinsames Abendessen. Sie ist einfach ein liebenswürdiger Mensch. Danke Elisabeth!

Kartoffelbrei nach ugandischer Art geht so:

Mit Erdnusspüree, geschnittenen Tomaten, Salz und Butter mischen. Eignet sich als Beilage zu Puten- und Rindfleisch, oder zu roten Bohnen.

5.Mai: Liebes Tagebuch

Heute schütete ich mich zu, denn ich habe allen Grund dazu. Wenn es falsch läuft, dann alles auf einmal.

Eine Flasche Roséwein steht am Fensterbrett, sieht zu, wie dicke Tropfen aus schwarzem Himmel ans Fenster prasseln. In ihr spiegeln sich Szenen des Tages wieder, führen mir alles nochmals vor Augen.

Jakub stand in der Mensa vor mir an der Kasse, fragte, ob er mir das Essen zahlen könne. Er ist ja wirklich nett, aber für mich nicht mehr als das! Ach, Jakob ...

Mit weichen Knien landete ich auf dem Stuhl bei Walid! Er hockte da, tippte auf seinem Handy herum, mampfte, lächelte als ich kam. Gut dass er den Smalltalk begann, über die weiteren Stunden am Nachmittag und das Essen in der Mensa – ich war dazu nicht mehr fähig.

Aber war das nicht die Steilvorlage? Sollte ich nicht fragen, was er heute Abend macht? Ich fragte ihn, ob wir nicht zusammen essen gehen wollten. In die peinliche Stille hinein machte ich Vorschläge: afghanisch, wenn er mag; bayerisch, wenn es ihn interessiert; oder wir kochen zusammen im Wohnheim?

Lange sagte er nichts, mein Herz rutschte langsam und unaufhörlich in die Hose. Dann kam der Schlag ins Gesicht, auch wenn er ihn sehr höflich, freundlich, nett und verschurbelt ausdrückte. Ich kann es nicht wiedergeben, nicht in seinen Worten. Er unternehme etwas mit Siri, er unternimmt täglich etwas mit ihr. Mir wurde schwindlig, meine Stimmung war im Sinkflug. Ich begriff, war aber noch nicht unten angekommen. Der Verstand kapiert, dass er mit Siri zusammen ist, das Gefühl sträubt sich noch. Wann kommt der Aufprall?

Walid war sehr korrekt und sagte irgendetwas Aufbauendes, forderte mich zum erzählen auf. Leider hatte ich nicht mehr zugehört. Ich war so durch den Wind, konnte gar nicht mehr verständlich reden. Das war bestimmt peinlich, wie ich nix mehr checke und wirres Zeug rede. Ja klar, Siri, die Schöne und Anmutige. Jeder liebt Siri, das lasse ich ihr gerne. Was will Walid mit mir, wenn er sie haben kann?

Als ob sich die ganze Welt gegen mich verschworen hätte, stand Felix auf meinem Heimweg auf der Straße, knutschte mit Elisabeth. Super!

Müsst ihr mir alle zeigen, war für eine Verliererin ich bin?

Klar, dass ich kurz vor Zuhause von einem Platzregen überrascht wurde. Heute passt echt alles zusammen!

Jetzt sitze ich alleine in der Küche, während die Kartoffeln kochen, der Regen in dicken Tropfen gegen das Fenster schlägt und dort hinabläuft, Felix knutscht und Walid etwas mit Siri unternimmt. Roséwein in der Flasche: du bist mein Trost, du bist jetzt fällig!
Grundlage zum saufen wird Kartoffelbrei mit einem sauren Geheimnis.

Der geht so:

Den Brei mit Milch anrühren, wie gehabt. Dosenfisch dazu rühren, beispielsweise Hering in Tomatensoße, stampfen und rühren, bis vom Fisch nichts mehr erkennbar ist. Fertig!
Ich wähle die Option, und überbacke ihn mir mit Käse (geriebenen Hartkäse darüber und ab in den vorgeheizten Ofen).

10

6.Mai: Liebes Tagebuch

Ich glaub's ja nicht! „Wann essen wir mal zusammen?“, fragt Michael, als ob nichts wäre. Der hat Nerven! Lässt mich abblitzen, macht sich an Siri ran, und tut dann so, als ob nichts gewesen wäre! Kapiert er's wirklich nicht?

Andererseits kam er gerade recht, um mich auszuweinen. Nachdem er sich bei mir über Siri ausgeheult hatte, habe ich das bei ihm gut. Jemanden zum Reden könnte ich gerade wirklich brauchen.

Die Suche nach einer passenden Idee für ein Restaurant war weder einfach, noch erfolgreich. „Wir können auch gemeinsam kochen“. Der rettende Vorschlag kam von ihm. Doch was ist das geeignete Essen? Schnitzel liegt mir zu schwer im Magen, Pasta mit Soße ist ihm zu italienisch, Grillen fällt für mich nicht unter „kochen“.

„Was kochst du am liebsten?“, fragte er schließlich. Ehrliche Antwort: Kartoffelbrei!

Der Beschluss stand: wir machen Labskaus – die Krönung des Kartoffelbreis! In Norddeutschland kennt es jedes Kind, ich hatte noch nie davon gehört. Seine Erklärungen waren nicht hilfreich. „Einem guten Labskaus sieht man nicht an, was drin ist.“ Na toll. Er bringt alle notwendigen Zutaten, außer Kartoffeln und Milch – das gefällt mir.

Jetzt berichte ich live, liebes Tagebuch:

Wir nehmen Rinderhack, braten es in der Pfanne an. Wenn es durchgebraten ist, stampfen wir es in den Brei. Dazu mantschen wir Rote Bete rein (wir nehmen Scheiben aus dem Glas) – sie macht die schöne, rote Farbe. Gut durchrühren, fertig!

Daneben richten wir Matjes und Essiggurken an. Ein Spiegelei muss noch drauf.

Ich werde das „Geheimnis“ weiterhüten, und Sachen sagen wie: „Keiner weiß genau was drin ist“, und ähnliche Phrasen.

11

7. Mai: Liebes Tagebuch

Heute ist einen Tag später. Das Labskaus lag uns gestern schwer im Magen. Matjes mit Kartoffelbrei, in den Rind gerührt wird – das hält drei Tage vor.

Michael trank Bier dazu, nicht nur eins. Ich machte mit, es ist das passende Getränk.

Irgendwann waren wir voll gefressen, angetrunken, schwermütig.

Ich heulte mich über Walid aus. Ob er das kenne: da kommt jemand, und man weiß sofort, dass dieser Mensch einen nicht mehr loslässt, ist auf der Stelle verzaubert. Man kann gar nicht anders, als Tag und Nacht an ihn zu denken. Und gerade, als man glaubt, es ginge gar nicht mehr ohne diesen Menschen, wumms, bekommt man zu hören, dass alles vergebens war, und fällt in ein tiefes Loch.

Er verstand mich natürlich, erzählte mir die gleiche Geschichte über Siri. Mein Plan war aufgegangen, wir fühlten uns leichter und vertrauter. Ich konnte ihn trösten, er mich, und schon suhlten wir uns in Trübsal und Verständnis des anderen.

Eng umschlungen landeten wir auf dem Boden – vollgefressen, ausgeheult. Voll am Ende, am Ende eines langen Abends.

Irgendwo musste es ja anfangen, mit uns. Warum nicht auf dem Boden?

Teil 3

Rezepte aus aller Welt

Kartoffelbrei - Das Grundrezept:

1 kg mehliges Kartoffeln

Salz

30 g Butter

1 Eigelb

1/4 Liter heiße Milch

geriebene Muskatnuss

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 20 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und ausdämpfen lassen. Dann zerdrücken und bei ständigem Rühren Milch dazugeben, eventuell auch Butter, Eigelb. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken. Mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis das Püree weiß und schaumig ist. Sofort servieren.

Kartoffelbrei-Variationen aus aller Welt

Schweiz:

Zutaten untermischen, die die Farbe ändern, z.B. Karotten, gelbe Erbsen, Spinat. Dazu reicht man eine Sauce aus Tomatenpüree und Rahm, gewürzt mit Muskat.

Österreich:

Geröstete Zwiebeln darübergeben.

Belarus:

Speckige Kartoffeln verwenden. Milch zum köcheln bringen, aber nicht kochen lassen, Butter unterrühren. Mengen: auf 1 kg Kartoffeln etwa 200 ml Milch, dort rührt man ca. 100g Butter unter – die Mengen nach Geschmack anpassen.

In einer Pfanne frischen Speck (keinen geräucherten!) zerlassen. Den Speck dazu in kleine Würfel schneiden.

In einer zweiten Pfanne Zwiebelwürfel anbraten, bis sie goldbraun sind.

Zum Schluss Speck und Zwiebeln zum Kartoffelbrei geben und gut durchmischen.

Norddeutschland – Labskaus:

Rinderhack in der Pfanne anbraten. Wenn es durchgebraten ist, in den Brei stampfen.

Rote Bete reinstampfen (z.B. Scheiben aus dem Glas) – sie macht die schöne, rote Farbe.

Gut durchrühren, fertig!

Daneben Matjes und Essiggurken anrichten. Ein Spiegelei muss noch drauf.

Somalia:

Mit Curcuma, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronensaft würzen.

Außerdem wird gekochte Kokosnuss-Milch verwendet (kein Ei).

Afghanistan:

Der Brei wird ohne Milch zubereitet, dafür mit einem ganzen Ei, Salz und geriebenen Zwiebeln.

Uganda:

Mit Erdnusspüree, geschnittenen Tomaten, Salz und Butter mischen. Wird gereicht zu Puten- oder Rindfleisch, oder zu roten Bohnen.

Kongo

Man nimmt Kuhmilch, Butter, ein ganzes Ei, Salz, Muskat, Knoblauch und Maggi (Maggikraut (=Liebstöckel) oder auch flüssig).

USA, Arizona

Grüner Kartoffelbrei: mit Dill oder ähnlichen grünen Gewürzen zugepudert, oder mit Tinktur angepinselt. Wird mit Erbsen serviert.

Hausrezepte

„Mit einem sauren Geheimnis“ (von meiner Frau):

Rollmops (= saures Geheimnis) ganz unten, zuerst in den Teller, dann Brei darauf.

Mit Zwiebelringen garnieren, darüber Steaksoße oder süßsaure Soße.

Tomatenfisch-Brei (von mir):

1 Dose Heringe in Tomatensoße in den Brei mischen. Solange stampfen, bis der Fisch in seiner Konsistenz kaum noch erkennbar ist, und die Soße sich mit dem Brei zu einer bräunlichen Farbe vermischt hat. Sieht unappetitlich aus und fischelt, schmeckt aber gut.

Weitere Gerichte aus aller Welt

Stamppot (Niederlande)

Ein traditionelles Eintopfgericht aus Kartoffeln und Gemüse, wie Grünkohl, Karotten, Sauerkraut und Endivien. In den Niederlanden und in Flandern wurde und wird ganzjährig viel Gemüse angebaut. Stamppot ist ein typisches Wintergericht.

Zubereitung:

Alles Gemüse zusammen in einem Topf kochen. Zuerst die Zutaten rein, die lange kochen (Kartoffeln), nach und nach die weiteren Zutaten begeben. Alles abschütten.

Mit einem Stampfer alles zusammenstampfen, mit Butter oder Bratensoße verdünnen, würzen. Alternativ können Käsewürfel (Gouda) und/oder gebratener Speck dazu.

Servieren:

Eine Mulde in die Mitte machen, dort Bratensoße einfüllen.

Eine „Rookworst“ gehört oben drauf (Räucherwurst, große Bockwurst, etc.)

Dibbelabbes („Topflappen“)

Ein „Topfkuchen“, verbreitet im Saarland, Hunsrück und in der Eifel.

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln reiben, Zwiebeln würfeln, Dörrfleisch (alternativ Räucherspeck oder Mettwurst) würfeln, in Milch eingelegte Brötchen und Eier zu einem Teig vermengen.

In einer Pfanne, unter ständigem Wenden, garen.

Alternative Backofen:

In einem Bräter, erst mit Deckel, später ohne, um die Oberfläche zu bräunen.

Servieren: mit Apfelkompott und Endiviensalat.

Kålrabistappe (Norwegen)

Ist ein traditionelles Gericht, das vor allem zur Weihnachtszeit als Beilage gereicht wird. Eigentlich ist es kein Kartoffelgericht.

Das Original:

besteht aus Steckrüben („Bodenkohlrabi“), Speiserüben und Kohl. Sie werden in Würfel geschnitten, gedünstet oder gekocht. Auch Karotten kann man dazu geben. Butter und Sahne unterrühren, alles zusammenstampfen, fertig.

Die Alternative:

Kohlrabi würfeln und dünsten, mit Butter und Sahne in den Kartoffelbrei stampfen.

Historisches zur Steckrübe: sie gilt als Tierfutter und genießt in Deutschland ein schlechtes Ansehen. Selbst im Hungerwinter 1916/1917, als mitten im Ersten Weltkrieg eine Kartoffel-Missernte die Versorgungslage dramatisch verschlechterte, gab es große Abneigung. Die Regierung versuchte mit Image-Kampagnen das deutsche Volk von der Steckrübe zu überzeugen, um die Versorgung sicherzustellen (z.B. wurde sie als „Ostpreußische Ananas“ tituliert). Letztlich half nur Zwang: wer Lebensmittel einkaufte, musste eine gewisse Menge Steckrüben mit abnehmen.

Potthucke (Puffert)

Ein Ofengericht aus dem Sauerland und Siegerland.

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln schälen und reiben, durch ein Sieb drücken. Gekochte Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit den rohen Kartoffeln vermischen.

Verhältnis Rohe Kartoffeln zu Gekochte Kartoffeln = 4:1

Eier und Sahne (süß oder sauer) zugeben, ggf. Zwiebeln und Mettwurst, würzen.

Speck würfeln, in der Pfanne anbraten.

Kartoffelmasse in Ofenform geben, den Speck oben drauf, bei 220°C ca. 45 Min. backen.

Historisches:

1845 nahm Henriette Davidis das Gericht (als „Puffert“) ins „Praktische Kochbuch“ auf, der Kochbuch-Klassiker des 19. und 20. Jh. Bis heute wird es vertrieben, teils in bearbeiteten Versionen (auch als eBook erhältlich).

1879 wurde in Milwaukee (USA) eine Version für Auslandsdeutsche gedruckt. (über 60% der Einwohner Milwaukees waren damals deutschstämmig)

Shepherd's Pie (Irland)

Traditionelles Auflaufgericht mit Kartoffelbrei.

Die untere Schicht in der Auflaufform besteht üblicherweise aus angebratenem Hackfleisch (trad. Lamm, daher der Name „Schäferpastete“), alternativ Reste des Sonntagsbratens, ggf. mit kleingeschnittenem Gemüse, alternativ auch Fisch (nennt sich dann „Fisherman's Pie“).

Die obere Schicht besteht aus Kartoffelbrei. Optional kann man geriebenen Käse darüber streuen.

(Kurz) in den Ofen, bis die obere Schicht goldbraun und leicht knusprig ist.

Nachwort

Wenn Dich diese Zeilen erheitern konnten, dann bringen Dich diese Werke sicher auch zum Schmunzeln:

„Was wir an fremden Orten finden“.

Geschichten vom Reisen. Wiederum ein „Lese-Buch“, mit kurzen und vielfältigen Episoden. Geschichten vom Finden.

LINK

https://www.amazon.de/Was-wir-fremden-Orten-finden-ebook/dp/BoB6WL9YWM/ref=sr_1_6?qid=1660743011&refinements=p_27%3ARobert+K%C3%B6nigshausen&s=digital-text&sr=1-6&text=Robert+K%C3%B6nigshausen