

Das Schweigen der Lammkoteletts

Zwei Buchhändlerinnen als literarisches Koch-Duett in der MK-Küche

LAUTERBACH. „Wir kochen für den MK, weil wir so eine tolle ‚Strolche-am-Herd-Schürze‘ haben wollen“, lächelte Claudia Götz-Walk verschmitzt und Gerlinde Becker pflichtete ihr kopfnickend bei. Beide sind Inhaberinnen eines Buchladens in Lauterbach, eigentlich „Konkurrentinnen“. Doch in der Stadt der Strolche hat Neid und Missgunst nichts verloren.

Von Gerhard Otterbein

„Uns macht nur der Internethandel das Leben schwer!“, sind beide auf einer Welle und gönnen sich gegenseitig die Butter auf dem Brot. Sie möchten auch mit ihrem gemeinsamen Auftritt am Herd ein Signal setzen. Die Frage: „Gibt es ein Rezept gegen

Internetversandriesen?“, reizt.

„Amazon, nennen wir das Kind beim Namen, wird leider immer mächtiger. Diese Macht spüren momentan Verleger und Mitarbeiter. Nicht auszudenken, was den Kunden erwartet, wenn der Konzern den Buchmarkt im Sack hat.“ Das sind deutliche Worte von Gerlinde Becker.

Trotz ernstem Thema holt sie die Lammkoteletts aus der Einkaufstasche und versucht zum Kochen überzugehen. „Um auf die Frage zurückzukommen: Der Buchkunde hat es in der Hand, er entscheidet über eine Zukunft mit oder ohne Buchläden in den Städten.“ Claudia Götz-Walk fügt an: „Echte Lese-Strol-



Ist das lecker oder ist das lecker? MK-Jurorin Ute Kirst (rechts) ist von dem Menü hin und weg, das Gerlinde Becker und Claudia Götz-Walk (links) in der MK-Küche gezaubert haben. Foto: go

Rezept: Literarisches Lamm

800 Gramm Lammkotelette
2 Teelöffel Salz
10 Esslöffel Olivenöl
8 runde Sugo-Tomaten, geschält
1 Handvoll gehackte, frische Kräuter: Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerblatt, Majoran
1 Knoblauchzehe (ohne Triebe) gehackt
1 Prise gehackter Peperoncino

In einer großen, beschichteten Pfanne Knoblauch, Kräuter und Peperoncino in Olivenöl an-

schwitzen. Eine Kelle Wasser, die kleingeschnittenen Tomaten und das Salz zufügen und in etwa 25 Minuten zu einer cremigen Sauce einkochen. Dann die Koteletts in die Sauce einlegen, bei mäßiger Hitze, je nach Größe, etwa 15 Minuten köcheln lassen, dabei nur einmal wenden. Nach belieben dazu Basmatireis servieren.

Mehr vom Strolch unter:
www.lauterbacher-strolch.com

che kaufen ihre Bücher in den Buchhandlungen vor Ort.“ Dabei wäscht und schneidet sie die Tomaten.

Hand in Hand arbeitet das literarische Strolch-Koch-Duett am MK-Herd. Zwischendurch äußern sie immer wieder gegenseitige Bewunderung über die geschmackvolle „Strolche-am-Herd-Schürze“. Übrigens: Die Strolchartikel aus dem „Lauterbacher Designbüro“ gibt es auch in

beiden Buchläden „Das Buch“ und „Lesezeichen“ in Lauterbach.

Beide Frauen haben spät mit dem Kochen angefangen. Zu Hause kocht Götz-Walk nach der Devise: schnell und gesund. Deswegen kommen Nudeln, Suppen und Wok-Gerichte oft auf den Tisch. Spinatlasagne ist ihr Lieblingsgericht. Becker liebt Germknödel. In aller Ruhe speisen, das können beide nur zu Hau-

se, denn Buchhändlerinnen haben ein Nahrungsaufnahmeproblem. Essen ist was für zwischendurch, in Höchstgeschwindigkeit und meist ist die Speise kalt geworden, weil der Kunde die Aufmerksamkeit beansprucht.

Die vielen Fernsehköche haben das Kochbuch noch populärer werden lassen. Wie Alfons Schuhbeck, der sogar ein Sexgewürz auf den Markt brachte. „Leider fehlt

die Zeit zum Nachkochen“, führt Claudia Götz-Walk schmunzelnd an. Das Rezept für den MK ist ohne aphrodisierende Gewürze, stammt aus dem Buch „Bei den Brunettis zu Gast“ von Donna Leone, also kein typisches Kochbuch. Auf Seite 206 stehen die Lammkoteletts in Tomatensoße. Untypisch für Italien ist der dazu gereichte Basmatireis.

Laut Aufruf soll das Rezept von einer Reise stammen. „Buchhändlerinnen sind ständig in ihren Bücherwelten auf Reisen“, klärt Gerlinde Becker die Situation. Stimmt – die imaginäre Venedigreise überzeugt das MK-Team, als das Ergebnis angerichtet wird. Die nach Thymian duftende Tomatensoße umschmeichelt zartes Lammfleisch. Die Gabel nähert sich Ute Kirsts Mund. Es herrscht Schweigen. Das Schweigen der Lammkoteletts – so der literarische Titel, der dem Moment am nächsten kommt. Alle Augen sind auf die MK-Vorkosterin gerichtet. Die Bewertung: Höchste Punktzahl auf der Biolek'schen Skala. Koteletts zart wie aus Meisterhand. Meisterhaft auch die Tomatensoße, die mit feinen Kräutern das Fleisch adelt. Als hätte ein Profi seine Hand im Spiel gehabt. Was man aus Büchern alles lernen kann...!?