

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill, britischer Premierminister

Lutz Ruckdäschel

Unterhaltsame Geschichten

für alle,
die gern essen, selbst kochen
oder sich gern bekochen lassen

Humorvoll, lustig, ernst und unterhaltsam

© 2024 Lutz Ruckdäschel

Autor: Lutz Ruckdäschel

Korrektorat: Bärbel Mäkeler, www.text-support.de

ISBN

Paperback 978-3-384-15974-8

Druck und Distribution im Auftrag des Autors:
tredition GmbH, Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist der Autor verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne seine Zustimmung unzulässig. Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag des Autors, zu erreichen unter: tredition GmbH, Abteilung "Impressumservice", Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Deutschland.

Über dieses Buch

Die Idee zum Niederschreiben meiner Erlebnisse rund ums Essen und Kochen kam mir beim Aufräumen und Entsorgen meiner umfangreichen Büchersammlung aufgrund eines bevorstehenden Umzugs. Diverse Fachbücher, Romane und vor allen Dingen meine Kochbücher hatte ich in letzter Zeit nur selten genutzt. Denn heute finde ich im Internet Rezepte und Anregungen, die ich häufiger nachkoche.

Mir fielen Rezepte in die Hände, handgeschriebene, auch einzelne Seiten, die aus anderen Büchern entfernt oder kopiert waren. Auch längst vergessene Rezepte habe ich wiedergefunden. Bei einigen wurde ich nachdenklich, mir fielen Geschichten ein, die im Zusammenhang mit den Rezepten oder Gerichten standen. Insgeheim musste ich schmunzeln, was alles beim Kochen oder Essengehen im Restaurant passieren konnte.

Diese Geschichten sollen kein übliches Kochbuch mit Rezepten sein. Im Vordergrund stehen meine Erlebnisse. Einige Rezepte habe ich aufgeschrieben, weil ich dem Leser die Möglichkeit geben möchte, das Gericht selbst nachkochen zu können.

Vielfach haben sich heute die Zutaten und Zubereitungsformen geändert. Wir essen fettärmer, fleischloser, laktosefrei, vegetarisch, vegan usw. Auch ich esse gesundheitsbewusster, liebe aber auch die „gute alte Küche“. Viele Profiköche vertreten nach wie vor die Ansicht, dass Butter nicht nur ungesund ist, sondern als Geschmacksträger unserem Gaumen schmeichelt. Kochen und das

nachfolgende damit verbundene Essen ist für mich nicht nur eine Freude, sondern eine angenehme, aber auch zum Teil eine herausfordernde Leidenschaft.

Viele Rezepte sind bekannt. Durch das Variieren der Zutaten und das Einbringen des persönlichen Geschmacks gewinnt eine Speise eine individuelle Note. Die Rezeptangaben im vorliegenden Buch sind beispielhaft zu verstehen und können natürlich je nach Belieben abgewandelt werden.

Wenn im Text nicht gesondert darauf hingewiesen wurde, gelten die Mengenangaben für zwei erwachsene Personen.

Der gelegentlich wahrgenommene „raue“ Umgangston in der Gastronomie und besonders in der Küche wird von einigen Gästen nicht immer verstanden. Mir fällt dazu ein Spruch der berühmten französischen Modeschöpferin Coco Chanel ein:

*Mit Sanftmut bekommt man keine Arbeit erledigt,
es sei denn, man ist ein Huhn und legt ein Ei.*

Die nachfolgenden Geschichten habe ich selbst erlebt.

Inhaltsverzeichnis

Über dieses Buch	5
Mein erster Kochversuch	9
Samstagsmorgen beim Bäcker	13
Milchreis, wie ich ihn mochte	15
Bist wohl nicht satt geworden	17
Tierisch kriminell	24
Spiegeleier nach Portugieser Art	26
Artischocken, ein unbekanntes Gemüse?	29
Schweizer Käsefondue	31
Fisch räuchern, aber nicht an jedem Ort	36
Schwäbisch für Anfänger	39
Ein Holzgestell unter dem Weihnachtsbaum	40
Ein Sommelier erinnert sich	44
Die Geschmacksexplosion	47
Arabisches Reiterfleisch, ein arabisches Rezept?	49
Ein außergewöhnlicher Gruß aus der Küche	52
Hutch Putch	54
Entenklein	57
Die Damenkarte	60
Lammkeule à la Rike	63

Schuld war eine Muschel	66
„Please Wait To Be Seated" (Bitte warten Sie ...)	69
Hase oder Hähnchen?	71
Tiramisu, das italienische Rezept	75
Ein Salat, den Julius Cäsar nicht kannte	82
Eine Fata Morgana im Restaurant	85
Asiatischer Kochkurs an der Volkshochschule	88
Weinkauf auf einem französischen Markt	93
Überbackene Miesmuscheln	96
Wie öffnet man eine Auster?	99
Die Augen essen nicht immer mit	102
Ein amüsanter Nachmittag	106
Ohne „Sie“ wären wir nicht hier	109
Ess- und Trinkgewohnheiten hier und anderswo	112
Danke,	114
In eigener Sache	115
Zu meiner Person	117

Mein erster Kochversuch

Als junger Erwachsener hatte ich vom Kochen keinen blassen Schimmer. Ich war mit meiner ersten Frau verheiratet, die sich erfahren und sehr gut um unsere Mahlzeiten kümmerte. Dieser Komfort wurde durch unsere Trennung beendet.

Dann lernte ich meine jetzige Frau kennen. Mit unserer beider Kochkünsten war es nicht weit her. Wir wollten diesen Zustand ändern. Das häufige Essengehen wurde für uns auf die Dauer nicht nur kostspielig, verlor auch mehr und mehr an Reiz und wurde immer zeitaufwendiger.

Meine Frau aß zu der damaligen Zeit nicht gern das sogenannte „rote Fleisch“, wenn überhaupt, dann nur Fleisch vom Geflügel. Dieses Essverhalten hält sie bis heute bei.

Wir beschlossen damals, unseren ersten gemeinsamen Kochversuch mit einem Fischgericht zu starten.

Wie sollten wir beginnen? Wir besuchten eine Buchhandlung und durchstöberten diverse Kochbücher. Bei einem Rezept mit einem ganzen Fisch hielten wir inne. Das Foto des fertigen Fisches sah appetitlich aus und ließ uns das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Das Rezept schien, leicht und schnell nachzukochen zu sein. Wir benötigten einen großen, ovalen Topf, um den Fisch in ganzer Länge reinlegen zu können. Den besaßen wir nicht und folglich noch kaufen mussten. Wir fanden ihn in einem Haushaltswarengeschäft. In der Markthalle kauften wir den Fisch, die fehlenden

Gewürze und das aufgeführte Wurzelgemüse. Küchengarn und eine Nadel hatten wir zu Hause. Dem gemeinsamen Kochen am Abend stand also nichts mehr im Wege.

Zutaten

1 ganzer Fisch, ca. 800 g
1 mittelgroße Zwiebel
2 Möhren
150 g Sellerie
1 kleine Stange Lauch
Salz und Pfeffer nach Belieben
Trockener Weißwein nach Bedarf
400 g mehliges Kartoffeln
15 g Butter
1 Msp. abgeriebene Muskatnuss
100 ml Sahne

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln, Möhren und Sellerie schälen und in dünne Streifen schneiden. Lauch längs halbieren, waschen und quer in Streifen schneiden.

Den bereits entschuppten Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und im Bauchraum mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter dazugeben. Mit einem Küchengarn die Bauchlappen zusammennähen.

Wir haben den Sud aus je ½ Liter Wasser und Weißwein mit dem Gemüse angesetzt. Danach den Fisch vorsichtig in den Topf legen

und alles zusammen ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte den Fisch knapp bedecken.

Nach 30 Minuten prüften wir, ob der Fisch gar war. Wir wussten, wenn sich die Flossen leicht vom Fischkörper ziehen lassen, ist der Fisch fertig. Er war perfekt. Wir nahmen ihn vorsichtig aus dem Topf und legten ihn auf eine vorgewärmte Platte. Die parallel dazu gekochten Kartoffeln wurden mit Butter und warmer Milch zu einem Kartoffelbrei verarbeitet. Aus dem gekochten Gemüse und der Sahne mixten wir ein Mus.

Ich begann, die Haut vom Fisch abziehen, anschließend die Filets vorsichtig von der großen Gräte zu lösen und auf unsere Teller zu legen.

Erwartungsvoll aßen wir ein Stück von unserem ersten selbst zubereiteten Fisch. Meine Frau und ich schauten uns verdutzt an. Wir konnten den Fisch nicht weiter essen. Beide legten wir den Bissen auf den Teller zurück, denn wir spürten unzählige kleine Gräten im Mund.

Daraufhin schaute ich mir das Rezept noch einmal im Kochbuch an und da stand fett gedruckt:

Hecht, mit frischem Gemüse

Wir hatten einen Hecht gedünstet. Jetzt erinnerte ich mich, dass dieser Süßwasserfisch vorzugsweise nur zu Klößchen verarbeitet wird, weil er sehr viele kleine Gräten hat, die sich nicht leicht entfernen lassen. Bei der Zubereitung der Klöße werden alle Gräten mit einem Mixer zerkleinert. Beim Kauf hatten wir nicht auf die Fischart geachtet. Somit aßen wir ungewollt unsere erste

vegetarische Speise: Kartoffelbrei mit Gemüsemus. Mit einem Rotstift schrieb ich über die entsprechende Seite im Kochbuch:

„Zum Vergessen – der Fisch besteht nur aus Gräten!“

Tipp: Kartoffelbrei gelingt besser mit mehligem Kartoffeln. Die zerstampften Kartoffeln nie mit einem Mixer verarbeiten, der Brei wird gummiartig. Am besten mit einem Schneebesens oder einem Handrührgerät auf niedriger Stufe den Kartoffelbrei fertigstellen.



Samstagmorgen beim Bäcker

Anfang der 70er Jahre, als unser Sohn noch nicht zur Schule ging, konnte ich mich wochentags aus beruflichen Gründen nicht so oft mit ihm beschäftigen. Er ging damals meist sehr früh, um 18.30 Uhr, zu Bett. Die Folge war, dass er am nächsten Morgen spätestens um 6 Uhr schon wach und quietschfidel war.

Am Wochenende zu früher Stunde war es dann meine Aufgabe, mit ihm zu spielen und ihn zu beschäftigen. Das Fernsehen war zu dieser Zeit für „die Kleinen“ aus pädagogischen Gründen noch sehr verpönt. Es würde der kindlichen Entwicklung schaden, so die damaligen Psychologen und Kinderärzte.

Der Freitagabend war für meine Frau und mich immer etwas Besonderes. Unser Sohn lag wie immer früh im Bett. Die Arbeitswoche war beendet, wir sprachen beim ausgiebigen Abendessen über die Wochenerlebnisse und gelegentlich über Zukunftspläne, wie z. B. den nächsten Urlaub. Meistens zog sich unser Essen länger hin. Es war der Tag, an dem ich genussvoll Knoblauch essen konnte, denn der Samstag war meist arbeitsfrei.

Am Samstag gingen mein Sohn und ich häufig frühmorgens zum Bäcker, um Brötchen zu holen. An einem dieser Samstage erinnere ich mich noch heute. Frühmorgens um sechs Uhr „beschäftigte“ ich ihn eine Zeit lang und nahm ihn anschließend mit zum Brötchenholen. Die Bäckerei war etwas entfernt von uns am Marktplatz, sodass wir mit dem Auto fuhren. Der Laden war schon sehr voll, die Kunden standen eng beieinander. Wir stellten

uns hinten an. Plötzlich sagte eine Kundin lautstark: „Wer riecht denn hier so penetrant nach Knoblauch?“ Es trat eine lähmende Stille im Laden ein. Keiner sagte etwas. Ich verhielt mich, mit leicht gesenktem Kopf, ganz ruhig. Da platzte mein Sohn heraus: „Papa, das bist du doch, ich habe es schon im Auto gerochen!“

Die Frage war somit beantwortet. Ich bekam einen hochroten Kopf, aber ich habe nichts gesagt. Wir kauften die Brötchen und verließen schnell die Bäckerei.



Milchreis, wie ich ihn mochte

Als Kind aß ich fast alles, „was auf den Tisch kam“. Eines mochte ich jedoch nicht. Der von Kindern und auch Erwachsenen beliebte Milchreis mit zerlassener Butter, Zimt und Zucker obendrauf, war für mich ein Graus. Allein der Gedanke daran verursachte damals bei mir ein Unwohlsein in der Magenegend. Milchspeisen gab es bei uns zu Hause recht häufig. Um dies zu verstehen, muss ich erwähnen, dass mein Vater ein chronisches Magenleiden hatte. Aus gesundheitlichen Gründen musste er sich überwiegend von Schonkost ernähren. Meine Mutter kochte Mehlspeisen mit geschmortem Obst, aber auch hin und wieder gedünsteten Fisch. Leider stand gebratenes Fleisch nur selten auf unserem Speiseplan.

Es war nicht nur der Milchreis, den mein Magen ablehnte, sondern die Portionen an Zimt und Zucker, die obendrauf gestreut wurden. Mein Vater nahm mir mein Unwohlsein nicht ab und versuchte, mich mit kräftiger Stimme oder eindringlichen Ermahnungen zum Essen dieses Gerichts zu bewegen. Aber es half alles nichts. Ich habe partout den von mir so verdammtten Milchreis nicht essen wollen und schon gar nicht mit Zimt und Zucker.

Meine Mutter stand zwischen meinem Vater und mir. Sie versuchte, es uns beiden recht zu machen. Als alles nichts half, hatte sie eines Tages eine Idee. Sie ging in die Küche, schnitt ein Stück Mettwurst in Scheiben und briet diese in der Pfanne an. Anschließend brachte sie mir den Teller Milchreis, ohne Zimt und Zucker, aber mit gebratenen Wurstscheiben darauf. Mein Vater tat so, als würde er nichts bemerken. Nach dem Verzehr der gebratenen

Wurstscheiben gab ich vor, satt zu sein und ließ den Milchreis stehen.

Um für dieses Erlebnis ein passendes Foto machen zu können, habe ich mich nach über einem halben Jahrhundert durchgerungen, Milchreis zu kochen. Ich war überrascht, wie einfach er zuzubereiten ist. Ich habe das Ergebnis probiert: Es hat mir recht gut geschmeckt. Natürlich ohne Zimt und Zucker. Und die gebratenen Mettwurstscheiben habe ich auch nicht vergessen!



Bist wohl nicht satt geworden

Unser Gymnasium bot seinen Schülern regelmäßig in den Sommerferien eine vierwöchige Ferienfreizeit auf der nordfriesischen Insel Neuwerk, nahe Cuxhaven, an. Maximal 50 Schüler des gleichen Jahrgangs konnten daran teilnehmen.

Wir mussten damals den Weg von Cuxhaven-Duhnen nach Neuwerk zu Fuß durch das Wattenmeer laufen, 12 km durch Priele, Muschelfelder, Schlick und Schlamm. Der Rückweg am Ende der Ferien nach vier Wochen war leider genauso lang und mühsam. Rumtrödeln war auf diesem Marsch gefährlich, denn die nächste Flut ließ nicht auf sich warten. Für den Fußweg gab es ein Zeitfenster von vier Stunden. Das Gepäck wurde ebenfalls in dieser Zeit auf Wattwagen transportiert.

Auf der Insel gab es keine Autos, aber einen alten Lanz Bulldog, Pferdegespanne, einen Tante-Emma-Laden und den historischen Leuchtturm mit einer Gastwirtschaft. Für uns hielten sich die Abenteuer und Abwechslungen auf der Insel in Grenzen. Ich glaube, fast jeder Gymnasiast unserer Schule lernte trotzdem mindestens einmal in seinem Schulleben die Insel Neuwerk in den Sommerferien kennen.

Vier Wochen sind lang, zumal wir nur im Gezeitenrhythmus für wenige Stunden baden konnten. Ebbe, Flut und die Strömung ließen uns keine Wahl. Tagsüber lagen wir häufig im Gras am einzigen Brackwasserteich der Insel. Wir spielten Karten oder andere Gesellschaftsspiele.

Ärgerlicherweise gab es massenhaft Mücken und Bremsen an diesem Teich. Nach vielen Insektenstichen fanden wir mit unseren Lehrern eine für uns gute Lösung: Wir durften rauchen. Der Tabakrauch sollte diese Quälgeister verscheuchen. Das gelang zwar nicht immer, aber wir hatten eine offizielle Genehmigung zum Rauchen, obwohl viele von uns noch keine 16 Jahre alt waren. Heute wäre das undenkbar.

Von Pferden gezogene Wattwagen brachten täglich Touristen vom Festland herüber. Sie sorgten für etwas Abwechslung in unserem Tagesablauf.

An die Tagestouristen verkauften wir die wild wachsenden Wiesenchampignons und besserten damit unser Taschengeld auf. Das Sammeln der Pilze war also ein lohnender Zeitvertreib für uns.

Unsere Eltern schickten uns öfter Süßigkeiten und andere Leckereien. Ein Postbote brachte die Pakete mit dem Wattwagen regelmäßig vom Festland auf die Insel herüber.

Das Auspacken eines jeden Paketes wurde von den Mitschülern neugierig verfolgt. Auch ich erhielt ein Päckchen von meinen Eltern und begann es aufzuschnüren. Ulf war der erste, der spontan sein Taschenmesser herausholte, sich über das Paket beugte und es öffnen wollte. Er fragte sich wohl, was im Paket sei. Ich löste die Schnur und wickelte den Inhalt aus. Etwas Kastenförmiges, Braunes kam zum Vorschein. Meine Mitschüler lästerten: „Bist wohl nicht satt geworden und musst dir noch ´n Brot von zu Hause schicken lassen.“

Ich antwortete nicht und ließ sie meckern. Es war mein Lieblingskuchen, ein Wiener Nusskuchen. Die bräunliche Farbe kam von der Schokolade und den Haselnüssen im Kuchenteig.

Ulf schnitt sofort mit seinem Taschenmesser eine Scheibe vom Kuchen ab, aß sie und schnitt immer weiter Scheiben ab.

„Wir auch“, riefen die anderen und griffen zu. Ehe ich mich versah, war der Kuchen zur Hälfte aufgeschnitten.

„Schluss, das ist schließlich mein Kuchen“, sagte ich und packte den Rest des Kuchens wieder in den Karton.

Das vermeintliche „Brot“ hat allen sicher sehr gut geschmeckt, denn sie fragten gleich, wann ich das nächste Paket bekommen würde.



Unser Champignonverkauf an die Touristen fand ein jähes Ende. Die Gäste sagten uns, dass sie zu Hause für die gleiche Menge das Doppelte zahlen müssten. Die Pilze wurden nicht abgewogen, nur nach Tütengröße verkauft. Wir überlegten, wie wir die Papiertüten

mit weniger Pilzen befüllen könnten, um dann mehr zu verdienen. Wir legten die großen Champignons unten hinein und obendrauf die kleineren. Dummerweise waren die großen Pilze wässriger und das Papier weichte langsam auf. Uns riss eine Tüte in dem Augenblick, als eine Kundin, die gerade bezahlen wollte, die Tüte anhub und Pilze unten herausfielen. Laut schimpfend und wild gestikulierend nahm sie die Pilze, bezahlte aber nicht und ging verärgert zum Wattwagen zurück.

Zufällig war ein Lehrer in der Nähe und hatte alles mitbekommen. Uns schwante Böses. Der Lehrer handelte kurz entschlossen. Von einer Strafe blieben wir verschont. Aber ab sofort durften wir keine Pilze mehr verkaufen. Das Verbot hatte finanzielle Folgen für uns. Wie sollten wir unsere Mückenschutzmittel (Zigaretten) und das gelegentliche Bier in der Turmschänke jetzt bezahlen? Wir mussten uns einschränken.

Zum Glück bekamen unsere Lehrer von unseren gelegentlichen abendlichen „Ausflügen“ in die Turmschänke nichts mit.

Rezept Wiener Nusskuchen, wie ihn meine Mutter backte

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

120 g Mehl

130 g Mondamin

150 g gemahlene Haselnüsse

6 TL Kakao oder geriebene dunkle Schokolade