

MÄRZ 2020

accente

gaultmillau.ch

DIE BESTEN ADRESSEN

Luzern: Junge Köche erobern die Stadt

SCHWEINEFLEISCH FÜR GOURMETS

Die neuen alten Säulirassen

Alles Vom Poulet

> MARKU DER STARCHEF, D

Ramen, Burger Tapas! Chef &
Unternehmer
Markus Arnold:
Die «Steinhalle» Bern
ist sein Revier

Gault_eMillau

Betty Bossi





Maultaschen für Maulhelden

Literatur und Küche – das gehört für Hildegard Keller und Christof Burkard zusammen.

Maulhelden heisst das kulinarisch-literarische Projekt der Literaturwissenschaftlerin, Buchautorin und des Juristen. Ihr neues Buch bringt Weltliteratur in Leckerbissen und Max Frisch in Gängen.

Text Isabel Notari Fotos Kurt Reichenbach

aldente #12



LITERATURPROFESSORIN

«In diesem Haus hat Max Frisch seinen Roman «Stiller» geschrieben»

STRAHLT. Genau wie ihre zitronengelbe Bluse, die sie an diesem düsteren und windigen Vormittag im Februar trägt. Die Literaturprofessorin, bekannt aus der

Kritikerrunde des «Literaturclubs» im Schweizer Fernsehen und Jurorin des Bachmann-Wettlesens in Klagenfurt (A), steht fröhlich mit Ehemann Christof Burkard, einem Juristen. Mediator und Maler, in der hellen, renovierten Küche ihrer Wohnung in Zürich und füllt Maultaschen mit einer Ricotta-Zitronen-Creme, gibt einen Klecks Chillisauce obenauf. «Von meiner Schwester aus dem Appenzell. Selbst gemacht», sagt sie. Gekocht wird in einem literarisch reichen Haus. Hier hat Max Frisch seinen Roman «Stiller» geschrieben. Und Frisch begleitet die Autorin, Kulturunternehmerin (www.maulhelden.ch) auch in der Küche. Hildegard Keller legt Pfeifen aus Pumpernickel auf einen Teller, drapiert den von Christof auf dem Balkon warm geräucherten Lachs und ein kleines Porträt von Max Frisch auf dem Teller. Die Zeichnung

stammt aus «Frisch auf den Tisch», dem neuesten Buch von Hildegard Keller und Christof Burkard. Weltliteratur in Leckerbissen, mit Zeichnungen von ihr. Mit Biografien,

Literatur und Rezepten – einer ganz eigenen, neuen Art von Literatur-Kochbuch.

Hildegard Keller, wie sind Sie von der Literatur zur Kulinarik gekommen?

Kulinarik ist für mich ein Weg, über die Welt nachzudenken und Ideen in die Wirklichkeit zu bringen. Wie ein Buch zu schreiben, einen Workshop zu geben, eine Festrede zu halten oder eine Stadttour zu konzipieren. Das Ausland öffnete mir kulinarisch die Augen. Ich habe ein halbes Jahr in Rom gelebt, ein Jahr in El Salvador, zehn Jahre in Amerika. Ich war Gastprofessorin in Amsterdam, Buenos Aires, London, München und der Türkei. So habe ich die kulinarische Welt entdeckt.

Und mit nach Hause genommen.

Ja, ich brachte manches aus fremden Küchen heim. In meiner Kindheit war die Küche ganz klar das Revier meiner Mutter. Anny war leidenschaftlich bei der Sache, und das Essen spielte die Hauptrolle bei uns. Meine Eltern waren deutsche Kriegskinder, Iernten Hunger und, in Annys Fall, auch die Küche bei den französischen Besatzungsoffizieren kennen.

Haben Sie das Kochen von Ihrer Mutter gelernt?

 Nein, obwohl sie hervorragende Soufflés oder Pommes Dauphine machte.
 Aber ich habe ihr ein paar Rezepte abgeluchst, auch die Marroni an Caramelsauce mit Fleur de Sel! Ein sehr eigenwilliges Rezept, es ist in «Frisch auf den Tisch» nachzulesen.

Sie veranstalten ja auch Performances kulinarischer und literarischer Art. Was muss man sich darunter vorstellen?

 Feste besonderer Art. Das Auftaktereignis fand 2003 statt, wo ich für die Ausstellung «Eros des Essens» angefragt









wurde, Regie bei der Vernissage zu führen. Das Fest fand im damals neu eröffneten Globus Delicatessa statt. Ich habe mit Schauspielern literarische Vorlagen inszeniert, etwa Bertolt Brechts «Streit der Fischweiber» an der Fischtheke, wo der Verkäufer den Turbot. tranchierte und davor Kunden mit Einkaufswägelchen standen. Dann ging ich nach Amerika für zehn Jahre und Christof startete seine Workshops für Maultaschen, Selber-Wursten und Paella-Teambildungskochen. Paella ist für Teams besonders geeignet, weil jeder einen Job hat und im seltenen Fall, dass die Paella anders wird als geplant, niemand wirklich schuld ist.

Die Maulhelden, Ihr Kulturunternehmen, entstand also nicht von heute auf morgen?

 Nein, das war ein Prozess, aber die Verbindung von Literatur und Kulinarik, auch mit einem Mitmachaspekt, war von Anfang an Programm. Wie das Max-Frisch-Diner oder auch Lydias Fest,



das wir letztes Jahr zu Gottfried Kellers Geburtstag kreiert haben. Die Essenz seines Werks in Gänge zu übersetzen, war toll.

Das fand im grossen Rahmen statt?

— In Zusammenarbeit mit dem Belvoirpark Zürich. Mit Schauspielern, mit Musik, die eigens für diesen Abend komponiert wurde. Und mit einem 9-Gang-Menü. Christof machte das kulinarische Konzept, ich das Drehbuch. Jetzt plant Christof für die Zeit der amerikanischen Präsidentschaftswahlen einen «Wall of Tamales.

Ein neues Konzept für Immersion?

Genau. Das ist ja ein total gehyptes
Konzept, im Grunde bedeutet
Immersion aber, dass du mittendrin
und ein Teil des Geschehens bist. Auch
in unseren Workshops und Stadtführungen bieten wir Immersion, intuitiv,
sinnlich, bodenständig.

Zurück in die Realität. Stehen Sie jeden Tag am Herd?

Christof schon, ich nicht.

Ihr Mann kocht aufwendig?





Kann man so sagen ja. Ehrgeizig ist er!
 Ein Menü entsteht, wie wird es geplant?

 Mein Mann plant die Gänge, oft zu viele, und ich hole ihn von seinen gewaltigen Plänen herunter. Kochen ist für ihn ein Reich, in dem er sich austoben kann.

Können Sie überhaupt noch schlicht kochen? Gäste zu einem Teller Spaghetti einladen?

 Ich bin die einfachere Köchin. Aber ich denke, wenn ich acht Leute zu Lasagne einlade, würde Christof durch Abwesenheit auf dem Rennvelo glänzen. Das ginge wohl gegen seine Ehre.

Was kochen Sie denn gerne?

 Unser Küchenstil schwankt zwischen italienisch-mediterran und französischer Brasserieküche mit intensiven Saucen, Klassikern und Geschmortem. Auch süditalienische Küche sagt uns zu. Salzkapern fehlen deshalb nie in unserem Kühlschrank.

Die Vorratskammer

BEI HILDEGARD KELLER UND CHRISTOF BURKARD ist der

Kühlschrank meistens ziemlich voll.
Die Literaturprofessorin kann und
will nicht auf Milchprodukte verzichten.
Wie jede Art von Käse, Crème fraîche,
Quark, Butter und vieles mehr.
Ihr Mann hingegen ist ein Fleischtiger.
Für ihn sind im Kühlschrank vor
allem Rohschinken und Salami vorrätig.
Marroni, türkischer Käse und Tamales
lagern ebenfalls immer an der Kühle.
Und Brät. Denn Christof Burkard
macht liebend gern Fleischkäse.
«Mit saisonalen Einlagen. Auch
schon mal mit Beeren und Früchten
im Spätsommer.»







Trinken Sie gerne Wein zum Essen?

 Sehr gerne. Erst einen Weissen, dann einen schönen Roten.

Wenn Sie im Restaurant essen, sind Ihnen GaultMillau-Punkte und Sterne wichtig?

 Überhaupt nicht. Wenn wir auswärts essen, folgen wir der Intuition. In Zürich mögen wir das «Hatecke» oder «Kraftwerk», aber wenn ich alle Lieblingsrestaurants zwischen Bloomington, Buenos Aires und Berlin aufzähle, brennt jetzt unser Essen an.

Wie wichtig ist Ihnen Ihre Küche?

 Ganz wichtig! Sie ist das Herz unserer Wohnung. Von dieser offenen Küche blicken wir in unsere Bibliothek, in die Berge, in die Welt. ●

Hildegard Keller & Christof Burkar

Frisch auf den Tisch

Weltliteratur in Leckerbissen



chifm hadden Nº2

Frisch auf den Tisch

Hildegard Keller & Christof Burkard Edition Maulhelden www.maulhelden.ch CHF 24.80