



Freigehege

Von
Ingo Berghöfer

Ach, ARD

Der Berg kreiste, trieb einen Schulz ab und fortan gerät alles ins Schwimmen; nicht nur die alte Tante SPD, sondern auch die nicht minder altbackene, wenn auch nur halb so alte ARD. Dabei hatte die Anstalt für betreutes Fernsehen den heutigen Fernsehabend so gründlich durchgeplant. Erst zeigen sie zur besten Sendezeit den „Aufbruch ins Ungewisse“. Das ist – Überraschung – weder Krimi noch Adelsreiterhofschmonzette, sondern Science Fiction. Die Story: Irgendwann in einer nicht allzufernen Zukunft ist es einer geriatrischen Dackelkrawattenbrigade gelungen, die Große Koalition aus allen anderen Parteien, Kirchen, Gewerkschaften, Medien (wen vergessen?) niederzuringen und in Deutschland ein Viertes Reich zu errichten. Da bleibt aufrechten Gutmenschen wie der Protagonisten-Familie (die vor der Kamera so hölzern agiert, dass sie beim Zombie-Casting für „The Walking Dead“ in der ersten Runde ausscheiden würde) natürlich nur die Flucht nach Südafrika, das „nach einem Wirtschaftsboom politische und ökonomische Stabilität genießt“. Das ist zwar hahnebüchener Blödsinn, aber hey, es ist Science Fiction (und zudem vom Department of Trade and Industry South Africa gesponsert). Dass der Zuschauer hier nicht mit dem erigierten Zeigefinger traktiert, sondern bis zum Ellenbogen gefistet wird, reichte der ARD aber noch nicht. Darum sollte im Anschluss Sandra Maischberger empathie-reneren Zuschauern die Botschaft der Refugee-Parabel einbläuen. Dazu kommt es aber nicht, und das liegt zum einen an der SPD und zum anderen an Anne Will. Die hatte ihren Zuschauern vorigen Sonntag eine Karnevalspause angekündigt, aber versprochen: „Wenn was passiert, kommen wir natürlich zurück.“ Weil eine Woche lang für die ARD nichts passiert war, hagelte es am Rosenmontag um 21.45 Uhr Kamelle statt Plattitüden. Dafür gab's dann gestern keine Bützchen für das Erste, sondern erstmal „in die Presse“, um einmal die eventuell-kommissarische Interimsvorsitzende einer Ehedemvolkspartei zu zitieren. Und deshalb hat die aufgeschreckte ARD den heutigen Themenabend „Flucht aus Europa“ gecancel und Frau Maischberger mit dem „GroKo-Drama“ betraut, vorausgesetzt Nahles schmeißt bis 22.30 Uhr nicht auch noch hin.

Krimistoff und Basstöne

GIESSEN (red). Um niedere Charaktere und tiefe Töne geht es am Freitag, 16. Februar, um 20 Uhr im Rahmen der Reihe „Musik bei Vitos“ in der Kapelle der Vitos-Klinik (Licher Straße 106). Was geschah in der unvergesslichen Nacht? Wer winkt am Lahnfenster? Wie wirkt Luthers Wunderheilung noch heute nach? Diese Fragen und noch mehr beantwortet dann der heimische Kriminalschriftsteller Klaus Frahm. Dazu spielt der Gießener Bassist Peter Herrmann eigene Werke für Bass solo. Der Eintritt ist frei.



Farhad Golafrā lebt in Gießen, stammt aus dem Iran – und wurde auf der Suche nach Joghurtrezepten auch in Indien und bei Freunden fündig.

Fotos: Hahn-Grimm

Raita, Bolani und andere Genüsse

BUCH Der Gießener Farhad Golafrā liebt Joghurt – und hat Rezepte und Geschichten aus aller Welt zusammengetragen

Von Ulla Hahn-Grimm

GIESSEN. Wer hätte das gedacht: Joghurt gibt es im westlichen Europa gerade einmal seit dem frühen 20. Jahrhundert. In Mesopotamien hingegen kannten die Menschen dieses Milchprodukt schon lange vor unserer Zeitrechnung. Diese und andere historischen Anmerkungen sind in dem Kochbuch „Ich liebe Joghurt“ von Farhad Golafrā nachzulesen. Doch in erster Linie geht es natürlich um Rezepte. Von „Reis mit Joghurtkruste“ bis hin zu „Joghurtglace mit Fruchtsorbet“ sind in dem Buch des Gießeners über 70 vegetarische Rezepte zu finden.

Farhad Golafrā wurde in Teheran geboren und lebt seit 40 Jahren in Deutschland. Der promovierte Agrarwissenschaftler, der an der Justus-Liebig-Universität studierte und später jahrelang als selbständiger PR- und Unternehmensberater arbeitete, ist daneben auch als Kochbuch- und Rezeptautor tätig und hält Vorträge zum Thema Geschichte der orientalischen und persischen Kochkunst. Doch jenseits aller Theorie und Schreibtischarbeit steht er am liebsten in der Küche und kocht selbst, probiert Kräuter aus, testet neue Rezepte – und lädt Freunde ein, all die Köstlichkeiten zu verkosten, die er zubereitet hat.

So entstand auch die Idee, ein Buch über Joghurt zu schreiben. „Als ich vor ein paar Jahren mal eine Joghurt-Party organisiert habe, und die Freunde von



Eine von 70 Joghurt-Kreationen aus dem Kochbuch.

meinen Gerichten ganz begeistert waren, stand für mich fest: Zu diesem Thema werde ich ein Buch schreiben“, berichtet der Autor im Gespräch mit dem Anzeiger. Viele Rezepte hatte er bereits gesammelt, vor allem aus seiner Heimat Persien, aber auch aus Indien, aus der Türkei, aus den arabischen Ländern und der Balkanregion. Neue Rezepte kamen hinzu, von Familien und Freunden weitergegeben; und schließlich stellte er auch noch eigene Kreationen in die Sammlung.

Geschichten, Legenden und historische Anmerkungen schließlich rundeten das Projekt ab. So findet sich etwa ein Kapitel über Gesundheitsaspekte und die Entstehung von Joghurt. Ein weiteres Kapitel widmet sich der eigen-

nen Herstellung von Joghurt.

Der Kochteil des Buches ist aufgeteilt nach Speisen und Beilagen, Suppen, Desserts und Joghurtgetränken. Auch die einzelnen Länder und die Vorlieben ihrer Bewohner spielen dabei eine Rolle, etwa die Gerichte mit dem Namen „Borani“. Im Buch steht dazu: Borani ist in Persien heutzutage eine Beilage, kombiniert aus Joghurt und Gemüse. Es gibt viele Legenden und Geschichten über die Herkunft und Entstehung dieser Speise...

Auch aus Indien gibt es viele leckere Rezepte. „Raita ist eine Beilage in umfangreichen Varianten und Kombinationen. Dabei wird frisches, eingelegtes oder gekochtes Gemüse verwendet und mit vielen Gewürzen und Joghurt

vermischt“, hat der Gießener für sein Buch notiert.

Eine Seite ist jeweils dem Rezept gewidmet, die gegenüberliegende ziert ein ganzseitiges Foto der fertig zubereiteten und dekorierten Speisen. Beim Blick auf diese geglückten Arrangements kann dem Betrachter schon mal das Wasser im Mund zusammenlaufen. „Der Frankfurter Fotograf Michael Meisen, assistiert von seiner Frau Annette, hat beeindruckende Aufnahmen realisiert“, lobt auch Golafrā. Drei Wochen war er für die Aufnahmen in Frankfurt. Die Gerichte müssen vor dem Ablichten schließlich erst einmal gekocht werden. „Jeden Tag fünf“, berichtet er über die Arbeit mit dem professionellen Kochbuch-Fotografen.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Das gebundene Werk ist bestens geeignet als Geschenk – oder natürlich für den eigenen Hausgebrauch. Zum Abschluss des Buchs findet sich ein Dank von Farhad Golafrā an seine Frau und seine beiden erwachsenen Kinder für die Geduld, die sie ihm während der Realisierung seines Buches entgegengebracht haben. Vor allem hat ihn seine Familie auch immer beim Ausprobieren der Rezepte unterstützt. Lecker, lecker ... Wer ebenfalls kosten will, sollte einfach nachlesen.

Farhad Golafrā: Ich liebe Joghurt – 70 fantastische vegetarische Gerichte mit Joghurt. 200 Seiten mit 94 Abbildungen. 25 Euro. Werd Verlag.