

Alice Vollenweider
Hugo Loetscher

Kulinaritäten

*Ein Briefwechsel über
die Kunst und die Kultur
der Küche*

Diogenes

Der Briefwechsel erschien
erstmals 1975 in Fortsetzungen in der
Neuen Zürcher Zeitung
Die erste Buchausgabe erschien 1976
im Benteli Verlag, Bern
Im Diogenes Verlag erschien
Kulinaritäten erstmals 1991 als
Diogenes Taschenbuch
Das Register der Rezepte wurde für die
vorliegende Ausgabe hinzugefügt
Umschlagillustration: Henry John,
»Wok«, 2009 (Ausschnitt)
Foto: Copyright © Private Collection/
The Bridgeman Art Library

Alle Rechte vorbehalten
Copyright © 1991, 2013
Diogenes Verlag AG Zürich
www.diogenes.ch
50/13/8/1
ISBN 978 3 257 06847 4

*Schon die Form machte neugierig:
Ein Briefwechsel, der über ein Jahr
lang über eine Zeitung geführt
wurde, und dies zu einer Zeit, als das
Kulinarische noch nicht Mode war,
und diese Korrespondenz nun
als Buch, was einem erspart, auf den
nächsten Brief zu warten.*

Inhalt

Die harte Linie der schwarzen Bohnen	11
Im Notfall Natriumbikarbonat	13
Steckbrief der Feijoada	16
Das Geheimnis der Knoblauchspaghetti	20
Menschen aus Mais	24
Billiger als Brot	28
In vino veritas	32
Tzatziki in Aussersihl	36
Das Amphibien-Essen	39
Die Konserve aus Hammerfest	43
Die billigen Fische	47
Portugal im Küchenschrank	50
Die Omelette des Pfarrers	53
Die Wollust des Fastens	56
Der lächelnde Topf	59
Tschiribiris Risotto	62
Die feine Welt der Champignons	67
Morchel-Zeit	70
Das grusinische Huhn	73
Speck und Bohnen	77
Vom Eisbein bis zu Dante	81
Eine Osteria ohne Sterne	85

Höllendraß und Paradiesäpfel	89
An der Quelle der Kochkunst	92
Der siegreiche Espresso	95
Forellen-Quartett	98
Es begann mit Dill	101
Die Sache mit dem Brot	105
Pastete und Provokation	109
Von Männchen und Weibchen	112
Bain-Marie für eine Intellektuelle	115
Lob des Hühnerreis	119
Delikatessen im Exil	123
Triestiner Kutteln	126
Eine Zwischenbemerkung	130
Türkisches in Feuerland	133
Rosmarin-Proleten	136
Romero – Rosmarin auf Spanisch	139
Pilzfieber	140
Geheimtipp für Pilze	144
Diät im Bundeshaus	147
Die Krisenküche	150
Römischer Safran	153
Eine pluralistische Platte	157
Scharfgeschliffene Messer	160
Zeit zum Einbüchern	164
Salat-Traktat	167
Voesserin und Voesser	170
»Da Settimia«	174

Geschnetzeltes à la Mimikry	177
Schweizer und andere Zwiebeln	180
Zwiebelton in Zwiebelton	183
Vom Reiz des Unreifen	187
Über das Kulinarische	190
Ein Flaubert der Kochliteratur	193
Zur Entstehung dieses Buches	197
Register der Rezepte	201

Die harte Linie der schwarzen Bohnen

Der Briefwechsel begann mit einem konkreten Ereignis. Hugo Loetscher stand verloren vor einem Warenhaus; er war eben aus einem Delikatessen-Underground ans Tageslicht gekommen, und zwar mit leeren Händen. Da traf ihn zufällig Alice Vollenweider und wollte wissen, weshalb er sich überhaupt an einem solchen Ort aufhalte. Hugo Loetscher erzählte der Autorin von ›Aschenbrödels Küche‹, er habe schwarze Bohnen gesucht, aber keine gefunden, nun stehe er da und wisse nicht mehr weiter. Nach einigen Tagen erhielt er ein Paket besagter schwarzer Bohnen mit einer Karte, die auf seinen Roman ›Abwässer – Ein Gutachten‹ anspielte:

»Für den Inspektor, der sich im Souterrain der Lebensmittel offensichtlich weniger gut auskennt als in demjenigen der Abwässer. Von Aschenbrödel.«

4. Januar 1975

Liebes Aschenbrödel,

ja, es sind die richtigen schwarzen Bohnen – aber damit hat es sich auch schon. Ich sagte Dir damals, als ich Dich vor dem Warenhaus traf, ich hätte gerne

einmal eine Feijoada gemacht, hic et nunc in Zürich, und dass man dafür schwarze Bohnen braucht. Die habe ich jetzt, dank Dir. Aber eine Feijoada habe ich immer noch nicht.

Dabei – ich habe alles gemacht, wie es im Büchlein stand, und ich habe ein Büchlein *Lateinamerikanische Küche*. Ich habe also die Bohnen eine Nacht lang eingeweicht, und dann habe ich sie gekocht. Im Büchlein stand »zwei Stunden«. Nach zwei Stunden waren sie so hart wie am Anfang. Also ließ ich sie noch eine Stunde auf dem Feuer. Das hat auch nicht geholfen. Dann habe ich eine Büchse Erbsen aufgemacht, nur um zu wissen, wie etwas aussieht, das weich ist.

Was habe ich falsch gemacht? Man sagte mir, ich hätte die Bohnen nicht einfach in Wasser, sondern in Salzwasser legen sollen, aber davon stand nichts im Büchlein. Und dann habe ich, um ehrlich zu sein, die Bohnen einen Tag lang stehen lassen, ich habe sie nicht nach der durchweichten Nacht, sondern erst am folgenden Tag aufs Feuer getan – jedenfalls sind sie noch immer in diesem Topf und hart wie am ersten Tag. Mag sein, dass es eine Erklärung dafür gibt, ich habe mir auch die meine zurechtgelegt – sofern es eine Psychoanalyse für Bohnen gibt. Haben sie sich vielleicht deswegen verhärtet, weil sie nach einer aufgeweichten Nacht auf den Kochtopf

warteten und dann nicht hineinkamen, also ein reines Ressentimentverhalten?

Viel plausibler scheint mir aber eine andere Erklärung zu sein. In Brasilien, woher die Bohnen stammen, regieren die Militärs, und dort geben solche den Ton an, bei denen die »linha dura« vorherrscht, die harte Linie. Es könnte ja sein, dass inzwischen auch die Bohnen gleichgeschaltet worden sind und auf die harte Linie übergangen. Warum sollen sich nur Literatur, Theater, Film und Wissenschaft anpassen? Das sind eh nur die Probleme einiger weniger, während die schwarzen Bohnen eine Volksnahrung sind.

Also was tun? Soll man sie, ich meine die Bohnen, ins Salzwasser legen?

Mit besten Grüßen *Hugo*

Im Notfall Natriumbikarbonat

7. Januar 1975

Lieber Hugo,

die Philosophie der schwarzen Bohnen fließt Dir leichter aus der Feder als die exakte Beschreibung eines Kochvorgangs. Du schreibst: »Ich habe die Bohnen eine Nacht lang eingeweicht, und dann habe ich

sie gekocht.« So summarisch geht es nicht. Hast Du die Bohnen in kaltem oder warmem Wasser eingeweicht? Hast Du sie im Einweichwasser oder in frischem Wasser gekocht? Und wann hast Du sie gesalzen? Das sind keine nebensächlichen Fragen; denn die billigen, nahrhaften und bescheidenen Hülsenfrüchte sind in einer Hinsicht anspruchsvoll: Zum Weichwerden brauchen sie möglichst reines Wasser. Und ich wette, Du hast nicht daran gedacht, dass der hohe Kalkgehalt des Schweizer Wassers beim Garen der südamerikanischen Bohnen ein Störfaktor ist. Die drei Grundregeln für das Kochen von Bohnen aller Farben sind deshalb: 1. Man weicht sie in warmem Wasser ein. 2. Man kocht sie im Einweichwasser. 3. Man salzt sie erst, wenn sie weich sind.

Jetzt muss ich Dir allerdings aus eigener Erfahrung gestehen, dass die schwarzen Bohnen aus dem Delikatessen-Underground auch bei der Beachtung dieser drei Regeln nicht weich werden. Wahrscheinlich sind sie älter als ein Jahr, und das sollten Hülsenfrüchte nie sein. Du brauchst deshalb aber nicht zu resignieren, sondern kannst Dir oder besser den Bohnen mit Natriumbikarbonat helfen. Du bekommst es ganz billig in einer Drogerie und kriegst damit die härtesten Bohnen weich (1/2 Teelöffel im Kochwasser genügt). Und bist im Besitz eines der

vielseitigsten Hausmittel. Gegen einen überfüllten Magen gibt es zum Beispiel nichts Besseres als eine Messerspitze Natriumbikarbonat. Im Ernst: In Neapel, wo alle Leute leidenschaftlich gern Fettgebäckenes essen, kannst Du in jeder Trattoria nach dem »fritto misto« eine »bustina di bicarbonato« verlangen; der Kellner wird es Dir verständnisvoll in einem Glas Wasser auflösen, und Du fühlst Dich in zehn Minuten wieder munter. Daneben dient Natriumbikarbonat auch als Backpulver, zur Herstellung von Mineralwasser, zum Waschen von Früchten und Gemüse, als Badezusatz, zum Reinigen des Kühlschranks, gelb gewordener Zähne und der Teppiche, zum Löschen kleiner Küchenbrände und zum Entsteinen der Kühler von Automobilen. Das alles steht auf der Schachtel, die ich vor einem Jahr für 200 Lire in Mailand gekauft habe.

Nach so viel Bohnenkochtheorie möchte ich nun aber gern wissen, was eine Feijoada ist.

Viele Grüße *Alice*