

BETTINA RUST

Das Essen meines Lebens

Küchengeschichten von

IRIS BERBEN SANDRA MAISCHBERGER
FLAKE HENRY HÜBCHEN SEBASTIAN KOCH
GUIDO MARIA KRETSCHMER ANKE ENGELKE
HAYA MOLCHO BARBARA SCHÖNEBERGER
OLLI SCHULZ DÜZEN TEKKAL

*Toast
Hawaii*

GRÄFE
UND
UNZER

EDITION

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



EDITION

Gräfe und Unzer Edition ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de


Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Angela Gsell, Artur Senger

Lektorat: Dr. Katharina Theml, Petra Teetz

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Bettina Stickel

eBook-Herstellung: Pia Schwarzmann

 ISBN 978-3-8338-8691-1

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Coverabbildung: Plainpicture/Jörn Rynio

Fotos: privat, Nuriel Molcho

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8691 12_2022_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Einleitung

Vor einiger Zeit hatte ich die Idee, mit prominenten Menschen über das Essen ihres Lebens zu sprechen und daraus ein Buch zu machen. Dieses Buch liegt jetzt vor Ihnen. Die Interviews wurden und werden als Podcast mit dem Namen »Toast Hawaii« ausgestrahlt, Woche für Woche kommen neue Episoden hinzu. Für »Das Essen meines Lebens« habe ich mich auf einige der ersten Gäste konzentriert. Sie alle nahmen mich mit in die Esszimmer und die Küchen ihrer Kindheit, erinnerten sich an Süßigkeiten und Pausenbrote oder die Back- und Kochkünste ihrer Omas. Mindestens ebenso wichtig ist jedoch die Gegenwart – der Lieblingsplatz in der Küche, die heimlichen Sünden, geheimnisvollen Eisfächer und überflüssigsten Anschaffungen.

Mit elf Persönlichkeiten sprach ich über ihre Liebe zum Essen und, so vorhanden, ihre Freude am Kochen. Sie alle steuerten ein Essens-Selfie bei und schenkten mir eines der Rezepte, die ihnen am Herzen liegen. Sie werden sehen: Es macht *so* viel Spaß, über Essen zu sprechen. Wie oft wir während der Interviews lachten!

In diesem Buch steckt alles: Porträts, Biografien, Rezepte und sehr viel Vergnügen. Es darf chic auf Ihrem Coffee Table oder mit Teigspritzern versehen auf der Arbeitsplatte Ihrer Küche liegen, neben dem Bett auf Sie warten und/oder mit Liebe verschenkt werden. Beispielsweise dann, wenn Sie das nächste Mal zum Essen eingeladen werden.

Ich wünsche Ihnen sehr viel Spaß und Freude,

Bettina Rust



Iris Berben

Wenige Menschen, die in der Öffentlichkeit stehen, vereinen so viele Gegensätze in sich wie die Schauspielerin Iris Berben. Laissez-faire und absolute Disziplin, das scheinbar ewig Mädchenhafte wie auch die Grande Dame, die Politische, die Etablierte, bei der plötzlich der Punk durchkommt. Diese Aufzählung ist bei weitem nicht vollständig, aber sei's drum. Es ist ja auch nur meine sehr subjektive Einschätzung nach ein paar persönlichen Begegnungen. Iris Berben gilt als Genießerin, sie liebt es, zu kochen, vorzubereiten, zu bewirten, sie liebt es sogar, danach das ganze Chaos zu beseitigen. Sie werden sich allerdings wundern, als wer oder was diese außergewöhnliche Person wiedergeboren werden möchte.

Frau Berben, was haben Sie heute gefrühstückt?

Jeder Tag fängt mit einem doppelten Espresso an. Ohne Zucker, ganz schwarz. Und Frühstück mit verschiedenen Käsesorten und Quarkspeisen.

Quark mit Früchten?

Mit Schnittlauch, eher herzhaft-salzig. Gerne ein frisch gepresster Orangensaft, und ich mag – gibt es diesen Ausdruck noch? – Graubrot. Manchmal auch Brötchen, aber ich habe in Berlin noch keinen Bäcker gefunden, bei dem sie so schmecken, wie ich sie aus Bayern kenne. In München haben die irgendwie einen anderen Biss, ich weiß nicht, was es ist. Aber nun, man soll davon ja auch eh nicht so viel essen.

Es heißt, Sie seien eine hervorragende und leidenschaftliche Köchin und Gastgeberin. Häufig bleibt ja nach größeren Essen Brot übrig, gutes Baguette, Ciabatta. Geben Sie das den Gästen mit, oder frieren Sie es ein?

Das ist eine lustige Frage: »Geben Sie es den Gästen mit?« Das sollte man eigentlich machen, darüber habe ich noch nie nachgedacht. Es kann passieren, dass ich daraus dann Fleischpflanzerl mache, also Buletten oder Frikadellen, und dazu eignet sich ja am besten Brot, das schon zwei bis drei Tage alt ist.

Würden Sie uns mal mit in Ihre Küche nehmen?

Die ist sehr geräumig, so, dass man dort essen kann. Wenn ich Gäste habe und im Wohn- und Esszimmer gedeckt ist, treffen sich alle erst einmal in der Küche und bleiben gerne dort stehen. Die muss ich wirklich rausfegen, weil ich es nicht mag, dass mir jemand helfen will, wenn ich koche. Ich bin dominant in der Küche, auch in einer so unangenehmen Weise. Ich habe einen Ablauf mit mir selber, es bringt mich

durcheinander, wenn jemand sagt: »Kann ich vielleicht etwas schneiden oder machen?« Dann werde ich rabiät und bin wohl eher kein guter Gastgeber. Sobald die Leute am Tisch sitzen, bin ich zauberhaft. Aber in der Küche sollen mich alle in Ruhe lassen.

Aha. Und umgekehrt? Wie sind Sie als Gast? Doch bestimmt jemand, der bei anderen in der Küche steht und sagt: »Kann ich dir bei irgendwas helfen?«

Ja, würde ich machen. Aber weil ich es eben von mir kenne, reagiere ich nach dem ersten Zögern meines Gegenübers und mache mir dann ein Fläschchen auf.

Können Ihre Gäste dem Prozess des Kochens also noch beiwohnen, wenn sie kommen?

Ich bereite eine Menge vor und will auch nicht, dass mir da noch jemand zuschaut oder reinfuchtelt oder so etwas. Eigentlich dürfen die nur in der Küche stehen, um ein Glas zu trinken. Ich funktioniere wie ein Uhrwerk, ein bisschen wie beim Drehen. Vorbereitet sein, den Text können, sich damit bitte auch beschäftigt haben, genau wissen, was man machen soll. Ich verschwinde dann noch mal in die Küche, wenn etwas à la minute gemacht werden muss.

Es würde mich interessieren, ob es bei Ihnen Sitzordnungen gibt. Oder Prinzipien, zum Beispiel »Paare auseinander«?

Also, normale Einladungssessen bei mir liegen zwischen acht und zehn Personen. Wenn wir mal zwölf sind, versuche ich, Leute nicht nebeneinander zu setzen, die eh immer viel Zeit miteinander verbringen. Ich habe auch Essen gemacht, bei denen ich zum Beispiel für jeden Gast ein Buch gekauft habe, von dem ich annahm, er oder sie würde schon wissen warum oder könne sich darin erkennen, über den Titel, den Autor, wie auch immer. Das waren quasi die Sitzkärtchen.

»Wir essen so lange nicht, bis ihr wisst, wo ihr sitzt«, habe ich gesagt. Das sind schöne Spiele.

Wie lange dauert es denn dann, bis alle sitzen und gegessen wird?

Man kann mit kleinen, spitzen Bemerkungen, die eigentlich niemand hören möchte, ein bisschen auf die Sprünge helfen. Manchmal hat es 25 bis 30 Minuten gedauert, aber es geht. So was soll Freude machen und ist höchst kommunikativ. Es wird über die Bücher gesprochen, die da liegen, oder über das, was man gerade liest. In Berlin gab's mal eine junge Frau, die nachts mit einem Stapel Bücher, CDs und Hörbüchern durch die Lokale gezogen ist und fragte, ob man Interesse hätte. Sie könnte etwas über die jeweiligen Autoren erzählen, es seien neue oder spannende oder neu aufgelegte Bücher. Ich ließ sie mal als Überraschung vor der Nachspeise für meine Gäste kommen. Jeder durfte sich ein Buch aussuchen. Ich mag solche Essen, gerade wenn es Menschen sind, die sich gar nicht kennen. Schön, wenn spannende, alberne, seriöse, manchmal auch Streitgespräche entstehen. Das mag ich. Solche Abende sind mitunter die schönsten Geschenke, die du deinen Freunden machen kannst. Da steckt viel Vorbereitung, viel Mühe, viel Überlegung drin.

Ein bisschen lässt sich so was kuratieren, aber dann muss man gucken, was passiert, oder?

Ich mache auch manchmal Themenabende – das hört sich ganz furchtbar an –, zum Beispiel an einem Freitag ein Schabbat-Essen. Und dann gibt es immer mal Gäste, die fragen: »Was ist das?« oder »Was bedeutet das?« Man redet nicht den ganzen Abend darüber, was es mit Schabbat in der jüdischen Religion auf sich hat, doch es ist ein kleiner Wegweiser und damit zumindest schon mal ein guter Gesprächsanfang.

Wenn Sie alleine essen - schmieren Sie sich auch mal im Stehen eine Scheibe Brot, oder decken Sie immer den Tisch?

Es ist spießig: Ja, ich decke für mich ein.

Warum ist das spießig?

Ich frage mich selbst gerade: »Ist das spießig?« Ich will es einfach und genieße das auch.

Das ist offenbar Ihre Esskultur.

Ja, eindecken mit Serviette, Besteck, Wasser- und Weinglas. Manchmal schmiere ich mir auch schnell ein Brot im Stehen. Aber wenn ich abends alleine bin und etwas esse, nee, dann sitze ich, und es ist eingedeckt.

Sitzen Sie immer auf demselben Platz?

In meiner Küche steht ein Fernseher, und wenn gerade die Nachrichten laufen - ich bin so ein Nachrichtenjunkie -, dann sitze ich an einer anderen Stelle, als ich normalerweise sitze.

Bestimmt ist Ihre Küche hell, mit vielen Fenstern.

Ja, ganz hell, mit einer großen Terrasse. Im Sommer kann ich die Türen, die bis zur Decke gehen, öffnen. Es gibt sogar auf *beiden* Seiten der Wohnung eine Terrasse, so kann ich den Sonnenverlauf mitspielen und ein Frühstück auf der einen Terrasse nehmen und ein Mittag- und Abendessen auf der anderen. Das ist ein großer Luxus. Als ich mir die Wohnung das erste Mal ansah, dachte ich gleich: Wie schön, man ist mitten in der Stadt und hat trotzdem so eine kleine Oase für sich.

Als Geschenk habe ich von Ihnen heute zwei Zitronen bekommen, die Sie aus Portugal mitgebracht haben. Wachsen in Ihrer Oase Früchte, die man essen kann?

Letztes Jahr haben wir ganz wunderbare Tomaten gehabt. Gewürze gibt's extrem viele, Thymian, Oregano, Basilikum, Schnittlauch. Das ist alles da. Basilikum ist ziemlich launisch. Manchmal sieht es so schön aus, dass man denkt: »Was wächst denn da für ein schöner Busch?« Und dann wieder wächst es eher mickrig.

Basilikum kann richtig beleidigt sein! - Versuchen Sie doch bitte mal, sich an das beste Essen zu erinnern, das Ihnen als kleinem Mädchen gekocht wurde.

Ganz schwer. Meine Mutter konnte überhaupt nicht kochen. Und zwar gar nicht! Was ich gerne gegessen habe, war Grießbrei. Mit einer Prise Zitrone, Eigelb rein und den Eischnee drunterziehen, dann ist es schön luftig. Grießbrei mit Zucker und Zimt ist sicher eine Erinnerung, die ich sehr, sehr warm spüre. Meine Mutter war alleinerziehend und berufstätig, daher bin ich schon sehr früh in Kindertagesstätten und auf Internate gekommen. Dort hieß es: essen, was auf dem Teller ist. Insofern bin ich ein Kind, das mit Essenszwang groß wurde.

Führte das dazu, dass Sie bestimmte Sachen heute nicht essen?

Ich bin ein Vielfraß und Allesfresser, neugierig auf alles Fremde. Was ich allerdings bis heute nicht esse, sind Rosinen. Und Sülze. Die habe ich damals im Internat stehen lassen, mit 13 oder 14 Jahren, und es hieß: »Du bleibst so lange sitzen, bis die Sülze aufgegessen ist.« Um 18 Uhr habe ich sie in einem Blumentopf versenkt. Ich hoffe, daraus ist ein stinkender und ekelhafter Sülzbaum gewachsen. Wenn ich heute darüber nachdenke, dieser Zwang! Das war gemein, und als Kind bist du so hilflos.

Ihre Eltern waren Gastronomen, ist zu lesen.

Mami nicht, es wird immer falsch kolportiert. Mein Vater war Koch. Er arbeitete erst in Kantinen und bildete später in

Düsseldorf junge Köche aus.

Haben Sie von jemandem kochen gelernt?

Nein, das habe ich mir alles aus großer Lust und Freude am Essen selbst beigebracht. Meine Eltern haben sich getrennt, als ich drei war. Meine Mutter ist früh mit mir gereist. Sie hatte eine Schwester in England, eine weitere Schwester wohnte in Brüssel, ein Bruder auf Teneriffa. Durch die Besuche in anderen Ländern wurde ich mit fremdem Essen konfrontiert. Ich selbst habe mit 24 oder 25 Jahren angefangen zu kochen.

In der Zeit davor lebten Sie größtenteils bei Ihren Großeltern. Haben Sie ein paar Rezepte von damals in die Jetztzeit mitgenommen?

Woran ich mich immer erinnern kann, ist Steckrübeneintopf. Es sind die 50er-Jahre, Nachkriegsdeutschland. Ich kann mich erinnern, dass mich meine Großmutter in Essen zu einem Fleischer schickte. Ich holte dort Schweineschwänzchen. Die waren günstig, davon konnte man viel kaufen, die wurden rundrum abgenagt. Das ist meine früheste Erinnerung an ein tolles Essen, ich habe das sehr gemocht. Steckrüben, Kartoffeln und die Schwänzchen wurden mitgekocht.

Man kann und will es sich heute gar nicht mehr vorstellen. Ich glaube, wer in einer anderen Zeit aufgewachsen ist, der hat oft zum Verzehr von Tieren eine ganz andere Einstellung als junge Menschen, die mit einem neuen Bewusstsein über das Essen und seine Wertigkeit reden. Auch was die Tierhaltung angeht, übrigens.

Sie sprechen von einer Zeit, in der es die Massentierhaltung noch nicht gab. Das Thema wurde sicherlich unemotionaler behandelt, fand aber auch zu besseren Bedingungen statt.

Zu sehr viel besseren Bedingungen. Ich war auf dem Land bei den Großeltern, die hatten Schweine, die hatten Kühe, die hatten Platz. Das war halt Landleben. Die Hühner gackerten da draußen frei herum. Die heutige Tierhaltung hat damit nichts mehr zu tun, die wirkt wie ein Fremdkörper.

Ich will noch etwas mehr wissen über den Punkt, an dem Sie begannen, sich fürs Essen zu interessieren. Grob skizziert, gehörten Sie vor Ihrem Beruf zur Studentenbewegung, kamen auf eine Kunsthochschule, wurden jung Mutter. In der Zeit haben Sie ja mit Kochen noch nicht so viel am Hut gehabt, Sie sagten vorhin, das begann so mit Mitte 20.

Ja, vorher war es – und das Wort verabscheue ich sehr – Nahrungsaufnahme und nicht Essensgenuss. Als ich 24 war, Mitte der 70er, da haben wir in der Schweiz gedreht. »Zwei Himmlische Töchter« mit Ingrid Steeger. Unser Regisseur Michael Pfléghar war eng befreundet mit Günter Netzer. Wir sind alle zusammen zu einem Essen gekommen, und ich habe dort den ersten Wein meines Lebens getrunken. Ich hatte mich immer geweigert, Alkohol zu trinken. Im Hinblick auf Suchtgenuss waren wir ein bisschen anders eingestellt, es war nicht der Alkohol. In der Kronenhalle jedenfalls, in die ich heute noch gerne gehe, wenn ich in Zürich bin, habe ich meinen ersten Wein verkostet. Ich weiß, als ich ein junges Mädchen war, hat meine Mutter auch immer mal gesagt: »Nimm doch einen kleinen Schluck«. Es hat mir nie geschmeckt. Aber an diesem Abend wurde mir der Geschmack des Weines in Kombination mit dem Essen bewusst. Mein Interesse am Kochen wuchs durch die vielen Restaurantbesuche, oft beruflich bedingt, oder wenn ich woanders gedreht habe. Das machte mir Lust, es selber ausprobieren zu wollen. Ich habe Oliver mit gerade mal 21 bekommen, und in der Zeit danach ist das Bewusstsein dafür, was Essen bedeuten kann, gewachsen.

Sind neue Vorlieben hinzugekommen, die Sie vorher nicht beachtet haben oder nicht kannten?

Ja, ich habe viel Zeit in Portugal verbracht, weil meine Mutter dort hinzog, als ich zwölf war. Ich verbrachte meine Ferien dort und wurde mit Fisch groß. Dieser frischeste Fisch und diese besten Schalentiere haben mich natürlich auch verdorben. Was dazu führte, dass sich eine leichte Arroganz einschlich, wenn ich wieder in Deutschland war. Ich weigerte mich dann strikt, irgendwelche Fischgerichte zu kochen. Bis auf Ceviche. Oder Lachs, Thunfisch, die kann man auch hier ganz gut kaufen. In den letzten Jahren habe ich mich dann damit auseinandergesetzt, wie sich in Deutschland das Bewusstsein dem Essen gegenüber verändert hat. Ich stellte fest, dass Fischlieferanten und Fischgeschäfte anders und besser bestückt waren. Vielleicht habe ich mich auch nur mehr dafür geöffnet, sie zu suchen. Ich gebe mir einfach größere Mühe, gehe längere und weitere Wege und bin nicht mehr so bequem im Einkaufen. Du kannst heute viele Komplizen finden, die ebenfalls nach guten Zutaten suchen. Diese Experimentierfreude beim Kochen ist geblieben und gewachsen und wächst noch immer. Manches gelingt dann und manches eben nicht.

Welche Dinge gehören denn zu den von Ihnen am häufigsten benutzten oder berührten Gegenständen in Ihrer Küche?

Oh, das ist ja klasse. Zählen auch Pfannen und Töpfe dazu?

Klar. Gibt es zum Beispiel eine spezielle Pfanne, die Sie geschenkt bekommen oder von irgendwoher mitgebracht haben, die vielleicht ganz schwer ist?

Ja, die sind sehr groß und schwer. Ich brauche schwere, gelebte Pfannen.

Und die schrubben Sie bestimmt nicht sauber, oder?

Nee, nur mit Küchenpapier und bloß nie in die Spülmaschine. Immer schön mit Papier schützen. Die haben ein Eigenleben, ich weiß auch, was in welcher Pfanne am besten gelingt. Bratkartoffeln sind ein typischer Fall. Und gute Messer sind wichtig.

Kaufen Sie die selbst oder lassen Sie sich die schenken?

Inzwischen weiß mein Lebensgefährte, dass man mir mit Messern eine große Freude bereitet.

Sie kennen den Aberglauben, dann aber eine Münze zurückschenken zu müssen? Andernfalls zerschneidet es die Zuneigung.

Das weiß ich, habe ich alles erledigt. Steakmesser fallen mir noch ein. Ach, ich eigne mich nicht für diese neue vegane und vegetarische Essenskultur, die immer mehr gelebt wird.

Es gibt viele Leute, die noch ...

... Fleisch essen?

Absolut! Es gab hier bislang keine einzige Begegnung, in der nicht irgendwann, wenn auch kurz, über Fleisch gesprochen wurde. Es sollte klar sein: Fleisch ist kein Schuldthema. Erst, wenn jemand sagt: »Ich esse Fleisch, ich verstehe die Hysterie nicht.« Denn dann müsste man vielleicht noch erklären: bitte nicht jeden Tag und kein billiges Fleisch vom Discounter.

Das setze ich für mich voraus. Es ist so lustig, meine Gäste essen alle Fleisch.

Erstaunlich. Ich erinnere mich an eine Phase, ein paar Wochen vor Weihnachten, es gab ein paar Einladungen, und jedes Mal wurde Fleisch serviert. Das imponierte mir auf eine Art, denn da wurde eine

langsame gesellschaftliche Entwicklung klar ignoriert. Ich bin mittlerweile zu 98 Prozent Vegetarierin, Fleisch gibt's vielleicht zweimal im Jahr. Nein, ich bin Pescetarierin, denn Fisch esse ich schon. Gelegentlich. An diesen Abenden jedenfalls hieß es: Kein Fleisch? Na, dann nimmst du dir eben ein paar mehr Kartoffeln oder Brot. Okay.

Ja, wahrscheinlich bin ich in dem Punkt auch keine so gute Gastgeberin. Bei mir gibt's viel Fisch, es sind immer Gemüse und vegetarische Sachen dabei ... aber klar, es stimmt natürlich schon. Man steht in der Öffentlichkeit und sollte lernen, damit umzugehen. Ich muss jetzt auch mal den Weckruf kriegen, Iris, frag deine Gäste doch vorher, ob irgendjemand ... Ich will aber jetzt nicht anfangen mit irgendwelchen Unverträglichkeiten, ich würde nur fragen: »Fisch oder Fleisch?«

Was ist in Ihrer Küche noch regelmäßig in Gebrauch?

Ich arbeite viel und gern mit meinem Pürrierstab.

Bleibt der draußen stehen, weil Sie ihn so häufig benutzen?

Der landet immer wieder in der Schublade. Ich säubere auch noch, während ich koche, die Küche, das mache ich alles parallel. Und wenn meine Essen – was hin und wieder vorkommt – bis vier oder fünf oder sechs dauern und die Gäste weg sind, trinke ich mit meinem Lebensgefährten noch in Ruhe ein Glas Wein. Wenn er sich dann ins Bett legt, fange ich an, die Küche aufzuräumen. Das hat was Meditatives für mich. Gedanklich gehe ich den Abend durch, meine Gäste fallen mir ein, und mir wird klar, wie privilegiert es ist, dass es geklappt hat, dass man gute Gespräche hatte, dass man viel gelacht, viel diskutiert oder auch gestritten hat. Dass sie alle kommen, dass das möglich ist. Es nimmt wirklich einen großen Teil meines Lebens ein. Was für ein ganz schöner Moment, wenn ich am nächsten Tag –

wann auch immer – aufstehe und in eine blitzebianke Küche komme.

Ich streue jetzt mal ein paar Entweder-oder-Fragen dazwischen. Weißer oder grüner Spargel?

O bittschön, beide. Den weißen mit Parmesan überbacken im Ofen mit ein bisschen Butter, der muss sehr al dente sein. Den grünen mag ich gerne im Salat, im Risotto oder als Vorspeise, dann auch nur mit Parmesan und Butter im Ofen überbacken.

Welches Salz nutzen Sie?

Schwarzes Salz, Meersalz, gewürzte Salze. Piri-Piri-Salz bringe ich mir aus Portugal mit, ist gleich schon scharf gemacht. Trüffelsalz. Ich liebe weiße Trüffel, aber die sollte man nur für ganz bestimmte Dinge benutzen und auch nur sparsam, sonst wird es zu einer Beilage, die nichts Besonderes mehr ist.

Ungefähr auf der Hälfte der Strecke zwischen Ihrer Wohnung und meiner gibt es dieses Restaurant mit der herausragenden Trüffelpasta ...

... ja, sie wird im Parmesanlaib geschwenkt. Es ist der Himmel, eine Belohnung, alles wird gut, wenn man diese Pasta isst. Schon der wunderbare Duft, wenn Manolis den Teller vor einem hinstellt. Ich möchte als Vorspeise allein schon diesen Duft aufnehmen. Und dann wirklich: langsam! Ich esse viel zu schnell, weil ich so gierig bin, weil ich immer alles will. Diese Nudeln versuche ich extra langsam auf die Gabel zu ziehen.

Das wirkt immer so wenig auf dem Teller.

Ja, das ist nicht so viel, aber es ist mächtig! Wenn sie hingestellt werden, möchte ich im ersten Moment schreien: »Zu wenig, zu wenig, zu wenig!«, aber man kann ja noch 'ne Portion bestellen.

**Die man wahrscheinlich gar nicht schaffen würde.
Welches ist denn Ihre Lieblings-Pasta-Soße?**

Ein paar Menschen sagen, ich würde mit die wunderbarste Bolognese machen, die es gibt. Ich esse die auch gerne. Ansonsten liebe ich Pesto, gerne mal mit klein gewürfelten gekochten Kartoffelchen und klein geschnittenen Prinzessböhnchen. Das ist auch eine Pestoart, das mache ich relativ häufig. Damit punktet man immer bei den Gästen, weil es kaum jemand kennt.

Dann verraten Sie uns doch bitte das Geheimnis dieser »wunderbarsten« Bolognese.

Abgesehen von den wunderbaren Zutaten braucht man Zeit. Eine gute Bolognese gibt's nicht unter vier bis fünf Stunden. Immer wieder nachgießen, guten Weißwein nehmen.

Gut, weiter geht's mit Entweder-oder. Marmelade oder Honig?

Auch wieder beides. Ich bin ein Gelee-Fan, ich mag keine Fluppel da drin. Es muss schön smooth sein, glatt. Aber ein Honigbrot ist auch was Feines. Mit dick Butter. Manche Leute sagen: »Wie kann man nur so viel Butter essen!« Auf einem guten Brot? Lecker. Und dann noch Schnittlauch drüber.

Was ist sonst noch in Ihrem Kühlschrank?

Eier, Zitronen, Knoblauch. Weißwein ist immer da – im Weinschrank.

Mir wurde zugetragen, dass Sie eine ganz gute Hausbar haben.

Die Hausbar *ist* auch gut. Rotwein, Weißwein, Wodka und Gin sind immer da. Und Centerbe, ein italienischer Schnaps – cento bedeutet 100, »Hundert Gewürze« heißt der, hat glaube ich 70 Prozent. Da wird einem schnell warm. Damit lassen sich sicherlich auch Wunden desinfizieren.

Bekommen Sie schnell einen Schwips?

Nein, ich bin ein ganz guter Steher.

Kann es passieren, dass Sie am nächsten Tag trotzdem Kopfschmerzen haben?

Nur dann, wenn ich den Anfangs-Champagner mittrinke, dann von Rot- auf Weißwein wechsle und zwischendurch mitmache, wenn Freunde sagen: »Sollten wir nicht einen kleinen Wodka trinken?«

Erdbeeren oder Himbeeren? Gemeine Frage.

Es sind eh gemeine Fragen. Erstens liebe ich Widersprüche, und zweitens liebe ich Gier. Also Erdbeeren *und* Himbeeren.

Banane oder Zitrone?

Zitrone.

Schokolade oder Chips?

Weder noch. Ich habe als Kind schon nicht gerne Süßigkeiten gegessen. In meiner Internatszeit schnitt ich den Jungs für eine Tafel Schokolade die Haare. Vollmilch mit Nuss ging manchmal, die habe ich aber auch oft benutzt als Tauschobjekt für etwas anderes: »Kannst du mir mal die Mathearbeit machen, bekommst auch 'ne Tafel Schokolade.«

Junger Käse oder alter?

Na, alter natürlich! Comté esse ich gerne, einen alten Parmesan, auch mal Cheddar.

Nehmen Sie etwas dazu, einen Feigensenf?

Ich bringe gerne »Doce de piri piri« aus Portugal mit, die dortigen Marktfrauen stellen das her. Piri piri ist das, was wir Peperoncini nennen, dieser ganz scharfe Chili. Und »Doce de Tomate«, das ist eine Art scharf-süße Tomatenmarmelade. »Doce de piri piri« ist wie ein Süßgelee, aber mit viel Peperoncini drin. An Feigensenf habe ich mich ein wenig

überessen, weil er dann plötzlich überall war, aber süß und scharf ist eine schöne Kombination.

Offenbar mögen Sie scharfes Essen.

Ja, es gibt Gäste, die fragen, ob sie nur zum Dessert kommen können, weil ... hui ... manchmal geht es ein bisschen durch mit mir. Dann denke ich: »Das war wohl ein Zacken zu viel!« Man soll eine rohe Kartoffel ins Essen geben, das kann die Schärfe etwas nehmen. Wenn wir zu Kartoffeln kommen ...

... ist das Ihr Hauptnahrungsmittel?

Ja, ich bin ein Freund von Kartoffeln aller Art: Bratkartoffeln, Kartoffeln aus dem Ofen, Pommes frites, Stampfkartoffeln, Püree oder Kartoffelsalat. Ich liebe Kartoffeln so sehr. Nicht, dass ich an das Leben nach dem Tod glaube, aber wenn ich noch mal auf die Welt komme, bin ich irgendwo ein riesiger Kartoffelacker. Dann könnte ich endlich in mir selbst ruhen. Das versuche ich eigentlich schon so lange.

Also die Vorstellung, dass Sie da irgendwo als Kartoffelacker liegen und plötzlich kommen die Erntehelfer und diese schweren Landmaschinen ...

... und bringen alles wieder durcheinander. Aber bis dahin, sage ich Ihnen, it's my time.

Wenn überhaupt, hätte ich gedacht, Sie sagen

»Kartoffelbäuerin« oder

»Kartoffelplantagenbesitzerin«, aber Sie werden ein simpler Kartoffelacker.

Einfach noch näher dran sein.

Haben Sie selbst schon einmal Kartoffeln geerntet?

Ja, in Portugal, meiner zweiten Heimat. Auf meinem Land wachsen Kartoffeln, Paprika, Melonen, Tomaten, Zitronen- und Apfelsinenbäume. Auf einem Nachbargrundstück gibt's

einen Baum, der zugleich Zitronen und Apfelsinen trägt. Das sieht so toll aus! Ich habe eine Menge Zitronenbäume gekauft, weil wir Zitronenkäfer hatten, die die Bäume kaputt machten. Aber Sie sehen: Ich könnte Selbstversorger sein.

Besitzen Sie eine Tiefkühltruhe?

Ja. Im Zuge von Corona wollte ich mich bevorraten. 2020, im März oder April, kam ich von Dreharbeiten aus Schweden zurück. Dort wurde gedreht, Deutschland hatte Lockdown, das war absurd, wie zwei Welten. Dort war alles geöffnet, hier erlebte ich das Geschlossensein der Geschäfte und Restaurants – als würde man einen Schalter umlegen. Die einzige Panik kam bei mir auf, als ich sah, wie sich Menschen plötzlich in Toilettenpapierrollen einhüllten. Da dachte ich: Das kann es nicht sein. Ich bleibe entspannt, solange mein Weinvorrat und meine Tiefkühlmöglichkeiten ausreichen. Da kaufte ich mir einen Eisschrank. Freunde behaupten, etwas in dieser Größenordnung besäßen sonst nur Restaurants.

Gibt es eine überflüssige Anschaffung für die Küche?

Ich habe darüber nachgedacht. Dass diese Frage kommen würde, wusste ich. Da ist eigentlich nichts, ich arbeite mit all meinen Sachen. Aber ich merke, dass ich mit der Teemaschine nichts anfangen kann. Da setze ich lieber oldschool Wasser auf und lasse den Tee so ziehen.

Wir kommen zum Ende eines Essens.

Also in jedem Fall immer Espresso. Bei einer Nachspeise, die ich gerne mache, muss ich den Urheber nennen: meinen Schauspielkollegen Ken Duken. Er empfahl mir etwas, das ich »Die schnellste Nachspeise der Welt« nenne.

Tiefgefrorene Himbeeren in ein Glas füllen, darauf einen dicken Klecks Crème fraîche, darüber eine dünne Schicht braunen Zucker. Das Ganze außerhalb des Kühlschranks stehen lassen. Der braune Zucker suppt in die Crème

fraîche, und die Crème fraîche mit dem braunen Zucker suppt in die dann aufgetauten Himbeeren. Lieber Ken, du glaubst gar nicht, wie oft ich das schon gemacht habe. Es geht so schnell, und jeder sagt: »Ist das gut, gibt's noch eins?«

Lassen Sie es uns in »Ken Supp« umbenennen.

Ken Supp!

Ich hätte Lust, noch ein paar Stunden weiterzumachen.

Dann würde ich erzählen, dass ich diejenige bin, die aus allen Wartezimmer-Zeitschriften die Rezepte rausklaut. Ich weiß, dass man das nicht darf. Inzwischen fotografiere ich sie meistens einfach ab.

Frango na púcara

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Min., Garzeit 1 Std. 30 Min.

*12 kleine Zwiebeln | 1 rote Paprika | 5 große Fleischtomaten
| 5 Knoblauchzehen | 100 g Parmaschinken in Scheiben | 1
Bressehuhn (küchenfertig und in 8 Teile zerlegt) | 400 ml
trockener Weißwein | 4 EL körniger Dijonsenf | 3 EL
Weinbrand | 6 EL trockener weißer Portwein | Salz | Pfeffer |
1 Prise getrockneter Peperoncino | 1 Handvoll gehacktes
Koriandergrün*

Außerdem:

Tontopf (z. B. Römertopf)

- 1.** Den Tontopf nach Gebrauchsanweisung wässern. Zwiebeln schälen und vierteln. Paprika waschen, den Deckel abschneiden, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Schote in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Knoblauch samt Schale zerdrücken.
- 2.** Das Wasser aus dem Tontopf abgießen und diesen trocken reiben. Dann die Schinkenscheiben im Tontopf verteilen und die Hühnerteile darauflegen. Zwiebeln, Paprika und Tomaten rundum verteilen und den Knoblauch dazwischenstecken.
- 3.** Weißwein und Senf verrühren und über das Huhn gießen. Weinbrand und Portwein dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und Peperoncino würzen.
- 4.** Den Deckel auflegen und den Tontopf in den kalten Backofen (unten) schieben. Den Ofen auf 180° aufheizen und das Huhn 1-1 Std. 30 Min. garen.

5. Den Tontopf aus dem Ofen nehmen und den Deckel abheben. Das Huhn mit Koriandergrün bestreuen und servieren.

TIPP: Schmeckt köstlich mit in Olivenöl geröstetem Knoblauchbrot oder auch mit Safranreis.