



Sybil Gräfin Schönfeldt (Hg.)

Der literarische Küchenkalender 2021 ★★★★★

Mit Texten, Rezepten & Bildern

edition momente 2020 · 60 Blätter · 20.00 · 978-3-0360-4021-9

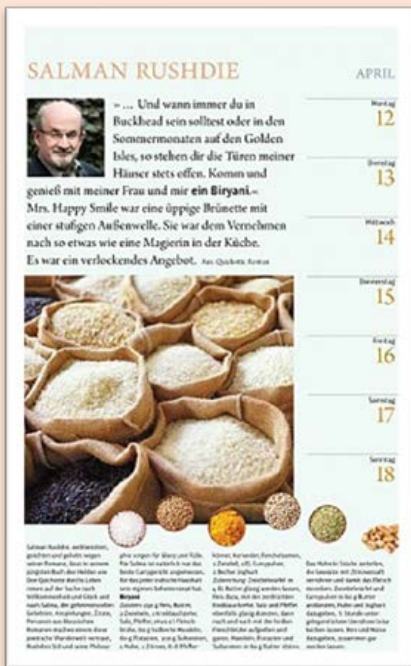
Und auch für 2021 gibt es den sicherlich von vielen ersehnten Küchenkalender von Sybil Gräfin Schönfeldt, in ganz ähnlicher (und bewährter) Aufmachung wie das letzte Jahr.

Jede der 53 Wochen hat eine eigene Seite und – wie der Verlag es nennt – einen „unverwechselbaren Hingucker“. Das kann ein altes Gemälde oder eine alte Illustration sein, Zeichnungen oder auch Fotos, und alle haben etwas mit Lebensmitteln oder ihrer Beschaffung zu tun. Und alles passt auch jeweils zu dem Rezept, das die beiden rechten Spalten auf der Seite unten einnimmt, während die beiden linken über den Autor oder die Autorin informieren, aus deren Werken auch jeweils das große Zitat auf der Seite stammt.

Es ist eine bunte Mischung durch die Zeiten und vor allem ihrer Romane. Man trifft auf bekannte Namen, die am Ende auch alphabetisch verzeichnet sind, darunter deutsche Klassiker wie Goethe, Fontane, Morgenstern, auf neuere wie Friedrich Torberg, Doris Lessing, Robert Seethaler, und die Namen beschränken sich keineswegs auf die deutsche Literatur. Davon zeugen Namen wie Margaret Atwood, Amos Oz, Valérie Perrin oder Chigozie Obioma. Es waren einige dabei, die ich nicht kannte, und es ist gut überlegt und schön, dass man sich direkt auf der Seite über die Einzelnen informieren kann, und zwar so, dass man sofort erkennt, ob man mehr darüber an anderer Stelle nachschlagen wird – wobei die Informationen sehr unterschiedlich

und persönlich gehalten sind, also etwas bringen, was man nicht in jeder Literaturgeschichte oder einem Zeitungsartikel über die Person nachlesen kann.





Und so abwechslungsreich wie die Menschen und die Zitate aus einem ihrer Werke sind nicht nur die Bilder, sondern auch die Rezepte – und alle von diesen sind handfest und bodenständig, etwas, zu dem man sich gleich berufen fühlt, es auszuprobieren und nachzumachen. Sie gliedern sich in Gruppen und alle zusammen bilden die Grundlage, aus der man ein großes Menü zusammenstellen kann – und dies sind meine Lieblinge: von der koscheren „Erbensuppe“ als Starter, über „Gemüse und Beilagen“ (so verschieden wie der einfache Kartoffelsalat und Zwiebeln à la grecque), „kleine Gerichte und Pasteten“ (Venezianische Eier und das Britische Bauernfrühstück), zu den Hauptgerichten „Fisch und Schalentieren“ (Juris Lachs) und „Fleisch, Wild und Geflügel“ (Afrikanisches Huhn und Rindfleisch aus dem Topf) und schließlich dem umfassendsten Teil „Desserts und Gebäck“ (Schlesischer Mohnstriezel und Kaiserinnen-Reis) – das Ganze aber bunt gemischt durch die 53 Wochen hindurch. Das verleitet dazu, den Kalender als ein regelrechtes Kochbuch zu benutzen, und durch die extrem stabile Spiralbindung muss man auch kein Blatt abreißen und verschwenden, sondern kann sauber umklappen und hat am Ende des Jahres immer noch ein „gutes Stück“.



Fazit, wie könnte es auch diesmal anders sein: ein wunderbar gemacht informativer Kalender mit 53 Autoren samt biographischen Hinweisen zu ihnen, mit 53 Rezepten und einer schönen Bilder- und Illustrationsmischung mit Obst- und Gemüsevignetten, Autorenfotos und Bildern aus der Kunstgeschichte.

Und mit einem Kalendarium natürlich. Schließlich handelt es sich ja um einen Kalender!