

SERIE WAS KOCHT ... ERICH KOSLOWSKI?

Wenn die Küche zum Konzertsaal wird

ESSLINGEN: Nichts entspannt den Kabarettisten so zuverlässig wie das Schnippeln, Brutzeln und Würzen

VON GABY WEISS

Der „Galgenstricke“-Kabarettist Erich Koslowski hält beim Einkaufen im Supermarkt die Augen offen und findet „jede Menge Material, das sich wunderbar auf der Bühne verwenden lässt, vom Bio-Siegel, das jedermann auf alles draufklebt, bis hin zum Würstchen mit einem Fleischanteil von unter zehn Prozent“. Der leidenschaftliche Hobbykoch und Genuss-Esser kocht jeden Tag – mal geplant nach Rezept, mal spontan nach Kühlschranksinhalt – und offenbart, dass Kochen für ihn auch ein probates Mittel zur Entspannung nach dem Auftritt ist.

„Wenn ich nachts aus dem Theater nach Hause komme, wird die Küche zum Konzertsaal“, verrät Erich Koslowski: „Ich höre laut Hilary Hahn und Bachs Violinkonzerte oder Mozarts Zauberflöte von 1971 mit Nicolai Gedda als Sänger, gieße mir ein Glas Rotwein ein und fange an zu schnippeln. Bei manchen Arien kommen mir die Tränen. Das fertige Essen kommt für den nächsten Tag in den Kühlschrank. Ich bin erholt und gehe fröhlich und zufrieden ins Bett.“ Seine kleine mit alten Kacheln selbst geflieste Küche hat er hellgelb gestrichen und wohnlich eingerichtet. Grundsätzlich wird noch während des Kochens abgespült: „Ich habe die Küchentür ausgehängt und mag nicht in die unaufgeräumte Küche gucken: Wenn das Essen auf dem Tisch steht, ist die Küche sauber.“

Schon als Achtjähriger hat Erich Koslowski seiner Mutter in der Küche zugeschaut und beim Braten von Pfannkuchen und „Armen Rittern“ mitgeholfen. „Wir haben kürzlich alte Super-Acht-Filme angeschaut: Da spielt der kleine Erich bei Familienfesten den Kellner und serviert das Essen mit eleganter Verbeugung. Und er sitzt als Letzter am Tisch und nagt Hühnchen ab, vor sich einen ganzen Berg Knochen, die er von allen Tellern gesammelt hat“, erzählt der Kabarettist lachend, dass sein Talent für Bühne und Inszenierung schon früh zutage trat.

Fröhlicher Konkurrenzkampf

Mit einem seiner Söhne, ebenfalls ein leidenschaftlicher Koch, steht Erich Koslowski in einem fröhlichen Konkurrenzkampf: „Wenn er mich mit etwas Tollem kulinarisch überrascht, will ich mich natürlich revanchieren und strenge mich beim nächsten Mal besonders an.“ Dabei kabbeln sich die beiden liebevoll: „Ich koche schon mal zu Knödeln in einer braunen Sauce etwas Südländisches und verkaufe das dann als „Cross Over“, grinst er. Sein Sohn koche dagegen eher puristisch, auf hohem Niveau und ohne jegliche Fertigprodukte: „Er macht sämtliche Saucen selber, reduziert sie und friert sie ein. Von ihm kann ich mir einiges abgucken“, meint der stolze Vater. Jeden zweiten Sonntag bekocht Erich Koslowski seine Mutter. Und wenn sie sich Königsberger Klopse aus der ostpreussischen Heimat ihres verstorbenen Mannes wünscht, dann kocht er die für sie: „Wie sich das gehört, mit gehackten Sardellen in der Fleischmasse.“



Der „Galgenstricke“-Kabarettist Erich Koslowski ist nicht nur ein genussvoller Esser, sondern auch ein Koch, der bei der Küchenarbeit entspannt. Fotos: Weiß

Erich Koslowski kocht überhaupt gern für Gäste. Seit über 30 Jahren lädt er immer am Sonntag vor Heiligabend Freunde zu Maultaschen in der Brühe und Chili con Carne ein. „Wir sind dann zwischen 30 und 50 Leute, und nach dem Essen singen wir ausdauernd und inbrünstig Weihnachtslieder, die klassischen ebenso wie selbst getextete satirische Versionen.“

Sein von seinen Gästen stets gelobtes Tiramisu bereitet Erich Koslowski momentan jedoch nicht zu, denn er hat vor einigen Wochen seine Ernährung umgestellt: „Ich wollte abnehmen, aber weder eine Diät machen noch hungern.“ Statt

– wie früher – ausgiebig mit Brötchen, Wurst, Käse und gekochtem Ei zu frühstücken, gibt es jetzt Quark mit frischen Früchten und nur noch jeden dritten Tag ein Ei. Mittags isst der Kabarettist Gemüse und Salat.

Den Verzicht auf Kohlenhydrate gleicht er etwa durch Auberginen aus: „Ich backe sie im Backofen, ganz ohne Fett, würze sie und träufle hinterher ein paar Tropfen Öl darauf, das schmeckt super und ersetzt mir Kartoffeln“, erklärt er und freut sich, dass er schon über zehn Kilo weniger auf den Rippen hat. Im Gegensatz zu anderen Schauspieler-Kollegen kann Koslowski vor dem Auftritt nichts essen: „Da esse ich

mittags das letzte Mal und habe dann nach dem Theater um Mitternacht natürlich richtig Hunger. Dann mache ich mir zuhause eine Suppe, das hat wenig Kalorien, ist warm, schmeckt würzig, und ich bin satt.“

Immer mit Genuss

Eigentlich, so Koslowski, esse er selbst immer mit Genuss. Nur manchmal, wenn besonders viel zu tun sei, vor der Premiere eines neuen „Galgenstricke“-Programms etwa, oder wenn Steuererklärung und Buchhaltung drängen, vergesse er das Essen: „Dann hab' ich früher vor lauter Heißhunger irgendetwas

reingeschlungen. Heute versuche ich, mir sogar dann Zeit zu nehmen und genussvoll zu essen. So vernünftig bin ich geworden, aber keineswegs immer schon gewesen“, betont der 61-Jährige lachend.

In der Serie „Was kocht...?“ schaut die EZ bekannten Esslingern beim Kochen über die Schulter und befragt sie nach ihren kulinarischen Vorlieben und danach, wie sich ihre Begeisterung fürs Arbeiten am heimischen Herd entwickelt hat. Und natürlich vertragen die passionierten Hobby-Köchinnen und -Köche auch ihre liebsten Rezepte, mit denen sie Appetit aufs Nachkochen machen wollen.

ERICH KOSLOWSKIS REZEPT FÜR SEPIA PICCOLA

Am Vortag zerbröseln Erich Koslowski eine Scheibe Schafskäse und legt sie zusammen mit zwei gehackten Knoblauchzehen, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver in steirischem Kernöl ein. Ebenfalls am Vortag bereitet er die Sepia Piccola, die kleinen Tintenfische, vor: Dazu benetzt er sie mit Olivenöl, fügt Rosmarinzweige und halbierte frische Salbeiblätter hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer, begießt sie mit Weißwein, bis alles bedeckt ist, und lässt sie anschließend über Nacht im Kühlschrank durchziehen. Am nächsten Tag fängt er den Fisch-Wein-Sud auf, lässt die Tintenfische abtropfen und brät sie in der Pfanne nicht zu heiß mit wenig Sonnenblumenöl an. „Wenn das Öl reduziert ist, immer wieder ein bisschen von dem Sud dazugeben. Das austretende Eiweiß nicht verbrennen lassen, sondern



Zum fertigen Gericht passt am besten frisches Weißbrot.

immer wieder mit dem Fisch vermengen, und das Ganze bei geringer Temperatur etwa eine halbe Stunde langsam schmoren“, empfiehlt der Hobbykoch. Für eine eifreie Aioli-Knoblauchcreme mischt er 200 Milliliter fettarme Milch, 200 Milliliter nicht zu rezentem Olivenöl und 200 Milliliter Sonnenblumenöl. Dazu kommen drei oder vier fein gehackte Knoblauchzehen sowie Salz und Pfeffer. Koslowskis Tipp: „Ich mache das im Smoothie-Mixer, da wird das schnell cremig und erhält eine tolle Konsistenz“, verrät er. Dann richtet er Rucola als Salatbett an und legt außerdem halbierte San-Marzano-Tomaten darauf. Zum Abschluss träufelt er ein wenig Salatsauce aus Balsamico und Olivenöl darüber und gibt die tags zuvor eingelegten Schafskäsebrösel hinzu. Zu dem fertigen Gericht serviert Koslowski frisches Weißbrot.

WORT ZUM SONNTAG

Gott, Mensch, Medien

VON HEINER KÖBLE, EVANGELISCHER SCHULDEKAN



Die Veränderungen in der Medienwelt krempeln das Leben der Menschen in ungeahnter Weise um. Ich sah neulich einen Film aus der Geschäftswelt Manhattans 1986. Abgesehen von den langen Dialogen, der damaligen Musik und Mode, war sehr auffällig, dass noch keinerlei elektronisches Medium benutzt wurde: Die Büros waren klinisch rein von digitalen Medien: Es gab kein Handy, keinen Computer, kein Laptop, keinen Drucker, keinen Bildschirm. Nur direkte Kommunikation oder Telefonate. Heute ist das undenkbar. In den letzten 30 Jahren wandelte sich das Leben vollkommen. Im Juni 2017 wurde das 10-jährige Jubiläum des iPhones gefeiert. Der Mensch musste sich mitwandeln oder er läuft mitunter unter dem Label „old school“ (so geht es mir oft).

Gerade meine Generation schwelgt ja geradezu in der Lebensweise von damals: Lagerfeuer, Singen, persönliche Gespräche im direkten Kontakt, nächtelange, echte Diskussionen. Die Vorbehalte gegen die Medienrevolution sind bekannt: Oberflächlichkeit, Schnelligkeit, Beeinflussbarkeit. Wir erleben ja momentan die Einflussnahme der Mächtigen und den Wettlauf um die „Macht im Netz“: Fake News, Cyber-Angriffe und Virenangriffe verdeutlichen den Kampf um die Deutungshoheit und Wahrheit.

Meine Bedenken gegenüber einer mediatisierten Welt sind besonders die Gefahr des Verlustes der „inneren Freiheit“. Ein quasi reformatorisches Anliegen: Ich erlebe bei Menschen, die in meinem Umfeld Medien gerne nutzen, eine Abhängigkeit und Unfreiheit, die ein krasses Gegenteil von dem darstellt, was die Medienwelt dem Einzelnen verspricht: Freiheit, Unabhängigkeit, Individualismus. All dies läuft Gefahr, verloren zu gehen. Ich beobachte eine zunehmende „Teflonisierung“ der Gefühle, eine Nivellierung der Informationen (oder wissen Sie, was der Wetterbericht sagte?), geradezu eine Bagatellisierung der Ereignisse.

Was hat das mit Religion zu tun, werden Sie fragen? Ich möchte, dass auch im Religionsunterricht darüber gesprochen wird: Wie verändern die Medien unser Zusammenleben und unsere Wahrnehmung? Spielt die göttliche und biblische Sicht auf den Menschen noch eine Rolle? Kann ich den Informationen trauen, wenn ich das Gegenüber nicht kenne und sehe? Machen mich die Verheißungen der Medienwelt frei und unabhängig im Denken und Handeln – oder hindern sie mich eher daran? Dann gilt es, Schritte der Befreiung zu initialisieren. Übrigens: Bildung bewahrt vor Einseitigkeiten und Abhängigkeiten. Viele Jugendliche haben bereits den Weg eines bewussten Umgangs mit der Medienwelt gefunden. Sie benutzen das Handy als sinnvollen technischen Assistenten – als ausgelagerten Arbeitsspeicher des Gehirns. Strukturiert und überlegt werden die Vorteile genutzt, die Gefahren sind bewusst. Denken Sie mal drüber nach ...

ANZEIGE

ANZEIGE



ESSLINGEN WÄHLT DIE SECHSTE ZWIEBELFESTKÖNIGIN

WÄHLEN SIE MIT! JETZT ABSTIMMEN AUF
www.esslinger-zeitung.de/zwiebelfestkoenigin-voting

Bild: Peter Atkins/stock.adobe.com

Eßlinger Zeitung
GANZ NAH DRAN.