Liebesgewürze für 1001 Nacht

Sie sind die Seele der arabischen Kochkunst, machen Mahlzeiten zum Fest der Sinne und wirken fast alle aphrodisierend: ein Valentinstagsessen mit arabischen Gewürzen – wie geschaffen zum „Einkochen“ der Liebsten.

Von Michaela Spirk-Paulmichl

Innsbruck – Die Gerichte tragen Namen wie „lustvolles Huhn“ mit „Reis zum Träumen“, „hitzige Liebesröllchen“, „Liebesdip“, „Joghurt der Verführung“ oder „erotischer Milchreis“. Ihr Geheimnis: Ihnen wurden ausgesuchte Gewürze beigemengt, die anregend wirken. Die Innsbruckerin Verena Falkner hat in ihrem Buch „Arabische Liebesgewürze – kleine Geheimnisse aus der arabischen Küche“ – 30 vielversprechende Rezepte mit den „Düften des Paradieses“ zusammengetragen, wie Gewürze im alten Arabien genannt wurden.

Ausführliche Informationen über die verwendeten Gewürze verraten, dass Muskat die Libido steigere und die Potenz fördere. Falkner: „Der Volksmund sagt ‚Muskat und Wein, und du bist mein‘.“ Ingwer gelte als Aphrodisiakum, weil er „Hitze“ und „Feuer“ mit sich bringe. Kreuzkümmel wiederum bewirke, dass der Partner treu bleibt. Bei Zimt halte sich das Gerücht, dass Frauen nach dem Genuss verführerischer wirken. „Vermutlich weil der Körper stärker durchblutet wird.“

Die Ideen für die Gerichte in ihrem ganz speziellen Gewürzbuch und im Kochbuch „Der Duft des Paradieses – Große Geheimnisse der arabischen Küche“ mit 120 Rezepten entstanden bei einem mehrmonatigen Aufenthalt in den Arabischen Emiraten. Dort durfte die Innsbruckerin einen Blick in die Töpfe von arabischen und libanesischen Haubenköchen werfen – eine große Ehre, wie sie sagt.

Zurück in Tirol, hielt Falkner Vorträge über ihr Leben in den Emiraten. Dabei nahm sie immer wieder Kostproben der arabischen Küche mit, die so gut ankamen, dass sie häufig nach Rezepten gefragt wurde. Bevor diese nun in Buchform erscheinen, probierte die Tirolerin alle Rezepte selbst aus. Monatelang bekochte sie Freunde und Familie, testete und variierte, dass sich die Tische bogen und brachte so die Atmosphäre von 1001 Nacht in ihre Wohnung. Auf der Suche nach den besten Gewürzen stieß sie auf einen Salzburger Gewürzhändler, mit dem sie gemeinsam in den kommenden Wochen eine eigene Gewürzlinie auf den Markt bringen will. Näheres unter *verenafalkner.at* oder *www.spiceworld.at*.

Die Zutaten und Gewürze für die arabischen Speisen seien in den meisten Lebensmittelgeschäften erhältlich, sagt die Autorin, die ihre beiden Kochbücher demnächst auf der Buchmesse in Abu Dhabi vorstellen wird. Für alle, die sich für die arabische Küche interessieren, hat sie zwei Tipps: Die Gewürze sollten generell sparsam verwendet werden. Und: Die Speisen sollten mit Liebe zubereitet werden – „denn dann ist eigentlich jedes Gericht ein Liebesgericht“. Die Bücher sind erschienen im Berenkamp-Verlag Wattens-Wien.

Valentinstag

Erwartung vom Partner

Frauen	
Hilfe im Haushalt	78 %
Verständnis	76 %
Blumen	52 %
Männer	
Selbstgekochtes Essen	86 %
Kein Genörgel	75 %
Sex	58 %

Umfrage 2012
850 Befragte

Quelle: APA/Humaninstitut;
Grafik: Austria Presse Agentur

Verena Falkner mit ihren farbenprächtigen „Liebesgewürzen“. Ihre Menüempfehlung für den heutigen Valentinstag: „Lustvolle Hühnersuppe“ (l.), „verführerischer Lammbraten“ (M.), „Liebessalat“ (r.). Fotos: Murauer, Falkner (3)

Liebesmenü

Lustvolle Hühnersuppe. Zutaten: 1 Suppenhuhn, 2 Bio-Zitronen, 2 Lorbeerblätter, 1 Bund Minze, Wasser, Salz, 1 EL Sumach. Huhn in einem Topf mit Wasser bedecken. Zitronen dünn schälen und auspressen. Die Zitronenschale, Lorbeer und Minzestängel in den Topf geben. Huhn bei mittlerer Hitze circa 60 Minuten kochen, aus der Brühe heben und beiseite geben. Brühe durch feines Sieb in einen Topf gießen. Huhn häuten, Fleisch von Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden, zur Brühe geben. Suppe nochmals aufkochen, mit Zitronensaft abschmecken, sparsam salzen. Mit Minzeblättchen dekorieren, mit Sumach bestreuen.

Verführerischer Lammbraten. Zutaten: 1 große Zwiebel, 1 Lammbraten, je 150 g frische Feigen und Datteln, 1 Koriandersstängel, 250 ml Wasser, Butter, Salz. Zwiebel fein hacken und in etwas Öl anbraten. Lammbraten und fein gehackte Korianderblätter dazugeben. Von jeder Seite scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine Backofenform mit Deckel geben, mit Wasser aufgießen, salzen und 30 Minuten zugedeckt bei 180 Grad ins vorgeheizte Backrohr geben. Feigen und Datteln in Scheiben schneiden, in einer Bratpfanne in Butter anbraten und über den servierbereiten Braten geben.

Liebessalat. Zutaten: 1 Salatgurke, 5 Frühlingszwiebeln, 2 grüne Paprikaschoten, 4 Tomaten, 5 Stängel Minze, 1 Stängel Koriandergrün, 1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen. Salatgurke schälen, der Länge nach teilen und in 3 mm breite Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Paprikaschoten säubern, vierteln und in Scheiben schneiden. Tomaten in Stückchen schneiden. Blätter von Minze, Koriander und Petersilie grob hacken, Knoblauch schälen und fein hacken. Alles sorgsam mischen, salzen. Olivenöl mit Zitronensaft mischen und den damit Salat marinieren. Mit Sumach bestreuen.

Sechs Millionen für einen Schatz

Die größte klassische Spirituosen-Sammlung der Welt steht zum Verkauf.

Amsterdam – Es klingt paradox. Bay van der Bunt verträgt zwar keinen Alkohol, wie er sagt. Trotzdem hat der Holländer in den vergangenen 35 Jahren die nach eigenen Angaben größte klassische Spirituosen-Sammlung der Welt zusammengetragen. Sie besteht aus mehr als 5000 abgefüllten Getränken wie etwa 250 Jahre alten Kognak, Whisky, Armagnac, Portwein, Madeira sowie andere seltene Spirituosen. Viele der Kognaks reichen sogar bis in das Jahr 1789 zurück, also zum Zeitpunkt der französischen Revolution und George Washingtons Ernennung zum ersten Präsidenten der Vereinigten Staaten.

Nun will sich der 63-Jährige von seinem Schatz trennen – für sechs Millionen Euro. Er habe weder Frau noch Kinder, heißt es in einer Aussendung, denen er die Sammlung vererben könne. „Also muss ich sie leider aufgeben.“ Das Alter zwinge ihn dazu.

Das Sammeln ist dem Holländer gewissermaßen in die Wiege gelegt. „Mein Großvater hatte Hunderte Flaschen, die mein Vater an mich weitergab. Das Sammeln ist also etwas, mit dem ich aufgewachsen bin“, sagt Bay van der Bunt, der mehr als zehn Jahre lang seine Leidenschaft für alte Spirituosen auf *www.oldliquors.com* mit dem Rest der Welt teilte. Nun hofft er, einen Käufer zu finden, der die Leidenschaft zu alten Spirituosen, die er unter anderem bei weltweiten Auktionen wie Christie’s und Sotheby’s ersteigert hatte, mit ihm teilt. Neben Leidenschaft braucht der Käufer aber eben auch noch das entsprechende Kleingeld. *(TT)*

Ihr Alter ist den hochprozentigen Schätzen des Holländers Bay van der Bunt anzusehen. Fotos: www.oldliquors.com

Häppchenweise

Frack, Abendkleid und ein Würstelstand

Von Christian Willim

Unsereins kann sich ja den Besuch des Opernballs nicht leisten. Und wie man hört, sind die Kleidervorschriften heuer so streng wie nie. Ohne Frack dürfen die Männer nicht rein. Frauen müssen mit langem Abendkleid antanzen.

Wer nun glaubt, dass beim Ball der Bälle nur die Noblesse regiert, der irrt. Denn kulinarisch darf man seit jeher zum Würstel greifen. Das wird traditionell von der Firma Gerstner kredenzt. Deren Geschäftsführer Oliver Braun sieht denn auch überhaupt keinen Grund dafür, warum sich elegante Roben und ein Paar Frankfurter spießen sollten. Was lasse sich denn auch leichter verspeisen, wenn eine von zwei Händen ein Champagnerglas hält?

1800 Frankfurter werden heuer im Wiener Sangeshaus gewärmt und erstmals an einem originalen Altwiener Würstelstand verkauft. Wer dieses Flair bislang suchte, musste das edle Haus verlassen. Sehr zum Wohlgefallen eines Würstelstandlers bei der nahen Albertina, dem die Frackträger ordentlich Geschäft bescherten. Dass das nicht ganz abreißt, dafür sorgt der Preis der Opernball-Wurst: 9,50 Euro das Paar.

christian.willim@tt.com