



SCHWARDTMANN'S POESIE-REZEPTE

weitergereicht von Dirk Schulte

Melanzani-Ingwer-Curry mit Minzjoghurt

Poesie-Dessert: „Hans der Schwärmer“ von Detlev von Liliencron

Dieses Gericht gehört zu den Kreationen, die Schwarztmann mit einem „Das könnte ich von morgens bis abends essen“ geadelt hat. Im Rahmen unserer kulinarischen Millenniumsfeierlichkeiten, die sich vom September 1999 bis weit ins Frühjahr des neuen Jahrtausends erstreckten, waren wir auf der Suche nach leichter, aber markant schmeckender Kost, die sich zudem schnell zubereiten lassen sollte. Nach einigen mäßig erfolgreichen Versuchsreihen mit Zucchini (Schwarzdtmann: „Schmeckt irgendwie immer noch nach nichts“) blieben wir schließlich bei der Aubergine hängen, die Schwarzdtmann aus unerfindlichen Gründen bis heute bei ihrem österreichischen Namen „Melanzani“ nennt.

Es war ein Samstagmittag im Frühjahr 2000, als ich neun oder zehn violette, beim türkischen Gemüsehändler gekaufte Auberginen in die Küche trug und sie im Halbkreis auf der geräumigen Anrichte ausbreitete. Immer wieder hatten wir in der Vergangenheit schon die Aubergine auf dem Speiseplan, allerdings mehr als Anhängsel von Tomate oder Zucchini denn als Zentralobjekt kulinarischer Begierde. Nun standen wir staunend und fast ein wenig ratlos vor dieser tiefdunklen Pracht. Schwarzdtmann nahm eins der Nachtschattengewächse in die Hand. „Schau dir diese reine Haut an, einfach makellos. Wie ein Fetisch aus einer anderen Welt.“ Mit einem „Moment, bin gleich zurück“ verschwand er in sein Arbeitszimmer, während ich im Kochbuch-Regal zu stöbern begann.

Als er nach einer Weile zurückkam mit diesem speziellen wissenden Blick, war mir gleich klar, dass er heimlich das Internet befragt hatte. Er könne es sich selbst nicht erklären, wieso er dieses ganz außerordentliche Gewächs bislang so stiefväterlich behandelt habe, brach es aus ihm heraus. Ob mir eigentlich klar sei, dass der Mensch die Melanzani ohne Gefahr für Leib und Leben quasi ständig essen könne. Mit ihrem über 80-prozentigen Wasseranteil könne man sie nachgerade trinken, wann immer einem danach sei. Ihre Kalorien seien kaum noch errechenbar, dafür seien die Anteile an verwertbaren Kohlehydraten und Ballaststoffen umso höher.

Und erst die Vitamine, die Vitamine! Da renne alle Welt in die Apotheken und kaufe dieses Pulverzeugs, dabei läge die wahre, echte und nackte Offenbarung doch sozusagen vor der Türe. Ob ich, und bei diesen Worten senkte er seine Stimme, mir eigentlich jemals Gedanken darüber gemacht hätte, dass die Wartezimmer der Ärzte prall gefüllt seien mit Zeitgenossen, deren Eiweißstoffwechsel nachhaltig gestört sei. Abertausend Leidende, genaue Zahlen lägen ihm leider nicht vor, hielten die Ärzte von der Arbeit ab, weil ihnen das Provitamin B 6 fehle, das sie doch so bequem und quasi zum Schnäppchenpreis aus der Melanzani beziehen könnten. Vom Vitamin-C- und Provitamin-A-Anteil wolle er nun gar nicht erst reden, wir hätten schließlich eine kulinarische Mission zu erfüllen, und was ihn betreffe, sei er hochmotiviert.

Er, Schwarztmann, kenne niemanden, der sich der Beuyschen These von der Energiegewinnung durch Kraftvergeudung verbundener als er selbst fühle, aber alle Kraftvergeudung sei zum Teufel, wenn man nicht an das energieumwandelnde Phosphor denke – und an Phosphor dächte er nun gerade, weil die Melanzani, das sei eine unumstößliche Tatsache, eine Menge davon besäße.

Während seines Monologs, der es locker mit denen der großen europäischen Dramatiker aufnehmen konnte, hatte ich die eigentlich fürs Essen bereitgestellte Flasche Silvaner entkorkt und uns eingeschenkt. Nach zwei Gläsern und einem Schwall weiterer Lobpreisungen Schwarztmanns an die Aubergine machten wir uns ans Werk.

Drei Stunden und eine weitere Flasche Silvaner später saßen wir essend am Küchentisch, hochzufrieden mit dem Ergebnis, das nicht zuletzt auf Schwarztmanns großer Würzkunst beruhte. Als Beilage zum „Melanzani-Ingwer-Curry mit Minzjoghurt“ wählten wir einen guten Basmati-Reis, in den darauffolgenden Wochen stellten wir aber fest, dass auch Kartoffeln oder frisches Weißbrot sehr gut dazu schmecken.

Zutaten für 4 Personen

4 - 5 große violette Auberginen
8 - 10 Tomaten
3 - 4 kleine Thai-Chilis
4 EL frischer Ingwer
4 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
2 Stangen Zimt
1 TL Honig
1 gestr. TL Kurkuma (gemahlen)
1/4 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 gestr. TL Koriander (gemahlen)
400 ml Gemüsebrühe
100 ml Kokosmilch
500 g Natur-Joghurt
6 Stiele Minze
Sonnenblumenöl
Olivenöl
grüner Pfeffer (frisch gemahlen)
3 TL Weißwein (Silvaner)

Die Auberginen der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen leicht salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach mit einem Küchenpapier trockenupfen.

Die Tomaten häuten (dazu kurz in kochendes Wasser tauchen, dann unter kaltem Wasser abschrecken), vierteln und das Fruchtfleisch zerstampfen. Die Zwiebeln in etwa 1/2 cm kleine Würfel schneiden. Knoblauch, Ingwer und Thai-Chilis fein hacken.

In einer Pfanne 3 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Die Auberginen mit den Schnittflächen etwa 2 Minuten braten, wenden und eine weitere halbe Minute braten. Dann herausnehmen und jedes Auberginenstück in drei etwa gleichgroße Teile schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln andünsten, die Tomaten sowie Ingwer, Chilis, Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriander hinzufügen und 2 - 3 Minuten unter Rühren weiter braten.

Die heiße Gemüsebrühe langsam hinzufügen und zum Köcheln bringen. Die Kokosmilch, die Zimtstangen, den Honig und einige Spritzer Silvaner hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann die Auberginenstücke hineinlegen und bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt noch etwa 20 Minuten köcheln.

Die fein gehackten Minze-Blätter unter den kühl-schrankkalten Joghurt heben, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Olivenöl hinzufügen.

Die Auberginenstücke auf einer Platte anrichten. Die Sauce über die Auberginen gießen (Zimtstangen entfernen). Mit dem Minz-Joghurt servieren. Beilage: Kartoffeln, Reis oder Brot

Poesie-Desert: „Hans der Schwärmer“ von Detlev von Liliencron

Hans der Schwärmer

Hans Töffel liebt Schön Doris sehr,
Schön Doris Hans Töffel vielleicht noch mehr.
Doch seine Liebe, ich weiß nicht wie,
Ist zu scheu, zu schüchtern, zu viel Elegie.
Im Kreise liest er Gedichte vor,
Schön Doris steht unten am Gartentor:
Ach, käm' er doch frisch zu mir hergesprungen,
Wie wollt' ich ihn herzen, den lieben Jungen.
Hans Töffel liest oben Gedichte.

Am andern Abend, der blöde Tor,
Hans Töffel trägt wieder Gedichte vor,
Was Schön Doris wirklich sehr verdrießt,
Da er immer weiter und weiter liest.
Sie schleicht sich hinaus, er gewahrt es nicht;
Just sagt er von Heine ein herrlich Gedicht.
Schön Doris steht unten in Rosendüften
Und hätte so gern seinen Arm um die Hüften.
Hans Töffel liest oben Gedichte.

Am andern Abend ist großes Fest,
Viel Menschen sind eng aneinandergepreßt.
Heut muß er's doch endlich sehn, der Poet,
Wenn Schön Doris sacht aus der Türe geht.
Der Junker Hans Jürgen, der merkt es gleich;
Die Linden duften, die Nacht ist so weich.
Und unten im stillen, dunklen Garten
Braucht heute Schön Doris nicht lange zu warten.
Hans Töffel liest oben Gedichte.

Detlev von Liliencron



Detlev von Liliencron, fotografiert 1905 von dem Hamburger Portraitfotografen Rudolf Dührkoop. http://de.wikipedia.org/wiki/Rudolf_D%C3%BChrkoop

Geboren als Friedrich Adolf Axel Freiherr von Liliencron am 3. Juni 1844 in Kiel, gestorben am 22. Juli 1909 in Alt-Rahlstedt, heute Hamburg.

Während einer seiner öffentlichen Lesetouren, die ihn durch Deutschland und Österreich bis zum Balkan führten, kündigte Liliencron sich einmal folgendermaßen an: “Und nun tritt Ihnen ein kleiner untersetzter Mensch entgegen, mit dicken Burgunderbacken und einem Bierbrauer-Rittmeister- und Gutsbesitzergesicht. Es ist geradezu mein Stolz, dass ich immer für einen Fettwarenhändler gehalten werde. Entsetzlich wär’s für mich, sähe ich aus wie ein Dichter.“

Der Sohn eines Zollverwalters und einer Generalstochter wurde 1863 Offizier in Mainz, musste wegen hoher Verschuldung den Militärdienst aber 1875 aufgeben. Im selben Jahr emigrierte er nach Amerika, wo er sich u. a. als Klavier- und Sprachlehrer über Wasser hielt. Bereits 1877 nach Deutschland zurückgekehrt, fand er eine Anstellung in der preußischen Verwaltung. Die 1877 geschlossene Ehe mit Helene von Bodenhausen scheiterte bereits ein Jahr nach der Heirat und wurde 1885 geschieden.

1882 arbeitete er als Hadesvogt auf der nordfriesischen Insel Pellworm, wo auch eins seiner bekanntesten Gedichte, „Trutz, blanke Hans“, entstand. Zum Hauptmann der Reserve ernannt, wurde er 1883 Kirchspielvogt im holsteinischen Kellinghusen.

1885, als infolge der Verschuldung seine Dienstbezüge gepfändet wurden, musste Liliencron aus dem Staatsdienst ausscheiden.

Seit 1885 lebte Liliencron als freier Lyriker, Dramatiker und Romancier u. a. in München, seit 1891 in Altona (heute Hamburg). Hier wurde auch seine 1887 geschlossene zweite Ehe mit der Gastwirtstochter Augusta Brand geschieden.

Liliencrons prekäre finanzielle Situation zwang ihn in der Folge zu Lesereisen und Kabarett-

Auftragsarbeiten, bis Kaiser Wilhelm II ihm 1901 schließlich ein jährliches 'Ehrengeld' von 2000 Mark zusicherte. Mit seiner dritten Frau, der Bauerntochter Anna Micheel, die er 1899 geheiratet hatte, ließ sich Liliencron in Alt-Rahlstedt (heute Hamburg) nieder, wo er am 22. Juli 1909 verstarb.

Liliencrons Werk widersetzt sich eindeutigen epochenbezogenen Zuordnungen. Es finden sich Bezüge zu Romantik und Naturalismus ebenso wie Elemente von Impressionismus und Expressionismus. Liliencron inspirierte unter anderem den jungen Rainer Maria Rilke und auch Hugo von Hofmannsthal. Mit Richard Dehmel, einem der größten Dichter seiner Zeit, verband ihn eine lebenslange Freundschaft.

Weiterführende Links:

Detlev von Liliencron – Biografie

http://de.wikipedia.org/wiki/Detlev_von_Liliencron

Detlev von Liliencron: „Trutz, blanke Hans“

http://de.wikisource.org/wiki/Trutz,_Blanke_Hans

Detlev von Liliencron – Werke im „Projekt Gutenberg“

http://gutenberg.spiegel.de/index.php?id=19&autorid=375&autor_vorname=Detlev+Freiherr+von&autor_nachname=Liliencron&cHash=b31bbae2c6



SCHWARDTMANN'S POESIE-REZEPTE

weitergereicht von Dirk Schulte

Kartoffel-Speck-Püree mit Möhrenwolke und Landsalat Poesie-Dessert: „Seele der Liebenden“ von Francisca Stoecklin

Für ein schmackhaftes Kartoffelgericht würde Schwardtmann ohne zu zögern eine Tagesreise durch die Innere Mongolei antreten. Nach langjährigen Versuchsreihen halte er, so Schwardtmann, die Kartoffel im Vergleich zum Bilsenkraut, zur Tollkirsche oder zum Stechapfel doch für das weitaus bekömmlichste aller Nachtschattengewächse.

Mit den Jahren wurde aus seiner Liebe zur Kartoffel allmählich eine Obsession: alle paar Monate nötigt er mich, seinen alten Subaru zu besteigen, um mit ihm eine abgelegene Kartoffelfarm aufzusuchen, wo zu Bio-Managern mutierte Ex-Hippies ihren extremen Erdapfel-Leidenschaften fröhnen. Von „Ackergold“ bis zur „Vitelotte“, von der süßen über die violette bis hin zur roten Kartoffel ist hier alles zu bekommen, wonach Herz und Gaumen des eingefleischten Kartoffelfreaks verlangen.

Schwardtmann, der sich zwischen den Unmengen verschiedener Knollen zum Quietschen wohl fühlt, liebt es, das Personal in aberwitzige Fachgespräche zu verwickeln. Da geht es um Lagereigenschaften für den Katastrophenfall, um die Trockenresistenz der Knollen in Lehmbauten und um Frischemerkmale beim Langzeittransport, da wird über die Rückkehr der „Linda“ und die Schönheit der „Laura“ schwadroniert. Dabei bezieht Schwardtmann, der ein durchaus höflicher Zeitgenosse sein kann, mich immer mal wieder ins Gespräch ein: „Spür doch mal, wie gut die Desiree in der Hand liegt“, oder „Schau dir die Oberfläche dieser Nicola an – ich finde, wir sollten davon mal eine größere Menge einkellern, was meinst du?“

Auch wenn ich mich zwischendurch frage, was einen Menschen zu solch einer Kartoffel-Leidenschaft treibt, profitiere ich doch erheblich davon. Wie sonst hätte ich zwischen mehligem und festkochenden Sorten unterscheiden gelernt oder jemals die besondere Qualität einer Salatkartoffel schätzen können? Jedenfalls sind wir für gewöhnlich auf der Rückfahrt von der Kartoffelfarm derart schwer beladen, dass der Auspuff des kleinen Subarus nicht selten den Asphalt berührt.

Das vorliegende Rezept kreierte Schwardtmann während seiner letzten Zen-Buddhismus-Phase. Er hatte gerade Daisetz T. Suzukis „Die große Befreiung“ gelesen und war bemüht, seinen Alltag konsequent zu vereinfachen. Alle Bereiche des täglichen Lebens, so auch die Küche, kamen auf den Prüfstand. Seinem neuen Credo „Im Grunde meines Herzens bin ich ein Landmann“ folgend, entwarf Schwardtmann eine Reihe einfachster Gerichte, die mich schnell und nachhaltig überzeugten.

Das „Kartoffel-Speck-Püree mit Möhrenwolke und Landsalat“ besitzt eine poetische Leichtigkeit und ist überdies schnell zu bereiten. Dem dominierenden Püree steht die sanfte und liebliche Möhrenwolke gegenüber – dazwischen der einfache und nahezu ungewürzte Salat.

Weiterführender Link: <http://de.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Kartoffelsorte>

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 200 g mageren Speck
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 8 mittelgroße Möhren
- 1 Kopfsalat
- 8 - 10 EL Natur-Joghurt
- 3 - 5 EL Orangensaft
- 4 Knoblauchzehen
- ca. 120 ml warme Milch
- frisch geriebene Muskatnuss
- ½ Bund Basilikum
- 3 EL Pinienkerne
- 1 TL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz
- weißer Pfeffer

Die Kartoffeln fein würfeln und in Salzwasser gar kochen.

Die in dünne Ringe geschnittenen Zwiebeln und den fein gewürfelten Speck zusammen mit dem fein geschnittenen Basilikum in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Salzen, pfeffern und in den letzten 3 Minuten die Pinienkerne hinzugeben.

Die Möhren so fein wie möglich reiben, gepressten Knoblauch, den Orangensaft sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben. Zuerst den Joghurt und dann den Honig mit dem Schneebesen unterrühren.

Das Kartoffelkochwasser vollständig abgießen und die Kartoffeln stampfen (keinen Pürierstab verwenden!). Die Milch mit dem Schneebesen langsam einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, zuletzt den Inhalt der Zwiebel-Speck-Pfanne unter das Püree heben.

Den Kopfsalat waschen, abtropfen lassen und in großzügige Stücke zerreißen. Weder salzen noch pfeffern, lediglich den Zitronensaft mit 1 EL Olivenöl vermengen und über den Salat träufeln.

Poesie-Dessert: „Seele der Liebenden“ von Francisca Stoecklin

Seele der Liebenden

Einmal schon liebte ich dich
Und das Meer, das Meer.
Doch lichter waren damals
Die Seelen, ungetrübt
Von dunklen Taten.
Es sangen unsere Liebe
Strahlend die Sterne,
Und das Meer, das Meer.
Wieviel hundert Jahre
Sind seitdem vergangen,
Wieviel Leiden und Tode
Und Sterne. Wo blieben
Die Seelen so lange?
Wir halten uns schweigend
Die schauernden Hände.
Wir blicken uns tief
In die fragenden Augen.
Noch singen die Sterne
Und das Meer, das Meer.
Aber unfaßbar ewig
Ist die Vergangenheit
Der menschlichen Seele.



Francisca Stoecklin

Geboren am 11. 9. 1894 in Basel, gestorben am 1. 9. 1931 in Basel.

Tochter des Kaufmanns Johann Niklaus Stoecklin (1859-1923) und seiner Frau Genovefa Fanny Stoecklin-Müller (1859-1939). Einer von Franciscas Brüdern war der bekannte Maler und Graphiker Niklaus Stoecklin (1896-1982). Schon früh wollte sie der kleinbürgerlichen Enge des Elternhauses entfliehen; sie strebte ein Leben als Künstlerin an.

Nach dem Besuch der Allgemeinen Gewerbeschule in Basel machte sie sich bereits 1913 selbständig und begann ein bohémehaftes Leben.

1914 reiste sie mit ihrem Bruder Niklaus und ihrer Freundin Gertrud Burckhardt nach München. Dort lernte sie u. a. Karl Wolfskehl, Johannes R. Becher, Hugo Ball und Emmy Hennings kennen. Bei Kriegsausbruch Rückkehr in die Schweiz. 1920 heiratete sie Harry Betz, einen Buchhandelsgehilfen aus Zürich. Trotz finanzieller Schwierigkeiten unternahm das Paar häufig Reisen, u. a. nach Berlin, München, Paris und Italien. 1928 Scheidung von ihrem Mann. Schon längere Zeit schwer herzleidend, starb sie nach einjährigem Aufenthalt im Clara-Spital in Basel.

Francisca Stoecklin veröffentlichte zwei Gedichtbände (Gedichte, Bern 1920; Die singende Muschel, Zürich 1925), sowie Novellen und Prosadichtungen. Daneben war sie auch als Malerin und Lithographin tätig und präsentierte ihr bildnerisches Werk auf Ausstellungen.

aus: Beatrice Mall-Grob: »Der doppelte Klang«. Gedanken zu Leben und Werk Francisca Stoecklins. In: Francisca Stoecklin: Lyrik und Prosa, hrsg. v. Beatrice Mall-Grob. Bern, Stuttgart, Wien: Haupt, 1994. S. 195-211.

Weiterführender Link: http://www.wortblume.de/dichterinnen/stoeck_i.htm