

Agnieszka Meyer

Groß, blond, markante Brille und mit fröhlichem Lachen: Das ist Agi. Vor 37 Jahren zog die Polin der Liebe wegen nach Deutschland. Ihren Mann unterstützt die 58-Jährige in seiner Metallbaufirma. Agi weiß das Leben zu genießen: „Mein Garten ist mein Hobby. Und die Ostsee ist ein Magnet – einfach nur wow!“ Fast jedes Wochenende erkundet sie mit dem Rad die Lübecker Bucht. Heute beim Kochen taucht Agi ein in ihre Kindheit: Die Piroggen mit Sauerkraut und Steinpilzen erinnern sie an das Pilzesammeln mit der Familie.

Susanne Holz

Susanne lebt zur Hälfte in Scharbeutz, zur anderen Hälfte auf Mallorca, wo sie ein Haus mit ihrer Familie hat. Insofern geht sie als Halbspanierin durch. Die 67-Jährige kocht „ständig und immer“, wie sie sagt. „Und wenn ich in Santanyi auf dem Markt bin, flippe ich schier aus.“ Die Farben und Düfte, der Knoblauch, die Lebensfreude: All dies kommt heute mit dem Hauptgericht auf den Tisch. Susanne ist ein geselliger Typ, liebt das Miteinander im Verein Küstenladies und veranstaltet auch selbst zu Hause Kennenlerndinner.

Shelagh Austin-Schmidt

Wenn die 68-jährige Schelagh von ihrer Heimat Schottland und den urigen Menschen erzählt, ist ihre Sehnsucht mit Händen greifbar. Sie ist in Edinburgh geboren und lebt mit ihrer Familie in Scharbeutz, wo sie als freischaffende Bildende Künstlerin und Kunsttherapeutin immer gut beschäftigt ist. „Das Licht hier an der Ostseeküste fasziniert mich“, schwärmt sie. Für die Kochrunde zaubert Shelagh ein typisch schottisches Schichtdessert mit Himbeeren, Honig und Whisky. „In meinem Heimatland nennen wir es Cranachan.“

Küstenladies auf Heimatkurs

Diese Hobbyköchinnen kennen sich von den „Küstenladies“, dem größten Frauenverein an der Lübecker Bucht. In Scharbeutz werden heute zwar die Kochlöffel geschwungen, die Gerichte jedoch stammen aus den Herzensländern der drei Frauen: Polen, Spanien und Schottland.

Gekocht wird heute in Shelaghs Haus. Überall hängen Kunstwerke der Schottin, und die große offene Küche eignet sich bestens für die Kochrunde von *Hier leben*. Die drei Frauen legen sofort los und finden nebeneinander Platz am Herd. Susanne verrührt in einem großen Topf Hühnchen, Tomaten, Schalotten und Knoblauch. Shelagh röstet Haferflocken für die Nachspeise, und Agi kümmert sich um das Sauerkraut für ihre Teigtaschen. Die drei kennen sich von den Küstenladies, einem Verein, der mittlerweile fast 250 Frauen regelmäßig zusammenbringt und neue Freundschaften entstehen lässt (www.kuestenladies.de). Gemeinsam wird gekocht, Tennis oder Theater gespielt. Es geht auch darum, Gutes zu tun und zum Beispiel Projekte für Kinder zu unterstützen. „Ich bin da noch neu, aber ich mag die Verbundenheit“, erzählt Agi, während sie dem Sauerkraut mit Pfeffer „noch mehr Wumms“ gibt, wie sie es ausdrückt. „Bei den Küstenladies wird auch nach rechts und links geschaut. Und wer möchte, bekommt Hilfe im Alltag.“ Heute beim Kochen ist Zeit für Erinnerungen und Heimatgefühle. „Wenn ich Piroggen mache, bin ich eigentlich am



liebsten allein. Dann kommt die Nostalgie“, sagt Agi. Sie erinnert sich daran, wie damals in Stettin sehr oft der Strom ausfiel und alle trotzdem in der Küche zusammensaßen, der Großvater mit der Hand weiter Eischnee schlug und die Kinder Hausaufgaben bei Kerzenlicht machten. „Schön war das irgendwie.“ Später halfen ihre eigenen beiden Töchter beim Teigzubereiten für die berühmten Piroggen. Auch Shelagh gibt zu, dass sie öfter Heimweh hat. „Diese Nachspeise, die ich heute mache, vereint für mich alles, was Schottland ausmacht. Schottischer Heidehonig, die Himbeeren, die bei uns wachsen, die Haferflocken und der Drambuie – all das erzeugt ein warmes Heimatgefühl.“ Susanne probiert ein Schlückchen des schottischen Whiskylikörs: „Hm, den haben wir früher getrunken. Der ist ja völlig aus der Mode gekommen.“ Sie selbst hat Noilly Prat mitgebracht. Der weiße Wermut kommt zusammen mit viel Sahne in den Topf. Der Hauptgang ist die spanische Variante des französischen Klassikers Coq au Vin. Das würzige Gericht, für das Susanne leckeres Kikok-Hähnchen mitgebracht hat, geht schön schnell und ist überraschend leicht zu machen. „Das einfache Leben mag ich auch auf Mallorca. Wenn wir alle mit der Familie dort zusammenkommen am großen Tisch. Alles ist dort so locker. Ich sag immer: Es ist mein Flipflop-Leben.“ Den kommenden Winter wird die Scharbeutzerin komplett auf der spanischen Baleareninsel verbringen.

Die Piroggen sind wirklich aufwendig. Ich mache sie für meine Familie immer zu Weihnachten.

Agnieszka Meyer
aus Polen







Shelagh schichtet inzwischen Haferflocken, Himbeeren und Whiskysahne in Gläser, und Susanne macht sich über die süßen Sahnereste in der Schüssel her. „Essen ist was Wunderbares“, sagt die 67-Jährige und seufzt. Im Gespräch über deutsche Köstlichkeiten einigt das Trio sich darauf, dass Fisch, Miesmuscheln und Krabben, Knödel, aber auch deutsches Brot absolute Highlights sind. Während Susanne und Shelagh schon fertig sind mit der Zubereitung, knetet und formt Agi noch ihre Piroggen. Beim Ausrollen des Teigs kommt die Polin richtig ins Schwitzen. „Wo ist mein Ventilator? Und wo ist mein Glas Rotwein?“ Alle lachen. Hilfe möchte Agi trotzdem nicht. Akribisch drückt sie die Teigkanten zusammen und formt mit den Zinken einer Gabel ein hübsches Muster. Die Teigtaschen werden zunächst kurz gekocht und dann in der Pfanne angebraten.

„Sie sind wirklich aufwendig. Ich mache sie für meine Familie immer zu Weihnachten. Jeder will sie essen, aber keiner möchte sie machen.“ Schließlich wird das internationale Drei-Gänge-Menü serviert. Alle haben etwas zu üppig gekocht, sodass noch etwas übrig bleibt für Shelaghs Ehemann und ihren jüngsten Sohn. So langsam geht ein ungewöhnlicher Kochabend zu Ende. Ein Abend, an dem alle viel Neues aus anderen Ländern erfahren durften. Ein Abend voller Erinnerungen. Und ein Abend, der ganz im Zeichen des Genusses stand.



Pierogi z kapusta i grzybami

Teigtaschen mit Sauerkraut und Steinpilzen

4 Portionen
ca. 60 Min. + Einweich- und Ruhezeit
Pro Portion ca. 610 kcal
Vegetarisch

Für die Füllung:
ca. 40 g getrocknete Steinpilze
500 ml heißes Wasser
500 g Sauerkraut
1 Lorbeerblatt
3–4 Pimentkörner
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Für den Teig:
500 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL neutrales Öl
ca. 250 ml warmes Wasser

Steinpilze etwa 1 Stunde in heißem Wasser einweichen. Pilze herausnehmen und fein hacken, Wasser aufbewahren. Sauerkraut ausdrücken und grob hacken. Mit Pilzen, Lorbeerblatt, Pimentkörnern und Einweichwasser in einem Topf 30 bis 40 Minuten schmoren. Lorbeerblatt und Pimentkörner herausnehmen.

Zwiebeln pellen, fein würfeln und in Butter braten. Unter die Sauerkraut-Pilz-Mischung rühren. Kräftig salzen und pfeffern. Abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl, Salz und Öl mischen. Warmes Wasser nach und nach zufügen und einen glatten Teig formen. 8 bis 10 Minuten kneten. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche 2 mm dünn ausrollen. Kreise von je 8 cm Durchmesser ausstechen. Je 1 TL Füllung in die Mitte geben, zusammenklappen und Ränder zudrücken.

Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben, an die Oberfläche steigen lassen und noch 3 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne kurz knusprig braten.

Tipp: Mit Salat und Kräutern nach Geschmack anrichten.

Pollo al olio y vino blanco

Hähnchen in Olivenöl und Weißwein

4 Portionen
ca. 45 Min.
Pro Portion ca. 900 kcal

5 Schalotten
2 Knoblauchzehen
15 Cherrytomaten
4 EL Olivenöl
4 Hähnchenbrustfilets à ca. 200 g
500 ml weißer Wermut
600 g Kochsahne
1 TL Gemüsebrühepulver
Salz, Pfeffer
1 Baguette

Schalotten und Knoblauch pellen und würfeln. Mit Cherrytomaten in einem großen Topf in Olivenöl einige Minuten anbraten.

Hähnchenbrustfilets in Stücke schneiden, darauf geben und von allen Seiten je etwa 3 Minuten anbraten.

Wermut, Sahne und Gemüsebrühepulver zufügen und gut verrühren. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit warmem Baguette servieren.

Cranachan

Schichtdessert

4 Portionen
ca. 20 Min. + Ziehzeit
Pro Portion ca. 370 kcal
Glutenfrei

50 g Haferflocken
1 TL brauner Zucker oder Heidehonig
340 g Himbeeren
5 EL Whiskylikör
300 g Sahne
1 EL Honig

Haferflocken in einer Pfanne ohne Fettzugabe 3 bis 4 Minuten rösten, bis sie nussig duften und goldbraun werden. Zucker oder Honig unterrühren und karamellisieren lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Himbeeren mit 3 EL Whiskylikör vermengen und 15 bis 30 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Beeren leicht mit einer Gabel zerdrücken, restliche Beeren ganz lassen.

Sahne schlagen. Vorsichtig restlichen Whiskylikör und Honig unterheben.

Dessert in Gläser schichten. Mit ganzen Himbeeren garnieren. Sofort servieren.