

Gourmand Günter Grass

# Das Rezept ist Literatur...

Es war offenbar ein magischer Augenblick, für einen Moment schien die Literatur ganz bei sich – in einem Gasthaus, gleich neben der Küche. 1958 – mitten im Allgäu, am Fuß der Adelegg. Günter Grass liest vor, liest im Adler von Großholzleute vor lauter prominenten Kollegen, die gebannt schweigen, derweil ein kleiner Gnom mit der sonoren Stimme von Grass laut trommelt, sich hinein trommelt ins Herz des bösen, des verdrängten Deutschlands. In einer magischen, ja brünstigen Sprache, die am kaschubischen Kartoffelfeuer anhebt, dort wird unter den Röcken die Welt gezeugt...

Eine Ur-Szene der Weltliteratur, über Nacht fast wird Günter Grass mit wenigen Seiten der Blechtrommel berühmt. Eine Ur-Szene

in der Wirtschaft, denn nur zu gern wählt die Gruppe 47 Gasthöfe für ihre Treffen. Erst vorlesen, diskutieren und kritisieren, dann gut essen und trinken, oder mit Grass deftig formuliert: fressen und saufen...

Grass gibt 1958 der deutschen Literatur eine neue Stimme. Geboren in der Wirtschaft, der Lust am Essen und am Trinken verpflichtet. Seine süffige, ja brünstige Sprache verführt die Leser und Leserinnen weltweit – daran ändert die ach so deutsche Diskussion über den blutjungen Günter in der Waffen-SS nichts. Lieber tauchen wir mit dem „Butt“ hinein in eine Küche voller Duft und Lust. Der leidenschaftliche Koch zieht in diesem Roman alle Register, mit neun Köchinnen geht der Autor schwanger, während der „Butt“ in seinem Aquarium vor dem „Feminal“ angeklagt wird. Mit neun Köchinnen lädt uns Grass zu einem fabelhaften Mahl. Das nur ein Gebot kennt: „Gott schütze mich vor Vegetariern...“. So wird dieser Roman auch zu

einem Kochbuch! Gespickt mit Rezepten der alten Küchenlust. Ein Buch der deftigen Küche vom Land...

Günter Grass beschwört und beschreibt eine alt-deutsche Küche, mit ihren Wurzeln im Osten. Eine volkstümliche, eine populäre Küche im besten Sinne. Die Angst vor dem Hunger ist ihr noch eingeschrieben, Gänseschmalz und Rindertalg ahnen noch nichts von der Angst vor dem Fett. Ja, sogar die nordische Küche mit Moos und Beeren, mit ihren wilden Kräutern und Birkenrinde,



sie ist bei Grass noch voll im Schwange: Mit der ersten Köchin, der neolithischen Urköchin Aua, die in seiner Ilsebill neu geboren wird: „Ilsebill saltz nach. Bevor gezeugt wurde, gab es Hammelschulter zu Bohnen und Birnen (!), weil Anfang Oktober. Beim Essen noch mit vollem Mund sagte sie ‚Wolln wir nun gleich ins Bett oder willst du mir vorher erzählen, wie unsere Geschichte wann wo begann.“ So deftig klingt der erste Satz im Butt, der den Plot des Romans mit vollem Mund eröffnet: „Ich hatte die Hammelschulter mit halben Knoblauchzehen gespickt und die in Butter gedünsteten Birnen zwischen grüne gesottene

Brechbohnen gebettet. Das Bohnenkraut nicht vergessen. Mit Salzkartoffeln oder historisch mit Hirse. Wie immer bei Hammelfleisch ist es ratsam, von vorgewärmten Tellern zu essen.“ Der Osten oder die Erinnerung: In Danzig darf es noch ein Hammel sein, kein zartes Opferlamm, Knoblauch ist die notwendige Bedingung jeder Möglichkeit dieser nicht-kantischen Küchenphilosophie – in Butter gut gedünstet. Kein Hammel ohne Vorspeise zudem: Eine Fischsuppe aus Dorschköpfen hat Ilsebill serviert, sie hatte „jene fördernde Kraft“, mit der die Köchinnen den Autor in ihr Wochenbett einluden. Mit Kapern und Dill wird die

Suppe grün, die weißen Dorschaugen darin bedeuten Glück...

Günter Grass ist der Suppe verfallen, sie wärmt ihm Leib und Seele, mit einem Salat dagegen kommt er uns nie! Ob Lauchsuppe oder Rote Bete, die Rumford-Suppe für die Armen, vor allem aber die Kartoffelsuppe sind das warme Medium, in denen der trotzig Butt seelig schwimmt, auch wenn ständig die Anklage weiter geht. Ehe dann tief im Roman die beste aller Suppen aufgetischt wird – die ihren großen Geschmack, ihr Geheimnis einem rostigen Nagel verdankt! Die kochende Nonne Margret hat ihre „noch schlachtwarmen Gänse zum Austropfen an den

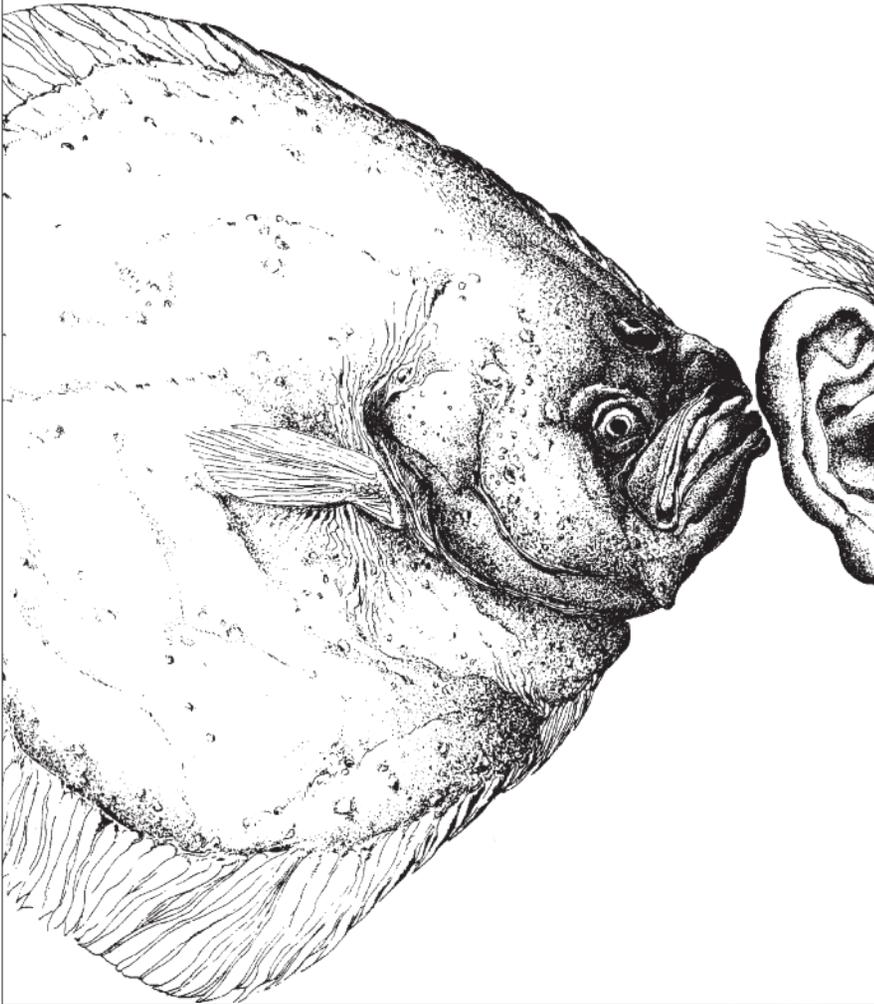
Wenn die Kartoffelsuppe zur Quintessenz der Literatur wird: Günter Grass war der Kartoffel verfallen, ob am kaschubischen Kartoffelfeuer oder in den Küchen des angeklagten Butt...



dtv

# Günter Grass

## Der Butt Roman



einen Nagel über die Schüssel für Schwarzsauer gehängt, während am mittleren Nagel Sophies getrocknete Pilze (Grünlinge, Morcheln, Steinpilze und Reizker) im Leinensäckchen hingen. Am dritten Nagel jedoch habe ich mich erhängt, weil ich betrunken zuschlug und mich mit Kartoffelschnaps besoffen hatte...“

Lena jedoch, „die mich immerzu retten musste, schnitt mich rechtzeitig ab. Danach hat sie mir aus Rindsknochen ein

Süppchen gekocht, in der sie den Strick samt Schlinge und dem Nagel eine Stunde lang mitkochen ließ. Zum Schluss hat sie ein Ei in die Brühe gerührt und nicht nach dem ‚Warum‘ gefragt, als ich auslöfelte mit leichten Schmerzen beim Schlucken.“

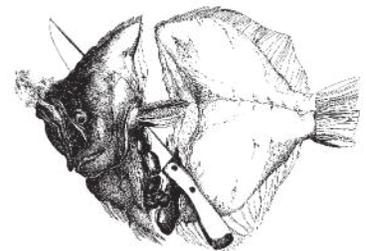
Die „Nagelundstricksuppe“ mit ihrem leichten Hanfgeschmack, sie wird zum Kult in Lenas Wirtschaft, sie verkauft sich „gegen nicht üble Bezahlung“. Der Ur-Nagel, „der im strammen Zustand

die Länge eines tüchtigen Männerpimmels gehabt hätte“, er kommt zwar raus, der Kälberstrick aber bleibt in der guten Suppe. Lenas Küchenzettel weitet sich bald: „Schafsnacken und dicke Bohnen, geräucherte Schweinerippchen zu gekümmeltem Sauerkraut, Gänseklein und Wruken, sogar vier Stunden lang Kutteln vom Pansen der Kuh, saure Klopse, westpreußische Kartoffelsuppe mit Knoblauchwurst, Spitzbeine, ordinäre Erbsen mit Speck und bei festlichen Anlässen, wobei die Gäste nur gelinde draufzahlen mussten, kochte sie zu Nagel und Strick zarte Kalbszungen, die sie mit Weißwein abschmeckte und mit gekochten Rübchen garnierte. Dazu gab es eine Mayonnaise, aus Sonnenblumenöl und Eidotter geschlagen. Oder sie füllte ein Spanferkel mit Strick, Nagel und Dörripflaumen.“

Bei Grass wird die Literatur zum Rezept und das Rezept mit all den deftigen Gerichten zur Literatur. Und zum Vorbild für jede Wirtschaft, die mit originär ländlicher Küche punkten will: Kartoffelsuppe mit Knoblauchwurst – was für eine Verheißung...

Daher soll hier ein Menü mit den originären Rezepten an den deutschen Dichter erinnern. Grass hat alle deutschen, alle unseren Widersprüche in

**GÜNTER  
GRASS**  
**DER BUTT**





sich vereint – sogar noch in der Küche, die bei ihm stets deftig ausfällt, ein Wort wie Kalorien hat in der Literatur kein Heimrecht. Alles wird gehörig mit Kümmel gewürzt, denn Grass hat ein „kleines Laster: die Kümmellust“, Kümmel und andere Gewürze sind ihm ein wunderbares Aphrodisiakum. Auch die Hülsenfrüchte sind erste Wahl, „dicke Bohnen, so drall wie manche Köchin.“ Das Rezept für die gefüllten Piroggen bringt sogar die Nonnen in Ekstase:

„Mit Speck und Spinat gefüllte Piroggen aus Buchweizenmehl schmeckten schon dem Tisch beiderseits lang, als die Äbtissin ihrem mannstollen Weibervolk die männliche Beschaffenheit mit Hilfe weichgekochter Mohrrüben erläuterte, die es als Beilage in heißer Butter und Petersilie gab. Die machten vielmals sinnfällig, was der Mann alles kann. Wie bald er schlappmacht...“

**Der Schriftsteller, der ein begnadeter Zeichner ist, Günter Grass hat viele Umschläge seiner Bücher und viele Illustrationen mit eigener Hand und sensiblen Strich bereichert (links). In dieser historischen Gaststube (oben) ist Günter Grass 1958 über Nacht berühmt geworden. Höchste Zeit, auch den Adler in Großholzleute für die Nachwelt zu retten. Mit Rezepten von Günter Grass, die Koch Gerhard Burlefinger vor 10 Jahren für die LandZunge kredenzt hat, ein neuer Koch muss aber erst noch gefunden werden. Die Rezepte jedenfalls haben wir bereits zubereitet...**

Die Nonnen aber und besonders die Novizinnen, sie rutschen auf ihren Schemeln und sehen in den Mohrrüben „härtere und dauerhafte Verheißung.“ Da gibt ihnen die Äbtissin die Erlaubnis, Besuch durch die Hinterpforte des Klosters zu empfangen oder auch im Freien auszuschweifen, „damit sie die Fleischeslust üben und allem bürgerlichen Versprechen um so besser widerstehen lernen sollten.“ Sorry, aber so spricht der Nobelpreisträger... Grass erklärt auch, warum Kartoffel-suppe himmlisch schmeckt, er zitiert



den Grafen Rumford, den Erfinder der Armensuppe: „Wir können endlich ihr Lieblingsprojekt, die kaschubische Großgesindeküche, hier in den Himmelssälen etablieren und mit Hilfe des Höllenfeuers zur Praxis schreiten. Sie und ich wissen, was der Welt mangelt: Das Maximum im Minimum. Lassen Sie uns gemeinsam mit der Weltverköstigung beginnen. Leider fehlen uns noch die Zutaten für ihre vortreffliche Suppe, vor allem unser Sattmacher: die Kartoffel.“ In der „himmlischen Kaschubei fürsorgten aber bald nur noch Amanda



und ihre drei lachlustigen Töchter. Weil bald Kräuter und Rüben wuchsen, wunderbar Schweine grunzten und sogar Zwiebeln himmlisch anschlügen, gab es jeden Tag Kartoffelsuppe genug.

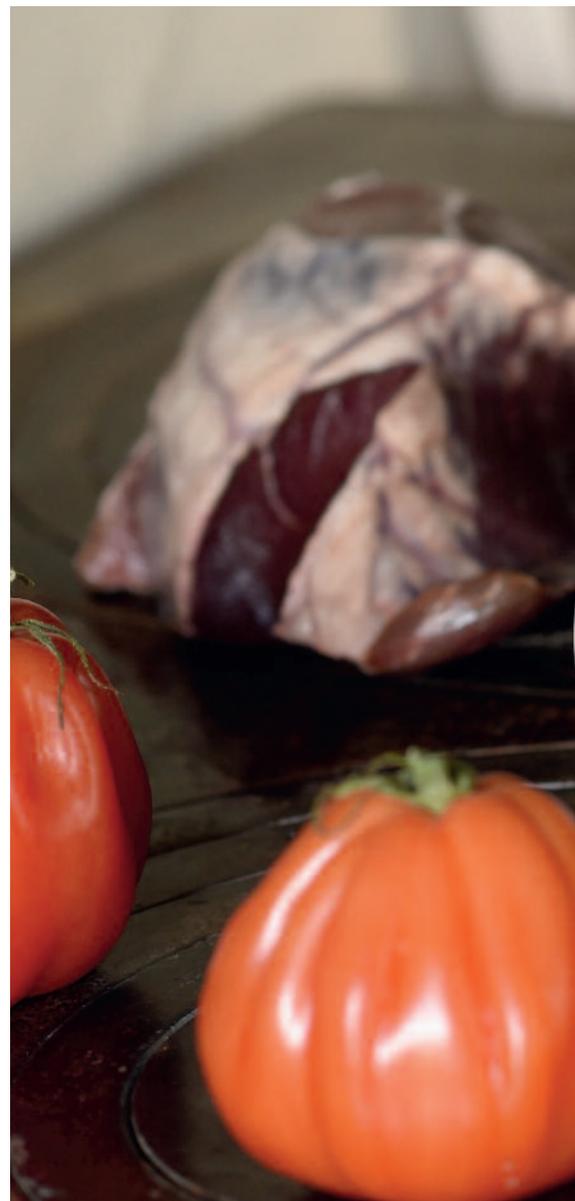
### **Kuttelfleck: Des Vaters Leibgericht**

Auch ein Henkersmahl wird im Butt bereitet, der Delinquent klagt: „Wer isst mit mir Fleck, Kutteln, Kaldaunen? Die machen friedlich, ebnen den Zorn des empörten Mannes, lullen die Todesfurcht ein und erinnern an Kutteln, Fleck und Kaldaunen aus früherer Zeit, als immer der Topf halbvoll auf dem Herd stand.“

Das Rezept: „Sieben Liter Wasser werden mit Kümmel, Gewürznelken, einer Ingwerwurzel, Lorbeer und grobgestoßenem Pfefferkorn aufs offene Herdfeuer gesetzt, die lappigen Stücke werden in Streifen geschnitten und kleinfingerlang zugelegt, bis der Topf voll ist. Beim Aufkochen wird der Schaum abgeschöpft. Dann ließ die Tochter des Vaters Leibgericht vier Stunden lang bedeckt kochen. Zum Schluss ließ sie Knoblauch mitziehen, rieb Muskat drein, pfefferte nach.“

„Wenn es dich inwendig friert: Kutteln vom vierten Magen der Kuh. Wenn du traurig, bodenlos aller Natur entfallen, todtraurig bist: Kuttelfleck, die uns lustig machen und dem Leben Sinn geben. Oder mit Freunden, die Witz haben und gottlos genug sind, um auf der Spötterbank zu sitzen: aus tiefen Tellern Kutteln löffeln, die mit Kümmel abgeschmeckt worden sind. Oder auch mit Tomaten verkocht, andalusisch mit Kichererbsen, lusitanisch mit roten Bohnen und Speck. Oder vorgekochte Kaldaunen in Weißwein mit gewürfelm Sellerie dünsten, wenn die Liebe ein Voessen braucht. Bei trockner Kälte und Ostwind, der gegen die Scheiben steht und deine Ilsebill ins Jammerloch treibt: mit saurer Sahne gebundener Fleck zu Kartoffeln, das hilft.“

„Wir leben in Erwartung. Es will nicht Winter werden. Nebel rückt alles zu nah und schon droht die familiäre Weihnacht. Unser Streit, sagt Ilsebill, liegt mürbe in seinem Saft auf den Tellern. Es schmeckt uns, doch wir wissen nicht, was und warum. Mein letzter Versuch, Sinn zu geben: ein Rinderherz mit Backpflaumen gefüllt in Biersoße.“



Günter Grass: Ein Apologet der ländlichen Küche. Die Kutteln samt Bratkartoffeln (links) sind ihm Therapie gegen Depressionen. Das Rinderherz mit Backpflaumen aus dem „Butt“ (unten) fördert die Liebe, der Kalbskopf die Gedanken...

Die Herzkammern eignen sich und verlangen danach, gefüllt zu werden. Das Rinderherz ganz kaufen und nur einseitig geschlitzt. Das geronnene Blut entfernen, das Sehnengeschlinge rauschneiden, Platz schaffen, den Fettmantel lösen. Die im warmen Wasser erweichten Backpflaumen nicht entsteinen. Zum Anschmoren benutzen wir das gewürfelte Herzfett. Auf starker

Flamme wird das gefüllte und mit hellem Faden geschnürte Rinderherz allseits angebraten, dann mit braunem Bier gelöscht.

Gut eine Stunde ziehen lassen, Muskat und Pfeffer zum Schluss. Und saure Sahne, die nicht verrührt wird, sondern nachdenklich Inselchen bildet. Zu Salzkartoffeln, sagt Ilsebill, und die Teller vorwärmen, weil Rinderfett wie Hammelfett gerne talgt.“

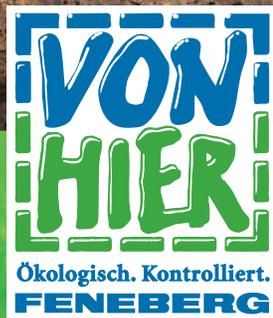
#### **Kalbskopf mit Kräutersülze**

„Immer wenn Sophie für den Gouverneur Rapp und dessen Gäste einen Kalbskopf entweder für essigsaurer Kräutersülze abkochte oder für Füllungen präparierte, fiel Suppe für ihre Nebenküche und deren Kostgänger ab:

Hinterm Haus strichen die Hakelwerk-kinder durchs Gebüsch und klapperten mit ihren Blechnäpfen. Sobald Sophie mit kurzem, scharfen Messer das Hautpolster und die Fettbacke, das gebettete Auge, die Ohren und das weiche Maul von den Schädelknochen getrennt, die Zunge gelöst, das Hirn aus dem gespaltenen Schädel gelöffelt und dann die entbeinte Kalbskopfhülle mit der vorgekochten Zunge, den gehackten Zwiebeln, dem Hirn und den zu Scheiben geschnittenen Pilzen gefüllt und vernäht hatte, kochte sie die gelösten Knochen, also auch Unter- und Oberkiefer des Kalbes, mit Graupen und Liebstock, das man heute Maggikraut nennt, so lange zu Suppe, bis die Knochen blank waren...



# Ein Stück Heimat zum Genießen!



Nur bei FENEBERG und im KAUFMARKT bekommen Sie VonHier, die Marke für kontrolliert ökologische Lebensmittel aus unserer Region\*. Hergestellt von mehr als 600 Vertrags-Biobauern und über 24 zertifizierten, einheimischen Nahrungsmittelbetrieben.

Es gibt VonHier Obst, Gemüse, Eier, Apfelsaft, Erfrischungsgetränke, Molkereiprodukte, Käse, Bier, Obstler, Backwaren, Geflügel, Fleisch, Wurst, Mehle, Speiseöle, Konserven und vieles mehr. **Eben das Beste aus unserer Heimat.**



\*) VonHier Region = 100 km um Kempten.



Schon nach der Suppe war man bester Laune. Beim Räucherlachs lief der Witz reihum. Dann wurde ansehnlich aufgetragen. Leicht ließ sich der gefüllte Kalbskopf in Tranchen schneiden. Zuerst das Kalbsauge, eine Delikatesse von alters her. Ach, was war das Leben schön!“

Allerdings preist Grass hier wie so oft ein letztes Gericht. Denn die rote Sophie liebt die Revolution und hat ihre Füllung im Kalbskopf für die Adligen an der Tafel mit ein wenig Knollenblätterpilz bereichert... Da reichen wir lieber Hirsebrei mit Holunderblüten als Dessert, das wir gut überleben: „Vom honigsüßen Hirsebrei, in den kandierte Holunderblüten gerührt waren, fraß sich der junge Gryphius, als müsse er wie im Märchen vom Schlaraffenland die Hauptaufgabe lösen, durch den dampfenden Hirseberg: so früh vaterlos, so jung verzweifelt, so schlesisch ausgehungert war er.“

Was der Dichter nach dem großen Mahl empfiehlt, versteht sich von selbst und lässt sich in jedem seiner Romane nachlesen. Kochen, essen und lieben – das Rezept ist und bleibt Literatur. Der Koch Günter Grass aber ist noch zu entdecken – zumal seine deftige Küche wohl bald wieder im Trend liegt: Stefan Marquard, der Pirat unter den Spitzenköchen hat gerade ein neues Lokal eröffnet, in dem es „vor allem deftig“ zugeht, auch mit einem „Festival der Innereien – mit grobem Gänseschmalz auf dem Butterbrot! „Mit schockierenden Kutteln und sauren Nierchen, Futtern wie bei Muttern, aber schräg“ – so die Süddeutsche Zeitung, die auch noch den „zweifachen Ochsen“ lobt. Und wir dürfen konstatieren: Futtern wie bei Muttern, ist die Losung der LandZunge seit dem ersten Tag, mit Günter Grass wird daraus gar ein Rezept für Literatur...

Rudi Holzberger



**Kalbskopf mit Kindskopf:** Ralf Hörger hat ein Herz für die LandZunge. Für ihn war es ein Kinderspiel, die deftigen Rezepte auf den Teller zu zaubern. Den Kalbskopf hat unser Partner-Metzger Guido Gierer von der Metzgerei Schmieger in Lindau authentisch präpariert...