

Bücher

„Das schmeckt mir nicht“

Wer regelmäßig für Kinder kocht, der weiß, dass dazu ein Spagat notwendig ist. Abwechslungsreich soll das Essen sein, mit viel Gemüse und anderen gesunden Zutaten. Oft heißt es aber: „Das schmeckt mir nicht“, „Ich will kein Fleisch mit Soße“, „Ich mag keinen Spinat“. Zum Verzweifeln ist das manchmal. Autorin Martina Tschirner kennt diese Probleme und holt in ihrem Kochbuch alle Familienmitglieder mit ins Boot. Teils exotisch-fantasiereich, teils bodenständig sind die 100 Vorschläge für die Familienküche – obendrein gibt es Rezepte, die die Kinder selbst umsetzen können. Wraps mit Putenshinken, Hackbraten mit Möhren-Kartoffel-Püree oder Blaubeer-Muffins kommen bei der hungrigen Brut vermutlich gut an. Als berufstätige Mutter hat man allerdings wohl kaum die Zeit, mittags zum Beispiel zwei-einhalb Stunden an einer Hühnersuppe zu köcheln. (we)



[Martina Tschirner: Essen kommen! Familienküche für jeden Tag. Hölker-Verlag, Münster. 19,95 Euro]

Versuch und Versuchung

Eines will die Autorin und Münchner Gastronomin nicht: eine blutarme, freudlose und hysterische Veganerin spielen. Und das merkt man dem ersten, mit viel persönlichen Geschichten gespickten Kochbuch der 35-Jährigen auch an. Sandra Forster und ihre Gastautoren tischen zwar durchaus Argumente für eine tierlose Ernährung auf, doch der Schwerpunkt liegt auf dem kulinarischen Genuss. Optisch mit Fotos im Stil der fünfziger Jahre auf sehr mattem Papier bebildert serviert sie zahlreiche Rezepte, die eine Versuchung darstellen. Italienisch Angehautes wie die Tagliatelle mit Äpfeln, Radicchio und Walnüssen ist ebenso zu finden wie asiatische Glücksrollen aus Reispapier und eingelegetem Gemüse. Für Desserts wie die Erdbeerschnitte wird Sojamilch statt Kuhmilch verwendet, und die Rouladen und die Rouladen zum Spinat bestehen aus Sojasteaks. (juf)



[Sandra Forster (Hg.): Das vegane Kochbuch. Blumenbar-Verlag, München. 24,90 Euro]

Nudel-Gigant

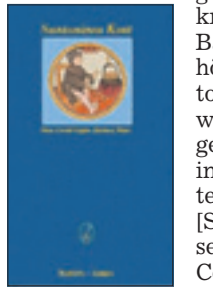
Das Leben ist zu kurz, um 1000 verschiedene Pasta-Rezepte zu kochen, und auch der geborene Nudelesser wird an den Folgen seiner Leidenschaft zugrunde gehen, bevor er sämtliche hier verzeichneten italienischen Nudelgerichte in sich hineingeschlungen hat. Wozu so ein 770-Seiten-Buch gut sein soll, fragt man sich da, aber nur so lange, bis man eine x-beliebige Seite aufgeschlagen hat. S. 276/277: Fusilli con petto di anatra e i broccoli (Fusilli mit Entenbrust und Brokkoli), Pasta alla mulinara (verschiedene Fleischsorten und Tomaten), Bucatini con salame di cinghiale (Bucatini mit Wildschweinsalami) – sehr toskanisch. Der Übersicht dienen Farben für die jeweiligen Kapitel: Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta aus dem Ofen, Pasta gefüllt, Ei & Käse. Wer gezielt sucht, findet es im Register. Da Pasta und Sugo üblicherweise in der Pfanne oder in einer Schüssel vermischt werden, sind Fotos verzichtbar. (vino)



[Ria Lottermoser: Mille Sughì. 1000 x Pasta. Fackelträger-Verlag, Köln. 25 Euro]

Blut, Bär und Bilch

Der italienische Jurist Paolo Santonino bereiste in den Jahren 1485 bis 1487 in höherem kirchlichem Auftrag das Alpen-Adria-Gebiet: Osttirol, Südkärnten, Slowenien, Friaul. Er schrieb in sein Itinerarium, eine Art Reisetagebuch, was er sah, was er erlebte, was Herren der feinen Gesellschaft so aßen. Man erfährt von Santonino, wie es zubereitet war, und das sagt mehr als vieles andere über die Kultur und die diätetische Kulinarik im späten Mittelalter aus, wo viel mit Blut oder Mandelmilch gekocht wurde, Neunaugen und andere Seltsamkeiten sich in Süßgewässern tummelten und ohne Ingwer und Safran fast nichts ging. Die Herausgeber Barbara Maier und Hans Gerold Kugler haben sich die Rosinen herausgepickt und für uns nachkochbar gemacht. Da schwer zu kriegen, blieben junger Bär, Bilch und Eichhörnchen vom Kochtopf verschont. Kurzwelliger, informationsgesättigter Zeitsprung ins kulinarische Vorgestern. (vino)



[Santoninos Kost. Wieser-Verlag, Klagenfurt/Celovec. 9,90 Euro]

Alleinesser und Allesfresser

Blixa Bargeld und Alex Kapranos: Gastro-Abenteuer mit Popstars

Alle reden übers Essen. Punks haben ihre eigene Ernährungsphilosophie. Popstars suchen in der Kulinarik die Kunst. Der Blick über den eigenen Tellerrand eröffnet neue Perspektiven.

VON JÜRGEN HOLWEIN

Was essen die anderen? Neugier gibt an der Supermarktkasse die Blickrichtung vor. Es liegt auf dem Fließband: Tiefkühlkost, Fertigware, Chipsbeutel – die üblichen Verdächtigen. Der Blick dient der Bestätigung von Vorurteilen. Klar sieht die so aus, wenn sie dieses Zeug in sich hineinstopft. Bei Männern mit einem Bataillon von Flaschen eine Trinkstörung nicht auszuschließen. Die an der Supermarktkasse antrainierte Überheblichkeit deckt die entscheidende Frage zu: Isst man denn so viel anders als die anderen?

Vielleicht zieht er sich auch mal eine Pizza rein – und keiner schaut hin

Und die da im Rampenlicht, was essen Rockstars? Was gerade so herumlag, damals, was sie nach einer Show kriegen konnten. Mädchen waren oft das Beste, auf jeden Fall Fast Food. Die Erkenntnis, dass man sich Zeit nehmen muss, wenn man essen will, um zu genießen, und nicht isst, um zu überleben, kam später. In Musikmagazinen der populären Art wird Kulinarik, jenseits von gesund- und ganzheitlichen Erörterungen, zur einer Frage des Stils erhoben. Die vegetarische Rezeptseite hat einen festen Platz im Punk- und Hardcore-Fanzine „Ox“. „Köche sind die wahren Rockstars“, schrieb das Musikmagazin „Rolling Stone“.

Intellektuelle Metropolenbewohner sehen die kulturellen Darstellungsformen der Zukunft auf ein Dreipartienprogramm reduziert: Essen, Klamotten, Kunst. Der Künstler Blixa Bargeld, Einstürzende Neubauten-Chef, Kunstfigur seit den Achtzigern, verkörpert dieses Konzept in idealtypischer Weise. Dunkle maßgeschneiderte Anzüge, Schuhe ausschließlich aus Italien, Feinschmeckererfahrungen in den Toprestaurants der Welt, in der gehobenen Gastronomie zu Hause, unterwegs im Tourbus mit allen Schikanen. Stopfleber, Kaviar, Trüffel, Hummer, der ganze globale Luxusfraß, können Blixa Bargeld nicht beeindrucken. Er war 30 Jahre lang Vegetarier, seiner chinesischen Frau zuliebe fing er wieder mit dem Fleischessen an. Das Frühstück in Peking – Sojamilch (aus der eigenen

Sojamilchmaschine) mit Seealgen und getrockneten Shrimps – zielt auf Unsterblichkeit. Zur Feier seines 50. Geburtstags lud Bargeld einen Sternekoch in sein neues Haus in Berlin-Mitte.

Die Müdigkeit des kaputten, unnahbaren, despotischen, aufbrausenden Rockstars von einst schlägt in einer Notiz von einer zwei Monate langen Konzertreise durch Europa durch: „Das Zimmermädchen hat ärgerlicherweise meine Flasche Wasser entsorgt. Leitungswasser kann man hier nicht trinken, also halte ich mich an den Wein, aber auch der will nicht getrunken werden. Roomservice oder Masturbation? Nichts eröffnet Perspektiven.“ Blixa Bargeld schreibt das in seiner „Tournee de Culinaire“ unter dem Titel „Europa kreuzweise – eine Litanei“ (Residenz-Verlag, Salzburg), offensichtlich matt von Monotonie, vom Monologisieren, in einer selbstironischen Anwendung.

Restaurantester? „Food-Porno-Schreiber, Sankt-Pellegrino-Texter – irgend so was. Wichtige Leute: dummes Geschwätz.“ Begeisterung in Kopenhagen über „ein Zwischengericht, das zwölf verschiedene Pflanzen der Allium-Familie verwendet.“ Ein Heringsmenü in 16 Gängen ist Glück in Göteborg. Nebenbei bemerkt: Bargeld liest wie der Teufel und geht in Museen. Vielleicht zieht er sich auch mal eine Pizza rein, und keiner schaut hin.

Blixa Bargeld kultiviert die Aura des Alleinessers mit menschenfeindlicher Tendenz. Alex Kapranos, 37, Frontmann der schottischen Indiepop-Band Franz Ferdinand, erklärt: „Mir gefällt die Vorstellung von einer Mahlzeit als Gipfel der Geselligkeit. Die selbstbezogene Kopf-runterhaltung der althergebrachten Dinnerkultur habe ich schon immer gehasst.“ Mit seiner Freundin Eleanor hat er für die Hochzeit ihres Bruders gekocht.

Im Auftrag der britischen Tageszeitung „Guardian“ schrieb der ehemalige Koch, Barmann, DJ, der Artrock-Sänger Alex Kapranos eine wöchentliche Kolumne, „Sound Bites“ über globale kulinarische Tourabenteuer (Kiepenheuer & Witsch, Köln). „Ich schnappe mir halt, was gerade so an Snacks herumliegt. Stopfe Chips, angeammelte Sandwiches und kalte Pizza in mich rein.“ Warum nicht mit Klischees kokettieren. Die Wirklichkeit sieht immer anders aus. Mit dem preußischen Bargeld verbindet den Allesfresser Kapranos das Wissen um feine Schuhe, feines Tuch. Beim Essen streben die Künstler Einfachheit an. Das Amalgam aus Kunst und Kulinarik. Der Unterschied liegt im Jüngelchen-Look des Jüngeren. Die Frage allerdings, mit wem man lieber essen gehen würde, ist nicht leicht zu beantworten.

Zur Person

Blixa Bargeld

- 1959 in Berlin geboren. Bürgerlicher Name: Christian Emmerich. Sänger und Schauspieler, Regisseur und Autor, Musiker, Performance-Künstler, Experimentator. Lebt in Berlin, Peking und San Francisco.
- Seit 1980 Kopf und Sänger der Band Einstürzende Neubauten.
- 1984 bis 2003 Gitarrist der Band Nick Cave and The Bad Seeds.
- 2006 CD: Erotische Gedichte von Brecht.

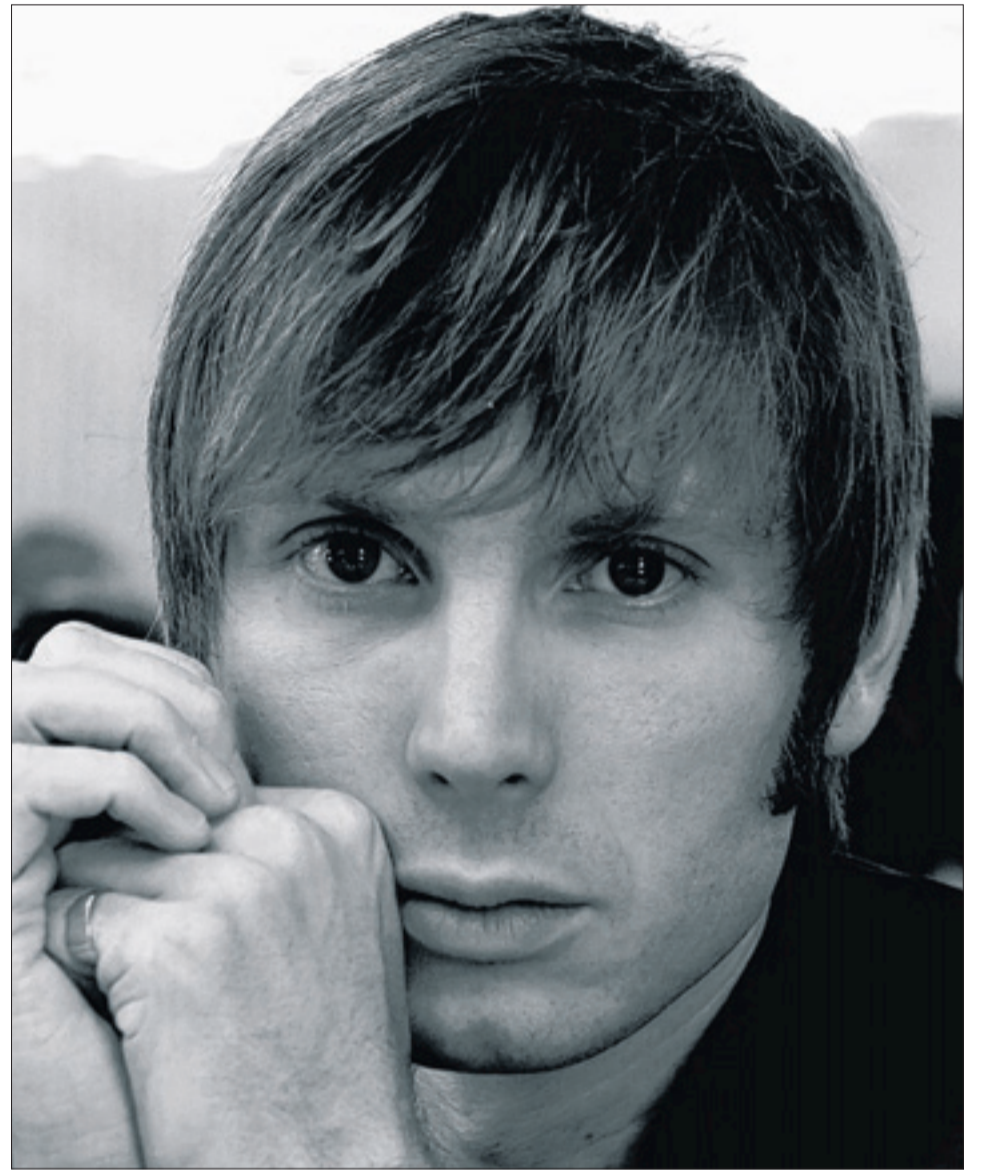
Alex Kapranos

- 1972 geboren in Almondsbury, England, als Sohn eines griechischen Vaters und einer englischen Mutter.
- In den 90er Jahren Koch, Weinkellner, Imbisslieferant, Konzertveranstalter, Dozent.
- 2001 Leadsänger der Indie-Rockband Franz Ferdinand aus Glasgow, Schottland.
- Alben: 2004 Franz Ferdinand, 2005: You Could Have It So Much Better, 2009: Tonight: Franz Ferdinand.



Blixa Bargeld will beim Essen keine Gesellschaft

Foto: Thomas Rabsch



Alex Kapranos sucht beim Essen die Geselligkeit

Foto: Andy Willsher

Gaumenfreude zwischen Wiesen und Weinbergen

Besser essen: Elisabeth Wurster und Familie Schmidt haben mit dem Rappenhof in Weinsberg einen lauschigen Ort geschaffen

VON BETTINA HARTMANN

Was haben wir uns nicht schon verfrant auf der Suche nach den Lokalen für unsere Serie. Diesmal jedoch klappt alles ohne Umwege und Irrfahrten. Der Rappenhof ist nicht zu verfehlen. Wer von der A 81 die Ausfahrt Weinsberg nimmt, sieht schon an der ersten Kreuzung das Schild, das zur Gutsgaststätte weist. In wenigen Minuten ist man dort. „Früher war die Autobahn ein Fluch, denn sie hat die Landwirtschaft kaputtgemacht“, sagt Sascha Schmidt (38), der seit vier Jahren den Rappenhof mitbetreibt. Heute jedoch sei sie fast schon ein Segen – sie bringt Gäste.

Aber keine Sorge, rummelig ist es hier trotzdem nicht. Sondern idyllisch. Das Lokal liegt am Hang, mitten in der Schwäbischen Toskana, wie der Landstrich genannt wird. Ein mit Efeu umranktes Tor, auf dem sich zwei Rappen aufbäumen, führt zum Gasthaus, an das auch ein Hotel angeschlossen ist. Drum herum Wiesen, Weinberge, Wäldchen. Schön. Noch schöner ist der Blick: Über Weinsberg sieht man hinüber zur Burgruine Weibertreu. Die Aussicht ist im Wintergarten in jeder Jahreszeit zu genießen. Im Freien kann man sich auf der Terrasse oder im Garten niederlassen.

Ein lauschiger Fleck, an dem man nach der Erkundung der umliegenden Ortschaften oder nach einer Wanderung gern einkehrt. Auch Kinder kommen nicht zu kurz. „Wir haben unseren Spielplatz erneuert“,

sagt Sascha Schmidt. Dass Klettertürme und Rutsche aus naturbelassenem Holz sind, versteht sich von selbst. „Wir achten auf die Umwelt“, sagt Heike Schmidt (39). Im Rappenhof werden schon seit Jahren fast alle Produkte in Bioqualität angeboten.

Hervorgegangen ist der Rappenhof, der seit 1927 im Familienbesitz ist, aus einem landwirtschaftlichen Betrieb. „Um 1950 haben meine Großeltern eine Bauernwirtschaft eröffnet“, sagt Sascha Schmidt. Über die Jahre entwickelte sich die Gaststätte zur Haupteinkaufsstelle. Die Felder und Weinberge wurden verpachtet. In den 70ern über-

nahm Elisabeth Wurster (58), Sascha Schmidts Tante, die Regie. Damit's im Rappenhof noch lange weitergeht, sind nun der Neffe und dessen Frau Heike eingestiegen – er Jurist, sie Vermessungstechnikerin. Und dann ist natürlich noch Xaver dabei, der fast dreijährige Bub der beiden.

„Damit es nicht heißt, wir hätten keine Ahnung, schließt Sascha gerade sein BWL-Studium ab. Ich sattle demnächst eine Ausbildung zur Hotelfachfrau drauf“, sagt Heike Schmidt. Aber eigentlich brauchen das die beiden gar nicht. Hört man sie über den Rappenhof reden, merkt man sofort,

das sie mit Herzblut bei der Sache sind. Ob würzige Rinderkraftbrühe (4,70 Euro), sämige Pfifferlingsuppe (5,50 Euro), Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein (15 Euro), Gulasch vom Angusrind (14 Euro) oder perfekt gebratener Rostbraten mit hausgemachten Spätzle (18 Euro): „Wir haben die Küche regional und saisonal ausgerichtet.“ So kommt das Rindfleisch vom Michaelsberg in Böttingen – in Bioqualität, was man schmeckt. „Damit wir die Preise halten können, kaufen wir ganze Tiere. Da musste sich das Küchenteam schon umstellen.“ Und so stehen nun auch Herz, Nierchen, Leber auf der Karte.

Besonderer Wert wird im Rappenhof zudem auf Wein gelegt, auf baden-württembergischen wohlgenügend. „Es gibt hier so viel Gutes, man kann in einem Leben gar nicht alles probieren“, sagt Sascha Schmidt. Weshalb also sollte er Franzosen, Spanier oder Italiener auf die Karte nehmen. Ob auch die vierte Generation den Rappenhof weiterführen wird? Gut möglich. Zurzeit gehört der elektrische Kinderherd jedenfalls zu den Lieblingsspielzeugen des kleinen Xaver.

www.stuttgarter-nachrichten.de/gastro

- Rappenhof, Rappenhofweg 1, Weinsberg, ☎ 0 71 34 / 51 90, www.rappenhof.de. Mo bis Sa von 7–24 Uhr, So von 8–22 Uhr. Warme Küche von 11.30–14 Uhr und von 18–21.30 Uhr. Vesper durchgehend.



Elisabeth Wurster (re.) und Familie Schmidt im paradisiischen Garten des Rappenhofs Foto: Privat