



Dazu *Gereicht*

Monsieur de Choiseul, Duc du Plessis-Praslin, geboren 1598, gestorben 1675, war ein listiger Botschafter Ludwigs des XIII. Er beauftragte seinen Koch Lassagne, mit einer süßen Nascherei Rebellen bei Bordeaux zu besänftigen, die sich gegen den König erhoben hatten. Lassagne röstete Mandeln und badete sie in geschmolzenem Zucker. Als bescheidener Mann nannte er sein süßes Stück nicht Lassagnine,

sondern dem Königsbotschafter zu Ehren „Prasline“, aus der später die Praline wurde. Ob das alles so war, ist nicht genau belegt.

Belegt ist allerdings, dass die Belgier in der Pralinenproduktion wahre Meister geworden sind. Und wenn wir hier schon belgisch speisen, dann denken Sie doch beim Digestif oder beim Kaffee an belgische Pralinen. Die oben beschriebene Ur-Praline in flüssige Schokolade getaucht tät's freilich auch schon.



Kraftfutter für tapferere Belgier

Ein Eintopf zur Ertüchtigung im Kampf der Gallier gegen Cäsar

Irgendein Rezept wollte ich aus dem Sommerurlaub mitbringen. Der Haken: Wir waren in Holland. Ein wunderschönes Land, aber eher ... sagen wir mal ... irgendwie unberühmt für sein Essen. Die Belgier dagegen genießen den Ruf, Genießer zu sein. Und weil wir auf der Rückfahrt in Gent Halt machten, fragte ich einen Chocolatier im Zentrum, ob er mir denn ein typisches Rezept nennen könnte. Konnte er. *Gentse Waterzooi*, sagte er, während er uns eine herrliche Schachtel Pralinen einpackte. Das sei der berühmte Eintopf aus Gent.

Ich fahndete im Internet nach einem Rezept, fand sogar eines auf Deutsch, wollte aber etwas Originaleres und stieß auf eine Seite „*waar chefs met persoonlijkheden hun recepten verzamelen*“. Nicht wahr, das verstehen Sie, also wo Chefs mit Persönlichkeit ihre Rezepte sammeln. Eine Persönlichkeit namens John hatte *Waterzooi* schon in „*Asterix bei den Belgiern*“ erwähnt gesehen (in einem Wortspiel mit Victor

Hugos *Waterloo-Ballade*), und weil laut Cäsar unter den Galliern die Belgier die tapfersten seien („*het dapperst*“ stand da, fast hätte ich „*die depperststen*“ übersetzt), wollte er wissen, was es mit dem Rezept auf sich habe. Er forschte und fand heraus, dass *Waterzooi* der Sammelname sei für einen Eintopf mit Gemüse, Fleisch oder Fisch und Sauerrahm. In der Genter Variante mit Hühnerfleisch.

Alles im Rezepttext verstand ich nicht. Aber ich traf rein zufällig auf der Straße die des Holländischen kundige Birgit Kaiser, denn wer Holländisch kann, hat auch keine Mühe, flämisch geschriebene Rezepte zu entschlüsseln. Birgit, die nun schon etliche Jahre in Tübingen wohnt, kennen Sie bereits aus Ihrer Zeitung, denn am 7. Oktober 1996 im Artikel über das 20-jährige Bestehen der Landesarbeitsgemeinschaft Tanz war sie als Ansprechpartnerin für die Arbeitsgemeinschaft erwähnt und als Tänzerin abgebildet (die dritte von rechts, wenn Sie einmal im

Archiv nachschauen wollen). Wir konnten uns schon davor von einer studentischen Folkdance-Gruppe her, und trafen uns auch sonst ganz gerne, zum Beispiel, um strickend „*Derrick*“ zu gucken – sie schaute in den Bildschirm und strickte blind, ich umgekehrt.

Jedenfalls barg dann das Rezept rein sprachlich keinerlei Geheimnisse mehr. In Absprache mit der häuslichen Chefköchin dünstete ich das Gemüse, was im Rezept etwas anders stand. Die wollten es in Wasser kochen. Aber der *Waterzooi*-Varianten gibt es so viele, dass in diesen Details jeder nach Gutdünken verfährt.

Dieser leicht zitronige Geschmack gefiel uns ausgezeichnet. Wobei ich dabei den Fehler gemacht hatte, Sauerrahm mit nur zehn Prozent Fett zu verwenden, sodass er ganz leicht gerann in der Brühe.

Es schmeckt gut, wirklich. Aber ein schlechtes Gewissen habe ich jetzt doch. So viel Fleisch gab's hier in letzter Zeit von den Kollegen und mir: Schulers Gulasch, Waibels *Coq au Vin*, mein *Bresse-Huhn* und jetzt den schweren Eintopf. Zum Glück bescherte Ihnen Dieter Wacker wenigstens eine Forelle. Und ich versprech's Ihnen, mein nächstes Rezept wird fleischlos. Eine Rechtsanwältin aus dem Bekanntenkreis hielt ein leidenschaftliches Plädoyer für Fenchel mit Mango. Vielleicht wird das ja etwas.



Keine *Pommes Frites*? Der Belgier ist enttäuscht. BILD: „*ASTERIX BEI DEN BELGIERN*“/EGMONT EHAPA

Gentse Waterzooi

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Karotten,
300 g Knollensellerie,
2 Stangensellerie ohne Blätter,
200 g Lauch,
500 g Kartoffeln (festkochend),
1 Zitrone,
400 ml Hühnerbrühe,
Salz und (viel!) Pfeffer,
160 ml Sauerrahm (20 Prozent Fett),
700 g Hähnchenbrust (in Würfel von etwa fünf cm Kantenlänge geschnitten),
frische Petersilie.

Zubereitung:

Die Karotten und den Knollensellerie schälen und in kleine Scheiben bzw. Würfel schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden, den Stangensellerie in kleine Scheiben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer in Butter andünsten und bissfest garen. In einem anderen Topf die geschälten und geviertelten Kartoffeln in Salzwasser kochen. Die Zitronen ausdrücken. Die Brühe mit dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Sauerrahm untermischen, Hähnchenstückchen dazugeben und bei leichtem Köcheln fünf bis zehn Minuten garen. Danach Gemüse und Kartoffeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze nun in Suppenteller füllen und mit frischer Petersilie bestreuen.