

shauna niequist

Brot & Wein

A stylized black and white illustration of wheat stalks, with one stalk prominently in the center, and a decorative flourish below it.

Eine Einladung,
das Leben zu feiern und
Gemeinschaft zu genießen

Aus dem Englischen von
Antje Balters

*Für meine Jungs –
Aaron, Henry und Mac*

*Und für den Kochclub –
Brannon Anderson
Margaret Hogan
Amanda Hybels
Melody Martinez
Casey Sundstedt*

Inhalt

Vorbemerkungen der Autorin	9
Einführung: Brot und Wein	13
Teil 1	25
Der Blaubeer-Crumble meiner Mutter	26
<i>Blaubeer-Crumble</i>	33
Wozu der Esstisch da ist	36
<i>Mini-Käse-Nudel-Auflauf</i>	42
Hunger	45
<i>Nigellas Schokobrownies ohne Mehl</i>	51
Da beginnen, wo man gerade steht	54
<i>Grundrezept für eine Vinaigrette</i>	63
Risotto – immer eine sichere Bank	67
<i>Grundrezept für ein Risotto</i>	71
Genug	76
Tee trinken im Schlafanzug	83
<i>Salatrezept aus einem meiner Lieblingsrestaurants,</i> <i>dem „Green Well“ in Grand Rapids</i>	88
Kolibri	92
<i>Weiche Ziegenkäsebrötchen</i>	100

Teil 2	104
Lecker ist es überall	106
<i>Wassermelone-Feta-Salat</i>	114
Jazz und Curry	116
<i>Mango-Hühnchen-Curry</i>	120
Hereinspaziert	123
<i>Weißes Hühnchen-Chili</i>	130
Cookies backen mit Batman	134
<i>Frühstückscookies</i>	139
Morgens, mittags und abends	142
Cupcake aus dem Ofen	146
Schlemmen und Fasten	154
<i>Robins supergesunde Linsensuppe</i>	160
Gestatten: Mac	163

Teil 3	168
Gegrüßet seist du, Maria	170
Die magische Weiße-Bohnen-Suppe	182
<i>Magische Weiße-Bohnen-Suppe</i>	186
Nicht perfekt, aber dafür ganz anwesend	190
<i>Datteln im Speckmantel</i>	197
Von Rührei und richtig schweren Sachen	201
<i>Rührei mit Ziegenkäse</i>	208
Frohes neues Jahr	211
<i>Dunkler Schokoladenkaramell mit Meersalz</i>	219
In der Stille baden	222

Teil 4	232
Was man für Geld nicht kaufen kann	234
<i>Gaia Cookies</i>	239
Geliebte Stadt	242
Besser spät als nie	250
<i>Brannons Caesar Salad</i>	255
Ob ängstlich oder bereit – Zeit für den Badeanzug	258
Der Bürgermeister des Flusses	262
Pont Neuf	269
<i>Ganz einfache Mousse au Chocolat</i>	277
Nimm dieses Brot	280
<i>Sullivan-Street-Brot</i>	286
Komm zu Tisch	291
Meine besten Tipps für Gastgeber	295
 Rezeptverzeichnis	 303



Einführung Brot und Wein



Ich liebe Brot – goldgelbes, knuspriges Baguette, herzhaftes Körnerbrotlaibe, ganz dünnen, knusprigen Pizzaboden, aber auch Croissants aus buttrigem Blätterteig, weiches Pitabrot und warme, duftende Tortillas, die durch die Hitze beim Backen Blasen geworfen haben. Immer, wenn meine Jeans wieder kneifen, erinnert mich das daran, dass ich es eigentlich besser wissen müsste und nicht so verrückt nach Brot sein sollte, aber in dieser Hinsicht bin ich wirklich blind vor Liebe und absolut unverbesserlich. Und auch Wein liebe ich – den dunkelroten, aber auch das flüssige Gold, das Klingen und den Glanz langstieliger Gläser und den leicht muffigen, intensiven, beinahe pilzigen Geruch.

Ich bin also ein Brot-und-Wein-Mensch. Damit meine ich, dass ich Christin bin, ein Mensch des Leibes und des Blutes, ein Mensch des Brotes und des Weins. Wie jeder Christ begreife ich beides als Speise beziehungsweise als Getränk, aber gleichzeitig auch als etwas Umfassenderes – als Geheimnis, Tradition und auch Symbol.

Brot ist Brot und Wein ist Wein, aber Brot und Wein, das ist wieder etwas ganz anderes. Beides zusammen ist gleichzeitig das Heilige und das Stoffliche, es ist Himmel und Erde, das Göttliche und das ganz Alltägliche.

Das vorliegende Buch ist eine Sammlung von Essays über Familie, Freundschaft und das Essen, das uns zusammenbringt. Es handelt davon, was Gott uns zeigt und lehrt, wenn wir den Menschen in unserem Umfeld im wörtlichen wie im übertragenen Sinne Nahrung geben, und es handelt von Hunger, sowohl dem körperlichen als auch einem anderen Hunger und der Verbindung zwischen beidem.

Es handelt von Essen und von Familie und vom Glauben, und es geht darin auch um alles andere, weil das Leben nun mal ein Gemisch von Ideen und Erfahrungen ist – zu dem auch das gehört, was wir gerne unter den Teppich kehren. Ein wildes Durcheinander von großen und kleinen Dingen – von den Dingen, die wir sehen, an die wir denken und an die wir uns erinnern, die wir riechen und fühlen, von den Grundwerten, an denen wir uns orientieren, und dem Dreck unter unseren Fingernägeln, den Unterströmungen von Glaube und Zweifel und dem kühlen, glatten Gefühl von Baumwollbettwäsche, wenn man mit den Zehen daran entlanggleitet, bis man lang ausgestreckt im Bett liegt. Dieses Buch handelt von Essen und auch wieder nicht. Dieses Buch handelt vom Leben, und damit meine ich, dass es von allem handelt.

Vor ein paar Jahren habe ich zu Weihnachten von meinen lieben Freunden Steve und Sarah ein Buch mit dem Titel *My Last Supper* (Mein letztes Abendmahl) geschenkt bekommen. Es ist ein prachtvoller, großformatiger Bildband mit einer Sammlung von Interviews mit fünfzig berühmten Köchen über die Frage, was sie essen würden, wenn sie wüssten, dass es ihre letzte Mahlzeit wäre. Das ist eine der uralten Küchenfragen, über die Profiköche endlos reden können – in ruhigeren Phasen während des Tagesgeschäfts oder am Ende eines hektischen Abends, wenn die Küche endlich geschlossen ist. Zu ihr gehören die Fragen: Was würdest du essen, wenn du wüsstest, dass es deine letzte

Mahlzeit wäre? Wer würde dieses Essen kochen? Was würdest du trinken, und wer würde mit dir zusammen am Tisch sitzen, wenn du wüsstest, dass es deine letzte Mahlzeit wäre?

Weil ich mit einem Musiker verheiratet bin, kenne ich die entsprechenden Fragen für Musiker: Welches Stück von allen existierenden Musikstücken hättest du am liebsten selbst geschrieben? Oder: Wenn du deine Traumband zusammenstellen dürftest, wer wäre dann mit welchem Instrument dabei? Für jemanden, der als Hauptfach Englisch studiert hat, wäre die entsprechende Frage, mit welchem Schriftsteller oder welcher Schriftstellerin man am liebsten in einem Café sitzen würde. Oder vielleicht auch, welche Zeile aus der Weltliteratur man am liebsten selbst geschrieben hätte. Es sind diese Fragen, über die man immer wieder reden und seine Antwort jedes Mal ein wenig verändern kann, Fragen, die man gerne beantwortet, weil man sich dadurch so lange, wie man sich die Antwort überlegt, in der entsprechenden Welt aufhalten kann – in der Welt des Essens, der Musik oder der Literatur. Wenn Sie in dieser Hinsicht so ähnlich ticken wie ich, dann verändern Sie Ihre Antwort immer wieder, weil Sie so lange wie möglich in dieser Welt bleiben möchten.

Und nur fürs Protokoll, meine letzte Mahlzeit würde folgendermaßen aussehen: Als Erstes natürlich eiskalten Champagner, und zwar literweise aus Champagnerflöten, in denen sich das Licht spiegelt und die Champagnerperlen tanzen. Danach gäbe es gebratene Datteln im Speckmantel, aus denen der Ziegenkäse trieft, und Risotto mit einer dicken Schicht darübergeho-beltem Parmesan und Pünktchen von schwarzem Pfeffer. Dann gäbe es Pizza mit hauchdünnem Boden, belegt mit Tomaten, Mozzarella und feinen Basilikumstreifen, nach Knoblauch duftende Pasta und knuspriges Brot und jede Menge verschiedene Käsesorten, einen pflaumigen Pinot Noir und einen Dirty

Martini, weil man es an seinem letzten Abend auf dieser Welt ruhig noch einmal richtig krachen lassen sollte. Dann gäbe es noch Karamell mit dunkler Schokolade und Meersalz und eine Schüssel mit dicken Brombeeren und wir würden stundenlang am Tisch sitzen und lachen und Geschichten erzählen und uns noch einmal nachschenken und hin und wieder noch einen Bissen naschen.

Mir wird immer klarer, dass die heiligsten Augenblicke – die Momente, in denen ich die Gegenwart Gottes am intensivsten spüre, in denen ich am deutlichsten und eindringlichsten merke, wie gut die Welt ist – Momente bei Tisch sind. Die spezielle Alchemie des Feierns und Essens, des Zusammenbringens von Freunden und des Servierens, was ich mit meinen eigenen Händen zubereitet habe, ergibt am Ende mehr als die Summe der einzelnen Bestandteile. Ich liebe die Geräusche und Gerüche und Texturen des Lebens bei Tisch. Hände, die Schüsseln weiterreichen, und das Klappern von Besteck am Geschirr. Brot, das in Stücke gerissen wird, und den Rhythmus und die Energie des Gebens und Essens.

Ich liebe es, über Essen und Kochen und über das Bewirten von Gästen zu reden. Ich möchte erfahren, wie andere es machen, und ich möchte von den überraschenden und grundlegenden Dingen erfahren, die sich ereignen, wenn Menschen an einem großen Tisch zusammenkommen. In vielen meiner Lieblingsbücher geht es um Essen und um das Zusammensein am Tisch. Etliche meiner schönsten Momente habe ich in Küchen erlebt und viele der geistlich intensivsten Augenblicke im vergangenen Jahr haben an Tischen stattgefunden.

Es geht für mich also nicht nur ums Essen, sondern darum, was passiert, wenn wir zusammenkommen, unser Leben entschleunigen, unsere Häuser öffnen, einander ansehen und uns die Geschichten anhören, die wir uns erzählen.

Zu solchen Erlebnissen kommt es oft, wenn wir von der Arbeit kommen und einen Babysitter engagiert haben, aber nicht, um zum Sport zu gehen, sondern um einen Geburtstag zu feiern oder etwas, das wir geschafft haben, oder eine Hochzeit oder eine Geburt. Es geschieht dann, wenn wir einmal aus dem normalen Alltagstrott ausbrechen und an einem nasskalten, grauen Mittwoch den Champagnerkorken aus keinem anderen Grund knallen lassen als dem, dass Menschen, die wir lieb haben, an unserem Tisch zusammenkommen. Es geschieht, wenn wir in die Freude und den Kummer der Menschen, die wir lieb haben, mit hineinkommen und am Tisch zusammenkommen, um uns gegenseitig Essen zu reichen und uns Essen reichen zu lassen. Es geht dabei zwar nicht vorrangig ums Essen, aber ohne Essen geschieht es nicht. Das Essen ist der Ausgangspunkt, das Gemeinsame, das Greifbare, die Währung, die wir einsetzen.

Es ist kein Zufall, dass nach dem Tod eines geliebten Menschen die Angehörigen oft mit Essen überhäuft werden. Der Impuls, anderen zu essen zu geben, ist angeboren. Essen ist die Sprache der Fürsorge. Es ist das, was wir einsetzen, wenn Worte versagen, wenn wir nicht mehr wissen, was wir sagen sollen, wenn es nichts zu sagen gibt. Und Essen ist auch das, was wir zum Einsatz bringen, wenn wir uns freuen und feiern – bei Hochzeiten, bei Jubiläen, bei feierlichen und fröhlichen Anlässen jeder Art. Essen verbindet, es steht für unsere Traditionen, unser Heimat- und Familiengefühl, unsere intensivsten Erinnerungen und auf einer ganz praktischen Ebene auch für unsere Fähigkeit zu leben und zu atmen. Essen ist wichtig.

Es gibt in der Bibel von Anfang an und durchgängig bis zum Schluss der Geschichte von Gott mit seinem Volk auch Geschichten über das Essen. Beispielsweise die Geschichte darüber, wie sich durch den Biss in eine Frucht alles änderte, oder

die Geschichte, wie ein Erbe gegen einen Linseneintopf eingetauscht wurde. Es gibt eine Geschichte darüber, wie das Volk Israel eines Morgens aufwachte und das Land übersät war mit Brot – Gottes Art, sein Volk zu versorgen. Dann gibt es eine Geschichte über eine Hochzeit, bei der Wasser in Wein verwandelt wurde, das erste Wunder Jesu, und eine Geschichte über das erste Abendmahl, bei dem das bescheidene Brot und der Wein ein für alle Mal unauslöschlich mit dem Leib Christi verknüpft wurden, dem Mittelpunkt jahrtausendelanger Tradition und Glauben. Essen ist wichtig.

Es war damals wichtig und es ist heute wichtig. Heute vielleicht sogar noch wichtiger, weil es eine Möglichkeit ist, einige Dinge wieder zurückzuholen, die uns im Laufe der Zeit verloren gegangen sind.

Sowohl die Gemeinde als auch das moderne Leben, egal, ob gemeinsam oder voneinander getrennt, haben sich vom Tisch entfernt. Die Gemeinde lebt lieber im Kopf und im Herzen und in der Seele der Menschen und kaum noch in ihren Fingern, dem Mund und den Sinnen. Das moderne Leben drängt uns zu Fast Food und zu mit großer Raffinesse hergestellten künstlichen Nahrungsmitteln, die von sterilen Verpackungen umhüllt sind und die wir im Auto oder in der U-Bahn essen – als ob wir Astronauten wären und als ob eine Mahlzeit etwas wäre, womit wir uns nicht lange abgeben könnten.

Was an einem Esstisch passiert, ist vielen Leuten völlig egal, aber mir persönlich wird es immer wichtiger. Für mich ist das Leben am Tisch das Leben in seiner besten Form. Und die geistliche Bedeutung dessen, wie und was wir essen und mit wem und wo, ist für mich jeden Tag wieder neu und grundlegend. Ich glaube, dass Gott hier unter uns ist, dass er anwesend ist und wirkt. Ich glaube, dass alles Leben durchwirkt ist von seiner Gegenwart und dass ein Teil des Geschenkes, mit ihm

zu leben, darin besteht, auf vielfältige und unerwartete Weise seine Spuren und Fingerabdrücke in unserem Alltag zu sehen.

Meine Freundin Nancy ist ein Naturmensch. Sie zu kennen, heißt automatisch, die Schöpfung besser kennenzulernen – Bäume, Wildblumen, den Sonnenschein. Die Natur ist das Band, durch das sie mit Gott verbunden ist. Durch die Natur erkennt sie, dass Gott da ist.

Für meinen Vater ist dieses Band, durch das er sich am intensivsten mit Gott verbunden fühlt, das Wasser. Durch die Geräusche und Gerüche und Rituale des Lebens auf dem Wasser fühlt er sich wie durch nichts anderes mit Gott verbunden. Für Aaron ist dieses Band die Musik. Und für mich ist es der Tisch, an dem wir gemeinsam essen.

Ich habe auf dieser Welt am intensivsten das Gefühl, lebendig und mit dem Geist Gottes in Verbindung zu sein, wenn ich für Menschen, die ich lieb habe, Gelegenheiten schaffe, sich auszuruhen, und wenn ich ihnen an meinem Tisch etwas zu essen gebe. So bin ich eben „gestrickt“, und ich glaube, dass das etwas zu bedeuten hat. Aus einer ganzen Reihe von Gründen konnte ich jahrelang nicht zulassen, dass es mir wichtig war. Doch wenn man wirklich man selbst werden will, und zwar auf eine zutiefst geistliche Weise, dann gehört dazu auch, in Worte zu fassen und die Wahrheit darüber zu sagen, was man wirklich liebt. Um es mit den Worten meiner Lieblingsdichterin Mary Oliver zu sagen: Es geht darum, „das weiche Tier seines Körpers das lieben zu lassen, was es liebt“.

Meine Generation und die meiner Freundinnen wurde nicht mehr dazu angehalten, auf jeden Fall kochen zu lernen. Weil unsere Mütter wollten, dass wir alle Möglichkeiten und Chancen bekämen und wirklich die Freiheit haben sollten, alles zu werden, was wir wollten, scheuchten sie uns in bester Absicht aus der Küche – diesem Ort, der für so viele von ihnen ein Ort

latenter Unterdrückung war, an dem sie sich eingesperrt fühlten.

Sie ermutigten uns, zu studieren und zu reisen und Sport zu treiben und uns in den verschiedenen Kunstformen zu versuchen, all das zu tun, was ihnen verwehrt wurde, als sie selbst jung waren. Dass sie uns aus der Küche scheuchten, war für sie ein Akt der Liebe, auch wenn manche von uns sich dort ausgesprochen wohlfühlten. Viele junge Frauen und Männer hatten deshalb keine Ahnung vom Kochen, wenn sie zu Hause auszogen, und junge Menschen beiderlei Geschlechts hatten aus einer Unmenge unterschiedlichster Gründe eine sehr gespaltene Haltung hinsichtlich des Kochens. Also holten wir uns das Essen im Schnellrestaurant und beschäftigten uns mit anderen Dingen.

Doch viele aus unserer Generation, und zwar Männer und Frauen gleichermaßen, kommen irgendwann wieder in die Küche zurück und probieren herum und lernen und versuchen für sich selbst und die Menschen, die sie lieben, zu kochen, weil sie spüren, dass das wichtig ist und dass sie im Laufe der Zeit vielleicht irgendetwas Grundlegendes verpasst haben. Besonders für Menschen, die ihren Lebensunterhalt überwiegend am Computer verdienen, hat es etwas Besonderes, von der Tastatur aufzustehen und die Hände zu etwas anderem zu benutzen als zum Tippen – nämlich, um Dinge zu schneiden und zu würfeln und dadurch den Produkten, die sie da vor sich haben, Düfte und Aromen zu entlocken. In einer modernen und zunehmend virtuellen Welt hat etwas so Elementares wie Hitze, Messer und zischend heißes Fett etwas absolut Befriedigendes.

Die Kochbücher und Literatur zum Thema Essen, die mir am besten gefallen, sind meistens von Menschen geschrieben, die gerne essen, von Menschen, die nicht über dem stehen, was ich als „Normale-Leute-Essen“ bezeichne. Geben Sie ruhig zu,

dass Sie Toast mögen. Geben Sie doch zu, dass Sie billige Süßigkeiten und Analogkäse mögen (ich für mein Teil liebe jedenfalls Analogkäse). Geben Sie doch zu, dass Sie sich häufig dabei ertappen, wie Sie über die Spüle gebeugt Reste essen und Ihnen dabei die Soße das Kinn hinuntertrief.

Ich weiß, dass es Menschen gibt, die Essen in erster Linie als Energiezufuhr für die schnurrende Maschine ihres Körpers betrachten. Ich kenne solche Menschen, aber mit ihnen verbindet mich nur wenig. Sie gehören in dieselbe Rubrik wie Leute, die vernünftige Schuhe tragen und Bedienungsanleitungen lesen – ganz bestimmt tolle Menschen, aber mir völlig fremd.

Ich bin keine Köchin und das hier ist kein Kochbuch. Ich habe nicht die Illusion, ein feines Restaurant zu eröffnen oder ein reizendes kleines Bed-and-Breakfast, wo ich jeden Morgen mit gestärkter Rüsenschürze höchstpersönlich Scones backe. Mein Mann wird Ihnen bestätigen, dass wir auch viel zum Essen ausgehen – in feinen Restaurants genauso wie in Schnellrestaurants –, uns relativ häufig fertiges Essen mit nach Hause nehmen und ich eine geradezu manische Beziehung zu Resten habe. Ich kann achtmal hintereinander das Gleiche essen, nur damit nichts umkommt.

Ich bin keine Pedantin, was Ernährung angeht, und auch keine Puristin in Sachen Bio, obwohl mir beides wichtig ist. Ich lerne im Hinblick auf beides schrittweise dazu und versuche, beides Mahlzeit für Mahlzeit umzusetzen. Ich bin keine Veganerin und ich esse nicht Low-Carb, und ich will auch gar nicht unbedingt, dass Sie Ihre Essgewohnheiten ändern. Aber ich möchte, dass Sie das, was Sie essen, gerne essen, dass Sie gemeinsam mit Menschen essen, die Sie lieben, und dass Sie Menschen zusammenbringen – ganz egal, ob zu Tiefkühlpizza oder Filet Mignon –, weil ich glaube, dass das Zusammenkommen wichtig ist.

Ich möchte, dass Sie an Gott denken, wenn Sie essen. Ich möchte, dass Ihnen bewusst ist, dass die Hand, die uns zu essen gibt, heilig ist, dass jedes Mal, wenn wir etwas essen, für uns gesorgt wird. Ich möchte, dass Sie jedes Mal an den Leib und das Blut denken, wenn Sie Brot und Wein zu sich nehmen, und zwar nicht nur, wenn Brot und Wein zusammen in der Kirche vorkommen, sondern immer, egal, wo es beides gibt – auf einem Picknicktisch, einem Parkettfußboden oder einer Parkbank.

Einige meiner heiligsten Mahlzeiten habe ich im Campingurlaub von Campinggeschirr zu mir genommen oder auf irgendwelchen Bänken an Straßen in Europa, aber viele auch bei uns zu Hause am Tisch oder gemütlich auf dem Sofa am Couchtisch. Es war Spitzenessen dabei und schlechtes, frisch gekochtes und Essen aus der Tiefkühltheke, extravagant präsentiertes und direkt aus der Verpackung verzehrtes. Es geht um den Tisch und all die anderen Orte, an denen wir essen. Es geht um den Geist und die Lebensqualität, die entstehen, wenn wir einander das Leben selbst anbieten in Form eines Abendessens, einer Suppe, eines Frühstücks oder in Form von Brot und Wein.

Wozu der Esstisch da ist



Das Licht schwindet, der Himmel verblasst von Blau nach Weiß und verändert dann die Farbe zu einem wieder etwas wärmeren, ganz weichen Rosa, der Farbe von Ballettstrumpfhosen oder Macarons mit Rosenwassercreme. Ich bin ziemlich abgekämpft und das Haus sieht wüst aus, aber innerlich bin ich noch ganz erfüllt von der kleinen Feier gestern Abend zu Ehren von Brannons Baby, dem vierten Baby, das dieses Jahr in den Familien von Mitgliedern unseres Kochclubs erwartet wird.

Es war ein schöner, ausgelassener Abend – überall im Wohnzimmer lagen oder krabbelten Babys herum und in der Küche stand auf jedem Fleckchen ebener Fläche Geschirr, einfach irgendwo abgestellt, Platten mit Ochsenbrust und Teller mit Macarons, die zwischen Weingläsern und Gabeln und Auflaufförmchen mit Brotpudding um Platz konkurrierten.

Brannon hatte hartnäckig darauf bestanden, dass die kleine Feier keine Babyparty sein sollte. Sie wollte auf keinen Fall offiziell dazu einladen, es sollte nichts Aufwendiges sein, nichts irgendwie auch nur andeutungsweise Offizielles oder Förmliches. Doch wir hatten sie daran erinnert, dass sie schließlich nicht unsere Chefin sei und dass, wenn wir ihren kleinen Sohn feiern

wollten, wir das so tun könnten, wie wir wollten. Am Ende hatten wir einen Kompromiss ausgehandelt: Kochclubabend wie immer, aber mit ein paar zusätzlich eingeladenen Freunden und dem speziellen Thema „Mini“ zu Ehren des „Mini-Menschen“, der in ein paar Wochen auf die Welt kommen sollte.

Entstanden ist unser Kochclub, nachdem Aaron und ich vor drei Jahren von Grand Rapids wieder zurück nach Chicago gezogen waren. Der Club hat sechs Mitglieder – meine Cousinen, die Schwestern Melody und Amanda, die beide Lehrerinnen sind; unsere Freundin Casey, die Melody und ich schon kennen, seitdem wir dreizehn waren; dann Brannon, meine stilische und schicke WG-Mitbewohnerin und liebe Freundin aus der Collegezeit, und Margaret, Schauspielerin, Drehbuchautorin und Freundin aus der Gemeinde. Außerdem gehörte ursprünglich noch unsere Freundin Josilyn dazu, aber sie ist inzwischen weggezogen.

Wir treffen uns einmal im Monat, manchmal auch öfter. Wer einlädt, überlegt sich das Thema und bereitet den Hauptgang zu, die anderen übernehmen den Rest – Vorspeise, Beilagen und Dessert. Amanda bereitet fast immer einen Salat und das Dessert zu, häufig Eis. Margaret kann gut backen und Brannon sorgt eigentlich fast immer für die Cocktails.

An diesem Abend brachte Melody dem Thema entsprechend Mini-Sandwiches mit Ochsenbrust auf kleinen, weichen, weißen Brötchen mit und Margaret hatte in kleinen Auflaufförmchen Brotpudding mit Schokoladenstückchen zubereitet. Ich steuerte Mini-Nudel-Käse-Auflauf und kleine Tassen mit Tomatensuppe mit getoasteten Mini-Käsetoasts darauf bei und Casey füllte ihr berühmtes Grüne-Göttin-Dressing auf den Boden von Saftgläsern und gab dann rohes Gemüse darauf – ganz dünn geschnittene Möhren, Staudensellerie und Gurke. Unsere Freundin Emily kam extra aus Michigan mit kleinen

Mohnkuchen nach dem Rezept ihrer Großmutter, um das ich sie danach gebeten habe, weil mir dieser Kuchen so unglaublich gut schmeckte – besonders zum Frühstück mit Kaffee.

Wenn alle eintrudeln, ist es immer ein bisschen chaotisch. Da werden mitgebrachte heiße Gerichte abgestellt, Mäntel und Jacken abgelegt und Babys aus Maxi-Cosis gehoben. Die Backofentemperatur wird hoch- und wieder heruntergeregelt, und wir gehen in der fremden Küche auch an die Schubladen und Schränke, um Messer, Schneidebretter und Platten herauszuholen. Wir hacken Kräuter, bauen Sandwiches zusammen, zupfen Salat und geben Dressing darüber. Jeder freie Platz in unseren Häusern wird dann mit Beschlag belegt von Körben, Mänteln, Schuhen, Sachen, die wir ausgeliehen hatten und jetzt wieder zurückgeben – von Kuchenplatten über Babykleidung bis hin zu Kochbüchern. Wir wirbeln umeinander herum, umarmen uns zur Begrüßung, öffnen Weinflaschen und holen uns Gläser aus dem Schrank.

Mel und Amanda kommen immer sehr rechtzeitig, Margaret dagegen so gut wie immer zu spät. Mel, Brannon und ich sammeln rote Töpfe und Backutensilien von der französischen Firma Le Creuset, was manchmal für ein ziemliches Durcheinander sorgt. Casey sammelt auch Le-Creuset-Töpfe, aber in Orange, sodass man immer sofort weiß, was ihr gehört. Brannon kommt scheinbar immer mit einer ganzen Wagenladung Kleinmöbel und Taschen – Sachen, die sie mitbringt, um sie uns zu borgen, und Sachen, die sie für uns gekauft hat, weil sie an uns denken musste, als sie sie im Geschäft sah, von Stubenwagen über Babytragetücher bis hin zu Fläschchen.

Als ich an diesem Nachmittag das Haus für die „Nennt es nicht Babyparty“-Babyparty vorbereitete, fiel mir auf, dass der Kochclub eigentlich immer, wirklich immer am Esstisch sitzt, es aber an einem besonderen Abend wie diesem vielleicht auch

ganz schön sein könnte, einmal im Wohnzimmer zu sitzen. Ich verrückte also die Möbel, bereitete einen Geschenketisch für die Babygeschenke vor und baute auf dem runden Tisch im Wohnzimmer ein Büfett auf.

Als dann alle versammelt waren, als jede Platte mit einer Gabel und einem Servierlöffel versehen und alles geschnitten und heiß und bereit war, versuchte ich, die Anwesenden dazu zu bewegen, sich ins Wohnzimmer zu begeben, allerdings ohne Erfolg. Immer wieder drängte ich sie in Richtung des Büfetts, bis ich irgendwann kapitulierte. Wir zogen das Zweiersofa an den Esstisch heran, damit wir genügend Sitzgelegenheiten hatten, und dann ließ ich mich auch dort nieder. Dort gehören wir anscheinend hin – an den Esstisch.

Als Josilyn nach Haiti zog, schrieb sie uns zum Abschied einen Brief, in dem unter anderem stand: *„Ich kann mir das Leben ohne einen Tisch zwischen uns einfach nicht vorstellen.“* Ja, genau so ist es! Ich kann mir auch ein Leben ohne einen Tisch zwischen uns nicht vorstellen. Der Tisch ist die Rettungsinsel, der Dreh- und Angelpunkt, die Basis unserer Gemeinschaft.

Es sind diese Gesichter am Tisch, die dafür sorgen, dass ich bei Verstand bleibe, die mir Sicherheit geben, die mich vor dem Druck und den Tretminen des Alltags beschützen. Und das liegt nicht daran, dass wir alle das Gleiche tun, dass wir einen ähnlichen Lebensstil haben und an dasselbe glauben. Wir sind Singles und Verheiratete, Liberale und Konservative, Läuferinnen und bekennende Sportmuffel, Mütter und Frauen ohne Kinder. Die Mütter unter uns erziehen ihre Kinder völlig unterschiedlich – vom Schreienlassen der Kinder, wenn sie nicht schlafen wollen, bis hin zum Familienbett, von Nichtberufstätigkeit bis hin zur vollen Berufstätigkeit.

Um den Esstisch herum haben wir um das frühzeitige Ende von acht Schwangerschaften getrauert, und selbst jetzt noch,

wo ich das hier schreibe, finde ich, dass das eine grausam hohe Anzahl ist. Wir sind zusammen auf Beerdigungen gewesen und auf Geburtstagsfeiern, haben einander schlimme Diagnosen mitgeteilt und uns beieinander Rat geholt, wenn Kinder krank waren. Wir sind zusammen zu Notaufnahmen gefahren und haben gemeinsam Wochenbettdepressionen durchgestanden. Wir haben uns gegenseitig im Krankenhaus besucht, wenn wir Babys bekommen haben, und uns gegenseitig Essen und Strampler und Babydecken geschenkt. Wir haben miteinander über Glauben und Ängste und Streit mit unseren Männern geredet, übers Durchschlafen und darüber, wie man um Hilfe bittet, wenn man sie braucht.

In den ganz schlimmen Situationen, beispielsweise als Brannons Tochter Emme operiert wurde oder als Caseys Stiefvater starb, wenn etwas zerbricht oder uns erschreckt, schicken wir rasch eine E-Mail in die Gruppe, selbst wenn uns dabei die Hände zittern und der Schmerz unerträglich scheint. Wir informieren alle, bitten um Gebet, teilen den anderen mit, wie sie praktisch helfen können mit Essen oder Kinderbetreuung, und am Ende der E-Mail sagt immer jemand: *Danke, dass ihr da seid.* Oder: *Ich bin so froh, dass ihr da seid.* Oder: *Was würde ich nur ohne euch machen?*

Und darum geht es doch letztlich. Es geht hier nicht um Rezepte, sondern um eine Familie, einen Clan, eine kleine Gruppe von Menschen, die Schönes wie Schweres gemeinsam durchstehen, und zwar aus nächster Nähe, auch bei Chaos, in Echtzeit und ungeschminkt.

Und alles hat um einen Esstisch herum begonnen, einmal im Monat und manchmal auch öfter. Wir drängeln uns in der Küche, schieben Auflaufformen und Bleche in den Ofen und holen sie wieder heraus und stellen den Timer immer wieder auf unterschiedliche Zeiten ein. Wir kennen die Küchen der

jeweils anderen aus dem Effeß – wissen, wo Casey die Messer hat und wie viele Töpfe in Brannons Backofen passen. Es kommt uns vor, als ob wir uns schon seit ewigen Zeiten treffen, aber gestern Abend ist uns aufgefallen, dass es diesen Monat erst drei Jahre sind, und das ist es doch wirklich wert, sich zu erinnern. Und wie wunderbar ist es doch, dass nicht zehn Jahre nötig sind, um zu einer solchen Gemeinschaft zusammenzuwachsen, auch wenn man sich dazu nicht dreimal pro Woche treffen muss.

Einmal im Monat – mehr oder weniger – treffen wir uns und das seit drei Jahren. Was wir damit aufgebaut haben, ist beeindruckend. Es ist stark und vielfältig und vielschichtig. Wie ein Curry oder ein Bœuf bourguignon, etwas, das man stundenlang schmoren lässt, sodass sich die unterschiedlichen Aromen im Laufe der Zeit entfalten können und sich mit jeder weiteren Stunde in der Hitze verändern, damit sie noch intensiver werden.

Man weiß nicht immer so ganz genau, was am Ende dabei herauskommt, aber man investiert trotzdem die Zeit, und nach einer langen, langen Weile merkt man dann ganz genau, warum man so viel Zeit hineingesteckt hat: für diese Abende, für diese Stunden um den Esstisch, für die Vielschichtigkeit und Intensität der Aromen, die so schön und überraschend sind, dass man sich auch am nächsten Tag noch genau daran erinnert.

Und so fühle ich mich heute immer noch irgendwie wie hypnotisiert vom gestrigen Abend, vom Geschmack von Amandas Karamellpudding und dem kleinen Stapel Babysachen für den kleinen Jungen, der Ende des Monats zur Welt kommen soll; von dem gemeinsamen Lachen und den Geräuschen der Babys, die dabei waren, von den Gesichtern meiner Mädels und davon, dass ich weiß, dass dazu das Leben da ist, dass dazu Sonntage da sind, dass es das ist, wozu der Esstisch da ist.

Mini-Käse-Nudel-Guflauf

Es handelt sich hier um eine Kombination aus dem Drei-Käse-Mini-Nudel-Auflauf von Grace Parisi aus der Zeitschrift *Food & Wine* und einem anderen Rezept aus dieser Zeitschrift, das passenderweise Käsenudeln heißt.*

ZUTATEN



- 250 g rohe Hörnchennudeln (oder vier Cups gekochte Hörnchennudeln)
- 2 Cups (250 g) würzigen Cheddar (oder anderen pikanten Käse), grob gerieben
- 2 Teelöffel Butter plus etwas zum Einfetten des Muffinbleches
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 2 Spritzer Tabasco
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Eigelb
- 1/2 Cup (113 g) geriebener Parmesan
- Räucherpaprika

* „Three Cheese Mini Macs“-Rezept zuerst veröffentlicht in *Food & Wine Magazine*, Dezember 2007, „Maccaroni and Cheese“-Rezept zuerst veröffentlicht in *Quick from Scratch Pasta*, 1996.