

Exponat des Monats

November 2011

Schwedischer Nusskuchen - der Lieblingskuchen des Kanzlers

Adenauers Lieblingskuchen war der Schwedische Nusskuchen nach einem Rezept seiner Haushälterin Resi Schlieff. Sie bereitete ihn in der großräumigen Küche des Adenauerhauses zu. In den Schubladen befinden sich heute noch Wellholz, Kochlöffel und Küchenhobel. Das Rezept zu diesem köstlichen Gebäck findet sich unten.

Für gewöhnlich schätzte der Kanzler allerdings eher einfache Mahlzeiten. Gerne, so erzählte Frau Schlieff, nahm er zum Frühstück Tee und Zwieback zu sich und zum Abendbrot Suppe oder Eintopf. Tagsüber begleitete Adenauer zudem oft das Henkelmännchen mit der Thermoskanne und ein paar belegten Broten. Starker Kaffee und eine Tafel Schokolade lieferten zwischenzeitlich Energie an langen Arbeitstagen. Beim Vorstellungsgespräch vom Kanzler gefragt, ob sie kochen könne, antwortete Frau Schlieff: „Ich komme aus einfachen Verhältnissen, ich kann das, was mich meine Mutter gelehrt hat.“ Dies schien den Kanzler zu überzeugen – die Anstellung erfolgte.

Sparsamkeit und Disziplin waren die Werte, die er den Mahlzeiten zu Grunde legte. Dies war ihm in seinem Elternhaus vermittelt worden, wo die drei Erstgeborenen, allesamt Buben, häufig der Mutter beim Kochen zur Hand gehen mussten. Als Erster Beigeordneter im Kölner Rathaus kam ihm dieses Verständnis gewiss auch zugute, als er zusammen mit zwei Kölner Bäckermeistern 1915 in Kriegstagen ein Maisbrot zur Versorgung der Großstadtbevölkerung entwickelte.

Da Adenauer selbst das Essen immer in kerzengerader Haltung einnahm, verlangte er dies auch von seinen Kindern. Wer dennoch auf dem Stuhl lümmelte, bekam sein Fehlverhalten sogleich zu spüren. Überhaupt hatte Adenauer stets exakte Vorstellungen davon, wie das Mittagessen ablaufen sollte. Die Mahlzeit sollte in Ruhe eingenommen werden, aber ohne wertvolle Zeit zu verschwenden. Und so berichteten seine Kinder, dass er, wenn ihm die Suppe zu heiß erschien, erst einmal ungehalten wurde und die Kinder im Winter die heiße Suppe im Garten abkühlen lassen mussten, bevor er sich wieder an den Tisch setzte.

Überhaupt lebte Adenauer eher asketisch als genießerisch. Er aß nicht zu üppig, trank selten mal ein Gläschen Wein und rauchte nicht. Probiert habe er es nur ein einziges Mal: „Als ich 12 Jahre alt war, hat mir ein Onkel eine sogenannte holländische Pfeife, das heißt die Pfeife, die noch nicht angeraucht war, gegeben. Und wenn Sie [zu einem Journalisten] einem Sohn oder einem Enkel oder ihrer Frau das abgewöhnen wollen, das Rauchen, dann lassen sie sie auch aus solch einer Pfeife rauchen. Sie tun's nie wieder.“ Von einem Pressevertreter befragt, ob ihn das Rauchen der anderen Gesprächsteilnehmer bei Sitzungen nicht störe, konterte er: „Raucher vernebeln nicht nur die Luft, sondern, wenn sie so beständig qualmen, auch ihren Geist. Da kann man dann besser mit ihnen fertig werden.“ Auch sonst nutzte der Kanzler gerne ein gediegenes Mahl oder ein Glas Wein, um Konversationspartner milde zu stimmen – so geschehen auch bei der sogenannten Rhöndorfer Konferenz 1949, in der nach der ersten Bundestagswahl wichtige Personalien geklärt wurden und Adenauer sich selbst als Kanzler vorschlug. Der ausge-

wiesene Strategie ließ bei dieser Gelegenheit üppige Speisen offerieren und einen schweren Tropfen kredenzen.

Während die 50er-Jahre-Küche das Reich von Frau Schlif war, standen Konrad Adenauer gleich zwei Speisezimmer zur Verfügung: Das großzügige Esszimmer mit ausladender Tafel und zahlreichen Sitzgelegenheiten erschien ihm nach dem Tode seiner zweiten Frau und dem Auszug der Kinder zu erdrückend. So ließ er sich einen kleinen Raum anbauen, der einen zierlichen runden Tisch und vier Stühle beherbergt. Wenn die Nachkommen nicht zu Gast waren, nahm er hier seine Mahlzeiten ein. An Sonntagen kam dabei auch ab und an die Schwedische Nusstorte auf den Tisch...



Zutaten

4	Eier (Größe M)
170 g	Zucker
70 g	dunkle Raspelschokolade
170 g	gemahlene Haselnüsse
1 ½ TL	Backpulver
300 ml	süße Sahne
2 Pk.	Vanillinzucker
2 Pk.	Sahnesteif
1 ½ EL (entspricht 2 Tassenportionen oder 4 g)	Nescafé-Pulver
100 g	gehackte Mandeln
1 EL	Margarine

Zubereitung

Eier und 160 g Zucker schaumig rühren. 50 g Raspelschokolade, Haselnüsse und Backpulver locker unter die Eiermasse heben. Etwa 30 min. bei 170 Grad backen und abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen.

1,5 EL Nescafé-Pulver in etwas lauwarmem Wasser auflösen und in die Sahne geben. Sahne-Kaffee-Masse auf Kuchen verteilen.

Mandeln mit Margarine und 10 g Zucker rösten und abkühlen lassen. Mandeln zusammen mit 20 g Raspelschokolade auf Sahneschicht verteilen.

Guten Appetit!

Text: Claudia Waibel

Foto: Ulrike Hospes