Die Wachmach-Suppe

Autor(en): **Elsener, Adrian**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **18 (2011)**

Heft 200

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-884687

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

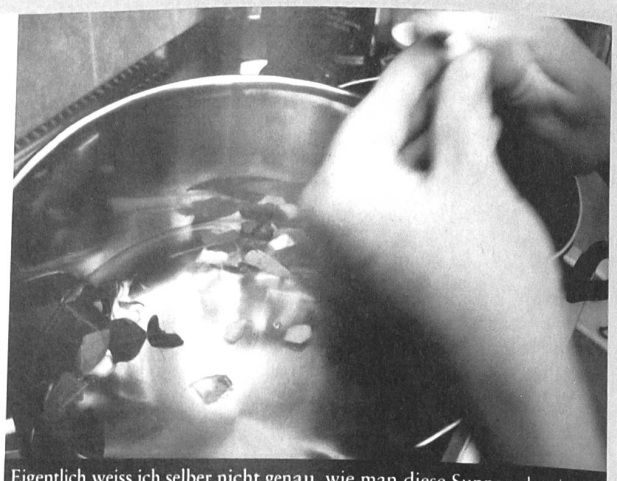
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Man kennt die Situation: Bald ist Premiere, die Kräfte sind raus, alle jammern, und kaum jemand glaubt mehr an ein Gelingen. Manche haben aber Glück, und Esther Widmer ist in der Nähe. Sie kocht Suppen, die garantiert neue Energie wecken. Dafür ist die Theaterfrau bekannt. ***Bilder: Adrian Elsener***



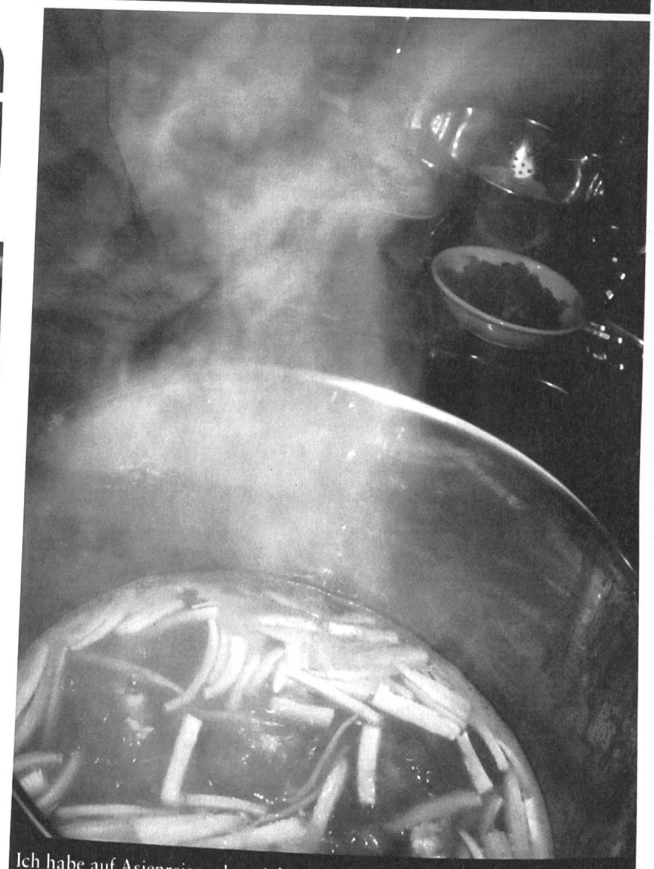
Eigentlich weiss ich selber nicht genau, wie man diese Suppe zubereitet. Ich mach halt einfach, nach Gefühl.

Die Nach-Mach-Suppe

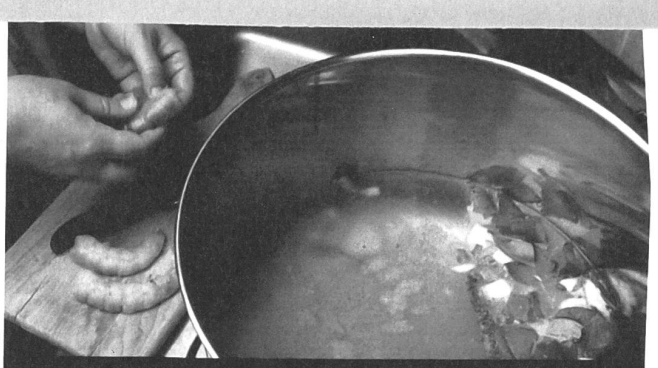
SUPPEN 1 REZEPT

Petermann hat ja gesagt: Man kann alles aufschreiben. Man kann es sogar sehr genau aufschreiben. Aber wenn man nicht kochen kann, gelingt es trotzdem nicht.

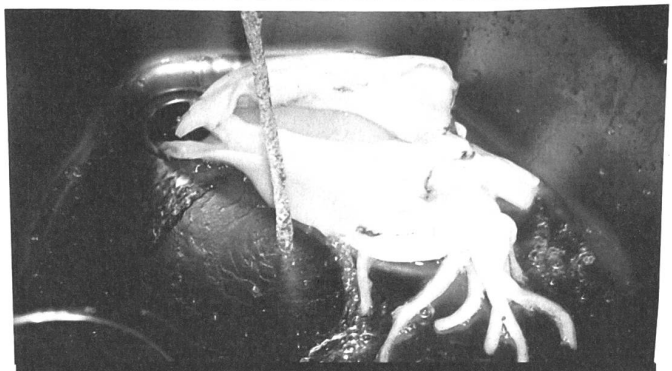
N°129
Manchmal muss man auch eine warme Suppe kochen.
12/2004



Ich habe auf Asienreisen den vielen Suppenköchen auf der Strasse oder an Nachtmärkten über die Schultern geschaut.



Es ist wichtig, dass man überall kochen kann. Auch wenn es eng ist und schlecht eingerichtet. Auch auf der Kochplatte im Theaterbüro.



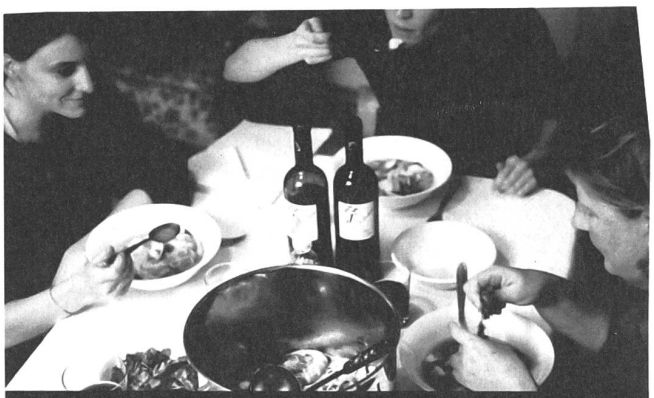
Die Suppe riecht nach Meer, nach der weiten Welt. Schon beim Zubereiten – das hat eine gute Wirkung auf Theaterleute, die nicht mehr über den eigenen Tellerrand aus sehen.

Bei den Vorbereitungen zur Expo haben wir oft abends um elf noch eine Suppe gekocht – und dann bis vier Uhr weitergearbeitet.

Das Geheimnis dieser Suppe ist vor allem die Schärfe, glaube ich. Das macht wach. Und sie enthält kaum Fett, nur Eiweisse.

DIE KÖCHIN:

Esther Widmer: Theaterproduzentin und Festivalmacherin. Aufgewachsen in einem kleinen Hotel am Bodensee, initiierte sie 1987 das Theater- und Musikfestival ‹Uferlos› in Rorschach, das sie elf Jahre lang leitete. Später betreute sie unter anderem die Programmkoordination im Theaterbüro der Roten Fabrik in Zürich und die Abteilung ‹Events› in der Arteplage Murten, Expo.02.



Ein Kameramann hat mir kürzlich gesagt: «Esther, du hast mir damals das Leben gerettet mit deinen Suppen.»

7

DIE ZUTATEN:

- Kaffir-Blätter (in Stücke zerrissen), Ingwer und Galgant (klein geschnitten), frischer grüner Pfeffer, kleine rote Pfefferschoten (entkernt), Zitronengras, Thaibasilikum, Tom-Yum-Paste (im Asia-Shop erhältlich)
- Riesencrevetten, Sepia und Seeteufel (oder sonst ein festkochender Fisch), grosse Vongole
- Knoblauch
- Yellow Wheat Noodles (im Asia-Shop erhältlich)
- Lattich, Mini-Maiskolben, Sojasprossen
- Crevettenpaste, ‹Tiparos›-Fisch-Sauce (im Asia-Shop erhältlich)
- Koreander (in Stücke zerrissen)

DIE ANLEITUNG:

- Alle Zutaten von Kaffir-Blättern bis Tom-Yum-Paste in einem grossen Topf Wasser mind. eine halbe Stunde köcheln lassen.
- Die Riesencrevetten schälen, Fleisch beiseite legen. Die Schalen mit Knoblauch ohne Öl in der Bratpfanne kochen und mit etwas Flüssigkeit aus dem Suppentopf ablöschen. Den so entstandenen Sud weiterköcheln lassen. Von Zeit zu Zeit etwas Flüssigkeit nachschütten.
- Sepia und Seeteufel in mundgerechte Stücke schneiden. Vongole im Wasserbad von allfälligem Sand befreien.
- Die Noodles in einem separaten Topf weich kochen, mit kaltem Wasser abspülen und beiseite stellen.
- Das Gemüse waschen, den Lattich in mundgerechte Stücke schneiden, Mini-Maiskolben halbieren.
- Die Suppe absieben
- Den Crevetten-Sud durch ein Sieb in die Suppe geben. Crevettenpaste beigeben.
- Sepia, Crevetten, Seeteufel, Vongole und das Gemüse beigeben und noch höchstens zehn Minuten weiterköcheln lassen.
- «Tiparos»-Fischsauce und Noodles beigeben.
- Koreander in einer Schale auf den Tisch stellen (da ihn viele nicht mögen).