



Dies ist eine Leseprobe von Klett-Cotta. Dieses Buch und unser
gesamtes Programm finden Sie unter www.klett-cotta.de

TRINKEN wie ein DICHTER

99 Drinks mit Jane Austen,
Ernest Hemingway & Co.

Aus dem Amerikanischen von Johanna Ott



Klett-Cotta

Klett-Cotta

www.klett-cotta.de

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel

»How to drink like a writer« im Verlag Apollo Publishers, New York.

© 2020 by Apollo Publishers

Für die deutsche Ausgabe

© 2024 by J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger GmbH,
gegr. 1659, Stuttgart

Alle deutschsprachigen Rechte sowie die Nutzung des Werkes
für Text und Data Mining i. S. v. § 44b UrhG vorbehalten

Cover: Rothfos & Gabler, Hamburg

unter Verwendung zweier Abbildungen von © Shutterstock / Maisei Raman und

© Shutterstock / AVA Bitter

Illustrationen: © Jessica Fimbel Willis

Innenlayout: © Rain Saukas

Lektorat: Dr. Sabrina Keim

Gesetzt in den Tropen Studios, Leipzig

Gedruckt und gebunden von CPI – Clausen & Bosse, Leck

ISBN 978-3-608-98829-1

E-Book ISBN 978-3-608-12362-3

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1564

–1616



William Shakespeares METHEGLIN



FÜR 16 PERSONEN

Im Zeitalter der Tudors schätzte man Nahrungsmittel und Getränke vor allem wegen ihrer medizinischen Anwendbarkeit.¹ Bier, Wein und Cider trank man nicht nur um ihrer berauschenden Wirkung willen, sondern auch, weil sie angeblich vor Krankheiten und Infektionen schützten. Insbesondere Metheglin, eine Form des Gewürzmets, fand als Gesundheitstonikum Verwendung. Der Name des Getränks kommt vom walisischen Wort *meddyglyn*, was medizinischer Likör bedeutet und auf den lateinischen Begriff *medicus* zurückgeht.² Shakespeare erwähnt den fermentierten Honigwein – eine mit Gewürzen versetzte Version des ältesten uns bekannten alkoholischen Getränks – in *Verlorene Liebesmüh* und *Die lustigen Weiber von Windsor* und hätte sich beim ersten Frösteln, Ziepen oder Schnupfen zweifellos einen Schluck genehmigt.³

Ein etwa 5 cm langes Stück
Ingwer, ungeschält
1 Zimtstange, in Stücke
gebrochen

2 Zitronen
1,4 kg Wildblumenhonig
6 Nelken
30 g Backhefe

Den Ingwer mit einer Pfanne weicklopfen, bis er leicht brüchig ist. Die Zitronen auspressen und den Saft beiseitestellen. Die Schale der Zitronen zusammen mit dem Ingwer, den Nelken und der Zimtstange auf ein Passiertuch legen und dieses mit einem Faden zu einem Bündel verschnüren.

Das Gewürzpaket zusammen mit 4 Litern Wasser und dem Zitronensaft in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und auf 50 Grad Celsius abkühlen lassen.

Honig in den Topf geben. Den Topf vom Herd nehmen und, sobald die Temperatur des Inhalts bei 20 Grad Celsius liegt, die Gewürze herausschöpfen. Hefe beifügen und vorsichtig mischen.

Einen Gärbehälter bis unterhalb des eingebauten Ventils mit der Mischung befüllen. (Das Ventil ist ein sogenanntes Einwegventil, durch das die Gase, die während des Gärungsprozesses entstehen, entweichen können, das jedoch gleichzeitig dafür sorgt, dass der Behälter luftdicht verschlossen und frei von Sauerstoff bleibt, wodurch die Bildung von Bakterien und Schimmel bei der Fermentierung verhindert wird.⁴⁾

Ein bis zwei Wochen gären lassen, bis die Flüssigkeit klar ist, und dann in Flaschen umfüllen.⁵⁾

Die Flaschen bei kühler Raumtemperatur mindestens vier bis sechs Monate lagern oder noch besser den Metheglin über mehrere Jahre reifen lassen.

1775



-1817

Jane Austens NEGUS*



ABHÄNGIG VON ALKOHOL
UND TANZVERTRÄGLICHKEIT
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

Die opulenten und ausgedehnten Bälle in Jane Austens London der Regency-Ära wurden für gewöhnlich von einem warmen Gewürzwein namens Negus befeuert. Bei den von ihr besuchten Festen ist Austen dieses beliebte Getränk zweifellos untergekommen – schließlich spielt es sowohl in *Die Watsons* als auch in *Mansfield Park* bei Fannys Festball eine Rolle.⁶ Den heutigen Anlässen mag es zwar am Zeremoniell, an den Intrigen und der Etikette mangeln, welche die Bälle in Austens England auszeichneten, doch mit ein paar Gläschen Negus, einem Kandelaber und einem Piano-forte könnte man sich durchaus vorstellen, vom Salon ins Wohnzimmer zu gleiten – so mutig und stark wie Austens Heldinnen oder mit dem unaufdringlichen Charme eines Mr. Darcy.

Nachdem Tom Musgrave nicht mehr gesehen wurde, können wir annehmen, dass er seinen Plan ausgeführt hatte, und uns vorstellen, wie er verbittert und in trübseliger Einsamkeit vor sei-

* Nach dem Familienrezept der Poes aus dem Jahr 1790.

nem Fässchen Austern saß oder bereitwillig der Wirtin in der Bar bei der Zubereitung von neuem [Negus] für die fröhlichen Tänzer oben zur Hand ging.⁷ – Jane Austen, *Die Watsons*, 1805

1 Zitrone	Frische Muskatnuss,
2 Esslöffel Zucker	geraspelt, nach Geschmack
47cl Ruby Portwein	Zitronenscheiben zum Garnieren

Zitrone sorgfältig schälen, auspressen und den Saft sowie die Schale in einen mittelgroßen Kochtopf geben. Zucker und Portwein beifügen und auf mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Währenddessen einen Topf mit Wasser aufsetzen und, sobald sich der Zucker im Portwein aufgelöst hat, 240 Milliliter heißes Wasser beimengen. Die Mischung in einen Krug abseihen und mit Muskatnuss würzen. Das Ganze mit Zitronenscheiben garnieren.

Zum Negus serviert man am besten Weiße Suppe, eine für die Regency-Epoche typische Kalbsfleischbrühe, welche definitiv der Renner auf jedem Ball gewesen wäre (und die im Gegensatz zum Negus keine Flecken hinterlässt).

REZEPT FÜR WEISSE SUPPE AUS JOHN FARLEYS *THE LONDON ART OF COOKERY VON 1783*

Eine Kalbshachse zusammen mit einem großen Suppenhuhn und 500 Gramm magerem Speck in sechs Liter Wasser geben; 250 Gramm Reis, zwei Sardellen, einige Pfefferkörner, eine Handvoll duftender Kräuter, zwei oder drei Zwiebeln sowie drei oder vier in Scheiben geschnittene Sellerieknollen beimengen. Alles zusammen einkochen, bis die Suppe den gewünschten Geschmack erreicht und dann durch ein Passiersieb in einen sauberen Ton-

topf geben. Über Nacht ziehen lassen, am nächsten Morgen den Schaum abseihen und die klare Brühe in einen Kochtopf umfüllen. 250 Gramm feingehackte Mandeln hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mithilfe eines grobmaschigeren Siebes erneut passieren. Dann 500 Milliliter Sahne und ein Eiweiß hinzugeben und noch heiß in den oberen Stockwerken servieren.⁸



1792

—1822



Percy Bysshe Shelleys ARNOLD PALMER MIT GRÜNEM TEE



FÜR EINE PERSON

Im Hinblick auf einen gesunden Lebensstil war Percy Bysshe Shelley, ein Dichter der Romantik, fast so etwas wie ein leuchtendes Beispiel. Er war schon Vegetarier, ehe es für cool befunden wurde, und das, obwohl die meisten Ernährungsformen des 19. Jahrhunderts von Fleischkonsum geprägt waren.⁹ Dafür war Shelley ein Koffein-Junkie und noch dazu eine unverbesserliche Naschkatze.¹⁰ Tee, insbesondere hochqualitativen grünen Tee, mochte er besonders gern.¹¹ Darüber hinaus trank der Lyriker große Mengen an Limonade¹², die allerdings nicht mit Zucker (der wegen seiner Verbindung zur Sklaverei von Liberalen wie Intellektuellen jener Zeit boykottiert wurde), sondern mit Honig gesüßt war (Shelley war bekannt dafür, dass er diesen gern frisch aus der Honigwabe aß).¹³ Der im folgenden Rezept beschriebene Drink ist alkoholfrei und eignet sich somit optimal für alle, die einen produktiven Tag am Schreibtisch geplant haben und deshalb einen klaren Kopf bewahren wollen. Wer aber mehr als nur einen

Koffein-Kick will, der kann mit der Zugabe von drei bis sechs Zentilitern Bourbon nichts falsch machen.

2 Zitronen, unbehandelt

1 Esslöffel Honig,
naturbelassen

2 Beutel grüner Tee

Einige Zweige Minze
zum Garnieren

Beide Zitronen schälen und auspressen. Die abgeriebene Zitronenschale, den Saft sowie den Honig zusammen mit 360 Millilitern gefilterten Wassers in einen Kochtopf geben. Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald sich der Honig aufgelöst hat, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen weitere 360 Milliliter gefiltertes Wasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, von der Herdplatte nehmen und die beiden Teebeutel für zwei bis drei Minuten darin ziehen lassen. Die Teebeutel wieder herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Tee in ein großes Glasgefäß füllen. Die Limonade durch ein Teesieb gießen und mit dem grünen Tee mischen. Im Kühlschrank lagern. Auf Eis und garniert mit einem Minze-Zweig servieren.

