



DÖRTE WELTI

Kochen anstatt



Ich koche. Und nein, es hat rein gar nichts mit der Pandemie zu tun. Kennen Sie das Julia/Julie Projekt? Die Bloggerin Julie Powell, die versucht, in 365 Tagen alle Rezepte aus Julia Childs († 2004) «Mastering The Art of French Cooking» nachzukochen? Genau, wurde 2009 als «Julie & Julia» (Nora Ephron, † 2012) verfilmt mit Meryl Streep. Ich habe das «Winterkochbuch» (Annabelle Knauer) in die Hände bekommen. Und koche mich Seite für Seite durch. Es sind meist Rezepte für sechs Personen. Ich bin aber nur ich, manchmal mit meiner Tochter, die sich das Büro mit mir teilt. Über die Weihnachtstage waren wenigstens ab und zu auch die anderen zwei Kids plus Anhang am Tisch, da stimmten die Portionen perfekt. Ich könnte auch halbe Rezepte kochen, aber das funktioniert manchmal nicht wirklich mit den Mengen, ein Tütchen Trockenhefe ist schwer zu halbieren. Ausserdem sieht es irgendwie schöner und befriedigender aus, wenn so ein Hühnereintopf mit Granatapfelkernen auch richtig ein voller Topf ist.

Ich koche aus Leidenschaft. Beziehungsweise aus dem Versuch heraus, sie umzulenken. Ich prokrastiniere Kochlöffel schwingend. Weil mich andere Tätigkeiten (Bügeln,

Arbeiten, Putzen, Arbeiten, Yoga, Arbeiten usw.) immer wieder zum Nachdenken bringen. Über die vermasselte Lovestory, die hinter mir liegt. Jetzt müssen eben Karotten und Herd und Töpfe und Teigschaber erhalten, um meine Sinne zu beschäftigen. Ich habe entdeckt, dass es eigentlich ganz guttut, man kann zum Beispiel aufkommende Wut an einem Focacciateig auslassen oder das Omelette derart scharf machen, dass es jeden Gedanken an sweet Kisses verbrennt. Dick wird man dabei auch nicht, denn in so einer Phase wird fes-

te Nahrung völlig überschätzt. Umso mehr bleibt dann leider eben auch übrig. Die Autorin, die das Buch für – Zitat: Entspannte Ferien mit Familie und Freunden konzipiert hat, hat Gottseidank auch Drinks eingebaut. Das passt schon eher. Da geht auch das ebenso für sechs Personen geschriebene Rezept (Beispiel: Grapefruit Fizz!) locker weg.

Ich poste immer Fotos von den Ergebnissen im Familienchat und meine Kinder antworten mit Emojis mit rollenden Augen, sie sind nur begrenzt gewillt, die von mir produzierte Nahrung zu verwerten/aufzubewahren, und meine eigene Gefriertruhe quillt auch schon über. Ich bin jetzt bei Gerstensuppe, Shrimpsalat (komisch, sogar die Katzen verdrücken sich...), Bulgureintopf und Karamell-Baiser. Entweder taucht bald ein neuer Lover in meinem Leben auf, oder ich muss ein Take-away eröffnen. Den Namen fürs Resti habe ich schon: Make Food not Love.

Dörte Welti: Jg. '62, geboren in Lübeck, sesshaft in Zürich. Schreibt sich seit 35 Jahren durchs bunte Leben. Hoffnungslos romantisch, mit einem Hang zu Geschichten über Menschen und was sie und uns alle täglich bewegt.