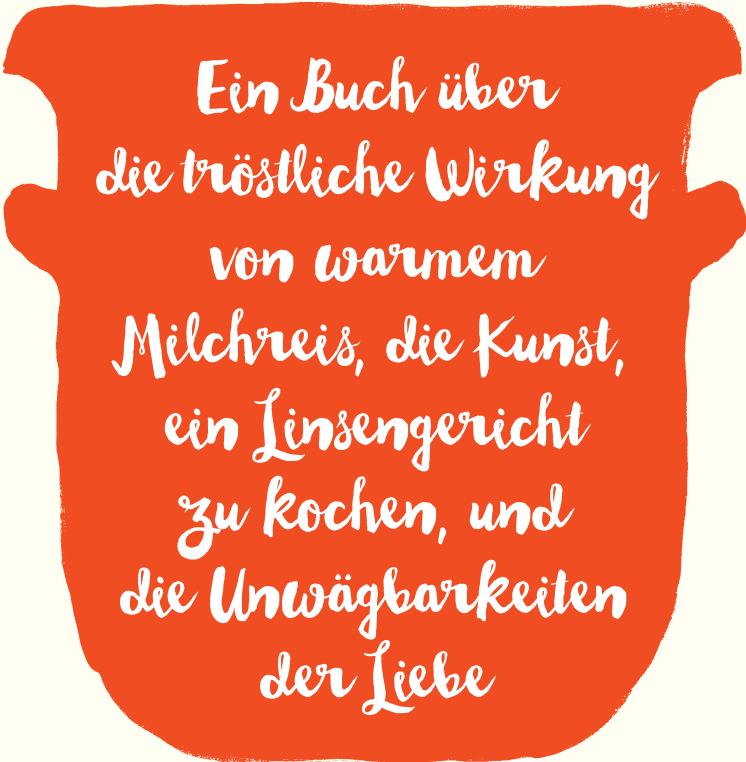




Stevan Paul

# Schlaraffenland



Ein Buch über  
die tröstliche Wirkung  
von warmem  
Milchreis, die Kunst,  
ein Linsengericht  
zu kochen, und  
die Unwägbarkeiten  
der Liebe

SUHRKAMP

suhrkamp taschenbuch 4736

Mit hintergründigem Sprachwitz und klugem Humor erzählt Stevan Paul in 15 neuen Kochgeschichten pointiert von der Suche nach dem modernen Schlaraffenland. Dieser ganz und gar nicht märchenhafte Sehnsuchtsort liegt gleich hinter den Umkleidekabinen eines alten Ostberliner Kaufhauses, findet sich in den verschneiten Wäldern Schwedens, am Strand von Sylt, in den Tiefen des Internets, in der Küche eines längst geschlossenen Berghotels und auf dem Boden eines geleerten Suppentellers. Und natürlich gibt es zu jeder Geschichte das passende Rezept. Ein Buch über die tröstliche Wirkung von warmem Milchreis, die Kunst, ein Linsengericht zu kochen, und die Unwägbarkeiten der Liebe.

Stevan Paul, geboren 1969, lebt in Hamburg. Der gelernte Koch arbeitet heute als Foodstylist und schreibt kulinarische Texte, Kolumnen und Reisereportagen. Er ist außerdem Co-Autor diverser Kochbücher (u.a. *Deutschland vegetarisch*, *Auf die Hand* und *Heute koch ich, morgen brat ich*). Mit seinem vielgelesenen Foodblog *nutriculinary.com* war er 2010 für den Grimme Online Award in der Rubrik Kultur und Unterhaltung nominiert.

Stevan Paul

# Schlaraffenland

Ein Buch über die tröstliche Wirkung  
von warmem Milchreis, die Kunst,  
ein Linsengericht zu kochen,  
und die Unwägbarkeiten der Liebe

SUHRKAMP

Erste Auflage 2016

suhrkamp taschenbuch 4736

© mairisch Verlag 2012

Lizenzausgabe des mairisch Verlags, Hamburg

Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das  
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung  
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form  
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)  
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert  
oder unter Verwendung elektronischer Systeme  
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Umschlag: ErlerSkibbeTönsmann

Printed in Germany

ISBN 978-3-518-46736-7

Für Cathrin



---

---

## Inhalt

---

Nachtschichten	9
Wellenreiter	21
Dienstschluss	31
Dem Wodka treu die ganze Nacht	43
Schlaraffenland	51
Tri Tra Truffola	65
Mit Herrn Wilhelm durch die Nacht	77
Revolution	91
Röda Huset	105
Von der Kunst, ein Linsengericht zu kochen	123
Alte Schule	135
Bauchgefühl	149
Liebesprüfung auf dem Hindenburgdamm	163
Erbsensuppe	173
Karl, aus Mexiko	183

---

---



# Nachtschichten

**E**s riecht nach Männerschweiß, der Alkohol der letzten Nacht düstet sauer aus, die Jungs haben gefeiert, Herr Adam atmet durch den Mund. Er trägt geruchloses Deodorant auf, schließt das gestärkte Hemd vor der glatt rasierten Brust. Im Spiegel der Spindtür zeigt sich Routine beim Anlegen der Schleife, altmodisch, finden die jungen Kollegen, nicht zeitgemäß, so eine Fliege. Herr Adam sieht das anders. Er liebt seinen Querbinder, denn der schafft Abstand.

Herr Adam nimmt zwei Stufen gleichzeitig, in seinem Mund dreht ein Pfefferminzbonbon energisch seine Runden, hinter Adam schlurften die verkaterten Jungköche auf Birkenstockschuhen die Wendeltreppe hinauf, lustlos in ihren grau gewaschenen Uniformen. Erster. Im Dunkel der Küche wispert ein Fond, es riecht nach gebrannten Knochen, karamellisierten Zwiebeln und schwerem Rotwein. Herr Adam drückt im Vorbeigehen die Lichtschalter, Neonröhren blenden auf, aufgeschreckte Kakerlaken suchen Schutz unter den Öfen und Metalltischen der Küche, fliehen über weiße Bodenkacheln, nur einen Wimpernschlag lang zu sehen.

Im Getränkeoffice räuspert sich die Kaffeemaschine, zwölft Nachtschwarze für die Küche mit ordentlich Zucker. Herr Adam geht hinaus ins Restaurant, hinter ihm schneidet die Schwingtür alle Geräusche ab, in der Mitte des Raumes bleibt er stehen. Diese Ruhe. Im Halbdunkel schimmern die Seidenbezüge der akkurat ausgerichteten Stühle, auf den Tischen feines Porzellan, schweres Silberbesteck ruht auf weichen Stoffservietten, zarte Gläser stehen Spalier. Herr Adam sieht sich um und nickt nachdrücklich. So gefällt ihm das Restaurant am besten. So still. Und vor allem: so menschenleer. Vor den Fenstern zieht der Wind durch die blattlosen Bäume der Uferpromenade, frös-

telnd kräuselt sich der See im Dämmerlicht des Nachmittages. War eigentlich überhaupt mal Tag heute, fragt sich Adam, der lange geschlafen hat, beim Blick in die Welt da draußen. Ihm fällt seine alte Großmutter ein, die zu dieser Jahreszeit die immer gleiche Wetterwarnung ausgab, mit dem Zeigefinger in der Luft stochernd, *der März ist ein Kindstöter*.

»Adam, altes Tellertaxi, mach dir doch mal Licht hier!«, ruft Gröpke aus dem Nichts und platziert einen gekonnten Handkantenschlag in den Nacken seines Serviceleiters, Herr Adam zuckt zusammen, er hatte den Küchenchef nicht kommen hören.

»Mensch Adam, Alter, ich sach ma so, das wird ja überhaupt nicht mehr hell da draußen, ist das hier Helsinki oder was?«

Gröpke hat jetzt einen Arm um Adam gelegt, spielt mit der anderen Hand an dessen Fliege, schwitzt redselig Restalkohol: »Hömma, Bude voll heute, 56 Couvert, Lehmanns sind dabei mit vier Gästen, Pingstädter wieder Fensterplatz wie immer, und die Aschmanns kommen auch noch mit sechs Leuten, machste bisschen schön bei denen, ne? Und kuckst mal, dass die nicht alle *à la carte* fressen, die sollen Menü nehmen, weißte Bescheid, Mensch Adam, diese Dunkelheit macht mich ganz trübsinnig!« Gröpke holt kurz Luft, seufzt ausdrücklich: »Ich sach dir, ich hasse diesen Job!« Adam, aus der Umarmung des Küchenbullen entlassen, rückt sich gerade und macht sich an die Arbeit. Ihm geht es da ganz anders. Er liebt seinen Beruf. Aufrichtig. Es sind eigentlich nur die Gäste, die Herr Adam nicht leiden kann.

Herr Pingstädter studiert konzentriert den Teppichlauf, Frau Pingstädter gibt schmallippig die Beleidigte: »Herr Adam! Wir haben das schon bei der Reservierung angegeben, dass wir am

Fenster sitzen wollen, wir sitzen immer am Fenster!« Heute nicht, denkt Herr Adam und lächelt herzlich: »Da muss was schiefgelaufen sein, ich mach's wieder gut, ein Glas Champagner auf meine Rechnung, Frau Pingstädter, kommt sofort, nehmen Sie doch schon mal da am kleinen Tisch bei der Garderobe Platz!«

Herr Adam zwinkert Frau Pingstädter verschwörerisch zu.

»Aber wir haben doch ...«

»Frau Pingstädter. Ich zeige Ihnen mal was.«

Mit ausladender Geste lenkt Herr Adam das Augenmerk der Eheleute Pingstädter zum Fenster: »Sehen Sie?« Eine ganze Weile stehen die drei schweigend, betrachten das große Fenster des hell erleuchteten Restaurants, draußen die Dunkelheit, nachtschwarze Rechtecke zwischen weißen Holzrahmen. Herr Pingstädter begreift zuerst: »Es gibt nichts zu sehen!«

»Es gibt nichts zu sehen.« Herr Adam nickt und holt den Champagner, er weiß, da ist noch eine Flasche mit einem Rest von gestern.

Herr Adam liebt insbesondere die ersten Abendstunden im Restaurant, die Kerzen brennen hoch, die Gäste unterhalten sich in angemessenem, gedämpftem Ton miteinander, sitzen aufrecht und aufmerksam vor unbefleckten Tischdecken, auf denen erst später mit Rotwein, Saucenfett und kalter Zigarrenasche der Verlauf des Abends festgehalten sein wird. Er mag die Klarheit der unberührten Gläser, das glänzend polierte Besteck. Er mag, dass am Anfang eines Abends alles an seinem Platz ist. Und dann der Auftritt der Kollegen: Braunthaler, der junge Sommelier im Zweireiher, silbern schimmert die kleine Traubenrispe am Revers, das Erkennungszeichen seiner Zunft;

Lehrling Mirko mit dem strengen Façonschnitt und den ausbaufähigen Manieren und Helena, diese wunderschöne, große Frau. Manchmal unterbricht Adam seine Arbeit im Restaurant, unbemerkt und nur für eine Sekunde bewundert er Helenas Gang, ihre vornehmen, weichen Bewegungen, beobachtet den Lauf der Stofffalten auf ihrem akkurat gebügelten Hemd, sieht zu, wie sich ihre gepflegten Hände mit großer Zartheit um eine Wasserkaraffe legen und sich die Muskeln ihrer Unterarme beim Aufnehmen der schweren Teller spannen. Eine Sekunde nur, die Adam stets gänsehütig zu seiner Arbeit zurückkehren lässt. Adam hat sie alle ausgesucht und eingestellt, Helena, Herrn Brauthaler, Mirko, er hat sie gelehrt, dass dienen Respekt erfordert, auch vor sich selbst.

Da kommen Aschmanns mit ihren Gästen, *Guten Abend* zwischen Mantelbergen, *ich darf Sie zu Ihrem Tisch führen*, dazu spielt Strauß, Johann Strauß, alle beide, der Vater und der Sohn, Best-of im Endlosloop, Gröpkes Idee. Alle 78 Minuten ertönt der Kaiserwalzer. Die Bestellung der Aschmanns bringt Adam lieber selbst in die Küche. Ungläubig starrt Gröpke auf den Bon: »Willst du mich verarschen, Adam? Sind das Aschmanns? Hab ich nicht gesagt, die sollen Menü essen?«

Herr Adam ist unendlich müde: »Wollen die aber nicht.«

»Arschloch«, zischt Gröpke und dreht sich um: »Bon neu! Tisch neun, zweimal das große Menü, dazu als Première zweimal die Gänsestopfleber, einmal die Langustenterrine und einmal die Austern. Deuxième: zweimal die Jakobsmuscheln. Troisième: zweimal Lamm, einmal Loup de Mer und einmal die Ente in zwei Gängen. Dessert auf Abruf.«

»Oui, Chef!«, antwortet die Küchenmannschaft aus einem Mund, es folgt vielstimmiges Fluchen und Stöhnen. Noch vier-

mal Kaiserwalzer, dann ist Feierabend, denkt Adam, und irgendwie tröstet ihn der Gedanke nicht wirklich.

»Hier Tisch fünf, nimm ma mit«, grantelt Gröpke, schiebt zwei Teller unter die Wärmelampen der Durchreiche, greift zum Glas mit Kochwein, spült seinen Ärger in zwei großen Schlucken runter und annonciert: »Zweimal die Jakobsmuscheln mit Wasabi-Schaum und geröstetem Nori-Blatt.« Herr Adam nimmt die Teller auf und verschwindet aus der Hitze. Kurz vor der Schwingtür zum Restaurant biegt er ab ins Getränkeoffice.

Er stellt die Teller auf den Schanktresen, betrachtet sie lange und denkt, was er schon oft gedacht hat: Seltsam, dass so ein grober, schlichter Mensch wie Gröpke so etwas berührend Schönes, Filigranes erdenken und auf den Teller bringen kann. Adam stippt mit der Fingerspitze in die Sauce und leckt ab, cremig schmilzt der Schaum im Mund, die würzige weiße Fischsauce ist intensiv und reich, fein geschärft mit grünem Meerrettich aus Japan und einer feinen Säure von Limette und Zitronengras. Mit seinem Kellnermesser schneidet er von jeder Jakobsmuschel ein Stückchen ab. Das Muschelfleisch ist perfekt gebraten, noch schön glasig, knisternd schmilzt das knusprig geröstete Algenblatt. Eine Weile sieht er noch dem Schaum zu, der sich leise zersetzt, verflüssigt und zergeht, dann trägt er die Teller zurück in die Küche: »Reklamation, Tisch fünf! Den Gästen ist das Essen zu kalt!«

Gröpkes Augen weiten sich, schlagartig tritt Zornesröte in sein Gesicht, die geplatzten Adern auf seinen Wangen schimmern in kräftigem Lila. »Arschlöcher!«, schreit er, »alles Arschlöcher« und wirft eine Pfanne mit zwei Hirschmedaillons quer durch die Küche, dann noch mal: »Arschlöcher!«

Adam denkt an die Textur und das Aroma der Sauce, an das perfekt gegarte Muschelfleisch, zuckt mit den Schultern, er versteht es nicht: so ein Mensch. Und dann so ein Essen.

»Was gibt's denn da so schwul mit den Schultern zu zucken, Adam, das ist ja wohl deine Schuld, das zieh ich dir auch vom Gehalt ab, wenn ich das schon seh, wie du da immer im Schnecken-tempo raus servierst, klar wird das kalt, die Jakobsmuscheln zieh ich dir ab!«

Im Restaurant geigt *Der Zigeunerbaron* auf Adams Nerven herum, der Sechsertisch will zahlen, aber bitte getrennte Rechnung, ja, auch den Wein, irgendwie umschichtig auf die sechs Einzelrechnungen verteilen, das sei ja wohl kein Hexenwerk. Während Herr Adam an der Computerkasse zaubert, flutet ein Gast an Tisch zwölf seine Sitznachbarin mit teurem Rotwein. Sommelier Braunthaler wirft mit Stoffservietten, sagt: »Macht doch nichts«, weiter lässt er sich nichts anmerken.

An Tisch fünf mault Herr Lehmann, es sei hier auch alles schon mal ein bisschen schneller gegangen, man warte nun schon ewig auf zweimal Jakobsmuscheln, und Frau Pingstädter vom Garderobentischchen will jetzt noch eine Flasche Champagner zum Dessert, *Wöööf Klickotte*, den mag sie, »weil die so schön orange sind, vom Etikett her, die Flaschen!«

Herr Adam atmet ein und atmet aus und lächelt und geht ins Getränkeoffice und stoppt die *Best-Of-Johann-Strauß*-CD und biegt den Silberling, bis er mit einem leisen *Knack* mittig bricht. Dann kehrt er lächelnd zurück an seinen Arbeitsplatz. Er merkt als Einziger, dass über dem Stimmengewirr keine Musik mehr läuft. Während er am Tisch der Lehmanns die Flasche Sauvignon zu den Jakobsmuscheln öffnet, die bestimmt gleich kommen, er-

zählt Frau Lehmann vom Urlaub. Ägypten diesmal, aber zum letzten Mal, fast gestorben sei man vor Angst im Hotel, wegen der Volksaufstände, also wirklich, nie wieder und besonders bedauerlich sei das, weil das ja jetzt der Jahresurlaub gewesen sei, jetzt gehe es nur noch eine Woche nach London und über Neujahr zum Skifahren nach Ischgl, das sei Tradition. Betrübt seufzt Frau Lehmann in ihren Weißwein.

Herr Adam nickt wissend. Alle seine Gäste erzählen immerzu vom Urlaub, die einen haben ihn gerade hinter sich gebracht, die anderen schmieden Pläne. Herr Adam hat schon die ganze Welt gehört. »Und Sie so, Adam, Balkonien?«, dröhnt Herr Lehmann und grinst Beifall heischend seine Gäste an. Adam wird nachher beim Bezahlen dafür sorgen, dass es Probleme geben wird mit Herrn Lehmanns Kreditkarte.

Die jungen Leute an Tisch eins. Er nervös, sie erwartungsvoll. So geht Liebe los, weiß Adam, er hatte den beiden den Fenstertisch gegeben, Pingstädters hatten sich um volle zwei Minuten verspätet, da hat er natürlich den Tisch weggeben müssen! Zwei Gläser Champagner, zweimal kleines Menü, Flasche Wasser, zwei Gläser Weißwein, den offenen. Der junge Mann während des Essens ein einziges, flatterndes Bewerbungsgespräch, Erlösung dann, zum Hauptgang nahm sie seine Hand. Seitdem herrscht Erleichterung auf beiden Tischseiten, und Herr Adam hört Gespräche über die Unwegsamkeiten der gemeinsamen Vergangenheit, die leider erst hier und heute zum Happy End führten. Jetzt sitzt der junge Mann für einen kurzen Moment allein am Tisch und geht die Kammern seines Portemonnaies durch, die Stirn in Sorgenfalten gelegt. Herr Adam storniert die zwei Champagner von der Rechnung der Liebenden und setzt sie bei Pingstädters auf den Bon, die können ruhig mal einen



ausgeben, für die Umstände und auf das Glück der jungen Leute.

In der Küche hält Gröpke sich mit beiden Händen am Stahlrahmen der Tellerausgabe fest, die ihn in rasender Fahrt mitzureißen droht, jetzt steht das Karussell, aber nur, solange Gröpke nicht loslässt. Sprechen kann er noch: »Wie, die Gäste wollen mich sehen? Die sollen nach Hause gehen, die Furzköpfe!«

Ein letztes Mal geht Herr Adam durchs Restaurant, entschuldigt den Küchenchef, druckt Rechnungen aus. Herr Lehmann beteuert, heute Mittag hätte seine Kreditkarte noch funktioniert, er könne sich das gar nicht erklären, seine Gäste legen zögerlich zusammen und übernehmen den Preis der Einladung. Herr Pingstädter gibt 1 Euro 50 Cent Trinkgeld und setzt seine Frau als Geschäftsessen ab. Der junge Mann an Tisch eins schiebt erleichtert einen rötlichen Schein zusätzlich unter den Rechnungsbeleg, nickt Herrn Adam kurz und kräftig zu. Der überreicht Gröpke später den Briefumschlag mit dem Trinkgeldanteil für die Küche, halbe-halbe, wie ausgemacht. Na ja, fast. Wortlos lässt Gröpke den Umschlag in seiner ausgebeulten Hosentasche verschwinden, den Blick zu Boden gerichtet. Im Restaurant saugt Mirko Baguettekrümel aus dem Teppichdickicht.

Adam zieht sich das T-Shirt über den Kopf, *Santa Fu Hamburg* steht darauf, direkt über den gezeichneten Umrissen der Justizvollzugsanstalt Fuhlsbüttel, und hinten, auf dem Rücken, steht: *derbe rocker*. Immer ist er unsicher, ob er schon zu alt ist, noch bedruckte T-Shirts zu tragen, oder schon wieder alt genug. Das hier ist sein Lieblings-Shirt. Es ist das T-Shirt, das er am meisten mit den Begriffen *Feierabend* und *Freizeit* verbindet, das passt jetzt gut, findet Adam.

Vor der Umkleide rumpelt etwas die Wendeltreppe runter, wenn das mal nicht Gröpke war, denkt er, schließt die Knöpfe seiner Jeans und geht nachschauen. Gröpke liegt stöhnend auf der letzten Stufe der Treppe, reibt sich den breiten Schädel, die Augen zusammengekniffen. »Adam«, keucht er, zieht sich an seinem Oberkellner hinauf, kommt wieder auf die Beine: »Nix passiert!« Gröpke lächelt schief. Gott ist mit den Kindern und den Betrunkenen. »Adam, wir brauchen hier mehr Licht!« Mit glasigem Blick sieht der Koch die Wendeltreppe hinauf ins Dunkel, sortiert sichtbar seine Gedanken und sagt dann: »Tut mir leid wegen vorhin, die Schreierei, war so im Stress und hab auch heute 'n bisschen viel getrunken, morgen mal nur Wasser für mich, wa, Adam, altes Teller-taxi!« Gröpke lacht grob, und Adam nickt, wie jeden Abend an dieser Stelle: »Bis morgen dann, Gröpke, schlafen Sie gut!«

Adam tritt hinaus in die Nacht, hinaus aus den Küchengerüchen, lässt den Rauch von verbranntem Fett und den Dunst der Parfümwolken seiner Gäste zurück, es hat aufgehört zu regnen, frisch gewaschen weht die Nacht den Duft von altem Holz und Wasserlinsen über den See. Helena steht an der Uferpromenade, schon umgezogen, wartend, unter einer Bogenlampe, beleuchtet wie ein wertvolles Gemälde.

»Bist du nicht ein bisschen zu alt für bedruckte T-Shirts?«, lacht sie und zieht fürsorglich den Reißverschluss seiner Jacke nach oben, streicht mit ihren Fingern durch sein Haar, küsst ihn kurz, er zuckt die Schultern und lächelt: »Du wirst es mir hoffentlich sagen.«

Sie gehen in Richtung Innenstadt, auf die Lichter zu. Hinter ihnen wird das Restaurant immer kleiner, verschwindet im Dunkel. Herr Adam atmet tief ein.

# JAKOBSMUSCHELN MIT WASABI-SCHAUM UND GURKE

---

---

## Zutaten

---

Für 4–6 Personen

- 1/2 Salatgurke
  - Zucker
  - Salz
  - 1 Nori-Algenblatt
  - 80 g Schalotten
  - 1 Stängel Zitronengras
  - 50 g Butter
  - 1/4 Liter trockener Weißwein
  - 1/4 Liter Fischfond a. d. Glas
  - 1/2 Limette
  - 200 ml Schlagsahne
  - 1/2–1 TL Wasabi-Paste
  - 2–6 Jakobsmuscheln pro Person (siehe Tipp)
  - 4 EL Olivenöl
  - Pfeffer aus der Mühle
- 
-

---

## Zubereitung

---

1.

Von der Gurke mit einem Sparschäler nur jeden zweiten Streifen Schale abschälen. Gurkenfleisch mit einem Perlausstecher ausstechen. Die Gurkenperlen mit etwas Zucker bestreuen, einer Prise Salz würzen und beiseitestellen. Nori-Blatt in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis es zu knistern beginnt und sich leicht bräunt.

2.

Schalotten und Zitronengras in feine Scheiben schneiden und in einem kleinen Topf in 20 g Butter glasig dünsten. Mit 1 TL Zucker bestreuen, mit Weißwein auffüllen. Offen auf die Hälfte einkochen. Fischfond und die Hälfte des Nori-Blattes zugeben, offen auf die Hälfte einkochen. Fond durch ein feines Sieb in einen zweiten kleinen Topf passieren. Limettenschale fein abreiben und mit der Sahne zugeben. Offen 6 Minuten kochen. Mit Salz und einem kleinen Spritzer Limettensaft würzen.

3.

Gurkenperlen abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Das übrige halbe Nori-Blatt zerbröseln. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2–3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

4.

Die Sauce aufkochen, 30 g kalte Butter und Wasabi zugeben und mit dem Stabmixer schaumig pürieren. Die Jakobsmuscheln auf den Gurkenperlen anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit zerbröseltem Nori-Blatt bestreuen. Sofort servieren.

### Tipp

Das Rezept kann als Vorspeise eines Menüs für 6 Personen serviert werden (2–3 Jakobsmuscheln pro Person) oder als Hauptgang für 4 Personen (5–6 Jakobsmuscheln pro Person). Als Beilage für einen Hauptgang eignen sich die zarten, dünnen Capellini-Nudeln, die vor dem Servieren, heiß und tropfnass, mit einem Teil der Sauce vermengt werden können.

### Zubereitungszeit

30 Minuten

---