

Schon Großmutter wusste: In der Küche ist er ein Blender

Literaturkritiker Denis Scheck liest im Kulturspiegelzelt aus seinem „Kulinarischen Kompass“

Von unserem Redakteur
Christoph Feil

BRACKENHEIM Die Literaturkritik betreibt er als Hauptberuf, die Gastrokritik eher als Hobby: Seit gut acht Jahren schreibt Denis Scheck – bekannt als Moderator der TV-Sendungen „Lesenswert“ und „Druckfrisch“ – eine Feinschmecker-Kolumne für das Hochglanzmagazin „Salon“. Zusammengefasst und um neue Texte ergänzt, hat der 58-Jährige die Beiträge vergangenes Jahr im Piper Verlag als Buch herausgegeben: „Schecks kulinarischer Kompass – Köstliches und Kurioses aus meiner Küche und aller Welt“.

„Kochen habe ich von meiner Großmutter gelernt“, erzählt der gebürtige Stuttgarter am Sonntagabend dem Publikum im Kulturspiegelzelt in Brackenheim, wo er auf Einladung des Theodor-Heuss-Museums, der Stadtbücherei sowie der Stadt liest. In den 1920ern hatte besagte Großmutter eine Ausbildung



„Kochen habe ich von meiner Großmutter gelernt“, sagt Literaturkritiker Denis Scheck, der auch eine Gastro-Kolumne schreibt.

Foto: Lina Bihl

zur Köchin absolviert und nach dem Zweiten Weltkrieg in Degerloch als erste Köchin für Theodor Heuss gearbeitet. „Elly Heuss-Knapp hielt sie für den Teufel in Menschengestalt“, erklärt Scheck, warum seine Großmutter später nicht mit nach Bonn

zog. Grund für diese Antipathie: Der Ehefrau des späteren ersten Bundespräsidenten der Bundesrepublik schob sie die Schuld am Selbstmord eines ihrer Dienstmädchen in die Schuhe, mit der Großmutter Scheck befreundet war.

Die Fertigkeiten ihres Enkels soll sie, die in der Küche angeblich keinen Spaß verstand, einmal folgendermaßen auf den Punkt gebracht haben: „Denis, Du bist ein Blenderkoch“. „Ich verfüge nicht über ihre handwerklichen Fähigkeiten“, räumt Scheck denn auch selbst ein – bekennt zugleich aber, dass er in seiner 20000 Euro teuren Küche mit Thermomix und Cona-Kaffeemaschine „gerne und unerschrocken“ für bis zu 20 Personen koche und seine Gäste am liebsten verblüffe mit Gerichten, zu denen sie „keine vorgefertigten Geschmacksbilder in der Erinnerung haben“.

Karriereanfang Ob ein denkwürdiges Geburtstagsdinner im Eiffelturm-Restaurant „Jules Verne“ in Paris, die Überwindung, alleine essen zu gehen, oder die schwierige Suche nach guten Trüffeln: Die Kolumnen, die Denis Scheck aus seinem „Kompass“ zum Besten gibt, behandeln die unterschiedlichsten kulinari-

schen Themen, wie sie außerdem viel Autobiografisches von ihrem Verfasser preisgeben. Und immer wieder auch Verbindungslinien zur Literatur ziehen – zu Virginia Woolf, Samuel Beckett oder Robert Gernhardt etwa.

Munter plaudert Scheck dazwischen über die Anfänge seiner Karriere als Gourmet sowie Übersetzer und teilt so manches Rezept. Zum Beispiel wie man ein japanisches Onsen-Ei perfekt gart. Wie sich in Minutenschnelle eine Vorspeise zaubern lässt aus den ersten Knospen von Artischocken, den sogenannten Castrare, und aus Bottarga di tonno, also sardischen Thunfischeiern. Oder wie man einen simplen Grundteig für Knäckebrot durch weitere Zutaten wie Buttermilch abändern kann.

Bleibt nach gut 90 Minuten nur noch die Frage, wo Denis Scheck an diesem Abend speisen wird? „Im Adler“, verrät der Autor und Moderator. „Rostbraten muss sein.“