

tonen, zeigt sich – je nach gesellschaftlicher Situation und Notwendigkeit – unterwürfig, interessiert, mitfühlend, doch in Wahrheit verachtet er die Menschen und versucht, wo immer es geht, sich Vorteile zu verschaffen. In Diskussionen mit seinen „Freunden“ wird seine Philosophie, die in dem Wörtchen „Quatsch“ kumuliert, deutlich. Um sich unangreifbar zu machen, versucht er, sich von allen Empfindungen und Wertvorstellungen zu distanzieren und das Leben als bedeutungslos zu betrachten.

Nach bestandener Abschlussprüfung gelingt es ihm, mit viel „Klinkenputzen“ und Beziehungen (ohne die geht gar nichts), eine kleine Anstellung in einem Ministerium zu bekommen, und schon bald wird er befördert, allerdings nicht aufgrund seiner Qualifikation, sondern um das Liebesverhältnis eines Ministers zu decken und die Ehre seiner Maitresse zu retten... Scheinbar erreicht er das Ziel, in die gute Gesellschaft aufzusteigen und in Wohlstand zu leben, doch er wird übermütig und macht einen Fehler, die Wahrheit kommt ans Licht, es gibt einen Skandal und Machgub ist das Bauernopfer ...

Nagib Machfus, Das junge Kairo, Roman, aus dem Arabischen von Hartmut Fähndrich, 254 S., gebunden mit Schutzumschlag, Unionsverlag, Zürich 2011, 19,90 EUR; ISBN 978-3-293-00432-0

gh

Ägyptisch kochen – Gerichte und ihre Geschichte

Orientalische und „arabische“ Kochbücher gibt es en masse, allein ein Buch nur für die ägyptische Kochtradition fehlte bisher in dieser Reihe.

Dies hat Eva Seyberth, besser bekannt unter ihrem Künstlernamen Havva, jetzt geändert. Im Mai erschien ihr Kochbuch „Ägyptisch kochen – Gerichte und ihre Geschichte“ als eine Art Hommage an Ägypten.

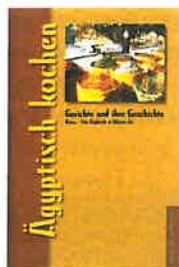
Die bekannte Tänzerin nutzte ihre zahlreichen Reisen nach und durch Ägypten nicht nur dazu, Recherchen für die ägyptische Folklore zu betreiben, sondern sammelte gleichzeitig auch Rezepte und Wissenswertes rund um die typischen und beliebtesten ägyptischen Gerichte und die regionalen Besonderheiten. Das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen.

Das Buch hat 224 Seiten, davon sind 50 der Geschichte und Kulturgeschichte gewidmet, was alleine schon den Untertitel rechtfertigen würde. Dazu kommen aber noch zahlreiche Hinweise und kleine Geschichten bei den Rezepten selbst.

Die ca. 180 Rezepte sind aufgeteilt in Getränke, Vorspeisen, Suppen, Soßen, Dips, Salate, Eiergerichte, Gemüsegerichte, Reisvariationen, Fleischgerichte, Geflügel, Fischgerichte sowie Süßspeisen und Gebäck.

Leider enthält das Buch nur wenige Fotos (wie übrigens alle Bücher in dieser Reihe), was für Leute, die für jeden Salat ein Bild brauchen, ein Nachteil ist. Für diejenigen, die Kochbücher wie Krimis lesen können, ist dieses Buch genau das Richtige, und damit komme ich zu weiteren Pluspunkten des Buches.

Unter den Dutzenden orientalischer Kochbücher auf dem



Markt ist dieses endlich DAS richtige Buch für Ägyptenfans. Wer zum einen Ägypten-Feeling in die eigene Küche zaubern will, liegt damit genau richtig. Zum anderen erfährt er jede Menge Wissenswertes rund um das Thema Essen und Trinken im Land selbst, so dass sich das Buch auch als kultureller Reiseführer eignet. Als beste Landeskennerin erzählt die Autorin kulinarische Details zu fast allen Regionen Ägyptens, ob es nun um Gerichte „Eskanderani“, also ursprünglich aus Alexandria stammend, oder um nubischen Kaffee in Aswan, um gebratene Wachteln am Mittelmeer oder um Hawauschi in Luxor geht. Wer nach der Lektüre nach Ägypten reist, ist quasi schon ein Profi in Sachen „ägyptische Esskultur“. Die üblichen libanesischen, syrischen oder türkischen Rezepte, die man in den meisten „arabischen“ oder „orientalischen“ Samplern findet, sucht man vergebens, es ist also tatsächlich einmal „nur“ ägyptisch.

Da die ägyptische Küche eine zwar sehr schmackhafte, aber meistens doch eher ländlich einfache ist, sind die Rezepte sehr leicht nachzukochen. Bis auf wenige Zutaten (wie z.B. Kolokasien oder getrocknete Mulukheya) sind alle Zutaten auch hierzulande erhältlich.

Und ansonsten besorgt man sie beim nächsten Ägyptenurlaub: das praktische arabisch-deutsche Küchenwörterbuch am Schluss des Buch am besten kopieren und zum Reisegepäck stecken. Dann lassen sich die fehlenden Zutaten sicher und problemlos auch vor Ort einkaufen. Ein super Buch!

Havva, Eva Seyberth, Ägyptisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte, 224 S., Photoseiten, gebunden, Verlag Die Werkstatt, Göttingen 2011, 16,90 EUR; ISBN 978-3895337925

Erhältlich im Buchhandel, bei Amazon oder bei www.havva.de im webshop

Robert Fritz

Die Königin der Unsterblichen

Die Autorin dieses erstaunlichen Romans macht Anleihen bei Dracula, der griechischen und nordischen Mythologie, den alt-ägyptischen Göttersagen sowie den griechischen und römischen Schriftstellern und Historikern und webt daraus eine temporeiche, phantasievolle Geschichte auf dem Hintergrund der politischen Ereignisse um die Annektierung des ptolemäischen Ägypten durch das Römische Reich.

Protagonisten sind die besiegte Königin Kleopatra VII. und ihr Gegenspieler Octavian, der erste römische Kaiser, der sich Augustus, der „Erhabene“, nennt.

Königin Kleopatra sieht keine andere Möglichkeit mehr, als sich fast vergessener, gefährlicher magischer Mittel zu bedienen, um Ägypten doch noch zu retten. Mithilfe des Gelehrten Nikolaus findet sie die alten Papyri mit den Zaubersprüchen und magischen Handlungsanweisungen, um die kriegerische Löwengöttin Sachmet auf den Plan zu rufen. Doch die Zaubersprüche sind unvollständig erhalten, es fehlt der entscheidende Teil, wie man sich aus der Gewalt und Macht der Sachmet wieder befreit und die entfesselten Urgewalten der Göttin wieder unter Kontrolle bringt.

