



UWE KRAUSER

HETERO HAXE

**HIMMLISCHE
REZEpte &
HÖLLISCH
PEINLICHE
GESCHICHTEN**

INHALT

PROLOG IN DER GEGENWART ODER OMAS GEFÜLLTES SPRITZGEBÄCK, DAS IMMER SCHMECKT	12
FEURIGER OBAZDA, FSK I8	22
SCHWIEGERMAMAS VEGETARISCHE ODER AUCH NICHT SO GANZ VEGETARISCHE THAISOSSE	30
DIRndl, GAMSBART UND BODENMAISER KAISERSCHMARRN	36
FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND ROSMARIN	42
PFLAUMENKUCHEN À LA TRAUDL	50
WER WILL SCHON SCHINKENBROTE ODER GEGRILLTE AUBERGINENRÖLLCHEN	58
HEILIGE TUNten-DISCO ODER KÜRBISLASAGNE MIT SPINAT UND SALBEI	64
DAS DILDO-DILEMMA ODER PRALL GEFÜLLTE ZUCCHINI	74
GEMÜSESÜPPCHEN IN TUNtenROSA MIT ZIMT	84
MEXIKANISCHE KALORIEN-FIESTA ODER ÜBERBACKENE NACHOS MIT UWES GUACAMOLE	94
WEISSBIER, BUSENBLITZER UND WEISSKOHLAUFLAUF	104
OLIS SEMMELKNÖDEL UND SCHWEINEFILET IN COGNAC-STEINPILZRAHM	112

DIE SCHWARZHAARIGE BLONDINE ODER VEGETARISCHE ENCHILADAS	I24
ANNAS UND HECTORS BIERFLEISCH	I34
SO EIN SELTEN SCHAMLOSES LUDER ODER PAN CON AJO	I42
SALSA DI SPINACI ODER SO ÄHNLICH	I48
PHOEBE UND LAYLA GEBEN IHR DEBÜT ODER ZUCCHINI-MÖHREN-RICOTTA-PUFFER	I58
WEISSE SCHEISSE ODER FEURIGE PAPRIKA-RICOTTA-SUPPE VOM STÄNGEL-PARADIES	I66
HETERO-HAXE	I72
NACHWORT UND 1000 DANK	I78





Heute bin ich dann mal Koch!

@uwe_krauser_autor

Uwe Krauser - Autor & Hotelchef

uwekrauser_autor

ACHTUNG!

Bevor du loslegst, solltet du Folgendes wissen:

Du darfst nicht alles, was ich geschrieben

habe, zu 100 % ernst nehmen.

Einige Geschichten sind tatsächlich passiert,

einige andere wiederum sind, genau wie viele

der Charaktere, in meinem Kopf entstanden.

Ich überlasse es deiner Fantasie, zu entschei-

den, was tatsächlich geschehen ist ...

UWE KRAUSER ODER: DER AUTOR

Uwe Krauser wurde 1971 in der Nähe von Köln geboren und betreibt mit seinem Mann Oliver seit 18 Jahren ein kleines, mehrfach ausgezeichnetes Hotel in den Untiefen des Bayerischen Waldes: www.montarasuites.com

Der gelernte Erzieher lebte viele Jahre in Spanien, hat seine Heimat jedoch im beschaulichen Ferienort Bodenmais gefunden. Eine Wanderrung durch die teilweise unberührten Wälder zieht er jedem Stadtbummel vor.

Er hat mit Phoebe und Layla zwei Straßenhunde aus dem Ausland adoptiert, die ihn zu seiner dreiteiligen „Phoebe“-Romanreihe inspiriert haben. Der zweite Teil „Layla – Helden auf vier Pfoten“ wurde von Livelybooks bei der Wahl zum Roman des Jahres 2020 mit der Silbermedaille ausgezeichnet und von KindofBook zum Buch des Monats 07/20 gekürt.

Mit „Rosalie, die Feuerwanze“ hat er 2021 seinen ersten Kinderroman veröffentlicht, dem 2023 das preisgekrönte Bilderbuch „Der Hund ohne Namen“ folgte.

„Tunten-Toast“ und das nicht weniger sarkastische „Hetero-Haxe“ bringen eine ordentliche Portion Spaß in die Küche und gehören in jedes Bücherregal.

WARNUNG!

Ihr seid auf der Suche nach einem Kochbuch, das die gültigen Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft berücksichtigt? – Finger weg!

Ihr bevorzugt hoch seriöse und anständige Literatur, da ihr zum Lachen am liebsten in den Keller geht? – Dann erst recht die Finger weg!

Ihr habt euch voller Leidenschaft von einer Diät zur nächsten, um am Wochenende auch wirklich in euren Lieblingsfummel zu passen? – Jetzt aber wirklich Finger weg! (Ja, könnt ihr euch die Scheißteile nicht einfach zwei bis drei Nummern größer kaufen?!)

Ihr liebt die Herausforderung und bevorzugt anspruchsvolle Kochrezepte, für deren Zubereitung euer Körper mindestens über vier Hände verfügen müsste?

Sagte ich schon weg mit den Flossen?

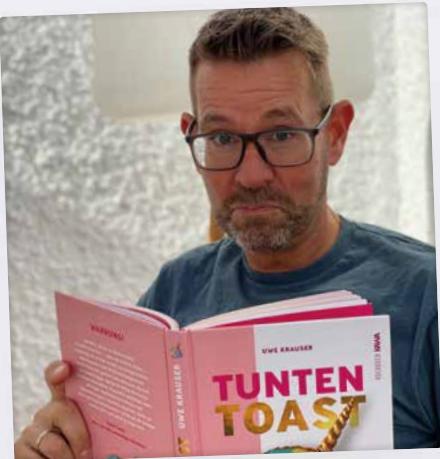
Ihr wollt dieses Buch trotz aller Warnungen lesen und seid noch nicht komplett abgeschreckt? – Na dann:

Viel Spaß!

EIN VORWORT GEHÖRT NUN MAL IRGENDWIE DAZU

Ursprünglich stamme ich aus einem kleinen Dorf mit dem mäßig klangvollen Namen Remscheid-Lüttringhausen und ich war mir schon als Teenager sicher, dass ich dieses Nest irgendwann verlassen und die große weite Welt erobern würde. Mittlerweile habe ich meinen 50. Geburtstag schon seit einigen Jahren hinter mir gelassen, bin in einer noch viel kleineren 3400-Seelen-Gemeinde im tiefsten Bayerischen Wald hängen geblieben und schreibe diese Zeilen für euch auf – irgendetwas scheint da ordentlich schiefgelaufen zu sein. Doch sollte ich eventuell etwas weiter ausholen: Wie ihr vielleicht wisst (ihr habt doch hoffentlich den Vorgänger zu diesem Stück Weltliteratur gelesen?), bin ich mit meinem Mann Oliver nach einem feucht-fröhlichen Zwischenstopp in Köln vor vielen Jahren ins sonnige Spanien ausgewandert, um dort ein Gay-Hotel an der Costa Blanca zu eröffnen. Allen Unschuldslämmern unter euch sei erklärt, dass es sich bei diesem Etablissement um ein Hotel handelte, in dem ein Haufen vergnügungssüchtiger Homoletten (also Männer, die wie ich den Toast auf der falschen Seite gebuttert haben) ihren wohlverdienten Urlaub zu verbringen pflegten. Die acht Jahre, in denen wir uns tagtäglich mit unseren Mitschwestern herumgeschlagen haben, waren an Abwechslungsreichtum und skurrilen

WAS IST DA NUR SO
DERMAßen
SCHIEFGELAUFEN?



Wenn das meine Erbtante Gertrud zu Gesicht bekommt, sehe ich alt aus!

Situationen kaum zu toppen (immerhin ist das bereits erwähnte Stück Weltliteratur namens „Tunten-Toast“ dabei entstanden) und doch haben wir irgendwann entschieden, unser lauwarmes Abenteuer zu beenden, um in unsere Heimat Deutschland zurückzukehren. Ich erinnere mich noch an den lebhaften Diskussionsaustausch und die vielschichtigen Überlegungen, die nötig waren, um den perfekten Ort für unser nächstes Betätigungsfeld als Hoteliers auszuwählen. Aufgrund der günstigen touristischen Lage und der hohen Schneesicherheit im Winter

entschieden wir uns schon recht schnell für den Bayerischen Wald, ohne vorher auch nur einen Fuß auf Bayerisches Hoheitsgebiet gesetzt zu haben (wer weiß, wofür das gut gewesen ist).

Dann ging es ans sprichwörtliche Eingemachte. Allein die Auswahl unseres zukünftigen Wohnortes sollte sich äußerst kompliziert und schwierig gestalten, gab es doch drei wichtige, gut durchdachte Grundvoraussetzungen, die unser neues Umfeld erfüllen sollte und die nur sehr schwierig miteinander zu vereinbaren waren: Zuerst einmal musste das Dorf über ein griechisches Restaurant verfügen. Jetzt hört schon auf zu lachen! Für euch Stadtkinder mag das nichts Besonderes sein, aber ich für meinen Teil kratze die Tapete von den Wänden, wenn ich nicht regelmäßig meine Portion Gyros und einen doppelten Ouzo bekomme ... die Griechen scheinen da irgendwelche Suchtstoffe beizumischen, so zumindest meine Vermutung. Als zweite Grundvoraussetzung musste unsere neue Heimat unbedingt ein Fitnessstudio haben. Ich habe so ein Teil in meinem Leben zwar nur selten von innen gesehen, doch war es wichtig zu wissen, dass zumindest die Möglichkeit zur körperlichen Be-tätigung gegeben war. Das dritte und besonders wichtige Kriterium war ein Sonnenstudio mit wenigstens vier verschiedenen Tunten-Toastern (gemeinhin auch Sonnenbänke genannt). Ihr wisst ja, wie das ist: Die Konkurrenz schläft nicht und irgendwie sieht gebräuntes Fett ja doch ein bisschen netter aus.

Nach gründlicher Recherche waren die meisten Kuhdörfer im Bayerischen Wald ziemlich schnell durchs Raster gefallen und es blieben nur noch drei Orte übrig, von denen einer den ungewöhnlichen Namen Bodenmais trug. Um dieses Vorwort nicht unnötig in die Länge zu ziehen, sei verraten, dass wir unser (Hotel-)Lager genau in diesem gottesfürchtigen Fleckchen Erde aufschlugen, ohne zu wissen, was da so alles auf uns zukommen sollte.

Also Leute, schnallt euch an und begleitet mich auf meiner chaotischen, spannenden und teilweise unglaublich peinlichen Reise, und zaubert nebenbei ein paar köstliche Gerichte, die in den letzten 18 Jahren auf meinem nicht immer ganz bayerischen Küchentisch gelandet sind!



Den Sündenpfuhl Benidorm
tauschten wir ...



... gegen dieses beschauliche
Örtchen ein

**PROLOG
IN DER
GEGENWART
ODER
OMAS GEFÜLLTES
SPRITZGEBÄCK,
DAS IMMER
SCHMECKT**

Eigentlich bin ich ja ein hoffnungsloser Optimist – so hoffnungslos, dass ich manchen meiner Mitmenschen damit gnadenlos auf den Wecker falle. Besonders mein stets geduldiger Mann Oliver (und Geduld braucht der arme Kerl bei mir wirklich im Übermaß) hat in dieser Disziplin ziemlich hart an mir zu knabbern. Oliver ist eher, wie soll ich es nun möglichst freundlich ausdrücken, ein rabenschwarzer Pessimist und kennt eigentlich nur das allseits bekannte halb leere Glas (aber auch nur an seinen wirklich guten Tagen). Ich hingegen versuche jeder Situation etwas Positives abzugewinnen. Egal, was für ein Mist auch immer passieren mag, mein Glas ist in der Regel nicht nur randvoll, nein, es befindet sich als Topping in neun von zehn Fällen auch noch ein Sahnehäubchen obenauf. Manchmal jedoch scheint sich das Leben auch gegen mich verschworen zu haben ... so auch heute: Es ist einer dieser Tage (ihr kennt das sicherlich auch), an denen einfach alles schiefläuft, was überhaupt nur schieflaufen kann: Oliver ist mit einer Freundin für ein paar Tage verreist (es sei ihm gegönnt, aber musste es denn ausgerechnet an diesem Wochenende im Dezember sein?), dicke Schneeflocken wirbeln durch die Luft, und ich hocke in unserem Heizungskeller und versuche den Brenner mit immer aggressiveren Hammerschlägen davon zu überzeugen, seine ihm zugesetzte Arbeit zu verrichten. Das Scheißding hat pünktlich zum Wochenende den Geist aufgegeben, und so friere ich mir also gemeinsam mit unseren Hotelgästen, die sich ihren





Vor lauter Frust hätte ich die Kekse am liebsten ganz alleine verputzt

Sonntagmorgen sicherlich auch etwas anders vorgestellt haben, den Allerwertesten ab. Gerade verpasste ich dem nicht sonderlich kooperativen Brenner einen erneuten Schlag mit dem Hammer, der eindeutig nicht für meine Hände geschaffen ist, als eine verschlafene Stimme meine Ohren erreicht. Sie stammt von Gundula, die gemeinsam mit ihrem Mann Alfred für eine Woche in unseren Montara Suites zu Gast ist. Gundula ist im Grunde eine wirklich entzückende Person, doch gehören eine fixe Auffassungsgabe und gutes Timing nicht unbedingt zu ihren besonderen Stärken. „Sag mal, was ist denn das für ein Lärm? Da kann mein Alfred sich ja gar nicht auf seine *Bild am Sonntag* konzentrieren – und die liest er doch so furchtbar gern. Ich mag ja eher meine Frauenzeitschriften mit den ganzen Be-

richten aus den Königshäusern, aber damit brauche ich dem Alfred ja gar nicht erst zu kommen.“ Sie trippelt von einem Fuß auf den anderen. Scheinbar war die Wahl ihres Schuhwerks (ein paar pinkfarbene Pantoffelchen mit kleinen Hasenohren) nicht besonders gut durchdacht.

„Sorry für die Umstände, Gundula, aber die Heizung hat ihren Geist aufgegeben. Das hatte ich deinem Mann aber bereits mitgeteilt. Hat er dir das denn nicht erzählt?“ Demonstrativ donnere ich erneut auf dem Brenner herum, was der frierenden Gundula einen Blick entlockt, den ich nicht ganz einordnen kann. Irgendetwas zwischen Zahnschmerzen und einem dreistündigen Kaffeeklatsch mit der Schwiegermutter.

„Aber warum rufst du denn keinen Installateur? Die sind doch für so was da.“

„Das habe ich schon vor Stunden erledigt und den Notdienst verständigt, aber wie du sicherlich weißt, haben wir heute Sonntag.“

„Das weiß ich natürlich schon, aber kommen die bei euch denn nicht auch am Wochenende? Wir sind doch hier auf dem Land.“

„Wahrscheinlich sind die gerade alle in der Kirche und beten dafür, dass sich ihre Auftragslage auch weiterhin so positiv entwickelt.“ Ich will schon mit dem Hammer zu einem erneuten Reparaturversuch ausholen, lasse das Teil mit einem Blick in Gundulas treuherzige Augen aber lieber zu Boden sinken.

„Das tut mir jetzt schon sehr leid. Und ausgerechnet heute ist dein Oliver nicht da.“ Gundula zwinkert mir vielsagend zu, bevor sie etwas leiser fortfährt. „Der ist ja doch eher so etwas wie der Mann in eurer Beziehung. Vielleicht hätte er die Heizung ja wieder hinbekommen.“

„Da er genau wie ich zwei linke Hände mit zehn Daumen besitzt, wage ich das zu bezweifeln.“ Leicht angesäuert lege ich den Hammer zur Seite. „Aber schön, dass du ihm so viel zutraust. Ich werde es ihm bei Gelegenheit ausrichten.“

„Mach das, mein Lieber. Ich drücke die Daumen, dass der Gottesdienst bald vorbei ist und euer Handwerker gleich als Erstes zu eurem Hotel kommt.“ Die blonde Frau pustet sich in die Hände. „Aber jetzt gehe ich lieber zurück in unsere Suite – es ist doch ein bisschen frisch hier.“

„Ist in Ordnung, Gundula! Du kannst ja auf dem Weg in der Küche vorbeischauen. Da steht ein Teller mit meinen selbst gebackenen Nusskekse, die dein Alfred so gern mag.“

„Hach, ihr Schwulen seid einfach die besseren Männer“, säuselt Gundula zum Abschied und tänzelt beschwingt auf ihren rosafarbenen Pantoffelchen in Richtung Küche. Erwähnte ich bereits, dass neben einer schnellen Auffassungsgabe auch Taktgefühl nicht unbedingt zu ihren stark ausgeprägten Seiten zählt? Ungleibig schaue ich Gundula hinterher, bevor ich genervt an der Wand hinabrutsche und mich auf den staubigen Boden sinken lasse. Was mache ich eigentlich hier? Und wie um Himmels willen konnte es nur so weit kommen? Mit einem tiefen Seufzer ziehe ich das traurige Resümee: Ich hocke auf dem kalten Boden eines Heizungskellers am Ende der Welt (da befindet sich Bodenmais zwar nicht, das Bild passt aber einfach perfekt zu meinem momentanen Zustand des absoluten Selbstmitleides) und friere mir den Hintern ab. Mutterseelenallein muss ich den ganzen Laden schmeißen, während Oliver durch die sündigsten Après-Skihütten turnt und sich mit Glühwein volllaufen lässt (wer meinen hochanständigen Mann kennt, der weiß, dass dieser Verdacht an den blondierten Haaren herbeigezogen ist

– aber auch dieses Bild passt im Moment einfach zu gut). Unser Installateur, der gerade ganz sicher keine Rosenkränze rauf- und runterbetet, sondern seinen Samstagabend-Kater ausschläft, meldet sich nicht, und nur der Herr weiß, wann er sein Bett verlässt, um unsere Heizung in Ordnung zu bringen. Zu allem Überfluss wurde ich vor zwei Minuten von einer Trulla zur schwulen Hausfrau degradiert, die nicht in der Lage ist, einen Hammer von einem Nudelholz zu unterscheiden. Erneut frage ich mich, wie es nur so weit kommen konnte. Mit einem resignierten Blick auf das Werkzeug, das meinem Alessi-Nudelholz tatsächlich verdächtig ähnlich sieht, gebe ich mich meinen Gedanken hin und erinnere mich an die unbeschwerete Zeit vor gut 18 Jahren, als unser Abenteuer „Wir eröffnen ein Hotel im Bayerischen Wald“ begann ...

Halt, stopp! Es handelt sich ja hier offiziell um ein Kochbuch, und da sollte ich wohl so langsam das erste Rezept rausrücken, bevor ich in die Untiefen meiner wenig glamourösen Erinnerungen eintauche. Doch womit soll ich starten? Vorsuppe, Cocktail oder ein würziges Krabben-törtchen passen jetzt so gar nicht zu diesem Kapitel. Ach, was soll's! Lege ich doch einfach mit dem Rezept der Weihnachtskekse los, die dem *Bild am Sonntag* lesenden Alfred so gut schmecken. Das ist zwar nicht un-

bedingt das perfekte Eröffnungsrezept für ein Kochbuch, aber seien wir doch einmal ehrlich: So ein pappsfüßer, ungesunder Weihnachtskeks geht eigentlich immer, oder etwa nicht?



Wo hat sie diese schlimmen
Dinger nur aufgetrieben?



Wunderschön, aber höllisch kalt



Der Blick aus dem Hotelfenster lässt
mich vor Kälte ersticken

Zutaten für das
Spritzgebäck:

750 g Butter
500 g feiner Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 kg Mehl

Zutaten für die Nussfüllung:

6 Eier
1 Eigelb
500 g gemahlene Haselnüsse
500 g Puderzucker



OMAS GEFÜLLTES SPRITZGEBÄCK

Zuerst einmal schlägt ihr die (weiche) Butter schaumig und lässt danach den Zucker dazurieseln. Röhrt so lange mit dem elektrischen Schneebesen in der Schüssel herum, bis ihr einen Krampf im Oberarm bekommt.

Eier, Salz und (gesiebtes) Mehl werden nun auch noch untergerührt (eventuell zum klassischen Knethaken wechseln) und der entstandene Teig zu einer Bowlingkugel geformt. Deckt die Kugel mit Folie ab und stellt sie für mindestens eine Stunde (besser noch über Nacht) in den Kühlschrank.

Wenn ihr jetzt schon die Nase von der Teigzubereitung voll habt, könnt ihr den Teig durch einen Fleischwolf (mit passendem Aufsatz für Spritzgebäck) drehen und bei 250 Grad (Ober- und Unterhitze) im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kekse die gewünschte Farbe erreicht haben. Solltet ihr jetzt erst so richtig auf den Geschmack gekommen sein, könnt ihr mit den Nussmakronen für die Füllung weitermachen.

Den schwierigsten Teil erledigen wir zuerst: das verflixte Trennen der Eier. Ist dies bewältigt, vermischt ihr das Eigelb, die Haselnüsse und den Puderzucker gründlich. Das Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Nussmasse heben. Habt ihr euch gegen das Backen von Spritzgebäck entschieden, nehmt ihr nun die Kugel Teig aus dem Kühlschrank und rollt diesen portionsweise auf einer bemehlten Fläche aus. Mit einem Teigrad (falls ihr so etwas besitzt), einem



Und los geht's!



Aus dem Rest zaubern wir
ein paar Nussmakronen



Beim Ski-Wandern sollte man
immer ein Makrönchen dabeihaben