

Bernhard Nicolussi C.

Hildegard Keller & Christof Burkard, **Lydias Fest**

Zu Gottfried Kellers Geburtstag

Zeichnungen von Hildegard Keller

Edition Maulhelden Nr. 1, Zürich, 2019 (3. Auflage), 128 Seiten mit Lesebändchen, 21,50 €

ISBN 978-3-907248-00-3



Heute reisen wir in die SCHWEIZ.

Nach Zürich. Dort treffen wir zwei Maulhelden im wahrsten Sinne. Sie, eine Künstlerin des kritischen Wortes, doziert, schreibt und malt Literatur. Hildegard Keller ist den literaturinteressierten ÖsterreicherInnen als Jurymitglied beim Bachmann Preis schon vertraut. Mir ist vor allem das filmische Portrait über die Malerin Annemarie Mahler-Ettinger lebhaft in Erinnerung. Er, ein Verteidiger des Rechts-Wortes, ist spezialisiert auf Arbeit und Verkehr und entscheidend verantwortlich für maulgerechte Verpflegung. Christof Burkard der Jurist, Maler und Koch. Beide zusammen sind die Maulhelden, Herausgeber und Verfasser der gleichnamigen Edition für Kopf, Herz und Gaumen.

Klein und handlich, einen Tick größer als eine Postkarte, präsentiert sich der erste Band: **Lydias Fest**. Eine Erzählung, die von der Vorbereitung einer Geburtstagsfeier für den Schriftsteller Gottfried Keller handelt. Zu den geladenen Gästen zählt auch der Maler Karl Stauffer-Bern, der Keller porträtieren will. Ort des Geschehens ist die Villa Belvoir der Millionenerbin Lydia Welti-Escher. Sie, die Tochter des Eisenbahn pioniers Alfred Escher, ist gefordert von den betriebsamen Vorbereitungen zum Fest und ihrer ungestümen Verliebtheit in Stauffer-Bern. Und da passiert doch

einiges: Man will Keller kein Alltagsessen wie Hecht aus der Limmat servieren. Es gibt Muscheln, nur die riechen schlecht. Und während sie sie zum Händler zurückgeben lässt, bringt der Gärtnergehilfe den Salbei für die Müslichuechli. *... an so einem Teigmäuslein ist ja nicht viel dran, ich*

würde nicht satt, unsere Mutter erzählt vom Schlaraffenland, weiß Gott, wo das liegt, dort tunkt man ganze Salbeibüschchen in Teig und backt sie ...“ äußert er sich gegenüber Lydia. Sie klärt ihn auf: „Blättlein um Blättlein, so frittiert man in Zürich. Wir werden alle Zweige brauchen - und dazu frisches Schmalz!“ (Seite 21)

In dieser romanhaften Erzählung von Hildegard Keller fließen unzählige kulinarische Randnotizen ein, die ein schemenhaftes Bild des zu erwartenden Banketts zeichnen. *Venusmuscheln* (Seite 19), *Sauerkraut* (Seite 71), *Kartoffelstock* (Seite 85) und *eingemachtes Gemüse wie auch Früchte* (Seite 78) gehören dazu. Darüberhinaus sind zehn kurze geschichtliche Exkurse über Lebensmittel wie Fische (Seite 34), Singvögel (Seite 35), Schokolade (Seite 36), Rindfleisch (Seite 38) oder Kolonialwaren (Seite 42) - abgesetzt auf blau gefärbten Seiten -, die uns ein wenig den Alltag im 19. Jahrhundert vorführen. So heißt es in der achten Geschichte: „... Eine Schüssel Kartoffelstock (Püree) und darüber gegossener heißer Butter mit Milch war das Mittagessen bei ärmeren Familien. Die Kinder stießen den Löffel in den Breiberg, machten Kanäle und Mulden für Butterbächlein und -seelein. Das führte zu erbitterten Verteilungskämpfen. Pankraz der Schmoller, dem Gottfried Keller in Zeiten der Kartoffelpest eine Novelle widmete, kann ein Lied davon singen.“ (Seite 40). Für die historischen Abhandlungen wie auch sechs angehängte Rezepte ist Christof Burkard zuständig. Schade, dass Burkard keine Quellenverweise angibt. Wer dem kulinarischen Flair zu Zeiten Gottfried Kellers nachspüren will, kann es mit *Müslikäechli* (Seite 108), *Erbsensorbet* (Seite 109), *Muscheln auf Sauerkraut* (Seite 110), *Härdöpfelstock Belvoir* (Seite 111), *Geflügelpastete* (Seite 112) und *Rosen crème* (Seite 114) versuchen.

Im Epilog erfahren wir, was damals wirklich passierte mit Lydia Welte-Escher und Karl Stauffer-Bern. Und die eingestreuten Originalzitate sind Lichtblicke von Sehnsucht und Liebe zweier einsamer Herzen.

„... Denn unter den fleißigen braven Phrasen
Blühet der Liebe duftiger Rasen ...“ (Karl Stauffer-Bern)

Lydias Fest von Hildegard Keller und Christof Burkard ist eine bewegende Erzählung über eine blitzgescheite Frau die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts lebte und mit namhaften Künstlern und der Prominenz der Gesellschaft auf Augenhöhe verkehrte. Die ergänzenden sachlichen Aspekte, die den Wandel von Lebensmitteln und Essengewohnheiten dokumentieren bis hin zu Rezeptvorschlägen, transferieren diese Zeit ins Heute machen sie kulinarisch-sinnlich erfahrbar.

Rezept Nr. 1

Müslikäechli

Das Eiweiß von 2 Eiern vom Dotter trennen und mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Mit 200 g Mehl sowie 3 dl Bier, Weiß- oder Apfelwein gut vermischen.

20 große Salbeiblätter waschen und trocken reiben. Die Blätter am Stiel durch den Teig ziehen und in Sonnenblumenöl frittieren.

Serviervorschlag:

Die frittierten Küchlein auf Haushaltspapier entfetten, mit fleur de sel oder gewöhnlichem Salz bestreuen und sofort servieren.

„Was macht man mit dem Dotter?“, fragte uns eine Leserin der ersten Auflage. Hier ist unsere Antwort: Gehen Sie zu Rezept Nr. 5 (Geflügelpastete), sie können mit dem Dotter den Deckel der Geflügelpastete bestreichen, damit er schön goldgelb aus dem Ofen kommt.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen.