



Foto: Bernd Schöber

TOPFGUCKER

La cuisine du poète

Information/Anmeldung
über den Kulturbetrieb der
Stadt Aachen: Irit Tirtey,
Kfm. Geschäftsführung
Tel.: 02 41/432-49 20
Irit.Tirtey@mail.aachen.de

Poeten tischen auf

Die Kombination von Literatur und Kulinarik im Couven Museum kommt an

Zwei Sprachen, vier Gänge: Zum neunten Mal kocht Sternekoch Christof Lang für die Literaturabende *La cuisine du poète* im Couven Museum. Während die Romanistikprofessorin Angelica Rieger sowie die Schauspieler Angela Eickhoff und Soeren Wellens auf Deutsch und Französisch Ausschnitte aus dem Werk der französischen Autorin Benoîte Groult vortragen, kocht der 64-jährige mit seinem *La Becasse*-Küchenteam die thematisch passenden Köstlichkeiten für das exklusive Event des Kulturbetriebs der Stadt Aachen.

„Die Produkte passen immer exakt zu den Texten“, sagt Lang. Und da Groults Themen in der Mehrzahl etwas mit dem Meer zu tun haben – man denke nur an das Werk *Salz auf unserer Haut*, das 1992 fürs Kino verfilmt wurde –, ist auch die Menüfolge der bereits komplett ausverkauften Abende am 23. und 24. Oktober maritim. Den Anfang machen zwei Austernpräparationen, gefolgt von Hummergratin und Himbeersorbet. Der Hauptgang sind Rochenflügel mit Tomaten, als Dessert runden *Îles flottantes exotiques*, die in Frankreich beliebten schwimmenden Inseln aus Eischnee, das Menü ab.

Französische Feministin

Tatsächlich seien die Produkte perfekt auf die literarischen Exzerpte abgestimmt, lobt Lang, dass Angelica Rieger ihm stets genaueste Vorgaben macht. Die Umsetzung ist dann sein Metier. Und das ist in der kleinen Küche des Couven Museums mitunter ein Kunststück. „Wir arbeiten in einer Miniküche mit einem Minibackofen und einer Induktionsplatte“, verrät Lang. Kein Vergleich zu den Möglichkeiten, die seine prämierte Heimatküche bietet. Was also treibt den Sternekoch dazu, unter solchen Bedingungen zu versuchen, seinen Ansprüchen gerecht zu werden? „Wir machen seit 2011 mit. Jetzt ist es etabliert, da bleiben wir auch dabei.“

Im Couven Museum erleben die Gäste doppelten Genuss: Das literarische Werk von Benoîte Groult reicht weit über den Skandalroman *Salz auf unserer Haut* hinaus. In Frankreich gilt die Autorin

(1920–2016) als eine der größten Vertreterinnen der Rechte der Frau auf Gleichberechtigung und Wertschätzung. Wer die frankophile Zeitreise jetzt verpasst hat, meldet sich zeitig für die nächste Runde von *La cuisine du poète* im Oktober 2020 an (Kontakt s. Kasten). Auch dann sorgen zwei Sprachen und vier Gänge ganz sicher wieder für unendlich gute Unterhaltung!

mow

BAD AACHEN empfiehlt:

Austern – Salz auf unseren Zungen

Bei vielen hat die Auster nicht den allerbesten Ruf. Glitschig, schleimig, salzig, finden manche. Teuer, etepetete und nur etwas für solche, die beim Austernschlüpfen rosa Polohemden tragen, sagen die anderen. Diejenigen jedoch, die Austern lieben, schätzen den frischen Duft nach wildem Meer und Sommertagen. Jede Auster schmeckt je nach Herkunftsgebiet anders – von sehr intensiv, mineralisch, salzig bis hin zu fein, süßlich und mild. Es gibt etliche Zubereitungsarten und Darreichungsformen, doch die Feinschmecker schwören darauf, sie pur, eventuell mit einem Spritzer Zitrone, einem Hauch Tabasco oder ein wenig Koriandergrün zu essen. Essen bedeutet in diesem Zusammenhang, die Auster auch zu kauen, damit sie ihr volles Aroma entfalten kann. Dass die Weichtiere zudem als Superfood gelten, ist für Gourmets eine schöne Nebenerscheinung. Austern sind sehr gesund und gut für die schlanke Linie. Sie enthalten fast kein Fett, kaum Kalorien (80 kcal/100 Gramm), dafür aber viele Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Diesen und alle weiteren
BAD AACHEN-Topfgucker
finden Sie auch unter
www.bad-aachen.net/



Foto: shutterstock.com/The Art of Pics