



Foto: Wolfgang Abel

Psychosomatisch besonders wertvoll – Kalbfleischküchle, Walsers Restaurant, Efringen-Kirchen

Auferstehungessen

Gerichte zum Leben und Weiterleben

Nach schwerer Nacht, bei Monsunregen, Trennungsschmerz, beginnender Erkältung oder allgemeiner Krise hilft ein Auferstehungessen. Markklößchensuppe, Flädlesuppe, Hühnerbrühe mit Eierstich sind altbewährte Therapeutika bei Dünnhäutigkeit; ein mollig fließender Safranrisotto gehört in die lebenswichtige Kategorie „Helfender Teller“. Ebenso zwei, drei luftig und kastanienbraun gebratene Kalbfleischküchle mit einem Schlag Kartoffelbrei. Dessen löffeltief ausgeformte Gipfelmulde könnte mit etwas Bratenjus gefüllt werden, was dem Leben wieder Sinn und Richtung verleiht. Auch Wiener Saftgulasch, eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln, Königsberger Klopse in magenfreundlich sämiger Kapernsauce oder ein Königinpastetchen mit handgekochtem Ragout sind zuverlässig wirksame Auferstehungessen. Solche Gerichte sprechen mit einem und sie sagen mir stets das Gleiche: „Das Leben ist kein Ponyhof, aber manchmal schmeckt es trotz allem verdammt gut.“ Und

schon nach wenigen Bissen meldet sich der innere Schweinehund: „Heute darfst du ausnahmsweise etwas länger aufbleiben.“

Äplermagronen, als alpine Variante der Lasagne, gehören wie viele Ofengerichte ebenfalls zu den Seelenessen. Es begab sich vor einigen Jahren, daß wir nach einem langen Bergtag im Kanton Uri abends gut durchfeuchtet und muskulär am Ende im Gasthaus Göscheneralp im Weiler Gwüsch einliefen. Es gab eine warme Dusche, Äplermagronen und Rotwein aus dicken Bechergläsern. Wir aßen langsam, andächtig und lange Momente schweigend. An diesem Tag war alles gesagt. Manchmal sind solche Auferstehungessen am Ende eines fordernden Tages schon mit einem Schuß Ewigkeit gewürzt. Ein erfüllter Tag unter freiem Himmel, am Meer oder sonstwo am Ende der Straße, am Abend eine warme Dusche und eine Schüssel aus dem Ofen. Was soll danach noch groß passieren?

Glücklich, wer sich sein Auferstehungsgericht nicht selbst kochen muß. Bekanntlich leben Patienten und Gesundheitspfleger aber nicht immer zusammen. Mitunter bildet sich unter einem Dach aber eine Bedarfsgemeinschaft und in solchen Fällen wird das zuverlässige Gasthaus zum rettenden Ufer. Meist gibt es in solchen Sanatorien eine klassische, experimentferne Küche mit ein paar gesetzten Gerichten, die einen nicht fordern, sondern bestätigen. Auferstehungessen sind weder kompliziert noch raffiniert und schon gar nicht extravagant. Die Brauhausküche mit Schweinsbraten und Knödeln trägt vermutlich mehr zur Resilienz der Ureinwohner Bayerns bei, als alle Bücher, die über das modische Thema verfaßt wurden. Ähnliches läßt sich über Schwaben und die Maultasche sagen, womit wir bei den kleinen Auferstehungessen angekommen wären.

Mir ist ein freiberuflich tätiger Vertreter der Rechtspflege bekannt, der mitunter am Vormittag seine Kanzlei im zentralen Breisgau verläßt und einen Umweg nach Ehrenstetten auf sich nimmt, um in den Genuß eines frisch zubereiteten Fleischkäsbrötles der Metzgerei Vordisch zu kommen. Fleischkäsbrötle, die in aller Stille osmotisch bei einem verweilen sind zweifellos ein Seelenimbiss. Es gibt allerdings auch hinterhältige Exemplare, die noch Stunden später den Weg, den sie gegangen sind plötzlich in umgekehrter Richtung einschlagen. Auch die Butterbrezel kann trösten oder enttäuschen. Eine handwerklich gute Butterbrezel, am Panoramaplatz einer Überlandfahrt genossen, ist Minutenglück. Die elastische XL-Tankstellenbrezel ist ein kulinarischer Totalschaden.

In Efringen Kirchen, wo an drei Werktagen unter der Woche mittags ein zeitgemäß gekochter Auferstehungsteller serviert wird, sagte mir Küchenmeister Walser einmal: „Unsere Kalbfleischküchle kann ich nicht von der Karte nehmen, sonst erzählen mir die Gäste was.“

Veranstaltung: Lesung und Gespräch im Buchladen Rainhofscheune, Kirchzarten. VIER JAHRESZEITEN - Auf der Suche nach dem Guten Leben. Wolfgang Abel spricht mit dem Schauspieler und Winzer Michael Schmitter über sein neues Buch, das Essen, Trinken und (Über-)leben. Freitag, 07. Juni, 19.30 Uhr. Info und Reservierung: buchladen-rainhof.de oder: 07661-988 09 21.