

Casa Boheme - Leichtigkeit des Seins

Heike Severin





Der Schlüssel oder das Geheimnis einer guten Gastgeberin, eines guten Gastgebers ist, Herzenswärme. Geht es dir darum, dass deine Gäste dich feiern, deine Kochkünste bewundern oder deine kreative Tischgestaltung? Oder ist es dir ein Herzenswunsch deine Gäste liebevoll zu verwöhnen, ihnen Gutes zu tun, sie zu berühren?

Als Mahl begann.....Rainer Maria Rilke

Als Mahl begann und ist ein Fest geworden, kaum weiß man wie. Die hohen Flammen flackten, die Stimmen schwirrten, wirre Lieder klirrten aus Glas und Glanz und endlich aus den reif gewordenen Takten entsprang der Tanz. Und alle riss er hin. Das war ein Wellenschlagen in den Sälen, ein Sich-Begegnen und ein Sich-Erwählen, ein Abschied nehmen und ein Wiederfinden, ein Glanz genießen und ein Lichterblinden und ein Sich-Wiegen in den Sommerwinden, die in den Kleidern warmer Frauen sind. Aus dunklem Wein und tausend Rosen rinnt die Stunde rauschend in den Traum der Nacht.



”Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne” H.Hesse
oder
es ist wirklich noch nie eine Meisterin vom Himmel gefallen.

Als ich jung verheiratet war, wusste ich gerade, wie man Eier kocht. Aber ich wollte kochen lernen und fragte meine Großmutter, wie man eine Suppe kocht. Ich dachte Suppe, klingt einfach. Sie sagte, dass man so ziemlich alles in den Topf werfen kann, was in der Küche und im Garten zu finden ist.
Und doch ist es zeitaufwendig und die Kunst liegt in deiner Kreativität.

Meine Eltern hatten 22 Jahre lang ein Restaurant in Baruth/Mark und meine Großmutter war die kreative und wunderbare Köchin. Sie konnte auch Backen und Torten machen.
In ihrer Küche hat sie bei der Arbeit immer gepfiffen und oft dampfte bei offenem Fenster eine Zigarette im Aschenbecher auf dem Fensterbrett, mit der Möglichkeit, sie jederzeit zu verstecken.

Sie ist leider schon vor vielen Jahren verstorben aber wenn ich heute in meiner Küche stehe und an einem Buffet arbeite, habe ich manchmal das Gefühl, dass sie neben mir steht und mir Anregungen gibt. Ich kann mir die unglaublichen Ideen, die mir oft durch den Kopf gehen nicht anders erklären.

Zum Beispiel:

Nimm das Fleisch noch einmal raus und giess die Flüssigkeit ab, brate dann noch einmal an, du bekommst sonst nicht genügend Aroma in die Soße. Die Kunst liegt im Anbraten, es muss ein klein wenig anbrennen.
Es war zu viel Wasser im Fleisch.

Danke Oma Elli!





Die Suppe Grundrezept für Anfänger

Eine Suppe kochen zu können ist die Voraussetzung aller Kochkunst und das Basisrezept.....einfach und doch vielseitig einsetzbar.

Basiszutaten für Gemüse-Fleisch und Fischbrühe:

Zwiebeln,
Knoblauch,
Sellerie,
Porree,
Mohrrüben,
Lorbeerblatt,
Salz, Pfeffer, Liebstöckel

und dann schau einfach, was an Gemüse noch so in deiner Küche herumliegt, schon nicht mehr ganz so taufrisch ist, egal.....alles rein in deinen Topf.

Wenn es auch eine Fleischbrühe sein darf, dann kannst du gesammelte Wurstenden oder abgeschnittene Knorpel die du am Steak nicht wolltest, ebenfalls in die Brühe tun. Etwas ganz besonderes (wenn du nicht Vegetarier-In bist)ist es, eine Beinscheibe als Basis für deine Fleischbrühe zu verwenden. Je länger du diese dann kochst, um so mehr Nährstoffe werden freigesetzt. Für deine Fischsuppe kochst du Fischreste, wenn jemand aus der Familie angeln war, Fische ausgenommen wurden. Du kannst auch eine Forelle im Supermarkt kaufen. Wenn du Glück hast, gibt es in deiner Nähe einen Fischer, der dir kleinere Fische oder sogar einen Fonds geben kann.

Aus diesen Brühen kannst du dann alle Suppen kochen, die du möchtest. Ob es eine Blumenkohlsuppe, eine Topinambursuppe oder eine Kürbissuppe werden soll.....alles ist möglich.

Eine gute Gemüsebrühe oder Fleischbrühe brauchst du auch um eine schmackhafte Soße zu zaubern. Ich will unbedingt zum Ausdruck bringen, dass wir in der Küche alles verwerten können, frei nach dem Motto...from the top to the toe. Suppen sind wunderbare Resteverwerter.



Weltschmerztag

Es gibt so Tage, da werde ich wach und denke, heute kannst du auch im Bett bleiben, heute liegt nichts Gutes in der Luft. Früher konnte ich das auf die Hormone und den Mond schieben. Ich nenne diese Tage Weltschmerztag. Heute kann ich derartige Stimmungen nur noch der Mondphase zuordnen, denn um die Hormone ist es recht ruhig geworden. Das Positive daran ist, dass die Weltschmerztag nicht mehr so intensiv sind und wenn sie sich dann andeuten, meist um den Vollmond herum, dann brauche ich den Geruch von Knoblauch in meinem Haus.

Ich gehe also in meine Küche und brate Knoblauch. Manchmal weiß ich nicht einmal, was ich dann mit dem Knoblauch an diesem Weltschmerztag mache. Darum geht es auch nicht, die Hauptsache ist, es riecht jetzt im gesamten Haus nach Knoblauch und ich erinnere mich an ein altes russisches Sprichwort: "Der Morgen ist klüger als der Abend."



”Das Leben
muss man mit
Thymian, Chili,
Nelken und
Zimt
verfeinern, um
ihm den üblen
Geschmack
auszutreiben.

Frida Kahlo

Ich würde
unbedingt noch
Knoblauch
hinzufügen.....

Bei der Gestaltung von Räumen lasse ich mich gern von meiner Faulheit inspirieren. Als ich in unserem Haus damit begann, die alte Treppe zu schleifen wusste ich sehr bald, dass ich diese Arbeit nicht bis zum bitteren Ende durchführen werde. Und dann setzt die Kreativität ein. Ich fahre also in den Baumarkt, kaufe verschiedene Farben und überlege unterwegs schon, wie ich diese einsetzen werde.





” Der Weg der Kaiserin”, die ”Wolfsfrau” oder ”Ich bin o.k.-du bist o.k.”, Buchtitel, die gerade herumliegen bieten Stufe für Stufe genügend Inspiration für meine Treppengestaltung.



Mangosalat mit Koriander

Gerüche - z.B. Koriander

Koriander hat für mich eine so unglaubliche Bedeutung, weckt Gefühle, mir wird warm ums Herz. Wir haben immer mal wieder viel Zeit in Brasilien verbracht. Wenn ich Koriander rieche, dann überflutet mich eine regelrechte Erinnerungswelle.

Ich denke an die Menschen, die wir kennengelernt haben, nur einige wenige sind geblieben, die vielen Erfahrungen, die wir gemacht haben, gemeinsames Kochen, die unglaublichen Eindrücke zwischen Himmel und Hölle.

Das Wichtigste aus diesem Abschnitt meines Lebens ist, dass mein Fernweh verschwunden ist. Ich hatte in Brasilien Sehnsucht nach den Märkischen Kiefern. Das glaubt mir kein Mensch aber es ist so. Ich habe in der Ferne erkannt, was Heimat für mich bedeutet.

Und all diese Gedanken kehren zurück, wenn ich Koriander für meinen Mangosalat schneide.....

Mango

rote Zwiebel wegen der Optik

Weißweinessig und Olivenöl

Pfeffer, Salz

und

Koriander - Ich liebe dich!

Gerüche sind für mich sehr wichtig und deshalb räuchere ich unser Haus regelmäßig aus. Ich tue das, bevor unsere Gäste kommen und wenn sie wieder weg sind und zwischendurch auch, wenn Wollli und ich uns gestritten haben. Glaub dran oder nicht, die Gäste bestätigen mir eine besondere Energie in unserem Haus



Düfte sind wie Seelen der Blumen; man kann sie fühlen, selbst im Reich der Schatten.
Joseph Joubert





Kochen & Essen hat etwas mit Lebensart zu tun und mit Liebe. Und ich liebe beides, das Kochen und das Essen noch viel mehr.

Mit dem Aussuchen der Rezepte, mit dem Einkaufen der Lebensmittel beginnt für mich bereits die Vorfreude auf meine Gäste.

Bevor ich mit dem Kochen beginne, muss die Küche blitzsauber sein, nie könnte ich an einem schmutzigen Herd kochen.

Mittendrin artet das Ganze dann in harter Arbeit aus aber wenn alles gekocht ist und ich dekorieren und anrichten darf, dann bin ich so richtig in meinem Element. Nichts wird dem Zufall überlassen.

Inspiriert wurde ich auf meinen Reisen und ich denke, dass das Entscheidendste, was andere Länder uns voraus haben, die Leichtigkeit des Seins ist. Es ist die Üppigkeit auf den Tischen und das Zelebrieren der Kochkunst, der Öle, der Früchte. Es ist die Freude an gemeinsamer Zeit. Ja, aber vor allen Dingen die Üppigkeit auf den Tischen. Das wollte ich meinen Gästen auch anbieten und auch das Gefühl von Leichtigkeit. Es ist mein Anspruch, dass Menschen, die in unser Haus kommen das Gefühl haben, in einer anderen Welt zu sein. Und das scheint uns gelungen zu sein.

Es gibt für mich kein schöneres Kompliment als zu hören:

Schon als ich herein kam, war ich verzaubert, hatte das Gefühl, ganz woanders zu sein.

Wünschen wir uns das nicht alle immer mal wieder.....ganz woanders zu sein? Gäste möchten verzaubert werden.







Allora mangiare Rouladen

Einfach mal anders, ohne Speck sondern mit Parmaschinken, Pesto, geriebenem Käse und wegen der Farbe und noch etwas Paprikagemüse.

Dann braten wie immer und in die Soße geröstete Pinienkerne, Rosinen und Kakao.....läuft mir gleich das Wasser im Mund zusammen.



In Vino Veritas

Was für ein Getue um den Wein! Wir trinken doch unser ganzes Leben lang Wein und können alle einen guten von einem schlechten Tropfen unterscheiden.

Paulo Coelho aus "Untreue"





Was ist ein guter Wein?

Ganz einfach.....

Ein guter Wein ist ein Wein, der dir schmeckt.

Was haben wir die Weinproben genossen um unsere Hausweine festzulegen, mit Freunden oder allein.

In all den Jahren hat nicht ein einziger Gast einen anderen Wein angefragt.

Mich schreckt eine große Weinkarte ab, weil ich mich schon wieder entscheiden muss. Ich will das nicht. Gib mir einen "guten" WeinPunkt.

Ich bin zugegebener Maßen auch nicht die große Weinkennerin, aber muss ich das? Ich darf nur nicht so tun als ob ich es wäre, das wirkt entzaubernd.



Unser Klostertopf

Mein Vater überreicht mir seinen alten, großen Topf. Sicher hat er sich gesagt, es reicht, genug Kartoffeltöpfe gekocht in meinem Leben.

Unzählige Male hat er für uns dieses traditionsreiche Essen gekocht. Bevor der Klostertopf aus Baruth nach Kloster Zinna kam, hieß er Kartoffeltopf und sein Ursprung geht zurück bis ins 17. Jahrhundert.

Die Goralen, ein Bergvolk der Beskiden feierten besondere Anlässe mit dem Kochen dieses Essens auf offenem Feuer, zugedeckt mit Kohl und Grasnarben. Ganz sicher hatten die Goralen nicht Rind und Schweinefleisch sondern Ziege und Schaf aber die Zubereitungsart war auch schon damals so, wie wir das heute noch machen.

Das wichtigste ist, dass ihr den gesamten Topf mit Speck auslegt, denn er kocht dann drei Stunden bei geschlossenem Deckel vor sich hin. Ihr könnt auch Schinkenspeck nehmen, ist nicht ganz so fett.

Alles weitere wird nur hinter vorgehaltener Hand von Mund zu Mund weitergegeben.....

Konzept-Rezept

Wir haben uns entschieden, Gastgeber zu sein, d.h, wir öffnen unser Haus für euch, um euch Gutes zu tun, euch zu verwöhnen. Wir haben lange überlegt, was wir euch anbieten, was euch gefallen könnte. und was wir diesbezüglich leisten können. Den Geschmack jedes Einzelnen zu treffen, das ist klar, geht nicht. Aber es ist das Gesamtkonzept, das Bohemsche, das viele Gäste, mit verschiedenen Ansprüchen unter einem Dach für ein paar Stunden glücklich sein lässt. Deshalb hier mein Bohemsches Konzept-Rezept:

Herzensangelegenheit

Bist du gern mit Menschen zusammen und möchtest du sie bedienen? Ist es deine Motivation, Menschen für ein paar Stunden glücklich zu machen, sie in eine andere Welt, deine Welt zu entführen? Bist du darin sicher? Selbstsicher? Kannst du das deinen Gästen vermitteln? Du bist die Herrin, der Herr im Haus.

Fehler dürfen gemacht werden, daran wächst du und wenn du in deinem Tun authentisch bist, dann werden dir Fehler mit einem Lächeln verziehen.



Musikauswahl

Die Auswahl der Musik habe ich nie dem Zufall überlassen.

Das Radio an zu machen ist ein No-Go.

Ich habe unzählige Stunden damit verbracht, Musiklisten zusammenzustellen. Es gibt Listen für Geburtstage, 40, 50, 60, etc.

Beim Zusammenstellen der Musik habe ich immer an das Geburtstagskind gedacht oder an Braut und Bräutigam.

Tanzmusik von griechischem Wein bis hin zu AC/DC

Bei der Tanzmusik ist es wichtig, nur Hits zu spielen, Titel, an die sich jeder erinnern kann, auch noch mitsingt bestenfalls.

Bei Musik, die im Hintergrund läuft kommt es auf Harmonie an, da ist der Wiedererkennungswert eher nicht so gefragt. Es kann französische Musik, spanische, russische oder portugiesische Musik sein. Nur eins darf es nicht sein - aufdringlich.

Ambiente

Das Ambiente in unserer Casa Boheme ist bunt, zusammengewürfelt, lebendig. Das kann jeder machen. Nimm dein Leben und präsentiere es in deinem Haus.....Bilder, Briefe, Kuscheltiere, Erinnerungsstücke, Instrumente, verschiedene Möbelstücke. Der Grad zwischen Boheme und Kitsch ist schmal. Die Kunst liegt in der Anordnung.



Angebot und Herzlichkeit

Was wir unseren Gästen anbieten, haben wir uns im Vorfeld genau überlegt und unseren Möglichkeiten und Fähigkeiten entsprechend angepasst. Das Angebot kann von Zeit zu Zeit variieren aber nicht grundlegend.

Wir hatten einmal einen Gast, dem wir mit einem Getränkewunsch, den er aus Berlin kannte, nicht dienen konnten. Er verschränkte die Arme und meinte, dass er dann gar nichts trinken möchte.

” Schade meine Mutter janüschte wenn ick friere, warum kooft sen mir keene Handschuhe”.

Es gibt hin und wieder Gäste, die noch etwas unsicher darin sind, sich als Gast in unseren vier Wänden aufzuhalten. Und dabei spielt es überhaupt keine Rolle, dass der Gast dafür, dass er in unseren Räumen zu Besuch ist, bezahlt. Er ist Gast in unserem Haus.

Dass er wiederkommt, daran haben wir 100 % tige Anteile und es kommen nur die ”Richtigen” wieder. Es kommen die, mit denen wir uns gern umgeben und die unser Angebot zu schätzen wissen..

Ich denke, dass eine große Gefahr darin besteht, bei Erfolg schnell auch mal abzuheben. Hin und wieder habe ich erlebt, dass Gastgeber und Personal in ihrem Geschäft die wichtigsten Personen sind. Wir dienen und wenn wir das vergessen, dann haben wir bald auch wieder ausgedient.....

Das ist die Kunst, Dienen ja und eine Portion liebevoller Bestimmtheit, die sich aus der Gewissheit deines sorgfältig durchdachten Konzeptes ergibt, das setzt das I-Tüpfelchen.

Heitere Gelassenheit im Umgang mit Gästen ist dann noch das Sahnehäupchen auf dem I-Tüpfelchen.





Mit Liebe kochen

Es ist mir eine große Freude, aus den sorgfältig eingekauften Lebensmitteln meine kreativen Leckereien zu zaubern. Und hier noch ein wenig Schwarzkümmel und da noch ein wenig Muskatnuss. Muskatnuss verwende ich übrigens fast überall. Muskatnuss verstärkt die Geschmacksnote, die du wünschst.

Bevor ich ein Stück Fleisch oder einen Fisch weiterverarbeite bedanke ich mich bei dem Tier dafür, dass es sein Leben für uns gegeben hat.

Wer das belächeln möchte, kann das gern tun..

Ich segne das Essen.





Dieses Haus ist

ausreichend sauber

um gesund zu sein

und schmutzig genug

um glücklich zu sein.



Tischschmuck
kann alles
sein....
Kürbisse,
vertrocknete
Rosenblüten,
Mandarinen,
Schokolade,
Kräuter, Gemüse
und Obst, kleine
Skulpturen usw.,
usw.





Salate

Die Salate sind für mich das Aushängeschild eines Restaurants. Wenn ich irgendwo zum ersten mal esse, dann esse ich auf jeden Fall einen Salat und entscheide dann, ob ich wiederkomme oder nicht....

Schokolade löst keine Probleme.....
aber das tut ein Apfel
ja auch nicht.



Süssigkeiten machen
uns und unsere Gäste
glücklich.

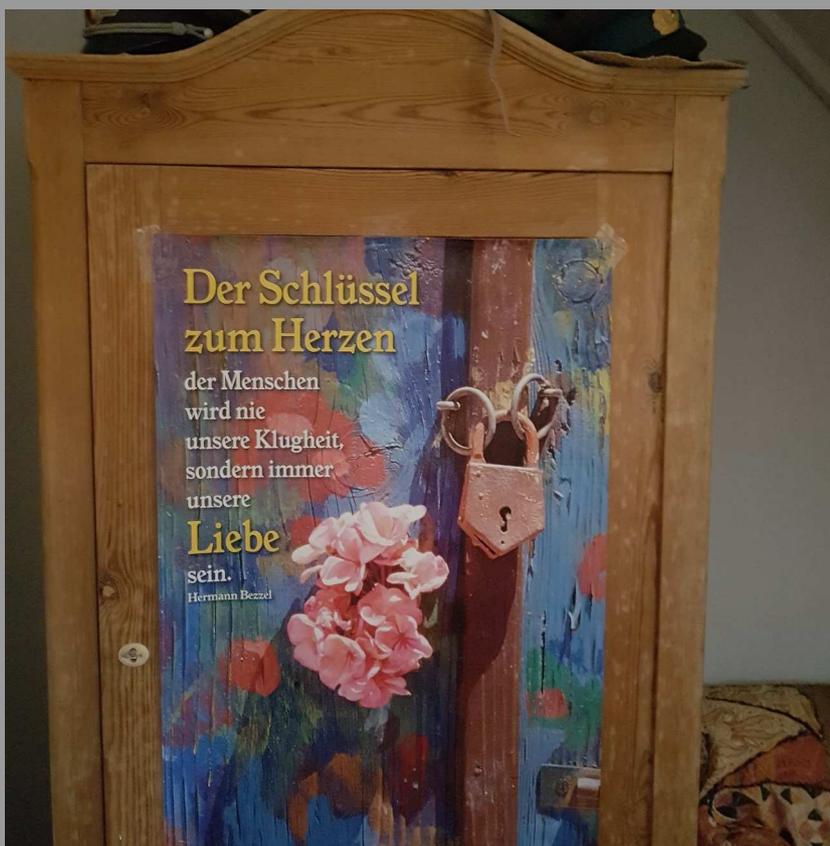
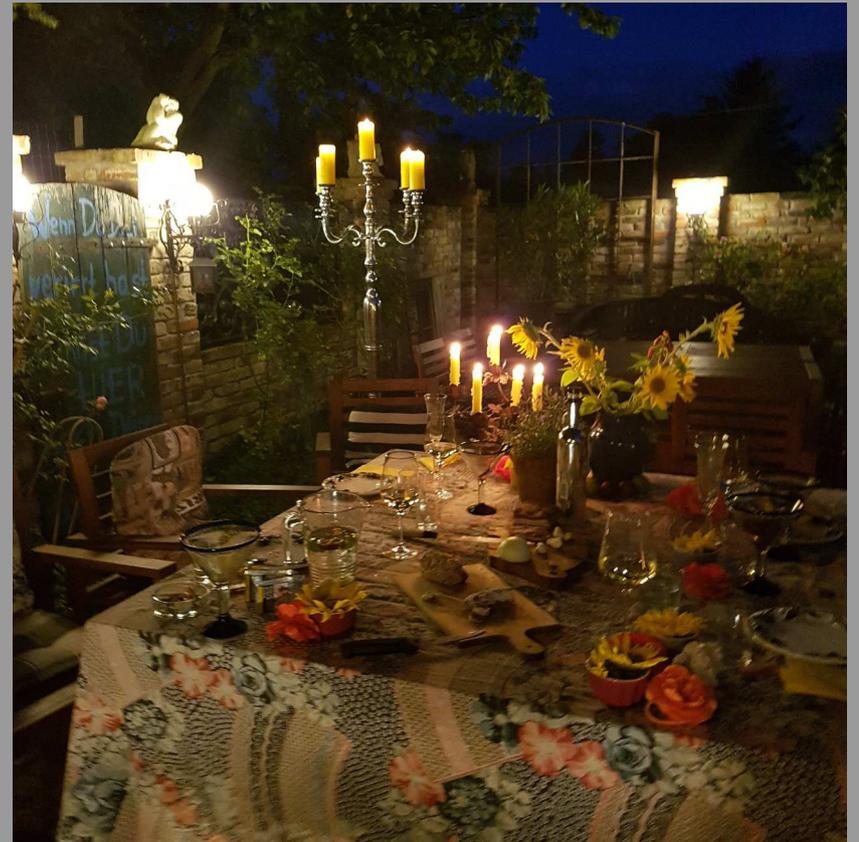


Ohne Süßigkeiten
haben wir keinen
Erfolg...Punkt.

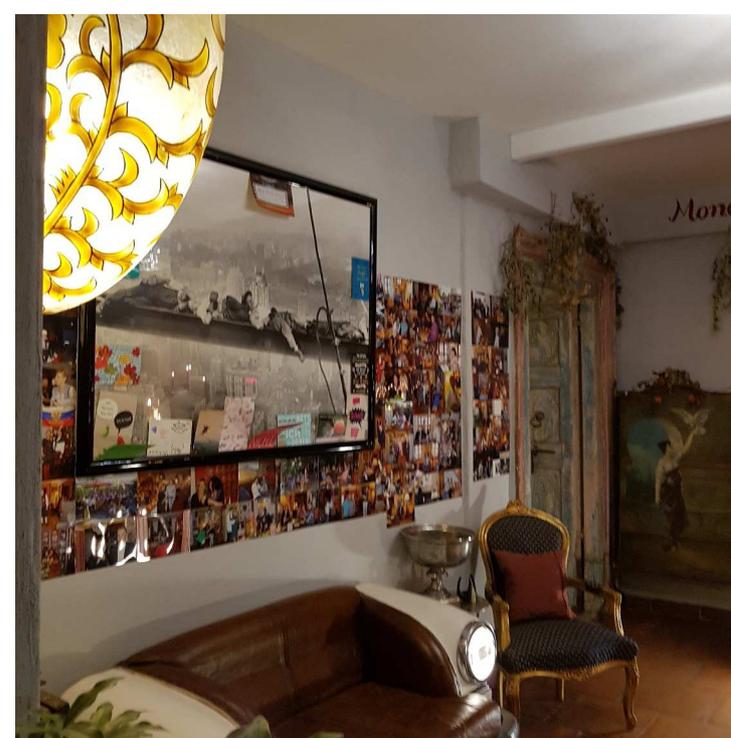
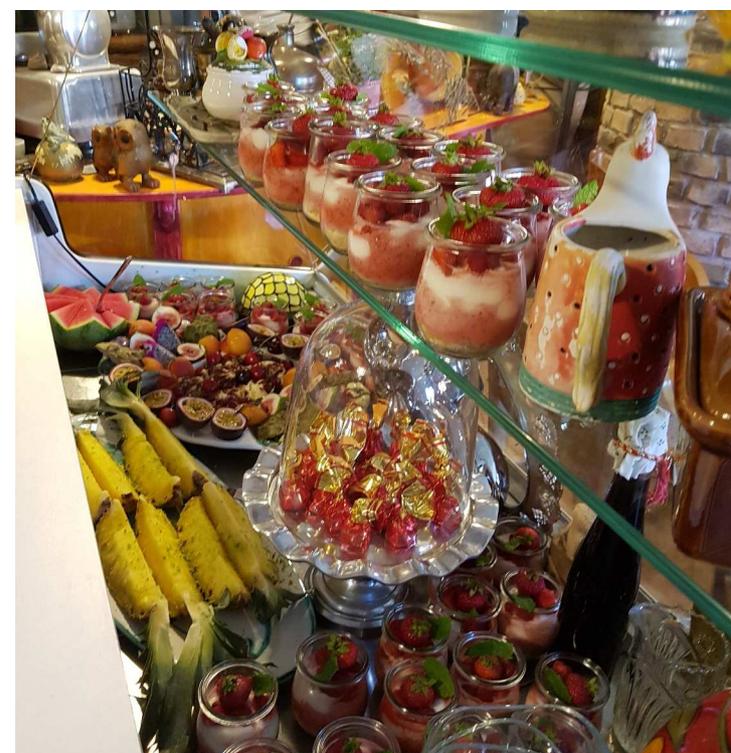
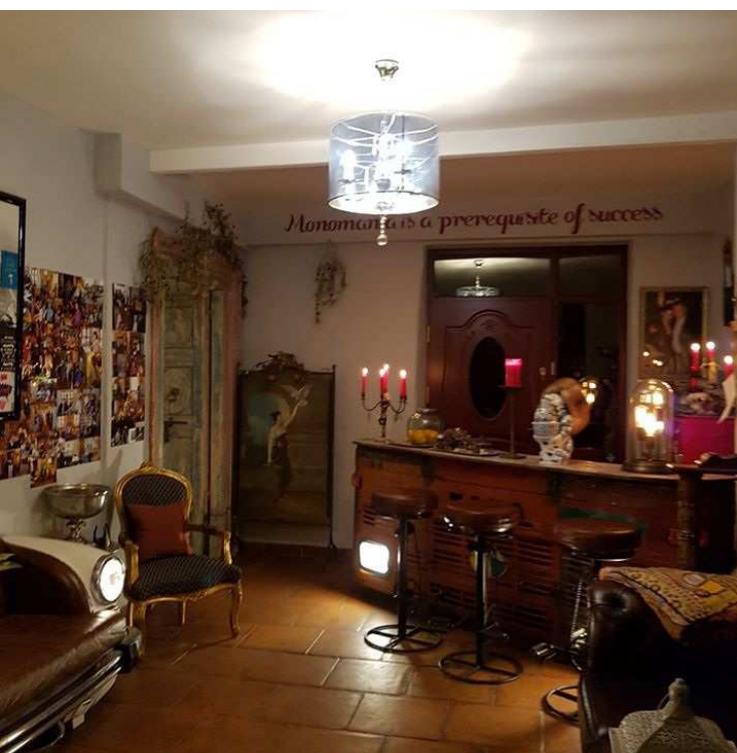




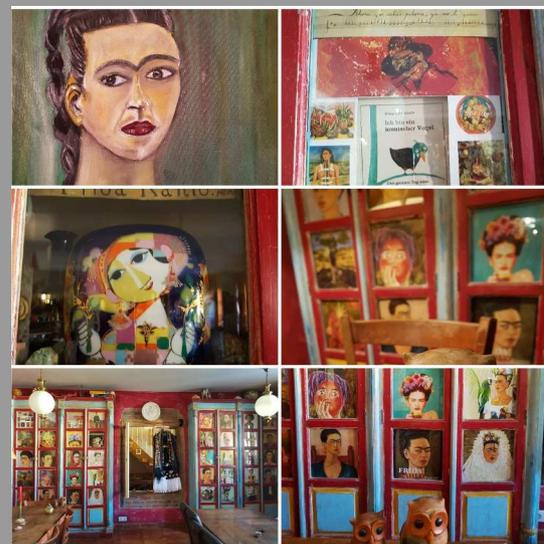








Sind Musiker
und Künstler im
Haus, ist Gott im
Haus oder das
Leben oder die
Liebe, nenn es,
wie du willst....







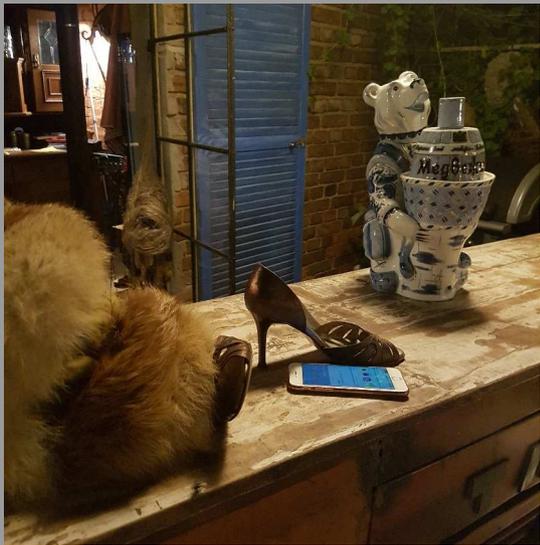
**Auf diesen Gast sind wir ganz besonders stolz.
Danke, dass Sie bei uns waren, Herr Bundespräsident.**

Aber auch die vielen anderen zauberhaften Gäste, die bisher bei uns waren, haben uns das Gefühl gegeben, schon sehr viel richtig zu machen.

Wunderbare Menschen haben wir kennengelernt und ich wünsche mir, dass alles noch ein wenig so bleibt wie es ist....ein Ort der Begegnungen, der etwas Magisches hat.

Ich möchte so
gern in dieses
Haus
hineingehen.....
kennt ihr das
Gefühl? Das ist
der Anfang, so
beginnt es.





Am Ende ist
alles gut wenn
ich beseelt
wieder nach
Hause gehe und
mich auf den
nächsten Besuch
freue.



Nichts ist fertig, nichts
ist perfekt.



Leichtigkeit des Seins
statt Seichtigkeit des
Scheins.



"O mundo está nas mãos daqueles
que têm coragem de sonhar...
e correr o risco de viver seus
sonhos. Cada qual com o seu
talento." **Paulo Coelho**
Granja Stella Maris 14105100

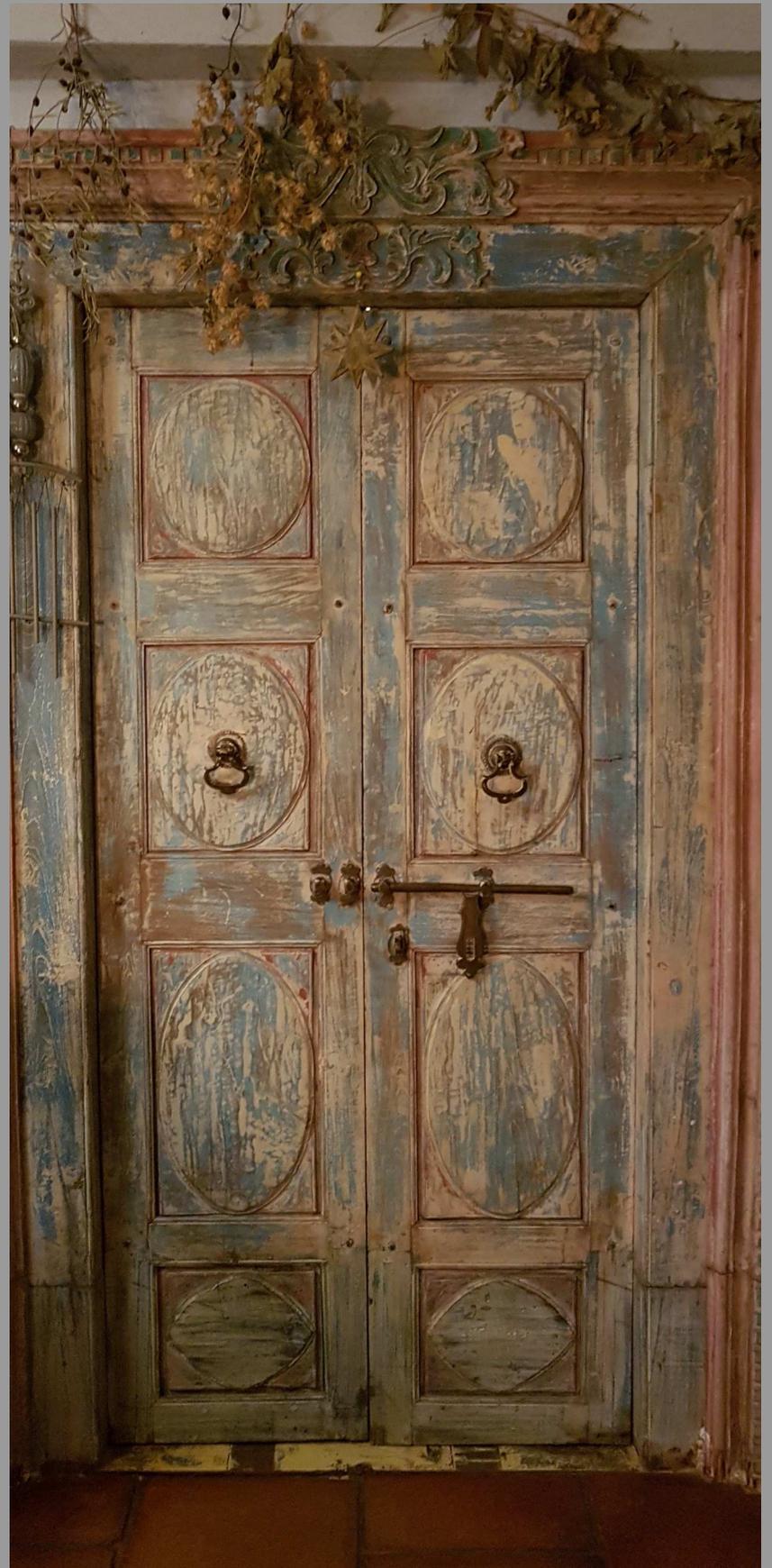
Sinngemäße Übersetzung:

Die Welt gehört in die Hände derer,
die mutig genug sind, ihr eigenes
Leben zu leben, jeder nach seinen
Möglichkeiten und Talenten.




Casa Boheme

An Vinho







Glück in
Liebe, n

andere
Lieben Ra
ist glück





**Wolfgang Goldak oder
Lobochito
oder der
Bowleverwalter**



**Andrea Severin oder
Eulalia und
Kay Severin oder
Chucho**



**Heike Severin oder
Frida**

**Schön, dass
wir uns haben.**



Am Vino Veritas

