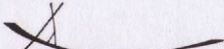


Wenn die Seele kocht

*Eine kleine Sammlung
küchenalltagsgefühlkultur-
philosophischer Gedankensprünge*



goldschiffel

Wenn die Seele kocht
Anthologie

Erschienen im Selbstverlag, 1. Auflage, Walluf 2011
Abdruck der zitierten Texte mit freundlicher Genehmigung
der Rechte-Inhaber. Alle weiteren Rechte vorbehalten.

Herausgeber: Hartmut Fillhardt, Walluf, www.goldschiffel.de
Lektorat: Michael Herrmann, www.mrdhe.eu
Illustrationen und Cover: Franz Ilmenau, www.franzilmenau.com

Gesetzt in der Baskerville
Typografische Beratung: Michaela Decker, www.elbenstein-design.de
Druck: www.saase-print-service.de, Ingelheim

*Das Alter ist unwichtig.
Außer, Du bist ein Käse.*

Goldie Hawn

Dieses Büchlein will nicht zwingend von vorne nach hinten gelesen werden. Wenn Sie also mögen, schlagen Sie es dort auf, wo Ihr Finger zwischen die Seiten gleitet.

2

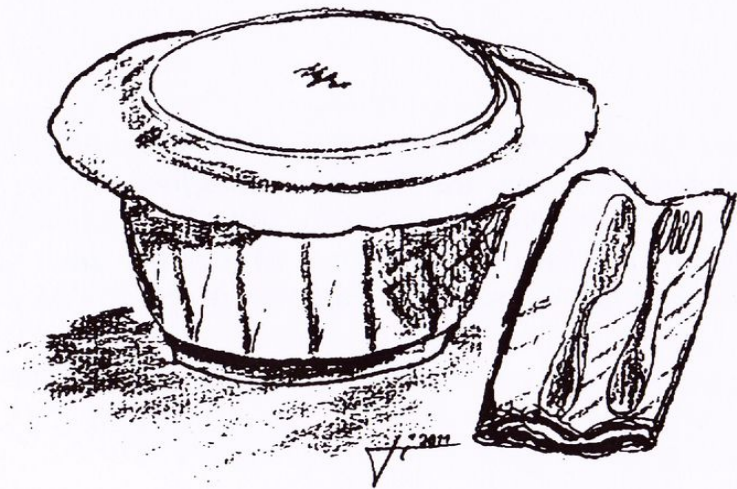
Oder lesen Sie sich Appetit an im Menü-, pardon, Inhaltsverzeichnis, gleich hier, rechts.

Nehmen Sie wahr, was passiert, wenn Sie lesen, was anderen passierte, als diese mit der Kunst des Kochens konfrontiert wurden.

Inhaltsverzeichnis

<i>Heinz D. Stuckmann: Für geduldige Gourmets</i>	7
<i>Martin Buber/Tschuang Tse: Der Koch</i>	15
<i>Thomas Platt & Werner Brösel: Mundraub als Quickie</i>	25
<i>diesselben: Das kalte Grausen</i>	35
<i>otl aicher: kochen ohne rezepte</i>	47
<i>Karl Vettermann: Das Segler-Treffen</i>	73
<i>Hartmut Fillhardt: Bastelsuppe nach Wallufer Art</i>	93
<i>Wilhelm Hilgert: Die Räucherammer</i>	100
<i>Lisa de Boor: Raum und Wort</i>	107
<i>für Liebhaber kurzer Statements</i>	1, 5, 13, 23, 33, 45, 71, 91, 98, 105
Quellen	118

6



Für geduldige Gourmets

von Heinz D. Stuckmann

aus: DIE ZEIT (19.05.1967 Nr. 20)

Soll man über „Katzenbergers Adler“ schreiben? Er ist bekannt in Baden und weit darüber hinaus. Wer allerdings kein Gourmet ist, der sollte besser wegbleiben. Dort muß man Zeit und Muße haben. Denn Rudolf Katzenberger, Wirt und Koch in einer Person, erwartet von seinen Gästen genau so viel Geduld, wie er selbst bei der Zubereitung der Speisen hat.

Rudolf Katzenberger führt das Haus in der fünften Generation. Der „Adler“ feiert in diesem Jahr seinen 150. Geburtstag. Das Haus, in dem man ihn

findet, wurde im vorigen Jahr - am 10. August - 260 Jahre alt. Das kleine Hotel - sechs Doppelzimmer und drei Einzelzimmer - ist sehr einfach. Mit Geschick und Mühe hat man fließendes Wasser (kalt und warm) und eine Heizung in dem alten Gebäude einbauen können. Auf Dusche oder Bad muß man noch heute verzichten. Für einen längeren Aufenthalt eignet sich das Hotel deshalb nicht. Wer aber einmal in Schwarzwälder Bauern-Barock-Betten schlafen will und ein Schwarzwälder Frühstück genießen, der kommt auf seine Kosten. Und die sind gering.

Die Preise: Im Inklusiv-Preis von 16 Mark pro Bett sind alle Nebenkosten, die Bedienung und das Frühstück eingeschlossen.

Der größte Genuß wird das Abendessen sein. Ich empfehle: „Katzbergers bedeckte Schüssel.“ Der Inhalt der Schüssel und der Preis wechseln täglich. Außer dem Preis gibt es auf der Speisekarte nur die Bitte: „Haben Sie Vertrauen!“ Man kann immer Vertrauen haben. Und zum Nachtisch empfehle ich: Je nach Hauptgericht „Adlerwirts-Kirschwasser-Bömbke“ (ein Rahm-Parfait) oder ein Tannenhonig-Parfait.

Bei einem Freund in Tübingen stieß ich vor langer Zeit erstmals auf Katzenbergers „Feine Deutsche Küche“. Bereits damals war ich bekannt dafür, mich bei Einladungen mit hoher Personendichte zuerst in die Küche der Gastgeber und von dort aus mit einem interessanten Kochbuch in eine ruhige Ecke zu verziehen. Am Ende bewussten Tübinger Abends war ich mit hausherrlicher Genehmigung und unter Zuhilfenahme seines Bürokopierers glücklicher Besitzer einiger Katzenbergerscher Rezepte. Sein Tannenhonig-Halbgefrorenes war mein erster Schritt in die feine Küche. Ich erinnere mich noch, als wäre es gestern: viel Handarbeit.

Katzenberger ist inzwischen Geschichte. Ich hatte persönlich nicht mehr das Vergnügen. Was möglicherweise be-

weist, dass man gute Dinge nicht auf die lange Bank schieben soll. Heinz Stuckmann, damals als Journalist für die ZEIT tätig, später Gründer und Direktor der „Kölner Schule – Institut für Publizistik e.V.“, hat in diesem Fragment seiner Kolumne „aus Stuckmanns Notizbuch“ die meiner Meinung nach wichtigsten Voraussetzungen für genussvolles Essen schlicht und liebevoll zusammenfasste: Geduld und Vertrauen. Dafür bin ich ihm sehr dankbar.

Über die Jahre begegnete ich beim Stöbern in Koch- und anderen Büchern mancher Liebeserklärungen an das Zubereiten von Essen. Von diesen Geschichten will ich erzählen, die mich beim täglichen Kochen am heimisch-hausmännischen Herd weiter gebracht haben. Von Begegnungen, die meine Seele erstaunt, bewegt und erheitert haben.

Die herausragenden habe ich hier für Sie zusammengestellt. Jede hat meinen Blick verändert - nicht nur aufs Kochen. Ich wünsche auch Ihnen viel Freude bei der Begegnung mit diesen Geschichten.

Hartmut Fillhardt