

Schmeck! in Zeiten von Corona - Wilde Autogustografie

Corona – Wenn das Mittagessen zum Highlight des Tages wird

Ich bin kein Kochprofi und gehe deshalb regelmäßig in die Mensa (ich arbeite an der Uni), um wenigstens eine warme Mahlzeit am Tag zu essen. Abends gibt es meist Käsebrot und Rohkost. Dank Corona musste ich mit diesen Gewohnheiten brechen, was mich zusätzlich zum spontan verordneten Home Office und den Kontaktbeschränkungen vor eine neue herausfordernde Aufgabe stellte. Keine Chance, vorher noch Kochkurse zu besuchen, um mich vorzubereiten. Es musste sofort losgehen!

Wer hätte gedacht, dass Corona mein gesamtes Ess- und Einkaufsverhalten ändern würde! Jetzt ist Kochen angesagt und zwar (fast) jeden Mittag. Manch einer hätte sich bestimmt gefreut, ich sah mich eher einer mittelgroßen Herausforderung gegenübergestellt.

Da ich Einkaufen in Zeiten von Corona äußerst anstrengend finde, gehe ich jeden Samstag auf den Markt und lasse ich mich dort durch die saisonale Gemüseauswahl inspirieren. Gekocht wird dann nach Vorstellung und Theorie – meinen Theorieschatz würde ich als durchaus bemerkenswert bezeichnen, da ich ein großer Fan sämtlicher Kochshows bin und die vermittelte Theorie in mich aufsauge und ggf. noch einmal nachlese.

Natürlich könnte ich auch nach Rezept kochen, was die Auswahl der Gerichte deutlich erhöhen würde. Allerdings schaffe ich es einfach nicht, mich genau an die Kochanweisungen zu halten und meist geht etwas schief (was ich natürlich immer auf die Anleitungen schiebe). Deshalb nutze ich Rezepte tatsächlich nur dazu, meine eigenen Kochideen durch eine Kochanleitung bestätigen zu lassen und mir ggf. noch Tipps von dem Koch bzw. der Köchin zu holen, um es dann doch wieder abzuändern.

Diese tägliche Unterbrechung der Arbeitszeit in einer immer gleich ablaufenden Home Office Monotonie ist tatsächlich zum Highlight meines Tages geworden. Zusammen mit meinem Mann habe ich angefangen, das Mittagessen regelrecht zu zelebrieren. Was bei anderen Dank Corona eher zu einem Social-Distancing geführt hat, ist bei uns zu einer Social-Closeness geworden – so ist das nun einmal, wenn zwei Personen ins Home Office verbannt werden. Das (fast) tägliche Mittagessenkochen empfinden wir beide mittlerweile als Highlight des Tages und der Kochvorgang und das Essen an sich hat eine ganz neue Bedeutung gewonnen. Es ist tatsächlich eine willkommene Abwechslung von der Arbeit und fast zu einem richtigen Hobby geworden.

Nach diversen Kohl- und Kartoffelgerichten (ich sage nur, saisonales Gemüse auf dem Markt) habe ich angefangen Gerichte aus meiner Kindheit zu kochen. Dabei ist mir ein Gericht in prägender Erinnerung geblieben, weshalb ich es unbedingt ausprobieren wollte: Milchreis. Ich muss zugeben, ich habe noch nie Milchreis selbst gekocht und erinnere mich nur an meinen Vater, der früher gefühlt stundenlang vor dem großen Kochtopf stand und den Milchreis rührte. Bei meinem eigenen Milchreis-Experiment wurde mir schnell klar, warum er das getan hatte. Wer hätte gedacht, dass Milch so schnell überkochen kann... Dieses Mal hielt ich mich auch fast an die Anleitung auf der Milchreisverpackung und hinterfragte auch nicht mehr das pausenlose Umrühren nachdem ich die übergekochte Milch aufgewischt hatte. Da ich aktuell versuche, auf Zucker zu verzichten, bestand der Milchreis anders als auf der Packung beschrieben nur aus Milch und Reis. Nach einigen Minuten breitete sich ein angenehm süßlicher Milchduft in der Küche aus, der mich wieder zurück in meine Kindheit versetzt. Der Milchreis begann langsam immer dicker und cremiger zu werden und meine kindliche Vorfreude auf warmen Milchreis wurde immer größer. Nach ca. 20 Minuten war der Milchreis endlich fertig und ich probierte ihn direkt aus dem Topf. Mit einem Teelöffel löffelte ich eine kleine Portion und schob sie ganz in den Mund. Die Konsistenz war perfekt – herrlich cremig, nicht zu fest und nicht zu flüssig, eher schleimig, schlotzig, sämig, richtig schön dickflüssig. Der Reis war noch leicht bissfest, sodass er ganz leicht in den Zähnen klebte. Ich nahm jedes einzelne Korn wahr, das von einer warmen Milchcreme umhüllt war. Der Milchreis schmeckte auch ohne Zucker leicht süßlich und der warme Milchgeschmack war natürlich sehr präsent. Die weiße Farbe sah einfach toll aus, ganz rein und ungebrochen.

Eine gefühlte Ewigkeit genoss ich die kleine Portion Milchreis und schmeckte sie mit allen Sinnen. Mein erster Gedanke nachdem der Milchreisgenuss vorbei war, warum habe ich nur mit einem kleinen Löffel probiert...