

Wochenend journal

ESSEN & TRINKEN



Scharf und exotisch:
Die nordafrikanische
Küche ist reich
an Gewürzen

LAND & LEUTE



Aufstieg und Ende:
Moselbahn fuhr
das letzte Mal
vor 40 Jahren.

REISE



Mit der Fackel durchs
Naturdenkmal: Der TV
verlost eine Reise
nach Oberbayern.

Es gibt Barsch, Baby

Essen für Helge Schneider & Co.: „Rockterrine“ kocht für Stars

Wenn Helge Schneider seinen Tee bekommt, wie bestellt den Anis-Fenchel-Kümmel, dann wird der Rest fast zum Picknick. Das Büffet für 20 Personen. Die Vorspeisen. Hauptgänge. Desserts. Das ist der Auftrag an Katrin Lauter und Simone Voigt. Ihre „Rockterrine“ kümmert sich in Trier um die Verpflegung der „singenden Herren-Torte“, wie sich Schneider bisweilen selbst nennt. „Ganz locker heute“, sagt Katrin Lauter und lächelt. Sie steht in der Küche der Arena, gleich rechts vom Bühnen-Eingang. Es ist kurz nach halb acht – und der Großteil der Arbeit ist vom Tisch. Das Einkaufen am Vortag, dann das morgendliche Schälen, Raspeln, Braten, Backen, Anrichten. Ab 17 Uhr wanderten die Teller. Mittlerweile ist es übersichtlich geworden auf den Servierplatten.

Eine halbe Stunde später brandet aus der Entfernung Applaus, gedämpft durch Mauern und Türen. Helge Schneider huscht ins Licht, 6000 Hände in Bewegung. So hört es sich zumindest hinter der Bühne an, im Bauch der Arena. Von der Show bekommen die beiden Endzweanzigerinnen wenig mit. Wie meistens. Denn ein bisschen gibt es immer zu tun.

Lauter und Voigt kochen für viele Prominente, die in die Region kommen. In der Vergangenheit etwa für Simply Red, Lionel Richie, die Fantastischen Vier oder Wir sind Helden. Wie man dazu kommt? Durch Passion, Engagement und ein bisschen Zufall. Jedenfalls nicht durch gezielte Planung. „Ich habe früher jeden Sonntag zu Hause gekocht. Das ist nach und nach zur Leidenschaft geworden“, sagt Katrin Lauter, die gerade an der Uni ihr Pädagogik-Diplom macht. Sie ist ein gutes Beispiel dafür, dass der Rock auch zur Kuchenrolle passt – nicht nur, weil sie als Bassistin der Trierer Band „I knew it: hurra!“ auch die Rezepte diesseits der Bühne kennt.

Dass Rockmusiker nur kalte Pizza oder Burger als Bier-Begleitung in sich zwängen? Klischee! Im Gästebuch des Trierer

Zwei-Frau-Betriebs schwärmen die Franzosen von Nouvelle Vague vom Essen („parfait!“), Peter Brugger von den Sportfreunden Stiller signiert als „Verehrer der Rockterrine“, und Kettcar-Sänger Marcus Wiebusch kann „nie wieder anderswo auf Tour essen“ ohne an Trier zu denken.

Angefangen hatte es Mitte der 90er mit kleineren Konzerten im Exhaus. „Die hatte ein Freund von uns organisiert. Wir wurden gefragt, ob wir nicht Lust hätten zu kochen“, sagt Katrin Lauter. Hatten sie. So begann es mit den ersten Gerichten, im kleinen Rahmen. Mittlerweile ist eine Arbeit daraus geworden, die auch logistisch sehr anspruchsvoll sein kann. Denn schließlich haben nicht nur Mr. Richie, Frau Holofernes oder Herr Herrentorte Hunger. Zur Entourage gehören Tour-Management, Techniker, Bühnenhelfer, Fahrer – da kommt schon mal eine Busladung zusammen. In Ausnahmefällen gilt es, einen Backstage-Bereich von mittlerer Eifel-Dorf-Größe kulinarisch bei Laune zu halten. „Bei ‚Rock am See‘ in Losheim haben wir für 200 Leute gekocht“, sagt Simone Voigt.

Die Wunschliste kommt vorab

Als Richtlinie dient dabei der „Catering-Rider“. Auf dieser Liste geben Bands oder Manager an, was erwartet wird. Ist nur Vegetarisches gewünscht? Vielleicht nur vegane Küche, also auch ohne Milch, Eier & Co.? Praktische Sache, so eine Verpflegungs-Wunschliste, denkt sich manche Band. Da gibt es Anfragen nach Sportschuhen, aromatisierten Zahnstochern, immer wieder nach Zigaretten oder – von einer US-Punkband – nach einer Gemüsesorte, die erst noch gezeichnet werden muss: „Den Namen kannte noch nicht einmal die Internet-Suchmaschine“, sagt Lauter. Wenn dagegen Kim Wilde schon mal Champagner ordert, ist das völlig in Ordnung. Unsinn wird aber gestrichen.

Ein Freund der beiden Konzerinnen, der Kommunikations-Designer Jens

Nink, hat in seiner Diplomarbeit ein „Rockterrine“-Kochbuch vorgelegt. Clou: Alle Rezepte von „Wir sind Helden – Spicy Nudelsalat“ bis „Bela B. – Tomaten-Erdbeer-Suppe“ sind an den Musikern „erprobt“ worden. Eine eigene Koch-Nische im Kosmos der Lafers, Lichters oder Jamie Olivers. Falls sich denn ein Verlag dafür findet.

Helge Schneiders „Catering-Rider“ ist überschaubar. Der Spezial-Tee muss sein; Extra-Socken oder Space-Gemüse nicht. Und ob es – frei nach einem Helge-Klassiker – Reis gibt oder nicht, ist auch egal. Heute gibt es Barsch, Baby. Victoriabarsch en papillote. Variation ist wichtig. Aber was sich bewährt hat, wird auch ein zweites Mal gekocht.

Und wie sind die Künstler im Umgang? „Viele sind oft ganz angetan, dass da so junge, dynamische Frauen in der Küche stehen“, sagt Katrin Lauter. Schäkern sei okay. Aber ein bisschen Distanz müsse schon sein.

Besonders nett und umgänglich seien etwa Bela B. von den „Ärzten“ oder Sasha. Auch Toto seien viel entspannter als ihr Ruf, der ihnen vorausgeeilt war: „Da hatten wir gehört, dass sie nicht so einfach wären – das war aber nicht so.“

Einen Wunsch hätten Katrin Lauter und Simone Voigt, die sich schon aus Kindergarten-Tagen kennen, auf ihrer ganz persönlichen Catering-Wunschliste: „Einmal für Depeche Mode zu kochen – das wäre schon was.“

Andreas Feichtner



Simone Voigt (links) und Katrin Lauter haben als „Rockterrine“ schon für viele Stars gekocht. TV-Foto: Andreas Feichtner



Was verbindet Lionel Richie, Bela B. und Simply-Red-Sänger Mick Hucknall (von links)? Sie alle wurden bei ihren Auftritten in Trier und Umgebung von Katrin Lauter und Simone Voigt bekocht. TV-Fotos (3): Archiv/Willi Speicher (2)/Friedemann Vetter (1)



Auszug aus dem Kochbuch der „Rockterrine“ – hier mit der kanadischen Band „Billy Talent“. Foto: Jens Nink



Der Ursprung spannender Sprichwörter und Redewendungen

Sag es durch die Blume

Mit dem Slogan „Lasst Blumen sprechen!“ werben Floristen zum Valentinstag dafür, der oder dem Liebsten die Gefühle mit einem Strauß roter Rosen zum Ausdruck zu bringen. Sie greifen damit auf die bereits im antiken Persien und seit dem Anfang des 18. Jahrhunderts auch in Europa bekannte Blumensprache zurück.

Durch Blumen konnten Botschaften ohne Worte übermittelt werden. Überreichte das Fräulein dem Verehrer bei der Brautwerbung eine bestimmte Blume (z.B. Kornblume), so war dies als Zeichen der Ablehnung zu verstehen. Sie drückte

so die für den Empfänger unangenehme Nachricht schonender und verhüllender aus, als dies im direkten Gespräch möglich gewesen wäre.

In der Blumensymbolik ist die Rose jedoch nicht nur das Sinnbild der Liebe, sondern auch das der Verschwiegenheit. Orte, die zu besonderer Verschwiegenheit verpflichten, etwa Beichtstühle, sind deshalb häufig mit Rosenmotiven verziert. Im 15. bis 17. Jahrhundert war die Redewendung „unter der Rose reden“ für „etwas unter dem Siegel der Verschwiegenheit sagen“ daher sehr gebräuchlich.

Wer Kritik „durch die Blume“ oder „verblümt“ zum Ausdruck bringt, äußert sie nicht gerade heraus, sondern andeutend und umschreibend. „Unverblümt“ Kritik hingegen wird ohne Umschweife in direkten, klaren Worten formuliert. Wer eine verblümete oder allzu unverblümete

Zurechtweisung verstanden hat, kann ironisch „Vielen Dank für die Blumen!“ erwidern.

Diese Redewendungen lassen sich jedoch nicht nur von der Blumensprache



herleiten, sondern auch von den sogenannten „Redeblumen“, mit denen Texte sprachlich verziert sein können. In der antiken Rhetorik bezeichnet das lateinische Wort „flosculus“ („Blümchen“) den sprachlichen Schmuck der Rede und fand als „Floskel“ Eingang ins Deutsche. Belege für das deutsche Wort „Redeblume“

finden sich bereits im mittelalterlichen Deutsch, zum Beispiel beim Dichter Frauenlob, der für seinen besonders blühten Sprachstil bekannt ist.

Auch in der Mundart ist diese Wortverwendung bekannt: Das Rheinische Wörterbuch verzeichnet unter dem Stichwort „blümlen“ für das Sprachgebiet um Trier „dat Geblimels“ für ‚verblümete Redensarten, Schmeichelei‘ und die Wendung „Verblemel de Sach net!“ für die Aufforderung, eine Angelegenheit nicht zu beschönigen.

Ute Recker-Hamm, Universität Trier, Projekt Historische Formelhafte Sprache und Traditionen des Formulierens (Foto: Christian Ses, Photocase.de)

Seitengestaltung: Christine Catrein