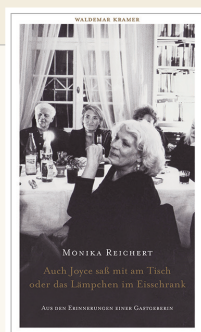




Sybil Gräfin Schönfeldt, **Kochbuch für die kleine alte Frau**. Edition Momente, Zürich/Hamburg 2018. 128 Seiten, 20 Euro



Monika Reichert, **Auch Joyce saß mit am Tisch oder das Lämpchen im Eisschrank**. Waldemar Kramer im Verlagshaus Römerweg, Wiesbaden 2015. 245 Seiten, 20 Euro



Vincent Klink, **Angerichtet, herzlich und scharf! Aus meinem Tage- und Rezeptbuch**. Klöpfer & Meyer Verlag, Tübingen 2018. 276 Seiten, 28 Euro

Es ist angerichtet

Wie man für sich und andere gut und gern kocht

Von Irene Fercht

Ihre Werke über die Gastlichkeit in Goethes Haus am Frauenplan und im Lübecker Buddenbrookhaus, die Wanderungen durch Fontanes Esslandschaften und die Einladung zu Astrid Lindgren sind legendär, ebenso ihre Zeitungsartikel und Bücher über Anstand und Etikette. Und in nicht wenigen Wohnungen hängt seit Jahren ihr *Literarischer Küchenkalender*. Wie die Karriere von Sybil Gräfin Schönfeldt als Kochbuchautorin begonnen hat, daran erinnert sich hingegen kaum mehr jemand. Voilà: Es war um 1960, als der Verleger Ledig-Rowohlts ihr den Vorschlag für erzählende Kochbücher machte, die Reihe sollte »Koche froh mit rororo« heißen und wurde dann sogleich mit dem *Kochbuch für die Frau vom dicken Mann* erfolgreich.

Jetzt hat die 91-jährige nach ihren Familienerinnerungen eine kleine kulinarische Autobiografie geschrieben, in der sie mit dem ihr eigenen trockenen Witz denkwürdige Esseneinladungen und den Schatz ihrer Rezepte ausbreitet – Letztere oft nützlich eingedampft auf die Bedürfnisse eines Single-Haushalts. Da ist vom »Ketten-Kochen« und von Zufallsmahlzeiten die Rede, und auch wer die Materie beherrscht, wird häufig erstaunt und zustimmend nicken. Denn davon abgesehen, dass man den Unterschied zwischen Möhren und Karotten erfährt und in eine grade fünfzig Jahre zurückliegende Vorzeit ohne Essenszeitschriften und Food-Fotografie entführt wird, finden sich in dem schmalen Bändchen leckere Hühner-, Salat-, Torten- und Dessert-Rezepte – für opulente Tafeln.

Angefangen hat es an einem schwülen Augustnachmittag 1967, als eine Gruppe von Mitarbeitern des Literarischen Colloquiums auf der Fahrt nach Rom in Frankfurt Station macht und mit billigem Südtiroler Wein aus Zweiliterflaschen und bescheidenen Tellerchen mit sauren Gurken, Salami, Käse und Brot bewirtet wird. Ein zufällig eingetretener, missmutiger Paul Celan drückt zusätzlich auf die Stimmung, die erst durch das unverhoffte Auftauchen eines polternden H. C. Artmann unbeschwert und fröhlich wird. Mit dieser Episode beginnt die Karriere von Monika Reichert, damals Verlagsmitarbeiterin bei Suhrkamp und Ehefrau des Literaturwissenschaftlers

und Übersetzers Klaus Reichert, als Gastgeberin, und mit ihr eröffnet sie den Reigen ihrer Erinnerungen an rund sechzig Essen und Feste.

Im gastlichen Haus der Reicherts sind seit jenem Sommer unzählige Menschen aus Literatur, Musik, Theater, Rundfunk und Wissenschaft ein und aus gegangen, darunter Oswald Wiener, dessen Erscheinen der *Verbesserung von Mitteleuropa* mit einem Apfelstrudel gefeiert wurde, Rolf Dieter Brinkmann, der Filterkaffee (wegen der Blasen) schätzte, Wolfgang Hildesheimer, für dessen Toast Hawaii der Käse von der »Scheiblettenkuh« abgeschnitten wurde, oder Max Frisch, dem wie vielen anderen Coq au Vin serviert wurde. Zu Norbert Elias' 80. Geburtstag organisierte Monika Reichert ein kaltes Büffet, und zum 100. von Joyce (ohne den Meister) mit allen Übersetzern und vielen Freunden gab es natürlich gebratene Schweineieren als Vorspeise. Bei der Fülle der Namen und Speisen verliert man ein bisschen den Überblick, aber es gibt eine Namensliste und ein Rezeptverzeichnis und überhaupt ein riesiges Lesevergnügen mit den Erinnerungen dieser begnadeten Gastgeberin.

Das Verhältnis von Vincent Klink zu literarischen Texten reicht lange zurück. Ende der 1980er Jahre publizierte er Gedichte von Arthur Rimbaud in seiner Edition Stecknadel, gab dann die Zeitschriften *Die Rübe* und *Cotta's Kulinarischen Almanach*, das *Journal Culinaire* und *Häuptling Eigener Herd* heraus; verfasste außer Kochbüchern Werke wie *Sitting Küchenbull*, *Ein Bauch spaziert durch Paris* oder *Meine Rezepte gegen Liebeskummer*. Ohne Schreiben kann er genauso wenig leben wie ohne Kochen und Essen und Musizieren (derzeit auf dem Bassflügelhorn), spricht: Klink muss sich äußern, gern täglich in seinem Internet-Tagebuch, das für altmodische LeserInnen nun gedruckt, »in dauerhafter Qualität« (Klink), vorliegt. Man liest seine Kommentare zum Weltgeschehen gern, ob politisch (Stuttgart 21) oder philosophisch (»am Herd immer, mit der Herde nie«), ob berufsbezogen (Lebensmittelindustrie) oder anekdotisch: was er unzufriedenen Gästen geduldig auf ihre Beschwerdebriefe antwortet... Der Mehrwert des neuen Buches sind fraglos die Rezepte: Weinbergschnecken (aus der Dose), Pasta Fragioli con Cozze, Bœuf Bourguignon, Gänsebraten, Ofenschlupfer, Maultaschen... Oder sind es eher die Reminiszenzen? Das Buch endet mit einem Adieu an den Grand Chef Bocuse. ■■■