

# »Durcheinander«

## SOMMERLICHE GEMÜSE»PFANNE«

Der bekannte hannoversche Gastronom lebt in der Provence, ist Autor, Olivenbauer und Kochanimator. Seine Gerichte: regional und saisonal. Jetzt kocht er für Asphalt. Ein Gericht zu jeder Jahreszeit.

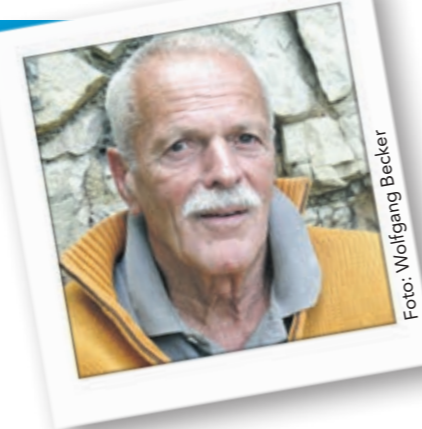


Foto: Wolfgang Becker

»Ratatuje«: Keiner weiß, wo dies für Eingeweihte Genüsse signalisierende Wort seinen wirklichen Ursprung hat. Es klingt wie durcheinander. Und das ist es auch: Ein Durch- und Miteinander von regionalen, sommerlichen Gemüsesorten. Im Juli gibts – das regt begeisternd die KöchInnen-Phantasie an – andere Gemüse in ihrer »Hochphase« als im September. Es macht Spaß und Sinn, das beim Einkaufen auf den Bauernmärkten zu berücksichtigen. Sprüche haben meine Kolumnen bisher eingeleitet. Diesmal kommen sie erst im zweiten Absatz: »Solange uns die Menschlichkeit verbindet, ist egal, was uns trennt« (*Ernst Ferstl*) / »Ordnung ist das Durcheinander, an das man sich gewöhnt hat« (?). Mit- und Durcheinander: Das bewegt uns seit einigen Wochen, die sich wie ewig anfühlen. Grund: Ein besonderes Virus! Ist es wirklich ein so besonderes? Das ist eine Frage, die wichtigste vielleicht. Hat nicht vieles – und vor allem das Grundsätzliche unserer modernen Menschenleben – mit Inhalten zu tun, die wir – und das vermehrt verhängnisvoll – mit unserem Verhalten, unserem Lebens»wandel« provozieren?

Fast täglich habe ich – in der seit Vorfrühlingsbeginn so »bedrückend« körperlich-berührungssarmen Zeit – versucht, mich mit unseren Olivenbäumen zu unterhalten. Oft, wenn ich in zu »zügellosen« Lebensphasen zu ihnen komme, verweigern sie das Gespräch mit dem leidenschaftlichen Schüler der Olivensprache. Sie haben immer ihre Gründe dafür. Und ich beginne, diese zu begreifen. Jetzt aber, in meiner großen Hilflosigkeit, waren sie alle bereit, unabhängig von den täglichen Fehlleistungen, mich in ihren Zweigen aufzufangen. Der Stammeshäuptling des Olivenhains hat mich mit einer Antwort auf meine Frage: »Was kann uns Menschen helfen in dieser globalen Not?« tagelang warten lassen, wohl in der Hoffnung, dass ich die Antwort mitfinden könnte. Darum habe ich mich auch bemüht: Es war sehr schwer, die kontroversen Verhaltens- und Erklärungsvorschläge der Viren-SpezialistInnen mit meinen Gefühlen und mit den

Obrigkeitsverordnungen in Einklang zu bringen. Ich war völlig durcheinander, im Denken und Fühlen, beim Suchen.

Vielleicht kann ich nun deshalb die Antwort der Olivenbäume besser verstehen. Ich versuche diese – auf meine Art – in unsere Sprache zu übersetzen: »Für und gegen alles ist ein Kraut gewachsen. Das habt Ihr leider vergessen. Für und gegen alles gibt es keine globalen, für immer wirkenden Impfstoffe. Das solltet Ihr verstehen lernen. Durch Eure Naturferne seid Ihr auf zu glatte, platte Geradeaus-Wege geraten. Ihr akzeptiert und »produziert« Eigenschaften und bewundert deren Resultate oft sogar, die für uns in den Pflanzen-, Tiere-, Pilze-, Bakterien-Welten nicht vorkommen: Gier, Macht, Ungeduld, Furcht, Kummer, Zweifel, Schwäche, Ignoranz, Unruhe, Angst ... und gegenwärtig oft individuell-militantes Umsetzen hilfloser, aber gutgemeinter, Anordnungen und häufig Arroganz und gleichfalls Militanz beim leider von Eurer Öffentlichkeit ausgeblendeten, aber notwendigen, Vortragen von Alternativen. Wir sind erfüllt und werden geführt von: Standhaftigkeit, Kraft, Freude, Frieden, Weltvertrauen, Verwurzel-sein, Urverständnis. Eure lebensfrohmachenden Möglichkeiten sind »zusätzlich«: Mitgefühl, Phantasie, Verzeihen, Mut, Toleranz, Weisheit, Demut, Liebe ... alle diese wunderbaren Seeleneigenschaften stehen Euch noch immer, auch wenn das in Euren Lebens»kämpfen« beängstigend verschwommener wird, zur Verfügung. Auch unsere seit 10.000 Jahren bestehende Freundschaft könnte in Gefahr geraten, wenn Ihr sie mehrheitlich phantasie- und lieblos, macht- und geldgierig strapaziert. »Völker hört die Signale«, die das jetzt aktive Virus schickt. Dann könnte sich das bedrückende Durcheinander Eurer Stromlinienleben zu heiterem Miteinander und liebevollem Füreinander entwickeln. Und dann: Ein bisschen Durcheinander gehört zum Leben jeder Art hin und wieder auf dieser phantastischen, kleinen Erde dazu.« »Ratatuje«! Viel Freude in der Küche. Und: »natürlich«-guten Hunger!

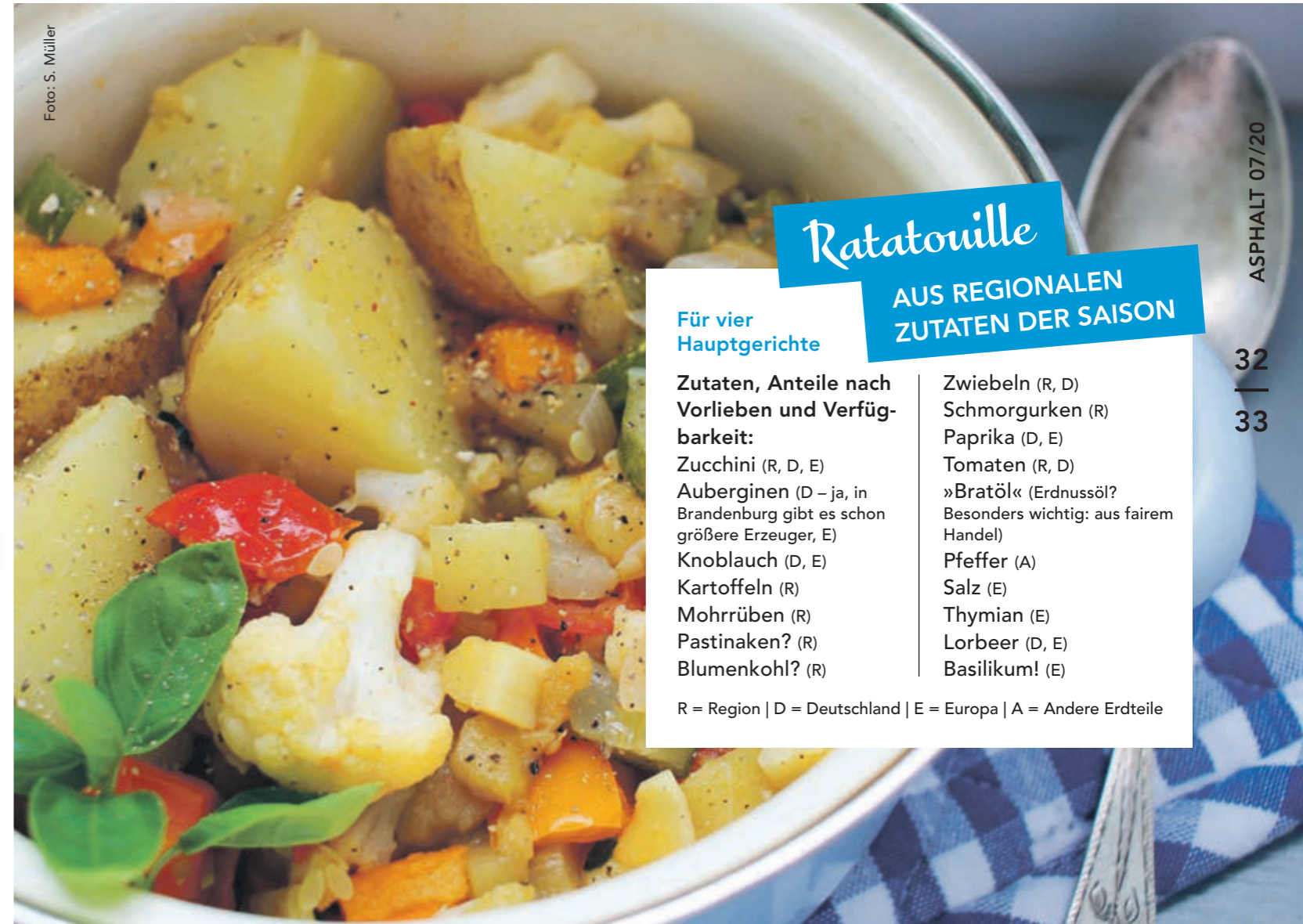


Foto: S. Müller

## Ratatouille

### AUS REGIONALEN ZUTATEN DER SAISON

#### Für vier Hauptgerichte

#### Zutaten, Anteile nach Vorlieben und Verfügbarkeit:

Zucchini (R, D, E)  
 Auberginen (D – ja, in Brandenburg gibt es schon größere Erzeuger, E)  
 Knoblauch (D, E)  
 Kartoffeln (R)  
 Mohrrüben (R)  
 Pastinaken? (R)  
 Blumenkohl? (R)

Zwiebeln (R, D)  
 Schmorgrünen (R)  
 Paprika (D, E)  
 Tomaten (R, D)  
 »Bratöl« (Erdnussöl?)  
 Besonders wichtig: aus fairem Handel!  
 Pfeffer (A)  
 Salz (E)  
 Thymian (E)  
 Lorbeer (D, E)  
 Basilikum! (E)

R = Region | D = Deutschland | E = Europa | A = Andere Erdteile

#### Prozedere:

Es gibt zwei Varianten, die um die KöchInnen-Gunst streiten: **Erste Variante (etwas leichter):** Die Gemüse kommen – vorwiegend gewürfelt geschnitten – in einen mit dem sorgfältig ausgewählten Bratöl (klar, die Urrezepte von Nizza sind mit Olivenöl) in einen »Schmortopf«. Ganz, ganz wichtig dabei: Die Gemüse haben unterschiedliche Garzeiten. Also: Zuerst die Gemüse in den Topf geben, die eine längere Garzeit haben. Hier in etwa die Reihenfolge: Zwiebeln, Auberginen, Paprika, Knoblauch, Zucchini, Blumenkohl, Tomaten, Mohrrüben und Kartoffeln (müssten vorgegart werden). Immer wieder auf den »Ölstand« achten. **Zweite Variante:** Die Gemüse im Dämpf-topf sortengerecht vorgaren. Anschlie-

ßend alles gemeinsam schmoren. Vorteil: Der Gargrad ist einfacher zu kontrollieren. Nachteil: Die Gemüse haben nicht ganz solange Zeit, den ratatouille-typischen »Gemeinschaftsgeschmack« zu entwickeln. **Bei beiden Varianten:** Lorbeer bereits beim Schmoren dazugeben. Würzen, mit S & P sowie Kräutern, erst in der Endphase.

#### Tipps:

**I: Kreativ sein!** Fast nichts muss so sein, wie es »vorgegeben« ist. Das gilt ja ganz grundsätzlich für unsere Leben. Und nicht nur für das der KöchInnen. **II: Wiederholung.** Wirklich regionales Einkaufen der Hochsaisongemüse nützt dem Geldbeutel und hilft dem Bauern. Dies fast auch immer preiswerter angebotene

Gemüse kann dann vielleicht von vielen von uns beim BIO-Bauern gekauft werden. **III: Verträglichkeit beachten.** Gemüse, das eine, einer der Bekochten nicht mag oder nicht verträgt, auch nicht verwenden. Oder: zwei Varianten Ratatouille. Der Aufwand ist nicht viel größer. **IV: Heiß und kalt.** Ratatouille schmeckt wunderbar auch kalt. Unschlagbar als gesundes pique-nique (Picknick) am Strand oder in den Bergen, im Freien!

#### Menüvorschlag:

Ratatouille mit Pellkartoffeln. Oder: Reis, Quinoa, Stampfkartoffeln, Kartoffelbrei. Vielleicht fällt den KöchInnen auch etwas ganz Besonderes ein? Dessert: Obst in seiner regionalen Hochsaison – vielleicht mit ein bisschen Sahne, oder?