

## THERES ROTH-HUNKELER

### *Annas Fleischkuchen*

#### **Zutaten:**

#### *Für den Fleischkuchen:*

1 kg Kuchenteig (geriebener Teig) vom Bäcker  
oder für den selber hergestellten Teig:

1 kg Weißmehl

400 g Margarine

300 g Kalbsbrät (in D: Leberkäsmasse)

150 g Rohschinken

150 g gekochter Schinken

8-12 Kalbsschnitzel, sehr dünn geschnitten

1 Bund Petersilie

1 Frühlingszwiebel

verschiedene Kräuter: Kerbel, Thymian, Salbei,

Rosmarin

je eine Paprika, grün, rot, gelb

schwarze und grüne Oliven

2 Biozitronen

2 Eier

#### *Für den Gemüsesalat:*

gelbe und orange Karotten, je vier Stück

2 Knollen Fenchel

1 kleiner Blumenkohl



1 mittelgroßer Broccoli  
die Hälften der Paprika, rot, grün, gelb  
verschiedenfarbige Cherry-Tomaten

1 Frühlingszwiebel

1 Bund Kerbel

1 Bund Schnittlauch

Für das Dressing sollte vorrätig sein:

Honigsenf, weißer Balsamico, feines Olivenöl kaltge-  
preßt, Kräutersalz, weißer Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Honig

Wer den Teig nicht selber herstellen will, kriegt ihn auf  
Vorbestellung beim Bäcker, notfalls auch beim Groß-  
verteiler; Achtung: auf keinen Fall Blätterteig verwen-  
den!

Das Weißmehl in eine Schüssel geben, die Margarine  
stückweise beifügen und mit Mehl verreiben. Wasser,  
Essig, Salz dazugeben, zu einem Teig kneten, mindestens  
15 Minuten kühlen vor der Verarbeitung. Die Menge  
reicht sehr gut aus für ein großes, rechteckiges Back-  
blech und Verzierungen. Oft bleibt ein Rest übrig, mit  
dem man Krapfen, Pasteten oder ähnliches produzieren  
kann. Im Tiefkühlfach ist der Teig 2–3 Monate haltbar.

Gut die Hälfte des Teigs nicht allzu dünn auswallen. Ein  
Blech mit Backpapier auskleiden und den ausgewallten  
Teig darauf geben. Mit Gabel einstechen und Ränder  
stehen lassen. Gewürze und Gemüse mit Brät mischen.

Die Masse vorsichtig auf den ausgewallten Teigboden  
verstreichen. Kalbsschnitzel mit Salz, weißem Pfeffer  
und Zitronenzeste würzen, auf die Masse legen und dar-  
auf achten, daß die ganze Fläche gut bedeckt ist. Schin-  
ken in Streifen schneiden und auf die Schnitzel legen.  
Die zweite Teighälfte auswallen und als Deckel vorsich-  
tig einpassen

Ränder mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel  
festdrücken, Luftlöcher einstechen. Überschüssigen Teig  
mit Teigrad abschneiden, Reste auswallen und Verzie-  
rungen daraus machen, z.B. aus dünnen Teigstreifen ein  
Rautenmuster herstellen. Verzierungen auch mit Ei-  
weiß auf dem Teig befestigen. Den fertigen Fleischku-  
chen kühl stellen.

Vor dem Backen: alles mit Eigelb bestreichen, Backofen  
auf 180 Grad vorwärmen.

Backen auf unterster Rille, 30 Minuten 180 Grad,  
10 Minuten 100 Grad.

Vor dem Schneiden mindestens 5 Minuten ruhen las-  
sen. Mit Gemüse- und/oder Blattsalat servieren.

**D**AS IST DAS LIEBLINGSESSEN meiner älteren Toch-  
ter. Seit Jahren schon. Und seit Jahren die Tradi-  
tion, daß es dieses Essen an ihrem Geburtstag gibt und  
zu besonderen Gelegenheiten, die alle in einem Zusam-  
menhang mit ihr stehen: Kleine Erfolge, kleine Feiern,  
gut verlaufene Lagerleitungen, Rückkehr von langen



Bergtouren oder vom Sommerurlaub mit ihrem Vater und so weiter. Eines Tages habe ich sie gefragt, ob ich ihr Lieblingessen ausleihen dürfe für einen besonderen Anlaß, der allerdings mit ihr nichts zu tun habe.

Fleischkuchen nennt Anna das Gericht, das sie so sehr mag, seit Kindertagen, als eine Freundin und ich es zusammen während Ferien in Tropea entwickelten. Zufällig und aus dem, was sich noch im Kühlschrank befand an einem der letzten Ferientage. Es waren stets mehrere Erwachsene mit vielen Kindern am Tisch, abends in Kalabrien, und alle mit viel Hunger, tagsüber waren wir am Meer, auf Besichtigungstouren, auf Märkten, es gab Panini, Joghurts, Früchte, erst abends stellten wir im Hof der Feriensiedlung einen langen Tisch zusammen, den die Kinder dekorierten mit farbigen Tüchern, Muscheln, Steinchen, meine Freundin und ich kochten, während Freunde, Partner, Bekannte alle Kinder bei Laune hielten, bis wir Pastagerichte mit Melanzane auftrugen, Aufläufe, Peperonata, Salate. Bruno grillierte manchmal Fisch, manchmal Fleisch, es gab schöne einheimische Weine dazu, weiß und rot, die Kinder bekamen Eis zur Nachspeise und die Erwachsenen Kaffee und Grappa, es war bereits Oktober, die Saison ging zu Ende, die Ferienanlage gehörte nur uns, das war über viele Jahre so, wir waren die letzten Gäste der Saison, reiste man ins Landesinnere, fand man lauter geschlossene Restaurants, Gartenstühle und Tische bereits in einer Ecke gestapelt auf schäbig wirkenden Terrassen

zum Meer hin, die Pensionen geschlossen, nur in den Bars auf den Dorfplätzen und den Bahnhöfen konnte man einen Espresso trinken, eine Limonade für die Kinder bekommen, aber wer hier bediente, war müde und der Touristen überdrüssig, laßt uns in Ruhe, hieß die Botschaft, geht endlich nach Hause. Und manchmal war auch das Wetter garstig, ein richtiges Herbstwetter, manchmal stürmte es, meterhohe Wellen im Meer und am Strand Badeverbot und es wurde nichts aus den abendlichen Tafelrunden draußen, wir mußten drinnen essen, in Etappen, uns fehlte der Platz für eine lange Tafel.

Bei einem spätsommerlichen Essen draußen kam zum ersten Mal auf den Tisch, was meine Tochter Anna für immer als Fleischkuchen bezeichnen würde. Oben im Städtchen gab es eine hervorragende Macelleria mit einem gut aussehenden Metzger, der die schönsten und zartesten Scaloppine meines Lebens verkaufte und sie dabei mit einem Messer so dünn schnitt, wie es sonst nur Schneidmaschinen zu Stande bringen. Diese Scaloppine hatten wir schon auf alle möglichen Arten zubereitet: gegrillt, gebraten, gerollt und gefüllt, als Saltimocca, mit Zitrone, mit Pilzen, mit Marsala, und an unserem letzten Ferientag hatten wir eine Menge davon übrig, im Kühlschrank gab es auch noch Schinken, Cipolline, Paprika in allen Farben, schwarze und grüne Oliven, großblättrige Petersilie und andere Gewürze, und meine Freundin hatte bereits am Vormittag einen



geriebenen Teig hergestellt, wofür wußte sie nicht genau, einfach aus Rühr- und Knetlust und weil sich das übrig gebliebene Kilogramm Mehl und die Margarine auf diese Weise gleich noch verarbeiten ließen. Aus all diesen Zutaten entstand unser erster Fleischkuchen, der diesen Namen aber erst bekam, als er aufgeschnitten und gekostet worden war.

Wir wallten gut die Hälfte des Teigs nicht allzu dünn aus, stachen ihn ein, bedeckten den Boden eines großen, rechteckigen Backblechs damit und bedeckten den Teigboden reichlich mit fein gehackten Kräutern und wenig Zwiebeln, mit kleingeschnittenen Paprika- und Olivenwürfeln, wir würzten die sehr dünn geschnittenen Scaloppine mit Pfeffer und Zitronenzeste, legten sie auf das rohe Kräuter-Gemüsebeet, schnitten Rohschinken und gekochten Schinken in Streifen, gaben die Streifen säuberlich auf die Kalbsschnitzel, wallten einen Teigdeckel dünn aus, legten ihn darüber, verklebten ihn mit Eiweiß und bestrichen die Oberfläche mit Eigelb. Weil wir ein wenig Teig übrig hatten, durfte der Sohn meiner Freundin, der uns beim Kochen zugeschaut hatte, ein paar Verzierungen ausstechen: Mohn, Sterne, Tännchen, die wir ebenso mit Eiweiß auf die Teigdecke klebten und mit Eigelb bestrichen. Dann stachen wir die Teigdecke ein, stellten das Ganze kühl und schoben das Blech erst abends in den auf 200 Grad vorgewärmten Backofen und brachten das Gericht nach 30 Minuten Backzeit und fünf Minuten Abkühlung zu unserem

abendlichen Buffett. Anna, bei der Zubereitung nicht dabei gewesen, war der festen Überzeugung, das fast weihnächtlich dekorierte Werk würde süß schmecken, wie Kuchen stellte sie es sich vor. Sie war sehr irritiert nach dem Kosten des ersten Bissens, hatte sich doch ihr Gaumen vollständig auf eine süße Begegnung eingestellt. Nach dem zweiten Bissen aber hellte sich ihre Miene auf. Das ist Fleischkuchen, rief sie aus und hatte damit unser Restengericht getauft und es umgehend zu ihrer neuen Lieblingsspeise erkoren. Bruno und mit ihm alle andern Erwachsenen waren allerdings der Meinung, das Ganze schmecke etwas gar trocken.

Wieder zuhause tüftelte ich daran herum, den sogenannten Fleischkuchen zu optimieren, insbesondere mehr Feuchtigkeit war gefragt. Ich kam nach erfolglosen, weil zuviel Flüssigkeit produzierenden Versuchen mit Tomaten und Pilzen auf die Idee, die feingehackten Gewürze, Frühlingszwiebeln, Paprika und Oliven zu mischen mit Kalbsbrät und diese Masse mit einem Spachtel auf den Teigboden zu streichen. Nachher wie gehabt die sehr dünn geschnittenen, mit Pfeffer und Zitronenzeste gewürzten Kalbsschnitzel auf die Schicht legen, sie bedecken mit Streifen von Rohschinken und gekochtem Schinken, Teigdeckel darüber, Verzierungen nach Wunsch, kühl stellen und erst nachher backen. Die Backtemperatur verringerte ich auf 180 Grad, die Backzeit verlängerte ich auf vierzig Minuten (30 Minuten bei 180 Grad, 10 Minuten bei 100 Grad), und das Re-



sultat überzeugte. Allerdings: Es braucht dazu ein sehr gutes Kalbsbrät, gekauft beim Metzger des Vertrauens, denn minderwertiges Kalbsbrät enthält viel zu viel Wasser, das während des Backens austritt, den Teigboden matschig macht, als Folge eine zu lange Backzeit verlangt, was wiederum die Kalbsschnitzel austrocknet und Bruno einmal zur Bemerkung verleitete: Schade um die Schnitzel, was ihm einen fast unversöhnlichen Groll von Anna eintrug, die nichts über ihren geliebten Fleischkuchen kommen ließ, wie immer er sich auch präsentierte. Zum Fleischkuchen übrigens serviere ich immer eine große Schüssel Blattsalat, zusammengesetzt je nach Saison und/oder einen knackigen Gemüsesalat. Und Wein natürlich, beides paßt, Weiß- oder Rotwein, für mich muß er zwingend aus Kalabrien sein, aber das aus reinen Nostalgiegründen.

Die Jahre kamen und gingen, Fleischkuchen wurde immer mal wieder serviert, zu Ehren Annas und längst ohne Bruno, der nun mit andern Frauen und andern Kindern an andern Tischen saß. Und dann kam der Tag, an dem ich Anna fragte, ob ich ihr Liebessessen ausleihen dürfe. Wir waren vor kurzem umgezogen, sie lebte noch mit einem Fuß in unserer neuen Familienwohnung, zog durch verschiedene WGs, landete aber immer wieder bei mir, ihre Schwester hingegen war bereits fort und studierte in Deutschland. Kein Problem, sagte Anna, was ist der Anlaß? Und bin ich auch einge-

laden zum Fleischkuchen? Du bist eingeladen, sagte ich, und den Anlaß wirst du kennenlernen. Anna lachte. Sie hatte verstanden. Was soll ich anziehen? fragte sie. Und ich erst, was ziehe ich denn an? lautete meine Antwort.

Anderntags kam auch sie zu meiner Überraschung nicht allein. Wir standen also zu viert im uns noch ganz unvertrauten Wohnzimmer, bei Prosecco, Knabberzeug und schnell geworfenen Blicken, vier Menschen, die sich in dieser Zusammensetzung noch nie getroffen hatten, nur Anna und ich kannten uns gut, unsere Augen führten ein Gespräch, stellten Fragen, taxierten, lachten, staunten, zweifelten, während wir redeten und Anna in ein paar Sätzen ihre nicht anwesende Schwester skizzierte, Fabio, ihr neuer Begleiter, unsere eben erst bezogene Wohnung lobte, so gut geschnitten, sagte er, so stilvolle Räume, reiner Jugendstil, und Klaus, den ich erst seit ein paar Tagen kannte, zustimmend nickte und meine Bücherwand scannte und die Bilder an den Wänden und plötzlich sagte: Irgendwas riecht seltsam. Anna und ich stürzten in die Küche. Der Geruch kam aus dem Backofen. Die beiden Männer mußten eine längere Zeit allein verbringen im Wohnzimmer, sie tranken den Prosecco leer und vertilgten die Salzmandeln, während Anna und ich den Boden des Fleischkuchens Stück für Stück bearbeiteten und die schwarze Kruste abschabten, die sich gebildet hatte. Der Gemüsesalat hingegen, bestehend aus gelben und roten Karotten, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, alles knapp gar



gekocht und mit verschiedenfarbigen Tomätchen angereichert, serviert an einer Vinaigrette mit einer Spur Honig und fein geschnittenem Kerbel, war einwandfrei und machte sich gut in der großen Glasschüssel, die ich endlich auf den gedeckten Tisch stellte, und zum Glück hatte ich zur Feier des Tages auch noch einen Blattsalat zubereitet. Die zwei Männer bekamen jene Stücke des Fleischkuchens, die wir am besten hatten retten können. Längst sind die beiden soweit, das Gericht auch ohne unsere Hilfe zuzubereiten. Sie tun es gerne zu zweit und gleich in größeren Mengen, damit es für alle im stetig wachsenden und sich immer mal wieder verändernden Familiengebilde reicht, der Fleischkuchen ist eine Art Konstante, so wie Fabio und Klaus es sind, und Fabio hat noch kein einziges Mal vergessen, die Zeitschaltuhr am Backofen einzustellen, irgend jemand von uns hört den Alarm aus der Küche immer, auch wenn wir in längst wieder anderen Wohnzimmern Prosecco trinken und zwei Kleinkinder hingebungsvoll einen langen Tisch dekorieren, mit Grünzeug, mit Blumen, mit Kerzen, neulich hat Anna sogar ein paar Muscheln für sie mitgebracht.