

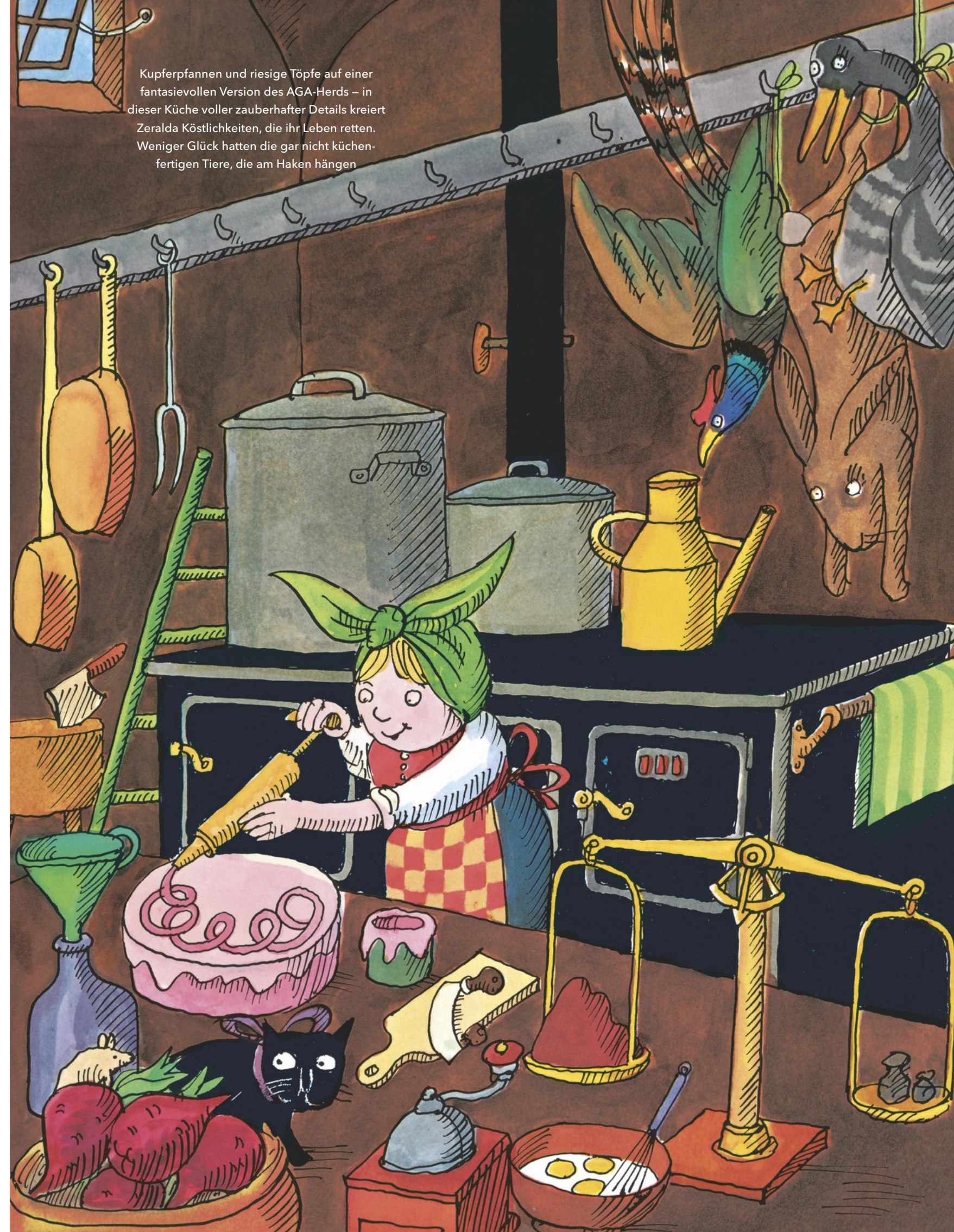
EINE PORTION ANGSTHASE

Beim Lesen von Tomi Ungerers Kinderbüchern macht sich oft Beklommenheit zwischen den Zeilen breit. Auch in „Zeraldas Riese“.

Denn da verspeist ein Menschenfresser am liebsten zarte, saftige Kinder. Bis ihm die kleine Zeralda ein Festmahl nach dem anderen aufischt. Und der Riese merkt: Feines Geflügel, gefüllter Fisch und Pastete im Blätterteig können auch unwiderstehlich sein

ALLE REZEPTE IM BEILIEGENDEN SALON-BOOKLET

Fotografie — Thomas Neckermann
Food — Marion Swoboda
Styling — Krisztina Zombori
Text — Tina Bremer



Kupferpfannen und riesige Töpfe auf einer fantasievollen Version des AGA-Herds – in dieser Küche voller zauberhafter Details kreiert Zeralda Köstlichkeiten, die ihr Leben retten. Weniger Glück hatten die gar nicht küchenfertigen Tiere, die am Haken hängen

Legendary Dinner

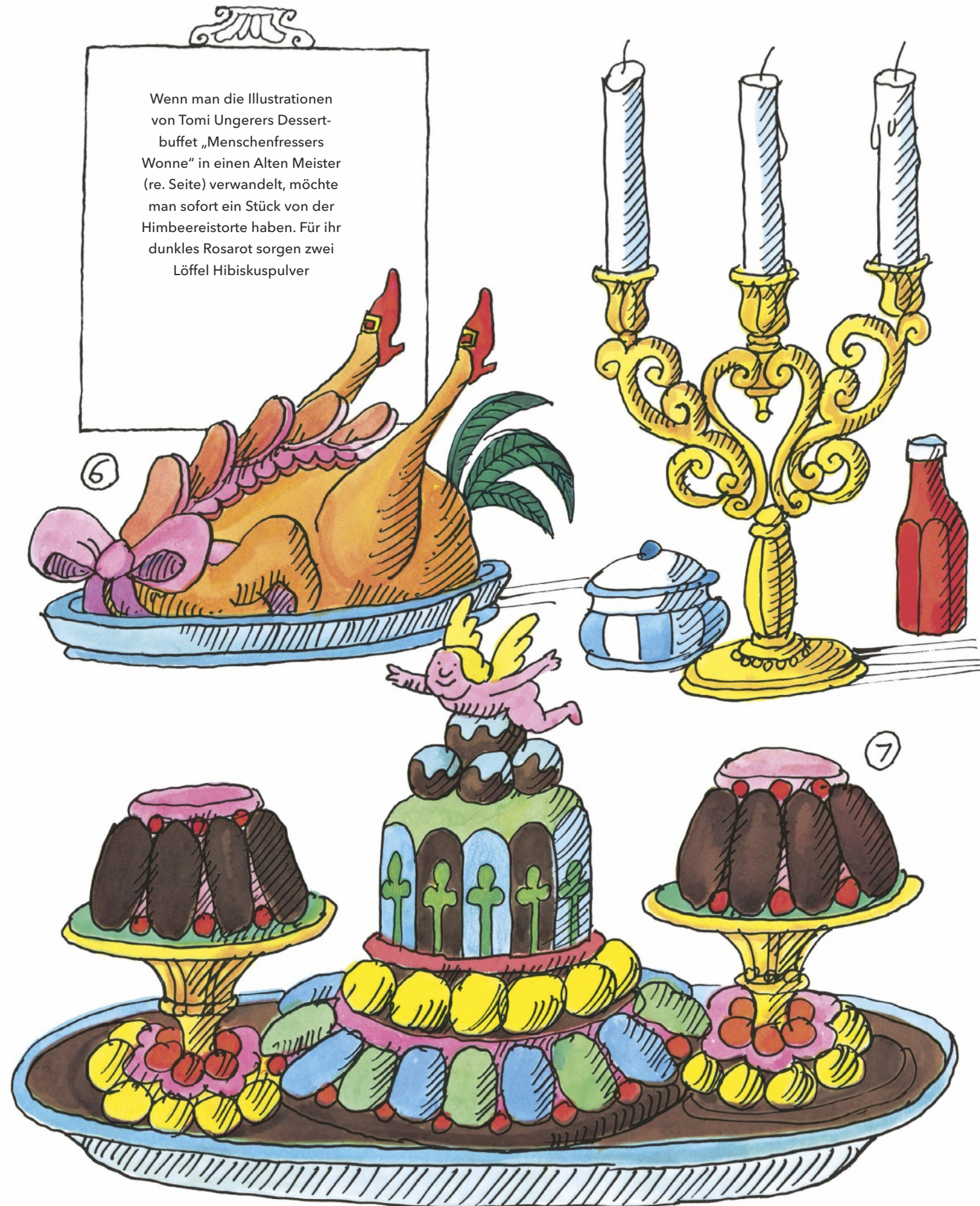
Das wird ein Fest: Hähnchen mit Safranbutter und Maronen,
Orange-Rote-Bete-Kale-Salat, Eismeersaibling mit frittierten Kapern und Amalfi-
Zitronen, Pastete mit Kräuterseitlingen und Bergkäse, Schinkenrollbraten
mit Dijon-Senf und Zwiebel-Chutney



Pitcher „HK“ und Kerzenhalter
„Alfredo“, georgjensen.com
Stabkerzen, engels-kerzen-shop.de
Etagere „Nord“, 3punktff.de
Messer von Laguiole über
oschaetzchen.com

Legendary Dinner

Wenn man die Illustrationen von Tomi Ungerers Dessertbuffet „Menschenfressers Wonne“ in einen Alten Meister (re. Seite) verwandelt, möchte man sofort ein Stück von der Himbeereistorte haben. Für ihr dunkles Rosarot sorgen zwei Löffel Hibiskuspulver



Illustrationen: aus Tomi Ungerer, „Zerzaidas Riese“
Aus dem Amerikanischen von Anna Cramer-Klett © 1970, 2019 Diogenes Verlag, Zürich

„Eivase“ aus der Kollektion
„Karlos“ und Kuchenplatte „Gneisenau de
Luxe“ aus der Kollektion „Slumberland“,
kuehn-keramik.de;
Etagere „Nord“, 3punkt4.de;
Kugeldose aus Glas, lobmeyr.at;
„Lakrids“-Kugeln, lakridsbybulow.de;
Macarons, laduree.fr;
weißer Nougat „Rinati Torrone“ mit
Pistazien, über oschaetzchen.com;
kandierte Früchte, spanisches-fruchthaus.de;
Marzipanbrot, shop.niederegger.de;
„Cœur au Caramel Praliné“, lindt.de;
Mozartkugel „Konstanze“, reber.com



Legendary Dinner

N

Nun ist es ja so eine Sache mit der Angst. Dieses Gefühl, das einen Kloß im Hals hervorruft, die Kehle schwer schlucken und Hände feucht werden lässt. Hervorge-rufen durch Adrenalin, das durch unsere Adern rauscht wie ein Hochgeschwin-digkeitszug. Dieses Hormon, das laut „Alarm!“ ruft und den Herzschlag be-schleunigt. Zeitgleich treibt es uns zu Höchstleistungen an, versetzt in rausch-hafte Zustände. Die Angst hat zwei Ge-sichter. So halten wir uns im Kino bei gruseligen Szenen die Hand vors Gesicht, um in der nächsten Sekunde durch die Finger zu linsen, ob der Einbrecher mit der Axt denn wirklich...? Die Neugierde, dieses vorlaute Wesen, fordert unsere Angst regelmäßig zum Duell. Die Schauer, die da über den Rücken jagen, sind wie das feurige Chili im sonst meist recht vor-sichtig gewürzten Alltag. In wohldosierten Portionen durchaus schmackhaft.

Dieses Spiel mit der Angst und der Faszination, die sie ausübt, beherrscht kaum ein anderer so virtuos wie der 2019 verstorbene Illustrator und Schriftsteller Tomi Ungerer. Bei jedem Umblättern späht ein leichtes Unbehagen mit über die Schulter und macht sich Beklommenheit

Auch wenn Käse sicherlich nicht zu Zeraldas Lieblings-speisen gehört (dafür müssen Kinder erst groß werden), darf die Käseplatte bei einem Festmahl natürlich nicht fehlen. Eine gute Kombination sind zum Beispiel ein Fougereus aus Kuhmilch mit Farnkraut, ein Schafkäse aus den Pyrenäen, ein Stück Heublumen-käse, ein Gaperon fermier und ein Mimolette



zwischen den Zeilen breit. „Man muss die Angst wie ein Abenteuer sehen“, befindet Ungerer und macht das Gefühl zur Grund-lage seiner Bücher, Zeichnungen und Ka-rikaturen. Paart es mit Provokation und reizt damit die Grenzen der Literatur und auch jene von Gesetzen aus. In den USA, wohin der Franzose 1956 mit nur 60 Dollar in der Tasche auswandert, wird sein Werk regelmäßig zensiert, seine Gesellschafts-kritik argwöhnisch beäugt und er vom FBI beobachtet. Zu explizit, sexistisch, provo-kant sind dem pruden Amerika die Ge-schichten des Auswanderers. Auch im auf-geklärten Europa verursachen seine Texte und Bilder oftmals ein Kopfschütteln, war-nen Pädagogen vor Ungerers Kinderbü-chern und stellt die Präsidentin der Schweizer Kindergärten klar: Nie werde sie eines seiner Bücher dort erlauben, die Geschichten würden den Kleinen Angst machen. Gut so, findet Ungerer. Denn: „Ohne Angst, kein Mut.“

In seinem Buch „Zeraldas Riese“ ver-eint Ungerer zwei seiner großen Leiden-schaften: Angst und Kulinarik. Mit spitzer Feder und einer ebensolchen Zunge, die gleichzeitig die eines Feinschmeckers ist, erzählt er die Geschichte eines Menschen-fressers mit großem Appetit auf kleine Kinder. Besonders gerne mampft der Rie-se die Jungen und Mädchen zum Früh-

Tomi Ungerer wurde 1931 in Straßburg geboren. Seine ersten Zeichnungen veröf-fentlichte er im „Simplicissimus“, Welterfolge feierte er in New York. Seine preisgekrönten Bücher erschienen im Zürcher Diogenes Verlag, wo auch das abgebildete Foto entstand. Er starb 2019 in Cork, Irland

stück. Schließlich gilt das Frühstück als wichtigste Mahlzeit des Tages. „Mit Pfeffer und Salz und Bratenfett finden Menschen-fresser die Kinder sehr nett!“, heißt es da. Schon auf der ersten Seite illustriert Un-gerer die kannibalistischen Gelüste ohne Rücksicht auf mögliche Albträume und festgenuckelte Daumen: Ein blutver-schmiertes Messer in der Hand, stiert der Menschenfresser auf eine Kiste, aus der zwei Kinderhände an Gitterstäben rütteln. Nein, nichts für Zartbesaitete, aber „man muss den Kindern doch ein wenig Angst machen“. Die Kinder in seinen Büchern dagegen hätten nie welche, so Ungerer.

Auch die kleine Zeralda verschwen-det keinen Gedanken daran, dass sie sich vor dem übellaunigen Kraftprotz vielleicht in Acht nehmen sollte, der da vor ihr auf der Straße aufprallt. Ausgehungert und ungeduldig, hat der Menschenfresser sich auf seinem Felsen nicht mehr halten kön-nen, von dem aus er sich auf Klein Zeralda stürzen wollte. Übermut tut selten gut, könnte man mit im Geiste erhobenen Zeigefinger denken, wäre Ungerer nicht jegliche Form von konventioneller Di-daktik ein Graus. Liebevoll kümmert sich das kleine Mädchen um den Verletzten und pappelt ihn wieder auf – mit Wasser-kressecremesuppe, geräucherter Forelle, Schnecken mit Knoblauchbutter, gebrate-nem Hühnchen und einem Spanferkel. Zeralda ist genau wie Ungerer ein Gour-met und liebt es zu kochen. „Man isst und merkt, dass man lebt“, schreibt Ungerer 1974 in sein Tagebuch.

Der Hobbykoch verfasst sogar ein Theaterstück namens „Die Wurstpartei“ und betätigt sich mehrere Jahre als Gas-trokritiker – für den „Playboy“. Mit nack-

tem Fleisch kennt er sich schließlich aus, das beweisen auch sei-ne erotischen Zeichnungen für Erwachsene.

Der Menschenfresser findet Geschmack an Zeraldas Gerich-ten, über die er seine ehemalige Leibspeise, kleine Kinder, ver-gisst. In seiner Schlossküche ersinnt Zeralda die ausgefallensten Menüs, füllt Bände um Bände von Kochbüchern mit ihren Rezep-ten. Als „Zeraldas Riese“ 1970 auf den Markt kommt, werden Flower-Power-Lieder auf Gitarren gezupft und Plakate für die freie Liebe hochgehalten. Intervallfasten und Keto-Diäten sind noch kein Thema, für das Kriegskind Ungerer, das seine Teller stets leer kratzt und übrig gebliebenes Essen aus dem Restaurant mit nach Hause nimmt, werden sie es nie sein, auch nicht in seinen Büchern. Und so schöpft Zeralda aus dem Vollen, tischt ihrem inzwischen geläuterten Riesen folgenden „Mitternachts-imbiss“ auf: Sauerkraut und Würstchen, Gänseleberpastete in Blätterteig, Kalbskotelett auf getrüffelem Aspik, Pompano Sarah Bernhardt, Schokoladensauce Rasputin, gebratenen Truthahn à la Aschenputtel und zum Abschluss „Menschenfressers Wonne“: kandierte Früchte, Löffelbiskuits und Eistorte. Die Sorge um einen hohen Cholesterinspiegel? Wird überbewertet.

„Sauerkraut ist ganz phänomenal“, sagt Ungerer in einem In-terview mit der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“, sogar seinen Verleger hätte er damit schon geheilt. Das Größte aber sind für ihn Kartoffeln, die er auch als Beilage für Zeraldas Sauerkraut und Würstchen zeichnet. Zwar ist Ungerer im Elsass geboren, die fran-zösische Haute Cuisine verteuft er jedoch, zu snobistisch, zu ab-gehoben. Er ist bodenständig und liebt alles, was aus der Erde kommt, Sauerampfer etwa, am besten in der Suppe seiner Mutter. Das Kochen entdeckt er durch seinen Schwager, ein Naturtalent, sich selbst nennt er einen „Bastelkoch“. „Meine Kochphilosophie besteht nicht aus Rezepten, sondern aus Tricks [...] Ein Bäcker braucht seine Rezepte, aber für mich ist alles Improvisation.“ Un-gerer ist ein Freigeist, am Herd wie am Zeichentisch. Ein Rebell, ein Gegen-den-Strom-Schwimmer, bis ins hohe Alter.

Was für ihn als Koch gilt, gilt auch für Tomi Ungerer den Schriftsteller: „Jedes Kinderbuch ist anders, ich kann auch da nicht bei einem Rezept bleiben.“ Genauso wenig wie Zeralda bei ihren Gerichten. Mit den Jahren rührt und backt sie sich in das Herz des Menschenfressers, und sein inzwischen „gesunder“ Ap-petit erobert das ihre. Fast könnte man meinen, blitzt da doch ein wenig Klischee durch. Wie in Grimms Märchen gibt es sogar ein Happy End, heiraten die erwachsene Zeralda und ihr Riese und bekommen viele Kinder. Selbst der traditionelle Schlusssatz „Und so lebten sie glücklich bis an ihr Ende“ fehlt nicht. Bei Ungerer hat er jedoch einen Einschub, überliest man beinahe den Zusatz „möchte man meinen“. Ein Halbsatz, der die Alarmglocken erneut klingeln lässt, den Adrenalinpiegel erhöht. Genau wie einer der kleinen Söhne, der mit hinter dem Rücken verschränkten Armen auf Zeraldas Baby schaut – mit Messer und Gabel in den Händen. Und auf einmal ist da wieder dieser Kloß im Hals, schluckt die Kehle schwer. Gut so.

Unsere Autorin mag auch Tomi Ungerers Aussteiger-Geschichte „Heute hier, morgen fort“. Haust doch in allen von uns ein kleiner Vagabund, den wir viel öfter auf die Reise schicken sollten.



AW seit über
63 Jahren Raum
für Inspiration



Bestellbar unter
040/21 03 13 71
oder über
aw-magazin.de/abo