

Insel Verlag

Leseprobe



Soros, Annaliese
Danke für die Einladung!

Wahre Geschichten von kulinarischen Katastrophen.
Unter Mitarbeit von Abigail Stokes Illustrationen von Roderick Mills Aus dem
Amerikanischen von Angelika Beck

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4008
978-3-458-35708-7

Ein Hummer auf der Flucht, betrunkene Gäste unterm Tisch, ein Feuerwehreinsatz zum Dessert und Hunde, die sich über den Lamnbraten hermachen ... Was tun?

Annaliese Soros hat viel zu erzählen von den Dinner-Partys der New Yorker High Society. Jahrelang erlebte sie an der Seite ihres Ehemannes, des Finanziers George Soros, die lustigsten, schrecklichsten und absurdesten Geschichten mit Gästen, Haustieren und kulinarischen Überraschungen. Mit viel Liebe und Humor erzählt sie ihre gesammelten Anekdoten und gibt hilfreiche Ratschläge und praktische Tipps für gewöhnliche und ungewöhnliche Zwischenfälle ...

Annaliese Soros, in Deutschland geboren, zog 1955 nach New York, wo sie den Finanzier George Soros heiratete. Sie ist noch immer gefragter Gast zahlreicher Partys und Veranstaltungen – wenn sie nicht gerade selbst als Gastgeberin auftritt.

Abigail Stokes lebt und arbeitet als Autorin, Lehrerin und Unterhaltungskünstlerin in New York.

Roderick Mills machte seinen Abschluss am Royal College of Art und lebt als Illustrator in London.

insel taschenbuch 4008
Annaliese Soros
Danke für die Einladung!



Annaliese Soros

Danke für die Einladung!

Wahre Geschichten
von kulinarischen Katastrophen



Unter Mitarbeit von Abigail Stokes

Illustriert von Roderick Mills

Aus dem Amerikanischen von Angelika Beck

Insel Verlag

Die Originalausgabe erschien 2007 unter dem Titel *Dinner Party Disasters. True Stories of Culinary Catastrophe* · Compilation © Sideshow Media LLC and Annaliese Soros · Introduction and text © Annaliese Soros · Sidebars © Abigail Stokes · Illustrations © Roderick Mills · Umschlagfotos: Shutterstock.com

Erste Auflage 2011 © der deutschen Ausgabe Insel Verlag Berlin 2011 · Zusammenstellung © 2007 Sideshow Media LLC und Annaliese Soros · Einleitung und Geschichten © 2007 Annaliese Soros · Tipps & Tricks © 2007 Abigail Stokes · Illustrationen © 2007 Roderick Mills · Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung, des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag · Umschlaggestaltung: HildenDesign, München · www.hildendesign.de · Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm · Printed in Germany · ISBN 978-3-458-35708-7

Inhalt

Einleitung ...	9
Highball mit Schrumpfköpfen ...	17
Wie man mit einem »Kater« fertig wird ...	20
Verdächtiges Blubbern ...	22
Verfallsdaten von Nahrungsmitteln ...	25
Als die Hummer Reißaus nahmen ...	27
Wie man Schalentieren Schmerz erspart ...	30
Mum(m)ifiziert ...	32
Lasst Blumen sprechen ...	35
Heiße mexikanische Nächte ...	37
Brandschutz-Einmaleins ...	39
Powerplay ...	41
Grundlegendes zur Elektrizität in den eigenen vier Wänden ...	44
Die torkelnde Terrine ...	46
Hausputz mit Hausmitteln ...	48
Deftige Duftmarke ...	50
Wie man üblen Gerüchen Herr wird ...	53
Der vergoldete Käfig ...	55
Leb wohl, Vögelchen ...	57
Der Thron ...	59
Eisbrecher ...	61
Der Paarhufer ...	63
Die stinkende Rose ...	65

Das Phantom der Oper ...	67
Kunst der Beleuchtung ...	69
Sommerliche Hundstage ...	71
Sicherheitsvorkehrungen zum Schutz von Haustieren ...	76
Vukutu ...	78
Wie man Federwild säubert ...	80
XXL ...	82
Tipps zur Reparatur von Sitzmöbeln ...	84
Bernstein in den Berkshires ...	86
Faustregeln für Feste im Freien ...	91
Schwein gehabt ...	93
Wie man ein Spanferkel brät ...	96
Ein Schlussakkord ...	98
Im Notfall ...	103
Katastrophenabwehrprogramm in der Speisekammer ...	105
Dankadressen ...	107



Einleitung

Auf die Idee zu diesem Buch bin ich gekommen, nachdem ich viele, viele Jahre lang kleine Abendessen für Freunde und Bekannte ausgerichtet und besucht habe und bei Partys jeglicher Größe und großen Wohltätigkeitsveranstaltungen kochen durfte. Wie, dachte ich, kann man Leuten die Angst vor der Bewirtung von Gästen besser nehmen, als einige der beherztesten Gastgeber und Gastgeberinnen aus meinem Bekanntenkreis dazu zu bringen, ihre schlimmsten Alpträume zum Besten zu geben? Dieses Buch ist der Beweis dafür, dass es zumindest bei kulinarischen Dingen immer einen Silberstreif am Horizont gibt.

Mein erstes Waterloo als Gastgeberin erlebte ich, kurz nachdem ich als frischvermählte junge Frau begonnen hatte, Gäste zu bewirten. Mein damaliger Mann, der Finanzier Georges Soros, und ich hatten den Sommer über ein Haus in Sagaponack an der Südküste von Long Island, New York, gemietet. Wir luden etwa fünfundzwanzig Leute zu Cocktails und einem Buffet ein. Ich bereitete ein leckeres Lammgulasch mit Frühlingsgemüse und gemischtem Salat, stellte eine reichhaltige Käseplatte zusammen und backte für den Nachtschisch Apfelstrudel. In dem gemieteten Haus gab es einen Elektroherd, und da ich nur Gasherde gewöhnt war, brannte mir das Gulasch an. Ich verfluchte die Immobiliengötter und Thomas Edison und wollte schon sämtliche Gäste nach Hause schicken, als ein findiger Freund

sagte: »Servier einfach das Gulasch und überlass alles andere mir.« Daraufhin ging er von einem Grüppchen zum andern und verkündete mit dreister Selbstsicherheit: »Ist es nicht verblüffend, was so ein bisschen Estragon ausmacht?« Dabei enthielt das Gulasch keine Spur von Estragon, aber wegen des Einfallsreichtums meines Freundes schien niemand zu bemerken, dass das Gulasch angebrannt war. Einige Leute riefen mich sogar am nächsten Tag an, um mir zu danken und mich nach dem Rezept für mein Estragon-Lamm zu fragen.

Aufgewachsen bin ich in einem kleinen Dorf (mit 800 Einwohnern) in Norddeutschland. Der Bauernhof meiner Großeltern, der Dierksin-Hof, lag auf der anderen Straßenseite. Schon in jungen Jahren entwickelte ich eine Vorliebe für gutes, einfach zubereitetes Essen. Vor allem während des Zweiten Weltkriegs und danach wurde mir klar, wie glücklich wir uns schätzen konnten, immer genug zu essen zu haben, wo doch so viele Menschen in Europa damals Hunger litten – und mehr noch, dass alles so frisch war, da es fast direkt aus der Erde auf unseren Tisch kam. Meine Mutter und meine Tante Anna waren ausgezeichnete Köchinnen, die zu jeder Jahreszeit stets sättigende Mahlzeiten zubereiteten: Wild in einer schmackhaften Rahmsauce, Rinderrouladen oder Schweinebraten. Wenn Fleisch knapp war, aßen wir Wurzelgemüse und Kartoffeln, sahnige Steckerrübensuppe oder herrlich knusprige Kartoffelpuffer. Der Speiseplan richtete sich nach der Ernte- oder Jagdzeit und dem wichtigsten Ereignis eines jeden Jahrs, dem Schweineschlach-

ten. Das war ein solches Fest, dass meine Mutter dieses Datum immer mit meinem Geburtstag durcheinanderbrachte! Meine pragmatische Lebenseinstellung ersparte mir jedoch glücklicherweise Jahre der Therapie.

Tante Anna und ihr Mann hatten eine Bäckerei in der Stadt, so dass wir immer gute Backwaren bekamen – frische Brötchen, Roggenbrot, Pumpernickel und sogar Kuchen. Süßigkeiten, besonders Schokolade, waren nach dem Krieg rar, was vermutlich meine lebenslange Sucht nach diesem Naschwerk erklärt. Das ist auch der Grund, warum ich bei Dinner-Partys fast immer einen Nachtsch serviere und stets reichlichen Vorrat an Eiscreme, Törtchen und Gebäck in meiner Tiefkühltruhe bereithalte.

Mit einundzwanzig wollte ich die Welt sehen und ging nach New York, um als Au-Pair-Mädchen auf Long Island zu arbeiten. 1960 heiratete ich George, den ich 1957 in Quogue kennen gelernt hatte. Im ersten Jahr unserer Ehe kamen wir einmal in den Genuss eines Menüs mit acht Gängen, das eine brasilianische Freundin aus einer Küche von der Größe eines Besenschranks irgendwie auf den Tisch gezaubert hatte. Das heizte meinen Ehrgeiz an, und ich ging los und kaufte mir verschiedene Kochbücher. Schließlich wurden Michael Fields *Cooking School* und dann Julia Childs *Mastering the Art of French Cooking* zu meiner Bibel. Mittlerweile umfasst meine Bibliothek unter anderem eine gebundene Sammlung meiner eigenen Familienrezepte, die *Silver Palate Books*, die *Barefoot Contessa Books* sowie die frühen Kochbücher von Martha Stewart.

George und ich bauten ein Haus in Southampton (nahe dem Schauplatz meines ersten Desasters) und luden fast jedes Wochenende Gäste ein, was meinen Fertigkeiten als Köchin und Gastgeberin sehr zustatten kam. Mit den Jahren wurde ich durch schieres Ausprobieren immer besser (so musste ich zum Beispiel Lehrgeld bezahlen für die Erkenntnis, dass man zur Zubereitung von Tiramisu niemals auf Ricotta ausweichen darf, wenn man keinen Mascarpone bekommt). Diese Learning-by-Doing-Methode empfehle ich allerdings nur, wenn man Familienmitglieder und enge Freunde bekocht. In der Mehrzahl jedoch waren meine Bemühungen von Erfolg gekrönt.

Wenn ich heutzutage eine Einladung am Wochenende gebe, setze ich mich schon am Mittwoch mit meinen Kochbüchern hin und plane das Menü. Ich suche immer nach neuen Ideen in einschlägigen Artikeln der *New York Times* und in verschiedenen Kochsendungen auf PBS, und ich verfolge die Publikationen der »angesagten« Chefköche, um zu schauen, ob ich mir von ihnen etwas abgucken kann. Vor einigen Jahren begann ich tatsächlich, Buch zu führen darüber, wer was wann aß, und dementsprechend stelle ich das jeweilige Menü zusammen. Vermutlich sollte ich meine Gäste nach etwaigen Allergien fragen, aber irgendwie war das nie ein Problem. Auch über die gerade gängige Diät bin ich nicht auf dem Laufenden. Ohnehin scheinen Leute, die sich gerade einer Diät unterziehen, ihre Selbstdisziplin zu vergessen, sobald sie mein Haus betreten.

Donnerstags und freitags kaufe ich die Lebensmittel ein und

mache mich dann am Samstagmorgen in der Küche an die Arbeit. Vorbereitung ist die wichtigste Verbündete im Kampf gegen Katastrophen.

Zwar gebe ich noch immer große Gesellschaften – sogar feierliche Dinner für 50 Personen –, aber meistens lade ich höchstens zwölf Leute ein. Da ich mich mit allen meinen Gästen unterhalten können möchte, nehme ich mittlerweile häufig die Hilfe eines Catering-Betriebs in Anspruch. Ich bemühe mich um eine unaufdringliche, vertrauliche und dennoch lebhaft Atmosphäre. Einen bestimmten Anlass zu haben ist hilfreich. Feiertage und Geburtstage bieten sich da natürlich an. Für mich als große Musikliebhaberin sind musikalische Darbietungen nicht nur angenehm, sondern auch praktisch, verleihen sie einem Abend doch einen gewissen Höhepunkt. Für eine ganz besondere Abendgesellschaft engagierte ich einmal einen Zauberer, der meinen Gästen die Geldbörsen und Uhren »entwendete« (und zurückgab).

Nicht immer lasse ich Musik spielen, doch ein Stapel CDs liegt stets bereit, für den Fall, dass eine Gesprächspause überbrückt werden muss. Meine Leidenschaft gilt der klassischen Musik, die möglicherweise nicht jedem zusagt, aber für mich ist sie die am wenigsten aufdringliche. Gewöhnlich wähle ich Kammermusik – Mozart, Vivaldi oder Haydn –, nichts mit Gesangseinlagen, da sie die Konversation stören, die mit viel gutem Wein und Spirituosen in Gang gehalten wird.

Ich versuche Leute einzuladen, die meinem Eindruck nach Ge-

meinsamkeiten haben. Dann kann ich ziemlich sicher sein, dass sie ein Gesprächsthema finden, obwohl man eine gute Konversation nicht erzwingen kann. Ich bemühe mich, Singles und Paare zu mischen – wenn die Leute nur in Paar-Kategorien dächten, würde ich nie zu einer Dinner-Party eingeladen werden. (George und ich sind seit 1983 geschieden!) Während ich mich um die Konversation nicht weiter kümmere, lege ich großen Wert auf die Sitzordnung. In der Regel weise ich den Gästen je nach gemeinsamen Interessen ihre Plätze zu, wobei es mir darum geht, dass Männer und Frauen einander abwechseln. Ich vermeide es tunlichst, Ehepaare nebeneinander zu setzen.

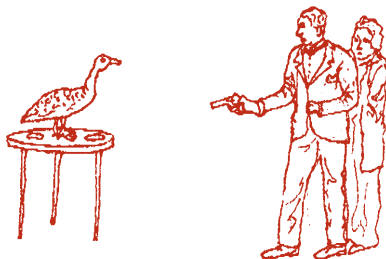
Trotz größter Bemühungen, Menschen mit ähnlichen oder zumindest einander ergänzenden Interessen zusammenzubringen, tritt man dabei manchmal ins Fettnäpfchen. Ich erinnere mich an ein Missgeschick mit einem Freund, der hochintelligent und – in der Regel – recht unterhaltsam ist. Wenn er gut drauf war, konnte er den ganzen Tisch mit fesselnden Geschichten und müheloser Schlagfertigkeit unterhalten. Er saß neben einer kontaktfreudigen und ziemlich geschwätzigen Frau, die ihn fragte, wie denn das Leben im früheren Jugoslawien, von woher er kam, gewesen sei. »Ich kümmere mich einen Sch...dreck um Jugoslawien«, schrie er sie an. Hierauf sagte sie nicht mehr viel, sondern schien sich enorm für ihre Suppe zu interessieren. Was kann man da machen? Nach diesem Vorfall lud ich meinen Freund nur noch ein, wenn die anderen Gäste ihn bereits kennen oder ein sehr dickes Fell hatten.

Ich kenne Leute, für die Konversation gang und gäbe ist – sie geht ihnen so selbstverständlich und mühelos von den Lippen, dass sie sich mit jedem unterhalten können, vom schüchternsten Mauerblümchen bis zum größten Sturkopf in der Runde. Ich empfehle Ihnen wärmstens, ein paar solcher Leute in Ihre Gästeliste aufzunehmen, da sie die Aufgabe des Gastgebers um einiges erleichtern. Für mich sind das meine Kinder, die nicht nur Gesprächstalent mitbringen, sondern sich auch als dankbare und liebenswerte Gäste erweisen.

Für den Fall, dass während des Kochens etwas schiefgeht oder völlig unvorhergesehen Gäste hereinschneien, halte ich in der Speisekammer immer meine Art von »Notfallrationen« bereit (vgl. »Katastrophenabwehrprogramm in der Speisekammer«). Für eine Zwischenmahlzeit und schnell zubereitete Nachtschale habe ich stets Obst und Süßigkeiten vorrätig – und so viel Wein, wie in ein Regal passt. Ich bin der festen Überzeugung, dass eine schlechte Mahlzeit keinen Spitzenwein verdient – aber ich halte es ebenso für schade, ein köstliches Essen in netter Atmosphäre nicht mit einer guten Flasche Wein zu krönen.

In diesem Buch geht es nicht nur um Katastrophen, genauso wenig wie es bei einer Dinner-Party streng genommen nur ums Essen geht. Es handelt von Lösungen, wie man unter Stress die Fassung und Liebenswürdigkeit bewahrt, um die flüchtigen, menschlichen Aspekte von Gastlichkeit – den Gemeinschaft stiftenden Brauch, Brot zu brechen und den Zusammenhalt einer Gruppe von neuen oder alten Freunden festlich zu begehen.

PS: Eine Faustregel sowohl für Bücher als auch für Dinner-Partys: Katastrophen sorgen fast immer für tolle Geschichten – sei es wenn sie geschehen oder wenn man davon erzählt. Die wichtigste Zutat in beiden Fällen ist Sinn für Humor. Nur so werden Traumata zu Triumphen.



Highball mit Schrumpfköpfen



Gastgeber: Alice & John Ford

Anzahl der Gäste: 10

**Menü: Cocktails, Kürbiscremesuppe,
gebratene Ente, Friséesalat, Käseplatte,
herbstliche Beerenfrüchte mit Sahne**

Viele Jahre lang war meinem Mann und mir die Freundschaft eines inzwischen hochbetagten Forschungsreisenden lieb und teuer gewesen, der in den 20er und 30er Jahren auf abenteuerliche Weise die Urwälder Afrikas und Brasiliens durchquert hatte. Den größten Teil seiner dreiundneunzig Jahre war er Junggeselle geblieben, dann aber mit Ende siebzig den Reizen einer Frau – ich werde sie hier Mrs. X nennen – erlegen, zu deren vielen Vorlieben unter anderem Katzen, Alkohol und Mr. X gehörten, wemgleich nicht notwendigerweise in dieser Reihenfolge. Eines Abends im Herbst luden wir das glückliche Paar zu Cock-

tails und einem Essen in vertrauter Runde bei uns ein. Mrs. X war alkoholerprobt und konnte eine ganze Menge vertragen, und so hatten wir fast schon den Hauptgang beendet, als ich sie langsam von ihrem Stuhl rutschen sah. »Ich bilde mir das alles nur ein«, dachte ich und suchte durch Blickkontakt mit meinem Mann und dem ihren nach Bestätigung. Doch sie reagierten nicht. Da fiel mir auf, dass unser dicker alter Kater Bentley unter den Tisch gekrochen war und sich zwischen den Falten des voluminösen Tischtuchs versteckte. Anscheinend hatte auch Mrs. X. die Bewegungen der Katze bemerkt, denn sie glitt mit einer Anmut, die ich einer Achtzigjährigen nicht zugetraut hätte, vollends unter den Tisch und begann in aller Seelenruhe das schnurrende Tier zu streicheln und mit ihm zu sprechen. Kurz darauf war Mrs. X, nach ihren leisen Schnarchlauten zu urteilen, eingeschlafen.

Ich meinte in den Gesichtern einiger anderer Gäste Neugier zu entdecken, aber es war durchaus möglich, dass diese den Schrumpfköpfen galt, die Mr. X. aus einem mitgebrachten Koffer hervorgezogen hatte. Liebevoll und wiederholt sprach er von dem einen als »Boris«, so als habe der das Schrumpfen als eine nette Geste selbst besorgt. Mrs. X. und die Katze wurden mit keinem Wort erwähnt.

Salate und Käse waren verzehrt, die Süßspeisen zum Nachtschiff genossen worden, und noch immer schien niemandem aufgefallen zu sein, dass eine Person am Tisch fehlte. »Gehen wir doch zum Kaffeetrinken ins Wohnzimmer«, schlug ich vor, was wir

auch taten und die schlafende Mrs. X. und den allzu entzückten Kater Bentley unter den Falten des Tischtuchs zurückließen.

Während ich die Mokkatassen nachfüllte, erschien Mrs. X. etwas zerzaust, aber durchaus ausgeruht wirkend und bat mich um einen Drink, einen Highball. »Nicht möglich!«, dachte ich und reichte ihr einen mit diebischer Freude.

Was immer uns Mr. X. über die Sitten und Gebräuche der eingeborenen Volksstämme Afrikas und des Amazonasgebiets beigebracht haben mochte, so hatten doch er und seine Frau Kostproben einer weniger exotischen Stammeskultur geboten, nämlich der von New York City.

Wie man mit einem »Kater« fertig wird



Alkohol kann die Geselligkeit fördern, die Konversation erleichtern und gelegentlich sogar ein langweiliges Fest in einen tollen Abend verwandeln. Als Dank an jene, die die Party unvergesslich machten, könnten Sie ihnen, wenn sie aus Ihrer Haustür taumeln, einen der folgenden Tipps zur Katerbekämpfung mit auf den Weg geben. Besser noch, Sie halten für all jene, die es nötig zu haben scheinen, Tüten mit einschlägigen Hausmitteln gegen einen Kater bereit.

Um die Symptome eines Katers vor dem Zubettgehen zu lindern, nehme man:

zwei Aspirin mit einem rehydratisierenden Sportgetränk wie Gatorade;

eine Vitamin-B-Kapsel;

einen mit Honig gesüßten Bananenshake.

Für den Morgen danach empfiehlt sich:

Tomatensaft oder eine zeitlose »Bloody Mary« (einen Kater kuriert man am besten mit dem, womit man aufgehört hat);

ein herzhaftes Frühstück mit Eiern und vielen Kohlenhydraten;

ein Spaziergang in frischer Luft (Sonnenbrille mitnehmen!).