

Nach „34° Ost“
der brandheiße
Polit-Thriller:

Alfred
Coppel



Der
Drache

Messerscharf angelegte
Dreiecksgeschichte
zwischen
den Supermächten:

Peking mit Geheimwaffe
im Vorsprung.

Agentenwitwe in London
gesucht.

USA senden Präsidenten
nach Moskau.

Alarmstufe I in Aralsk.

Der
Verteidigungsminister
der UdSSR
geht aufs Ganze ...

464 Seiten, DM 29,80
Verlag Fritz Molden



BÜCHER

Deutsche Seele

Joachim Fernau: „Halleluja. Die Geschichte der USA“. Herbig, München; 320 Seiten; 24,80 Mark.

Die Amerikaner haben „Blechseelen“, das „Glücksgefühl des Abendlandes ist ihnen nicht mehr verständlich“. Sie haben „alles kaputt“ gemacht, „was uns die Ewigkeit fühlen ließ“, Geld und Erfolg „ersetzt ihnen alles“.

Doch auch damit wird es wohl bald vorbei sein, denn diesen Krämerseelen fehlt etwas Entscheidendes: „eine Fahne“. Die aber hat der „Gegenspieler“, das „einzige noch hochpolitisch-weltanschauliche Gefüge“, der Kommunismus. Was Wunder, daß wir „verloren“ sind, wir, „der weiße Westen“, zumal wir nun auch noch „Milliarden und Milliarden“ als sogenannte Entwicklungshilfe an unsere „erbitterten Feinde“ verschenken — „wie die Wallstreet befahl“.

Nein, da kann der Autor — „Glauben Sie mir, meine Freunde“ — seinen Lesern keinen Trost mehr bieten, im Gegenteil: „Hören Sie, wie der Krenl lacht?“

Es ist nicht zum Lachen. So unheimlich wie diesmal hat der ehemali-



Autor Fernau
Verdrückte Witzeleien

ge NS-Durchhalte-Journalist Joachim Fernau, 67, seine notorische Bestsellermischung aus neckisch verplauderter Historie und völkisch-bildungsbürgerlichem Ressentiment noch nicht aufgekocht.

In seiner Darstellung schrumpft die Geschichte der USA zu einer von schierer Geldgier und Unkultur, von Schurkerei und Heuchelei zusammen. Hinter allem steckt „die Wallstreet“

Bestseller

BELLETRISTIK		SACHBÜCHER	
1	Graß: Der Butt Luchterhand; 34 Mark	(1)	Berlitz: Spurlos Zsolnay; 28 Mark
2	Paretti: Das Zauberschiff Droemer; 34 Mark	(2)	Moody: Leben nach dem Tod Rowohlt; 18,50 Mark
3	Fernau: Halleluja Herbig; 24,80 Mark	(4)	Hackethal: Nachoperation Molden; 19,80 Mark
4	Kunze: Die wunderbaren Jahre S. Fischer; 18 Mark	(3)	Berlitz: Das Bermuda-Dreieck Zsolnay; 25 Mark
5	Clavell: Rattenkönig Droemer; 28 Mark	(6)	Däniken: Beweise Econ; 28 Mark
6	Rocco und Antonia: Schweine mit Flügeln Rowohlt; 12,80 Mark	(8)	Fischer-Fabian: Die deutschen Cäsaren Droemer; 34 Mark
7	Jong: Angst vorm Fliegen S. Fischer; 29,80 Mark	(7)	Sheehy: In der Mitte des Lebens Kindler; 29,80 Mark
8	Brückner: Nirgendwo ist Poenichen Ullstein; 29,80 Mark	(9)	Hackethal: Auf Messers Schneide Rowohlt; 18,50 Mark
9	Schwaiger: Wie kommt das Salz ins Meer Zsolnay; 19 Mark	(5)	Schmeling: Erinnerungen Ullstein; 36 Mark
10	Cordes: Das Haus in Marulabaum Schneekluth; 28 Mark	(8)	Fromm: Haben oder Sein DVA; 22 Mark

Im Auftrag des SPIEGEL wöchentlich ermittelt vom Fachmagazin „Buchreport“.

mit ihren „Registrierkassen“, und wir vom „Abendland“, wir Deutschen vor allem, denen das „Vaterland“ durch „Partei-Silos“ ersetzt worden ist, sind die Dummen.

„Rockefeller gründete gerade sein Ölimperium... (Verdi schrieb die ‚Aida‘). Carnegie war schon der Beherrscher der Stahlindustrie... (Wagner komponierte den ‚Tannhäuser‘)... Mayer Guggenheim beutete die Erzgruben aus und wurde unvorstellbar reich (Menzel malte das ‚Balkonzimmer‘)... Was für Namen! Ich meine natürlich nicht die in Klammern“ — so klittert dieser Erfolgsautor und hält derlei verdrückte Witzelei für souveränen Sarkasmus.

Dieser Geschichtsschreiber, der seine Leser gelegentlich mit Zitaten aus Brockhaus und Meyer bedient und, wenn's ihm in den polemischen Kram paßt, auch Obskures ohne Quellenangabe zitiert, ist ein unerträglicher Causeur. „Darf ich Sie, meine Freunde, einmal beiseite nehmen“ — so und ähnlich drängt er sich unablässig auf. „Jene Atempausen, in denen die Nemesis ein Nickerchen macht...“; „Inzwischen war man ins 18. Jahrhundert umgestiegen...“ — das ist Fernau-Stil.

In seinem Eifer, uns „Minderwertigkeitsgefühle“ gegenüber den Amerikanern auszureden, ist Fernau nicht zu übertreffen. Alle „großen geistigen Schöpfungen“ seien „im alten Kulturland Europa“ entstanden, schreibt er und trumpft auch mit solchen auf: „Der Trommelrevolver wurde schon im Dreißigjährigen Kriege benutzt, ehe Colt ihn sich patentieren ließ...“

In Wahrheit werden in diesem Buch nicht Minderwertigkeitsgefühle (wer hat die denn?) geheilt, sondern klammheimlich jene — auch moralischen — Überlegenheitsgefühle gehätschelt, die sich traditionell mit deutschem Selbstmitleid lieren.

So wie Fernau hier (unter Zuhilfenahme des Amerikaners Dee Brown) die amerikanische Indianer-Vernichtung beschreibt und Hitler streift, ist wohl klar, wo die größeren Verbrechen zu sehen sind. Deutschland, so läßt er durchblicken, war an beiden Weltkriegen unschuldig. Was zwischen 1914 und 1945 geschah, ist ihm schlicht „Der dreißigjährige Krieg gegen Deutschland“. Und eine Verpflichtung zur „Vergangenheitsbewältigung“ kann man sich nur „einbilden“ — sie führt dazu, daß die Deutschen (wie nun auch die Amerikaner) „sich entsprechend idiotisch benehmen“.

Ähnlich verhält es sich mit der Entkolonialisierung: Die ist uns — im hinterlistigen Interesse der „Wallstreet“, versteht sich — von „verschwiemelten Gesundbetern“ aus „Presse, Soziologie, Rundfunk und Kirche“ aufgeschwätzt worden. Notwendig war sie nicht, denn die meisten Kolonialvölker „fühlten sich keineswegs geknechtet, vor allem

KALAHARI



**Jetzt
in allen
Buch-
handlungen**



**Der
große
Afrika-
Roman von
Henry Kolarz.
Brisant, aktuell,
wirklichkeitsnah.**

**Das Spannungspaket in diesem
Herbst. 416 Seiten, DM 29,80.
Wolfgang Krüger Verlag KRÜGER**

die ehemals deutschen und die niederländischen nicht“.

Genug der Zitate? Dieses Buch, in dem „der Schuldige“ an allen Übeln der Gegenwart — an der Zerstörung der deutschen „Seele“ und am Supermarkt, am „kommunistischen Riesenreich“ und an der modernen Kunst — „dort drüben jenseits des Ozeans steht“, dieses eklige Ressentimentknäuel von einem Buch ist, mit schon weit über 50 000 umlaufenden Exemplaren, im Jahre 1977 ein deutscher Bestseller.

Rolf Becker

KOCHBÜCHER

Partys mit Tanten

Nach den Profi-Köchen sind nun auch die privaten Gastgeberinnen darauf gekommen: Schlicht ist schick.

Der Tip stammt aus dem New Yorker Kunstbetrieb, und zwar da, wo er seine berühmtesten Diners zelebriert: „Einfache Gerichte wie gekochtes Huhn oder Rind“, erläutert eine kochprominente Priscilla, „sind wundervolle Überraschungen.“ Weiterer Vorzug: „Man braucht dafür nicht viele Töpfe.“

Und Carl Jerome, unverheirateter Direktor einer Kochschule, hat privat besten Erfolg mit einem Menu, das nur aus einer kräftigen dicken Minestrone-Gemüsesuppe, Brot und Käse besteht.

Zum Schluß serviert er allerdings noch eine große Schokoladentorte. Und er warnt: „Man muß den Geladenen vorher sagen, daß die Suppe alles ist für den Abend, sonst stochern sie in der Suppe nur herum.“

Nachdem Küchen-Päpste und Suppen-Stars wie Bocuse, Guerard, Troisgros ihre Kochgeheimnisse in teuren Büchern offenbart haben, machen jetzt die Veranstalterinnen von häuslicher Gastlichkeit ihre Rezepte publik.

Das New Yorker Kaufhaus Bloomingdale hat in einem illustrierten Band die kulinarischen Tips von 25 bekannten Gastgebern gebündelt; in London erschienen über 400 Rezepte der früheren „Vogue“-Redakteurin Lady Pamela Harlech, nach denen sie eigenhändig im feinen Westen oder auf ihrem Landsitz ihre Gäste bekocht; in Österreich preist eine Baronin Marietheres Waldbott die burgenländischen Nockerln und Fleckerles, die sie dort auf ihrem Gut aufischt*.

Alle, die da aus der Küche plaudern, sind Mitte 40 und gute Köchinnen. Das Essen, so lautet ihre gemeinsame Devise, muß ohne großen Aufwand bequem herzustellen sein. So begnügen sich die

* „The Bloomingdale's Book of Entertaining“. Verlag Random House, New York; 208 Seiten; 10 Dollar. — Pamela Harlech: „Feast Without Fuss“. Verlag Jonathan Cape, London; 324 Seiten; 6,50 Pfund. — Marietheres Waldbott: „Burgenländisches Kochbuch“. Edition Roetzer, Eisenstadt; 192 Seiten; 160 Schilling.

meisten mit Vor-, Haupt- und Nachspeise.

Trotzdem wollen die Damen natürlich nicht alles missen, was heute Luxus ist. So schwärmen sie von selbstgebackenem Brot und „zarten Keksen auf ofenwarmen Blechen“.

Eine New Yorker Amateurröchin aus dem Modegewerbe, voller Abneigung gegen das derzeit grassierende „Schi-Schi in Blätterteigkruste“, serviert als ihr Stammergericht ein Lamm-Ragout, das ihre Gäste sich selbst in der Küche aus den Töpfen schöpfen müssen. Der Butler räumt derweil die Suppentassen ab.

Lady Pamela empfiehlt, sich bei jedem Gastmahl mit einem Gang besondere Mühe zu geben — sei es mit Kalbsfricassee oder dem Rumtopf für den Nachtsch — und dies zur Spezialität des Hauses zu erheben. Mit einem kleinen Repertoire solcher Spezialitäten schon könne man einen Ruf als „Super-Wirt“ erlangen. Der Lady Lieblingsessen ist zur Zeit Ente, in Honig, Butter und Zitronensaft geröstet. Doch begnügt man sich vielerorts jetzt auch mit einem phantasievollen Salatgemisch aus Kopfsalat, Kresse, Spinat, Rapunzeln und Endivien.

Magergerichte beleidigen die Gästetafeln der Amateure offenbar nie. Die New Yorker Eß-Kritikerin Gael Greene traktiert ihre Gäste vornehmlich mit „sinful food“: mit Bandnudeln in sahniger Soße, mit Butter und Käse und danach noch einer machtvollen Schaumspise. Die Gutsherrin Marietheres gesteht: „Daß die Mehlspeise als dickmachend verpönt ist, hat sich im Burgenland noch nicht herumgesprochen.“

Die Baronin beköstigt ihre Gäste zum Schlachtfest mit selbstgekochter Blutwurst und bei der Jagd mit heißer Gulyas-Suppe. Nach einem Erntetag wartet sie mit „Spanferkel aus Zurndorf“ auf. Dazu wickelt man „die Ohren und das Schwänzchen in Papier, setzt das Ferkel auf ein Blech und bestreicht es häufig mit in Wein getauchten Speckstückchen“.

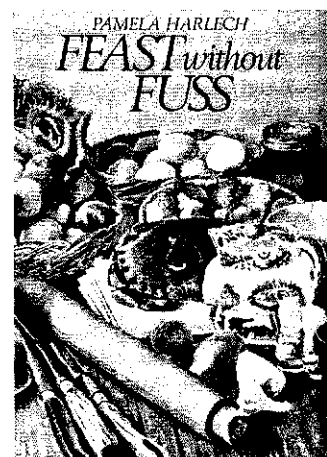
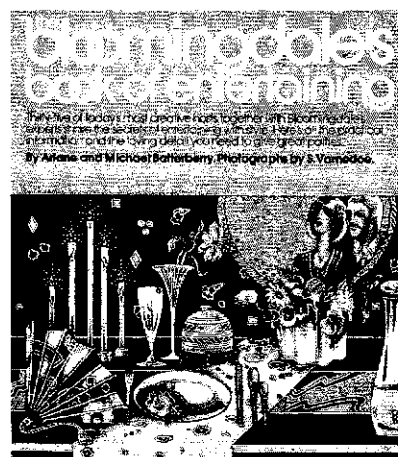


Autorin Marietheres Waldbott
Burgenländische Nockerln

So einfach wie das Essen wird nun auch die Auswahl der Gäste. Geschäftspartner und Geschäftsgespräche an der häuslichen Schlicht-Tafel sind in besseren Kreisen verpönt.

Dafür werden jetzt Altersgruppen und Milieus gemischt. Selbst Onkel und Tanten sind nun bei Partys willkommen. „Freunde und Verwandte zu mischen“, behauptet ein gastfreier New Yorker Verleger, „gibt einer Party einen gewissen Charme.“ Na ja.

Gewieft Gastgeberinnen versäumen nie, ein paar schöne, alleinstehende Frauen einzuladen. „Eifersüchtige Ehefrauen“, so begründet die erfahrene Priscilla, „geben jeder Gesellschaft gewisse Impulse.“ Die Kritikerin Gael hetzt bei Partys flotte verheiratete Freunde auf gerade wieder ledig gewordene Damen, allein schon, um „die Möglichkeit von Intrigen zu erhöhen“. ♦



Neue Kochbücher: Rezepte vom heimischen Herd