

Leib & Seele

Buchtipp: „Katzentage“ von Ewald Arenz

vorgestellt von **Sabrina Wiech**

Bei der Suche nach geeigneter Literatur für eine ca. zweieinhalb-stündige Bahnfahrt bin ich auf Ewald Arenz' Kurzroman „Katzentage“ gestoßen. Nachdem ich schon mehrere Bücher des Autors für sehr gut befunden habe, war ich zunächst etwas skeptisch, ob mich dieses schmale „Büchlein“ mit 118 Seiten auch so sehr in seinen Bann ziehen wird? Und ja, soviel sei vorneweg verraten: Ich bin voll auf meine Kosten gekommen und habe das Buch in einem Rutsch während der Zugfahrt (und dank Verspätung der Deutschen Bahn) durchgelesen.

Worum geht's?

Die Geschichte dreht sich um die beiden Kollegen Paula und Peter, die beide im gleichen Krankenhaus arbeiten (sie ist Ärztin – er ist Jurist in der Klinikverwaltung) und sich während eines Seminars in Würzburg näherkommen. Ein Bahnstreik führt dazu, dass sie unerwartet mehr Zeit miteinander verbringen und gemeinsam die Stadt erkunden.

Wie geht es zwischen den beiden weiter?

Die Frage beantwortet sich erst am Ende des Romans und wird an dieser Stelle selbstverständlich nicht verraten. Dazwischen genießen die beiden, mal ausgelassen und mal ernst, die unverhofft freie Zeit in Würzburg.

Fazit:

Ewald Arenz besitzt das besondere Geschick, Gefühle und Gedanken der Protagonisten in seinen Romanen auf witzige und tiefgründige Art und Weise auf Papier zu bringen. Das ist ihm mit dem Roman „Katzentage“ wieder vorzüglich gelungen.

Die sehr ansprechenden und gelungenen Illustrationen von Florian Bayer, die die ruhige Atmosphäre im Buch an geeigneten Stellen

immer wieder unterstreichen und auch eine Katze, die als Symbol für das Unbeschwerte steht, lassen die Erzählung einerseits sehr kurzweilig werden und andererseits daran erinnern, wie wertvoll diese kurzen, besonderen Zwischenräume sind. Eine Geschichte, die nachklingt und ein leises Lächeln hinterlässt.

Für wen ist es geeignet?

Für LeserInnen, die leise, gefühlvolle Geschichten lieben, die sich nach Entschleunigung sehnen und die Ewald Arenz' warmherzigen Stil schätzen, idealerweise im Herbst.

Wer nun Lust bekommen hat, diesen Kurzroman selbst zu lesen, dem sei ein Gang in den Buchbereich BG 2 empfohlen: Wir haben das Buch im Bestand, es ist zu finden unter der Signatur: deu 959:a687:k/k19.



Buchtipps: „Zeit zu verzeihen“ und „Ein wenig Leben“

vorgestellt von Viktoria Nitzel

Wenn ich auf der Suche nach einer neuen Lektüre bin, dann sind es meist Romane. Am liebsten Liebesromane mit viel Leichtigkeit, bei denen ein paar gute Klischees nicht fehlen dürfen. Hin und wieder weiche ich von meinem gewohnten Genre ab und suche nach Büchern, die mich bis ins Innerste berühren und möglichst nachhallen. Meine Suche war erfolgreich, daher darf ich euch zwei Bücher empfehlen.

Zeit zu verzeihen von Hera Lind

Worum geht's?

Viktor und Clara begegnen sich unter dramatischen Umständen bereits als Kinder. Als junge Erwachsene begegnen sie sich erneut und verlieben sich. Das Problem? Er lebt in West- und sie in Ostdeutschland. Der Roman thematisiert die Hürden, die die Teilung Deutschlands ihrer Liebe in den Weg stellt. Die Geschichte setzt noch früher ein und beschreibt die Herausforderungen, die Viktors Mutter nach dem zweiten Weltkrieg als Alleinerziehende meistern muss, um das eigene Überleben und das ihrer Kinder zu sichern.

Für wen ist es geeignet?

Für alle, die bereit sind, Taschentücher zu zücken. Für jene, die sich für Deutschland in der Nachkriegszeit interessieren, ohne trockene Geschichtsbücher wälzen zu wollen. Durch individuelle und persönliche Schicksale werden Fakten über Stasi, das Leben in Ost- und Westdeutschland sowie erschütternde und prägende Zustände in DDR-Gefängnissen verbildlicht. Der Roman ist leicht zu lesen und sehr schwer aus der Hand zu legen. Gerne per Fernleihe bestellen!



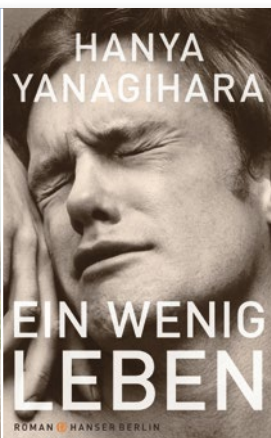
Ein wenig Leben von Hanya Yanagihara

Worum geht's?

Wie das Cover bereits erahnen lässt, steht der Schmerz im Mittelpunkt des Romans. Erzählt wird die Geschichte von vier Freunden. Jeder von ihnen bringt seine eigene Vergangenheit und sein eigenes Schicksal mit. Der Fokus liegt jedoch auf Jude. Er wächst in einem Waisenhaus auf. Die Erfahrungen, denen er dort ausgesetzt ist, prägen ihn tiefgreifend. Auch im Erwachsenenalter empfindet er sich selbst als Bürde für die Menschen, die ihn lieben.

Mein Eindruck?

Dieses Buch ist absolut nichts für schwache Nerven. Die Geschichte ist regelrecht eine körperliche Erfahrung. Bevor Ihr Euch selbst davon überzeugen



könnt, eine Triggerwarnung. Der Roman behandelt unter anderem Selbstverletzung, sexuellen Missbrauch, Gewalt und Suizid. Mit seinen 957 Seiten richtet sich das Buch vor allem an die mit Ausdauer unter uns. Alternativ kann ich das Hörbuch mit knapp 36 Stunden empfehlen.

An dieser Stelle fragt Ihr Euch vielleicht, wann eigentlich dieser Punkt kommt, der dafürspricht, dieses Buch zu lesen. Ja, die Geschichte ist schwer zu ertragen und immer wieder beschleicht einen das Gefühl, von den Beschreibungen erdrückt zu werden. Aber liegt nicht genau hier die Stärke? Die Macht der Geschichte sich intensiv auf den Körper auszuwirken? Auch diese Geschichten gehören gelesen und wahrgenommen zu werden. Wenn ihr derselben Meinung seid, dann leiht das Buch aus: ame 979:y211:k/l49a.

Leib und Seele

Rezept für ein leckeres Sauerteig-Brot

vorgestellt von Jana Wettstein

→ ... auf Seite 69

Passend zu Kerstins leckerem Dip kann ich euch ein selbstgebackenes Sauerteigbrot wärmstens empfehlen. Auch mich hat der Sauerteig-Hype erwischt, und im Oktober habe ich meinen eigenen Starter angesetzt. Dabei bin ich auf ein Rezept für „Faule“ gestoßen! Ganz ohne Dehnen und Falten, dafür mit maximalem Genuss und minimalem Aufwand.

Zutaten:

- 100 g Roggen-Vollkornstarter
- 300 g Wasser
- 70 g Roggenvollkornmehl
- 400 g Weizenmehl Type 550
- 10 g Salz

Zubereitung:

Zuerst den Starter mit dem Wasser in einer Schüssel glattrühren, bis sich alles gut verbunden hat.

Anschließend die beiden Mehlsorten dazugeben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verrühren, bis Mehl und Wasser vollständig vermischt sind. Nun das Salz einarbeiten und den Teig etwa 10 Minuten kräftig kneten. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird.

Die Schüssel abdecken und den Teig für ungefähr 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. In dieser Zeit sollte er sein Volumen etwa um die Hälfte vergrößern.

Danach den Teig vorsichtig formen und den Laib schön auf Spannung bringen. Anschließend in ein bemehltes Gärkörbchen legen, abdecken und im Kühlschrank gehen lassen (ca. 20 Stunden). Der Kühlschrank sollte möglichst kühl sein – am besten ganz unten platzieren.

Backen am nächsten Tag

Den Ofen rechtzeitig auf 250°C vorheizen. Wenn du einen Backtopf hast, diesen unbedingt mit aufheizen. Alternativ funktionieren auch ein Backstein oder ein normales Backblech, dann aber mit ausreichend Dampf.

Den Laib auf Backpapier stürzen, einschneiden und in den heißen Topf setzen. Mit geschlossenem Deckel 25 Minuten backen, dann die Temperatur auf 230°C reduzieren, den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 Minuten fertig backen. Dabei ein Auge auf das Brot haben – es bekommt schnell Farbe.

Ganz ehrlich: bei mir hat es einige Brote gedauert, bis es wirklich was wurde! Sauerteig will verstanden und gepflegt werden, aber mit Übung funktioniert das wunderbar und der Aufwand lohnt sich!

Falls ihr jetzt auch Lust habt das mal auszuprobieren, meldet euch gerne bei mir oder bringt mir ein kleines Gläschen vorbei – ich gebe gerne was von meinem Sauerteig Starter ab!



Rezept: Curry-Dattel-Dip

vorgestellt von Kerstin Keiper



Als langjähriges Mitglied der KIM kompakt-Redaktion freue ich mich immer besonders, wenn ein neues Heft erscheint und ich es sozusagen neu entdecken darf. Schön, dass die Kategorie Leib und Seele wieder aufgegriffen wird. Daher war ich gerne bereit einen Beitrag

zur „Leib-Kategorie“ beizutragen. Bei unserem Nikolausfrühstück habe ich einen Brotaufstrich mitgebracht und wurde von vielen nach dem Rezept gefragt. Daher für alle, die Lust auf etwas anderes als Wurst und Käse auf dem Brot haben, das Rezept für einen schnellen Dattel-Curry-Aufstrich.



Zutaten:

- 150 Gramm getrocknete Datteln entsteinen (am besten geeignet sind die Medjool-Datteln aus dem Dattelhaus in Konstanz)
- 1 Knoblauchzehe (kann auch weggelassen werden)
- 300 Gramm Frischkäse
- 200 Gramm Schmand
- 2 Teelöffel Curry (je nach Curry-Variante schmeckt der Dip anders – ich liebe Ananas-Curry, es geht aber natürlich auch mit Madras-Curry (= schärfere Variante))
- 1 Prise Salz
- Cayenne-Pfeffer

Die Zubereitungsvariante für Thermo-mixbesitzer*innen:

Datteln und Knobi im Mixtopf 6 Sekunden auf Stufe zerkleinern, alle anderen Zutaten dazugeben und 10 Sekunden auf Stufe 3 verrühren.

Die (nur etwas) mühsamere Variante für analoge Köch*innen:

Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden. Datteln grob hacken. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten.

Jetzt seid ihr dran!

Wir möchten gerne die Rubrik „Leib und Seele“ wieder etwas in den Vordergrund rücken bzw. etwas neu aufleben lassen. Daher freuen wir uns immer über Rezensionen zu interessanten Büchern, Filmen, Spielen etc. und natürlich auch über leckere Rezepte.

Wer also was dazu beitragen möchte bzw. empfehlen kann: immer her damit! Schickt einfach eine E-Mail mit eurem Buchtipp oder Lieblingsrezept an kimkompakt@uni-konstanz.de.