

Doris Dörrie
Die Welt
auf dem Teller

Inspirationen aus der Küche

Mit Illustrationen von
Zenji Funabashi

Diogenes

Covermotiv: Illustration von Zenji Funabashi
Mit Illustrationen von Zenji Funabashi
Copyright © Zenji Funabashi

Sämtliche Kolumnen wurden zuerst
in *Essen & Trinken*, Münster, veröffentlicht,
im Zeitraum August 2016 bis Juni 2020

Alle Rechte vorbehalten
Copyright © 2020
Diogenes Verlag AG Zürich
www.diogenes.ch
500/20/852/1
ISBN 978 3 257 07051 4

Für meine Mutter

INHALT

- 11 Grüner Tee & Onigiri
- 14 Knust und Scherzl
- 19 Bahnhof mit Blumenstrauß
- 22 200 Gramm
- 27 Apfelsinen & Orangen
- 30 Die Verwandlung
- 35 Kolumnistin auf der Erbse
- 38 Ein Hirn für jedes Kind
- 42 Ein Körnchen Toleranz
- 47 Liebling Linda
- 50 No Milk Today
- 55 Handarbeit
- 58 Ein Quantum Trost
- 63 Von Kohl zu Kale
- 66 Philosophische Puffer
- 71 Von Hühnern und Menschen

- 74 Eine Frage der Haltung
79 Flossen weg!
82 Beleuchterbrotzeit
87 Tofu ist Tofu
91 Schlauer Tintenfisch
94 Japanisches Aspirin
99 Goethe in Neapel – ohne Pizza
102 Blümchenkaffee
107 Das neue Nichts
110 Haferbrei
114 Die Kohlrabi-Erkenntnis
119 Suppe mit Tiefgang
122 Baumkuhu
127 Grünes Gold
130 Dichtung und Datschi
135 Grillen
138 Ein Hermann fürs Leben
143 Äpfel und Birnen

- 146 Bagels first!
- 151 Rächerin der Meere
- 154 Eine Tüte Nostalgie
- 159 Melonen Momente
- 162 Mein Freund, der Holunder
- 167 Emissionen
- 170 Erinnerungsstücke
- 175 Sind wir noch ganz dicht?
- 178 Die Magie der Petersilie
- 183 Familiengericht
- 187 Camping im Wohnzimmer
- 190 Die Kernaufgabe
- 195 Das große Fressen
- 198 Der Teig knetet dich
- 203 Anmerkungen



GRÜNER TEE & ONIGIRI

Wenn ich in Japan lande, verpennt und verknauscht aus dem Flughafen stolpere und die Frauen bewundere, die nach zehn Stunden Flug immer noch aussehen wie gerade frisch gebügelt, freue ich mich auf zwei herrliche Dinge: eine Flasche heißen grünen Tee aus einem der Automaten, die an jeder Straßenecke herumstehen – fürchterliche Energieverschwender und gleichzeitig so wunderbar –, und dazu in einem der kleinen Supermärkte ein Onigiri kaufen.

Die Supermärkte heißen »7/11« oder »Lawson« und dienen dem reinen Überleben des gestressten Großstädtlers. Dort gibt es alles, was man ganz schnell braucht: einen Kuli, Handschuhe gegen die Sonne, damit die Hände schön weiß bleiben, Shampoo, Matcha-Schokolade, Cup-Nudeln, Mangas für alle Geschmacksrichtungen – auch Porno-Mangas – und eben das japanische Fastfood, das auch noch gesund ist: Onigiri. Das sind Reisbällchen, meist in dreieckiger Form, gefüllt mit Lachs, Al-

gen, Thunfisch oder einer salzigen Pflaume, eingewickelt in ein Blatt knusprigen Seetang. Der Seetang wird nur leider in Sekunden schlapp, wenn er mit Reis in Berührung kommt. Wie also schafft man es, den Seetang knusprig zu halten? Dafür hat der Japaner die genialste Verpackung erfunden, die es auf dieser Erde gibt: Minutiös den Pfeilen auf der Cellophanverpackung folgen, wehe, wenn nicht, dann klappt die ganze Aktion nicht! Als Erstes zieht man einen schmalen Streifen in der Mitte herunter, der die Verpackung in zwei Teile zerteilt, dann zupft man rechts und links zärtlich, aber energisch, auf dass ein Blatt Seetang freigegeben werde, das sich frisch und knusprig um den Reisball in der Mitte legt. Phänomenal. Ich kann nicht genug davon bekommen. Man fühlt sich so erfolgreich, wenn man das System einmal verstanden hat.

Die Reisbällchen selbst werden mehrmals jeden Tag frisch angeliefert, meine Lieblingsfüllung ist die salzige Pflaume, *Ume*. Allerdings konnte ich lange, lange das Schriftzeichen für Pflaume nicht entziffern und musste immer wieder Menschen im Supermarkt am Ärmel zupfen, sie zu dem Regal mit den Onigiri zerren und in verschiedenen Tonlagen intonieren: *Ume? Ume? Ume?* Manche reagierten panisch, manche ungläubig, besonders Männer, andere kicherten hysterisch vor Angst,

aber alle, wirklich alle versuchten am Ende zu helfen, holten mir mein Ume-Onigiri mit einer einzigen Handbewegung aus dem Regal, verbeugten sich knapp und suchten das Weite.

Zupf, zupf die Verpackung aufreißen, der erste Biss ins Reisbällchen, dazu die Flasche heißen grünen Tee und mich irgendwo auf der Straße auf ein Mäuerchen hocken – erst dann bin ich wirklich in Japan angekommen.

Der Geschmack von grünem Tee, Reis und salziger Pflaume – was könnte japanischer sein?

Es hat viele Jahre gedauert, bevor mir auffiel, dass ich immer die Einzige war, die auf der Straße aß oder trank. Bis heute setzt man sich in Japan hin zum Essen und Trinken (wie früher bei uns auch). Man widmet seine Aufmerksamkeit selbst einem Reisbällchen. Und verbeugt sich sogar kurz vor ihm: *itadakimas*. Man bedankt sich beim Reis, bei der Pflaume, beim Seetang für die reizende Unterstützung in unserem Leben. Und für die tolle Verpackung. Nein, nicht im Ernst. Das mache nur ich.

KNUST UND SCHERZL

Seit meiner Kindheit bin ich Brotfanatikerin. Am besten frisches Brot, vor allem die Kruste und am allerallerliebsten der Knust. So heißt das in Norddeutschland, woher ich komme, Scherzl in Süddeutschland, wo ich lebe. Das Endstück also. Jedes Brot hat zwei davon. Den Knust zu ergattern, mit Butter zu bestreichen und mit Salz zu bestreuen, das war für mich immer schon pures Glück. Das Problem: meine drei Schwestern. Denn jede wollte natürlich diesen Knust haben. Ob meine Mutter oder mein Vater ihn auch mal gern gegessen hätten, darüber dachten wir nie nach. Es war verboten, sich den Knust einfach abzuschneiden, ohne zu fragen, denn alles musste gerecht verteilt werden. Und noch schlimmer natürlich, das Brot von zwei Seiten anzusäbeln. Aber wie sollte man diesen einen himmlischen Knust aufteilen? Da ich ihn nicht abschneiden durfte, verlegte ich mich darauf, ihn abzuknabbern. So schnell und effektiv wie ein Kaninchen die Mohrrübe. Weg war er. Das führte

zu wilder Empörung bei meinen Schwestern, zu endlosen Ermahnungen und Schimpfereien, aber nichts nützte: Ich war süchtig nach dem Knust, schlich mich nachts in die Küche, um im Dunkeln an dem frischen Brotlaib zu nagen. Dieser Duft. Diese Kruste. Diese tiefe Befriedigung, den Knust ergattert zu haben. Frisches Gerstebrot hatte den besten Knust. Der Rest des Brotes war dann eher langweilig. Die Steigerung des Gerstebrots war ein flacher Gersterlaib, den es aber nur an ganz bestimmten Tagen gab. Er bestand fast ausschließlich aus Kruste, was bei mir zur wahren Knabberekstase führte. Manchmal ließ ich dem Rest der Familie nur ein Häufchen Teig zurück.

In die Schule nahm ich tagein, tagaus nur ein knuspriges frisches Brötchen mit, ohne jeden Belag. Es durfte auf gar keinen Fall in eine Brotzeitbox gepackt werden, sonst war es im Handumdrehen nicht mehr kross. Das Brötchen flog also lose in meiner Schultasche umher, manchmal trug es Kuli- und Tintenspuren, aber das war gleichgültig, solange es nur knusprig blieb. Das Geräusch beim Reinbeißen in dieses Brötchen war das schönste Geräusch am ganzen langen Schultag. Nach der Schule trieb ich mich oft in Pferdeställen herum, weil ich Pferde vergötterte, und wie sie liebte ich trockenes Brot. Es gab Säcke von altem Brot für die

Pferde, aus denen ich mich gern bediente und an den Rinden nagte wie ein Hund an einem Knochen.

Als ich zum Studium nach Amerika ging, verließ ich das Brotparadies und konnte nicht fassen, dass es in ganz Amerika kein Brot mit Kruste und Knust gab. Stattdessen Brot so weich und weiß wie ein Kissen. Ich litt. Toastete *English muffins*, bis sie fast verkohlt waren, um eine Kruste zu produzieren. Auch Bagel waren nur ein sehr schwacher Trost.

Zum Ausgleich kam ich später in München ins wahre Brotparadies. Der Himmel der Brezn, des Schwaben- oder Frankenlaibs, des Sonnenblumenbrots und Vinschgerls. Und alles resch. So hieß knusprig hier. Ich aß jahrelang fast nur noch Brot, und es ist bis heute das Lebensmittel, auf das ich am schwersten verzichten kann.

In Japan werde ich manchmal dazu gezwungen, zumindest auf dem Land. Ich halte das drei Wochen lang ganz gut aus, und dann überfällt mich die Sehnsucht nach knusprigem Brot. Ein Brot! Ein Brot! Ein Königreich für ein Brot! In den japanischen Städten gibt es inzwischen phantastische Bäckereien, und auch in den USA wachsen junge fanatische Brotbäcker heran, trotz verbreiteten Glutenalarms.

Nichts tröstet so gut wie ein frisches knuspriges Brot. Und wenn ich Angst habe, dass ich bei einer endlosen Veranstaltung darben muss, stecke ich mir ein Stück trockenes Brot in die Handtasche, am liebsten natürlich einen Knust.



BAHNHOF MIT BLUMENSTRAUSS

Seit ziemlich genau zwanzig Jahren esse ich, wann immer ich kann, mittags eine Phở in einem vietnamesischen Imbiss in Schwabing. Als er aufmachte, hieß er »Viet Fun«, ein wirklich genialer Name. Doch irgendwann benannte man ihn um, keine Ahnung, warum. Damals hatten alle über die Größe der Suppenschalen gestaunt. Die waren so groß wie hierzulande Suppenterrinen, und man durfte die Suppe aus ihnen sogar trinken. Ich gab mächtig damit an, mit der Sitte des Suppentrinkens vertraut zu sein. Kurz zuvor war ich nämlich in Vietnam gewesen und hatte mich in die Phở verknallt.

Die erste Phở meines Lebens wurde mir bei 35 Grad am frühen Morgen auf der Dachterrasse eines kleinen Hotels in Hanoi serviert. Eine glühend heiße Suppe bei glühender Hitze fand ich ziemlich absurd. Tropenprofis wissen natürlich, dass man bei großer Hitze am besten Heißes trinkt. Die Suppe schmeckte herrlich würzig nach Stern-

anis, Ingwer und Muskat. In der kräftigen Fleischbrühe schwammen breite Reismudeln und Hühnerfleisch, dazu wurde ein ganzer Teller Kräuter gereicht, von denen ich nur Koriander und Thai-basilikum kannte. Darüber hinaus gab es ein wenig Zitrone sowie Chili, Pfeffer und Salz aus einem Schälchen. Die Nudeln aß man mit Stäbchen, die Suppe wurde getrunken. Es ist erstaunlich, wie viel Suppe man zu sich nehmen kann, wenn man sie trinken darf. Danach schwitzte ich zwar beeindruckend, aber es umwehte mich eine kühle Brise, die damit zu tun hatte, dass ich meine Körpertemperatur auf gefühlte 45 Grad hochgeheizt hatte. Nach der Suppe gab es kalte, zuckersüße Mango – und ich hatte mein Lieblingsfrühstück entdeckt.

Von da an aß ich morgens, mittags und abends Phở. Ich konnte gar nicht genug bekommen von dieser feinen und frischen Zusammensetzung der verschiedenen Geschmäcker. Es gab sie als Rindsuppe, Phở bò, als Hühnersuppe, Phở Gà, und als Suppe mit Tofu, Phở đậu. Ich lernte, dass in Hanoi die Nudeln breit und in Saigon schmal sind und dass dieser Unterschied das Land mehr teilt als alles andere. Doch jedes Mal, wenn ich Phở gà bestellte, erntete ich Gelächter. Netterweise erklärte mir jemand, dass ich es aussprach wie: »Einmal Bahnhof mit Blumenstrauß.«

Zurück in München suchte ich überall nach der Phở, wie ich sie kennengelernt hatte, fand aber nur lächerliche Süppchen in Teeschalen. Wenn ich nach der originalen Phở fragte, wurde mir traurig mitgeteilt, die Deutschen verstünden so eine riesige Suppe nicht.

Doch dann machte das »Viet Fun« auf. Und da die neuen Besitzer wenig über Deutschland wussten, gab es vietnamesische Suppenschüsseln und eine annähernd originale Phở. Anfangs nur mit Petersilie und ohne Zitrone, aber weil ich vehement auf der Originalversion bestand, fügte man zögerlich ein Gewürz nach dem anderen hinzu, inzwischen liegen fast alle Kräuter auf dem Teller wie in Vietnam, samt Zitrone.

Wenn ich länger weg gewesen bin, stelle ich oft fest, dass es die Petersilie wieder zurück in die Suppe geschafft hat, dass es keinen Chili mehr gibt, keine Kräuter und keine Zitrone. Dann meutere ich so lange, bis die Besitzer ein Einsehen haben und die originale Phở zurückkehrt – was ein bisschen so ist wie die Originalversion eines Films, die ja auch immer besser ist als die synchronisierte. Man muss sie nur wirklich wollen.