

INHALT

Vorwort 6

Vorspeisen 9

Beilagen 41

Hauptspeisen 59

Desserts 107

Register & Autorenporträts 133



DASS WONDRAK ...

... ein fantastischer Koch ist, weiß jeder, der regelmäßig die Cartoons des Berufshelden im ZEITmagazin verfolgt. Mal isst er einen ganzen Sack Kartoffeln, mal tröstet er sich mit Bohnen und Speck über die Unbill des Lebens hinweg. Dass Janosch, der seit 2013 Wondrak zeichnet, ihn nun für ein ganzes Kochbuch in die Küche stellt, hat jedoch tiefere Gründe.

Es gibt wohl kaum einen großen Kinderbuchautor, in dessen Büchern Essen eine so große Rolle spielt wie bei Janosch. Essen ist heute in vielen Kindergeschichten kein Thema mehr. Es wird nicht thematisiert, es scheint einfach selbstverständlich da zu sein wie die Luft. Es kommt allenfalls vor, wenn es besonders gesund und vorbildlich ist (Apfelspalten und Vollkornbrot) oder besonders feierlich (Pfann-

kuchentorte). Das ganz normale Essen jedoch findet kaum noch statt. In Janoschs Geschichten hingegen wird immer wieder gegessen. Essen ist Teil der Kommunikation, des Zusammenlebens. Am deutlichsten wird dies bei seinen vielen Abenteuern, die er über die beiden Freunde, den kleinen Tiger und den kleinen Bären, geschrieben hat. Bei den beiden wird ganz alltäglich gegessen. In „Oh, wie schön ist Panama“ sind das etwa die geschmorten Pilze, die der Bär zum Abendessen in der Pfanne zubereitet. Oder man isst, um gesund zu werden, die Bouillon mit Kartoffeln und Mohrrüben, die für den maladen kleinen Tiger zur Stärkung zubereitet wird. Das Essen ist sogar Werkzeug der erotischen Verführung, wie die „Spaghettinudeln mit Tomatenpapp“ aus „Guten Tag kleines Schweinchen“, mit denen

das perfide Schweinchen den kleinen Tiger umwirbt, damit er bei ihm bleibt und den Bären vergisst. Es geht ja auch im Leben hauptsächlich um das Essen. Denn wer nichts isst, fällt um. Wer nichts isst, kann keine Abenteuer erleben, wer nichts isst, kann überhaupt nichts erleben. Deshalb verbringen die Janosch-Helden Tiger und Bär auch den größten Teil ihres Tages damit, Essen zu suchen. Der Tiger sammelt Pilze im Wald und der Bär angelt nach Fischen im Fluss. Und beide sind hochzufrieden dabei. Denn wenige Dinge machen glücklicher als Essen. Essen ist der große Versöhner und der große Gleichmacher. Essen müssen die Guten wie die Bösen, essen müssen die Armen wie die Reichen. Und wer etwas zu essen hat, der hat schon eine ganze Menge.

Das Glück, einfach etwas zu essen zu haben, eine Möhre, eine Kartoffel, vielleicht sogar einen Fisch, kann Janosch vor allem deshalb so gut vermitteln, weil er es als Kind selbst erlebt hat. Janosch wurde 1931 im oberschlesischen Zabrze geboren, das damals noch Hindenburg hieß und noch nicht zum polnischen Staatsgebiet gehörte. Die Verhältnisse, in denen er als Junge lebte, waren arm und brutal. Mit reichlich Suff, reichlich Prügel.

Doch das Essen war ein großer Tröster. Da war etwa seine Großmutter, eine hervorragende Köchin: „Sie war Marktfrau, Hühnerschlachterfrau. Unzählige Hühner pro Markttag erledigt sie, war eine geborene Mördernatur“, erzählt Janosch. „Als Lohn bekam sie die Innereien und kochte aus den Abfällen königliche Speisen.

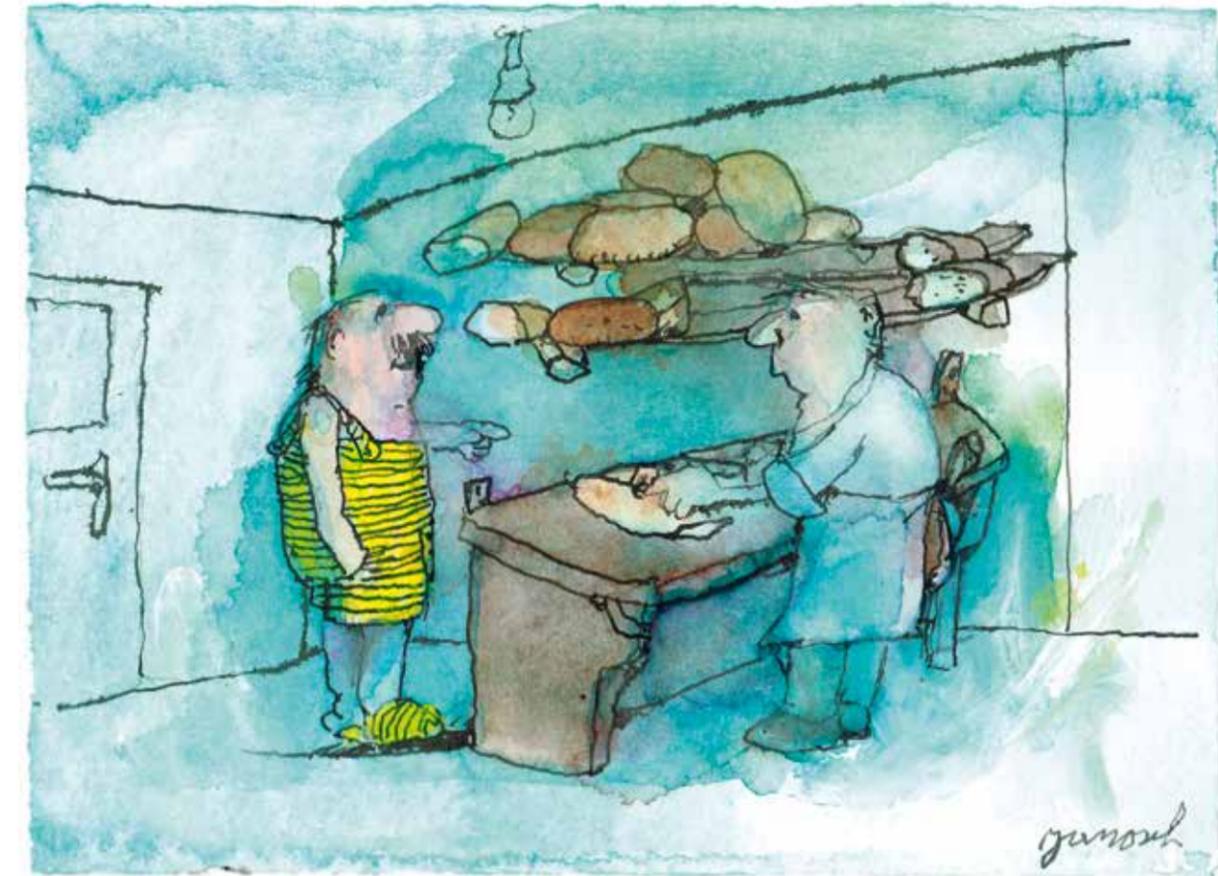
Das Blut zum Beispiel sammelte sie in einer Blechkanne und machte daraus die beste Blutwurst der Welt.“ Janosch beschreibt die Kochweise in seiner Umgebung so: „Die Zutaten waren meistens ‚Übrigkeiten‘, Reste, billiges Wegwerffleisch, Blut nach dem Schlachten. Und immer Kartoffeln.“ Das war für ihn allerdings nie ein Grund, unzufrieden zu sein. Denn er hat wohl sehr oft einfach gegessen, aber selten schlecht. Er sagt: „Mein Kochwissen handelt hauptsächlich von Rezepten für sehr arme Leute, welche jedoch himmlisch schmecken.“

Wie hätte Janosch besser ausdrücken können, was Essen für ihn bedeutet, als in einem Kochbuch? In diesem Buch finden sich Gerichte aus den Kindheitserinnerungen Janoschs, von denen er sagt: „Die Rezepte erscheinen

zunächst als ein Scherz. Jedoch kocht man danach, öffnet sich der Himmel.“ Hinzu kommen Speisen aus der schlesischen Heimat Janoschs, die mithilfe seiner Frau Ines zusammengestellt wurden. Und schließlich auch die besten Rezepte aus den großen Janosch-Geschichten. Zum Beispiel bekommt der kleine Tiger von Wondrak hier endlich seine geliebte Springforelle mit Mandelkernsauce serviert. Ein Janosch-Rezept allerdings wird man vergeblich suchen: die „Spaghettinudeln mit Tomatenpapp“. Denn Schweinkram hat hier natürlich nichts verloren.

*Tillmann Prüfer, Redakteur und Co-Autor
Berlin im Oktober 2018*

BROTSUPPE



Die beste Mahlzeit auf Erden ist eine Suppe mit Brot darin.
Wenn alles auf der Welt nicht mehr stimmt, alles verloren ist, dann sind meistens
noch ein Brühwürfel, ein wenig Fett und ein Kanten Brot da.
Wenn nicht einmal das da ist, kauft Wondrak eben etwas Brot beim Bäcker.

BROT SUPPE

Zutaten für 1 Person

2 Scheiben Brot (am besten Sauerteigbrot)
1 TL Griebenschmalz oder Butter
1 Brühwürfel
1 Knoblauchzehe
Salz

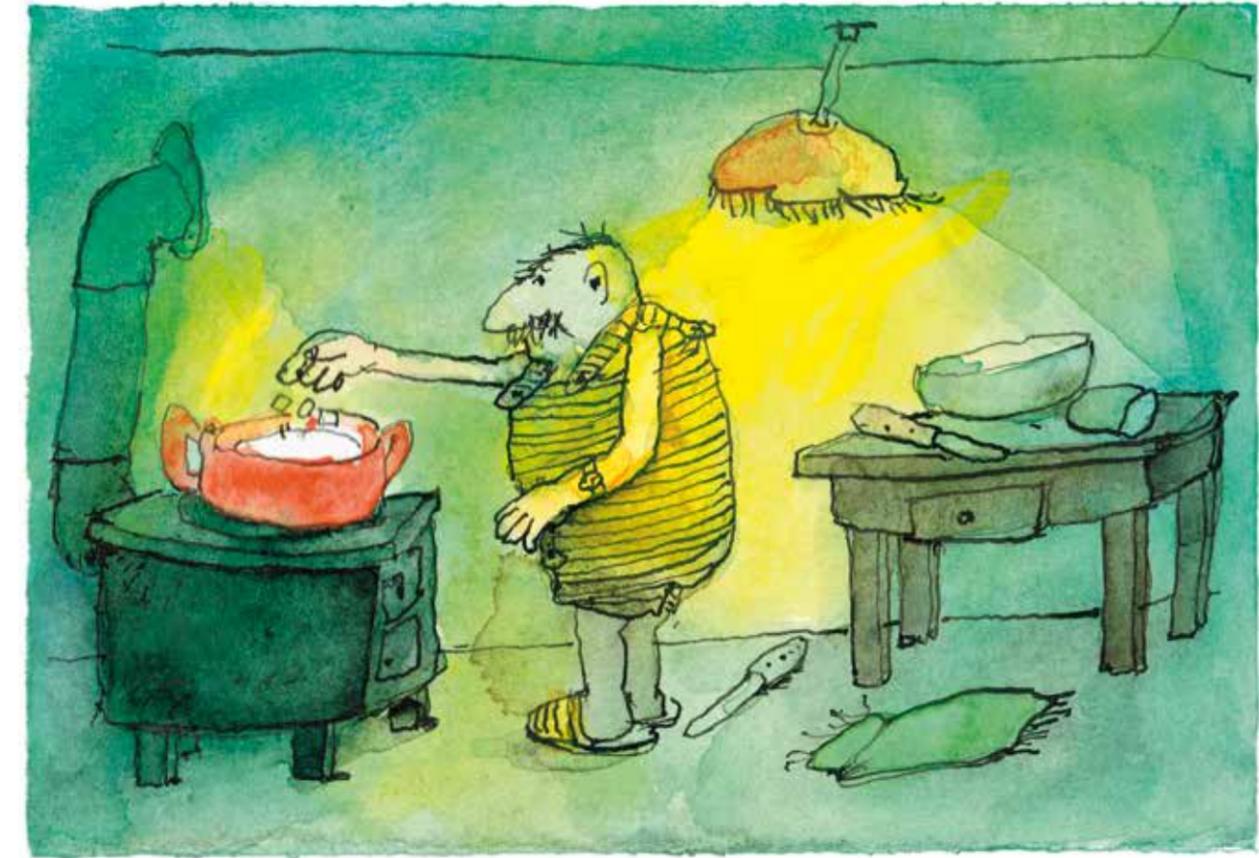
Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Brot auf ein Backblech legen und im Ofen goldbraun rösten. Herausnehmen und in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einen Teller geben und das Fett dazugeben.

In einem Topf den Brühwürfel nach Packungsanweisung in Wasser auflösen und aufkochen. Je nach Wassermenge reicht auch ½ Brühwürfel.

Dann die Brühe über das Brot in den Teller gießen und zack hat man die beste Suppe der Welt!

Noch etwas zerdrückten Knoblauch dazugeben. Etwas Salz auch. Das alles per Geschmack komponieren.

Essen, bevor das Brot aufweicht – am besten schmeckt es, wenn es noch halb hart ist.



Am besten isst man sie zum ersten Mal, wenn man drei Jahre alt ist, denn dann weiß man fürs Leben:
Für den totalen Genuss braucht man nur zwei Scheiben Brot. Etwas Fett und einen Brühwürfel.
Alle weitere ist nur Beiwerk, quasi obendrauf. Und mehr muss man für das Leben gar nicht wissen.

HÄHNCHEN FÜR VERLIEBTE

Wer liebt, der muss wissen, dass andere bereit sind, alles für einen zu tun.
Beschützer zu sein. Stark. Schön. Gefährlich. Man muss Ernährer sein können.

Als Wondrak Luise liebte, da ging er für sie auf die Pirsch, um ein wildes Tier zu erlegen.
Zunächst hoffte er auf einen Elch, um für Luise einen Elchrücken in Aspik zuzubereiten.
Aber es war kein Elch weit und breit.

Dann ging er auf die Suche nach einer Wildsau, die er zu einem Ragout verarbeiten wollte.
Aber die Wildschweine hatten keine Zeit, es war Dienstag, da hatten die Wildschweine stets Termine.

Immer tiefer drang Wondrak in die Wildnis ein, bis er zufällig in der Nähe einer Hühnerfarm ein Hähnchen traf, das sich dazu bereit erklärte, erlegt zu werden.



HÄHNCHEN FÜR VERLIEBTE

Zutaten für 4 Personen

1 küchenfertiges Brathähnchen (ca. 1½ kg)
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
3 TL Currypulver
ca. 150 g Aprikosenkonfitüre
Salz
Pfeffer aus der Mühle
¼ TL frisch geriebener Ingwer
¼ TL Zimtpulver
¼ TL Nelkenpulver
½ Glas Portwein (ca. 50 ml)
3 reife Bananen

Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen.

Den Knoblauch schälen und zerdrücken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Currypulver darin kurz anbraten. Knoblauch, Aprikosenkonfitüre, 1 TL Salz, restliche Gewürze und Portwein zur Butter geben und untermischen.

Die Paste in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Das Hähnchen damit innen und außen einreiben und 2 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Bananen pellen, in dicke Scheiben schneiden und in das Hähnchen hineinstopfen.

Das Hähnchen in einen Bräter legen und im Ofen zugedeckt etwa 1¼ Stunden braten.

Den Deckel abnehmen und das Hähnchen weitere 30 Minuten knusprig braten.

Zwischendurch mit dem austretenden Bratensaft begießen, damit das Hähnchen nicht austrocknet.

All das musste Wondrak aber nicht machen, weil Luise schon nachdem das Hähnchen gerade gerupft war, gesagt hat: Ich liebe dich.

