

unterwegs



„Frauen kochen anders“

sagt Katja Mutschelknaus – und belegt das in ihren Büchern. Für uns hat die Autorin und Volkskundlerin ganz groß aufgetischt

Hat keine Lust auf Chichi, sie will glückliche Gäste: Katja Mutschelknaus in ihrer Küche in München-Schwabing

Kuckuck, ruft der Kuckuck aus der Kuckucksuhr. Es ist eins, Mittagszeit. Katja Mutschelknaus hat den Tisch mit nostalgischem Geschirr und Besteck gedeckt. Alles in ihrer Puppenstubenwohnung in München-Schwabing besitzt eine Patina aus Vergangenheit und Erinnerung. Auf ihrem Lieblingsstuhl hat sie schon als Kind gegessen, ihr Radio gehörte früher der Oma. Sie führt uns durch ihre Zwei-Zimmer-Idylle, eine schmale Erscheinung, etwa ein Meter siebzig groß, Mitte 40, dunkle Locken, eine weiße Spitzenschürze über dem schwarzen Kleid – eine Frau mit Geschmack, was die leidenschaftliche Genießerin, Kulturwissenschaftlerin und Autorin nicht zuletzt mit ihrem aktuellen Buch über weibliche Kochtraditionen belegt.

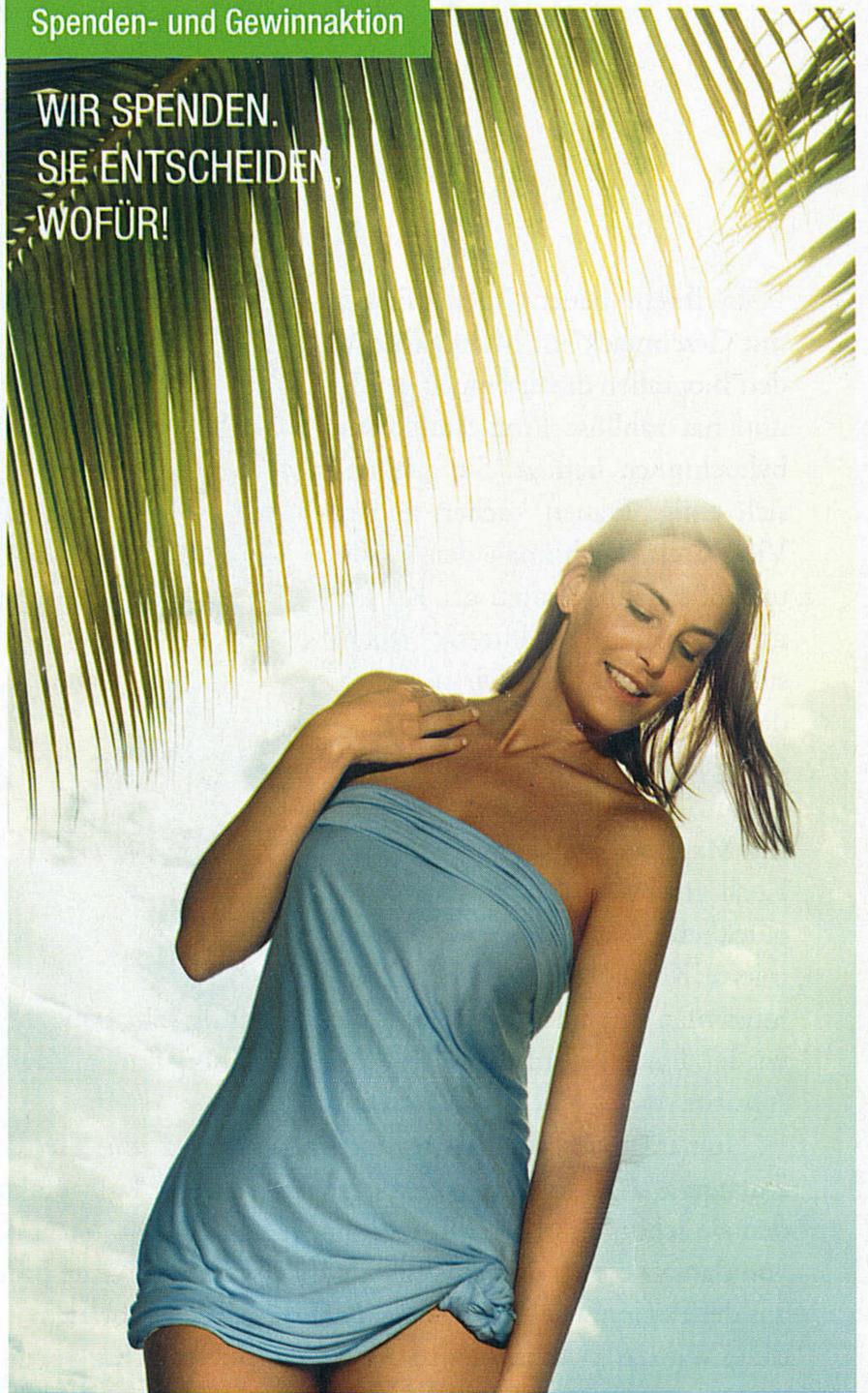
Um über ihr Buch zu sprechen, hat sie zum Essen eingeladen. Auf dem Speiseplan stehen Frischkäseterrine, ein Salat aus Minze, Petersilie und Rauke, Kichererbsenpaste, Parmesanknödel, Mohn-Mousse und ein Kohlrabi-Ananas-Carpaccio, die Scheiben so fein geschnitten, dass man hindurchgucken kann. „Alles Rezepte aus »essen & trinken«, sagt Katja Mutschelknaus, als sie das Carpaccio vom Balkon hereinträgt. Eigentlich wollte sie ja Ochsenschwanz in Schokoladensauce kochen, „ein unglaubliches »e&t«-Rezept von 1989“. Aber weil ihr Besuch keinen Ochsenschwanz mag, hat sie das Menü noch mal umgestellt. „Kein Problem. Das Wichtigste ist doch, dass sich alle wohlfühlen“, meint sie und beginnt, von ihren Lieblingsrezepten zu schwärmen. Alltäglich müssen sie sein, aber mit einem Kick. Und bitte nicht präntentios, denn um Wirkung bemühte Künstlichkeit, die mag sie überhaupt nicht.

Das passt, auf Präntention verzichtet Katja Mutschelknaus schließlich nicht nur, wenn sie am Herd steht. Sie ist eine experimentierfreudige Traditionalistin, die schon als Kind davon geträumt hat, einmal in einer historischen Küche zu kochen. „Ich möchte wissen, wie es ist, wenn das Herdfeuer gleißt und glüht“, erzählt sie und probiert das Carpaccio. „Ich will wissen, wie die Köchinnen damals die Hitze reguliert haben, wie mit Kesselhaken und Drehspießen hantiert wurde. Es muss eine Mordsarbeit gewesen sein.“ Sie nickt und für einen Moment herrscht Ruhe am Tisch, dann folgt ein leises „Mmh! Wunderbar!“. Katja Mutschelknaus nimmt ein Löffelchen Kichererbsenpaste dazu, das Sesam-Mus, mit dem es klassisch zubereitet wird, hat sie durch halbfetten Quark ersetzt, dadurch wird die Paste leichter, aber nicht weniger köstlich. „Wer will, kann bei diesem Menü alles mit allem kombinieren“, sagt sie, um dann von römischen Vestalinnen zu reden, den Hüterinnen des Herdfeuers, von der Kochkultur der Aristokratie, in der Frauen nur Statistinnen waren, bis sie in den großbürgerlichen Haushalten des 19. Jahrhunderts zu Küchen-Managerinnen aufstiegen – hart arbeitend mit von der Hitze geröteten Wangen. 

JAHN REISEN

Spenden- und Gewinnaktion

WIR SPENDEN.
SIE ENTSCHIEDEN,
WOFÜR!



Eine intakte Natur, sehenswerte Kulturdenkmäler und gesunde soziale Strukturen machen Charme und Qualität Ihres Urlaubslandes aus und sichern seine Zukunft. Dafür engagieren wir uns und unterstützen nachhaltige Projekte in unseren Urlaubsregionen.

Und wir brauchen Ihre Unterstützung! Fordern Sie jetzt einen von 20.000 Spendencodes auf www.jahnreisen.de/spendenaktion an. Entscheiden Sie, an welches Projekt wir € 1 in Ihrem Namen spenden und gewinnen Sie mit etwas Glück 1 von 20 Reisen als Dankeschön.

An der Adria z.B. unterstützen wir den Schutz der Delfine.

KROATIEN | INSEL BRAC

Bluesun Elaphusa ■■■■

1 Woche im Doppelzimmer, Halbpension, Flug

pro Person ab

€ 539,-

URLAUB, WIE ICH IHN MAG.

In ihrem neuen Buch „Frauen mit Geschmack“ ist Mutschelknaus den Biografien dieser Frauen gefolgt und hat zahllose Profi- und Hobbyköchinnen befragt. Sie alle sind sich einig: Frauen kochen anders. Viele Sterneköchinnen der 1970er und 80er Jahre lernten das Kochen noch von ihren Müttern, etliche stammten aus Gastwirtsfamilien, das Wirtshaus war lange eine der wenigen Bereiche, in denen Frauen am Herd reüssieren konnten. Ein Mann will für seine Leistung als Koch gelobt werden, eine Frau will glückliche Gäste, hat eine renommierte Köchin mal gesagt. „Leider muss man mit solchen Äußerungen vorsichtig sein, sonst heißt es wieder, Frauen würden nur als Mütter Erfüllung finden“, seufzt die Autorin.

Nun trägt sie Frischkäseterrine und Salat auf. Für die frischen Zutaten war Mutschelknaus morgens auf dem Markt einkaufen, den sie schon als Studentin regelmäßig besucht hat. Viele Bauern von damals bieten dort noch heute ihre Waren an. Gute Produkte aus der Region, wie sie Mutschelknaus fürs Kochen braucht – allerdings war das nicht immer so. Als Studentin versuchte sie, die exotischen Rezepte der Sterneköche nachzuahmen, bis sie durch die Recherchen für eine Ausstellung über Bergbauern den Luxus des Einfachen entdeckte. Sie probierte Speck von Wollschweinen oder Ziegenkäse aus dem Tessin. „Ab da habe ich anders gekocht“, sagt sie heute. „Ab da hatte ich keine Lust mehr auf Chichi.“

Es ist Zeit für die Parmesanknödel. Katja Mutschelknaus lässt sie vorsichtig in das siedende Wasser auf ihrem altmodischen Herd gleiten. In ihrer Spitzenschürze sieht sie aus wie aus einem vergangenen Jahrhundert. „Die Küche als Sehnsuchtsort“ heißt ein Kapitel in ihrem Buch, und wie Mutschelknaus dasteht und rührt und plaudert und lacht, verkörpert sie diese Sehnsucht nach der Küche als einem Ort der Magie, in dem eine wunderbare Köchin die Nöte und Sorgen des Alltags buchstäblich verduften lässt.

Dass Essen die Seele tröstet und Heimat bedeuten kann, weiß Mutschelknaus übrigens aus eigener Erfahrung. Mit Anfang 20 versucht sie sich als Köchin einer reichen amerikanischen Familie. „This is Katja, she cooks with garlic“, so stellt die pikierte Hausfrau ihre deutsche Köchin den Nachbarn vor, bevor Mutschelknaus nach drei Monaten die Flucht ergreift. Die eineinhalb



„Das Paradies ist ein Ort, an dem es immer Wiener Schnitzel gibt“

Jahre, die sie insgesamt in Amerika lebt, kocht sie manchmal mit Rezepten von zu Hause gegen das Heimweh an. „Mein Vater war ein begnadeter Hobbykoch. Meine Großmutter aus Österreich liebte das Kochen ebenfalls“, erzählt Mutschelknaus. Gutes Essen begeistert sie als Kind so sehr, dass ihr erster Berufswunsch Köchin heißt. Doch ihre zweite Liebe heißt Schreiben, und so wird aus dem neugierigen Mädchen eine erstklassige Hobbyköchin und eine professionelle Expertin für Kulinarik,

die in Büchern und Ausstellungen wie „Kaffeeklatsch“ die besondere Beziehung zwischen Ernährung und Emanzipation durchleuchtet. „Aber vielleicht liegt meine Liebe zum Essen auch in den Genen“, sinniert Mutschelknaus. Schließlich leitet sich ihr Nachname von der württembergischen Mutschel ab, einem mittelalterlichen sternförmigen Gebäck, in dessen Mitte ein Knubbel sitzt, der sogenannte Knaus. „Vielleicht waren meine Vorfahren Bäckerinnen“, meint Mutschelknaus. Sie holt eine große Schüssel mit Mohn-Mousse vom Balkon und stellt sie auf den Tisch. Den Mohn hat sie mit der Hand gemahlen, irgendwo in ihrer Märchenküche steht eine mechanische Mohnmühle, eine hölzerne Kaffeemühle gibt es übrigens auch. Kuckuck tönt es viermal aus der Kuckucksuhr. Es ist Zeit, das kleine Küchen-Paradies zu verlassen, in dem eine großartige Köchin ihre Gäste glücklich macht. „Ach“, lacht die Gastgeberin, „Paradies! Ein gutes Stichwort!“ Vor einigen Wochen hat sie sich mit einem Freund über Sehnsuchtsorte unterhalten, über den Zusammenhang von Essen und Idylle, von Frieden und Genuss. „Und was das Paradies betrifft, da waren wir uns einig“, sagt Mutschelknaus. „Das Paradies ist ein Ort, an dem es immer Wiener Schnitzel gibt.“



BUCHTIPP Katja Mutschelknaus: „Frauen mit Geschmack“, 160 Seiten, 24,95 Euro, und „Kaffeeklatsch“, 144 Seiten, 19,95 Euro, beide im Elisabeth Sandmann Verlag erschienen.



Die erwähnten Rezepte finden Sie online finden Sie unter www.essen-und-trinken.de/frauen-kochen-anders