





Vom Heldenfrühstück zum Ohrenschmaus

Reisen mit Geschichten und Proviant

Texte schreibender Schüler*innen für den
Bundesverband der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V.
im Rahmen des Programms
„Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“
des Bundesministeriums für Bildung und Forschung

mit herausgegeben von
Susanne Karge

mitteldeutscher verlag

Alle Rechte vorbehalten! © Mitteldeutscher Verlag

Herausgeber: Bundesverband der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V.

Im Rahmen des Programms „Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“
des Bundesministeriums für Bildung und Forschung

Cover: Claudia Lichtenberg

Satz: Paul Frenzel

Gestaltung / Redaktion: Mitteldeutscher Verlag GmbH, Halle (Saale)

Weitere Informationen zu den „Autorenpatenschaften“ über:

www.boedecker-buendnisse.de

Alle Altersangaben beziehen sich auf die Entstehungszeit der jeweiligen Texte.

© 2022 mdv Mitteldeutscher Verlag GmbH, Halle (Saale)

www.mitteldeutscherverlag.de

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN 978-3-96311-350-1

Printed in the EU

Alle Rechte vorbehalten! © Mitteldeutscher Verlag

Im Anfang war das Wort ...

Wer kennt es nicht, dieses Zitat. Aber wie komme ich zu diesem Wort, dieser ersten Inspiration, die einen Schwall von Assoziationen nach sich zieht, die Kreativität freisetzt und sich lustvoll an der eigenen Vorstellungskraft vorwärtshangelt? Wie werden Bilder aufgebaut, die eigentlich nur abgeschrieben werden müssten, um einen Plot zu entwickeln, eine lyrische Idee oder um einen dramaturgischen Bogen zu spannen? Die frei von allen Einschränkungen und Blockaden die Lust am Schreiben wecken? Die mit dem Endresultat zu Papier gebracht werden: Schreiben macht Spaß? Die das Selbstbewusstsein stärken und für Möglichkeiten sensibilisieren, einen neuen Ausdruck für sich selbst zu finden?

Diese Möglichkeiten sind gegeben durch die Förderung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung durch das Programm „Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“. Mit den Landesverbänden der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V. haben sich kompetente Bündnispartner herauskristallisiert, die das Projekt „Wörterwelten. Literatur lesen und schreiben mit Autor*innen“ umsetzen. So werden jedes Jahr im fünfjährigen Programmzeitraum rund vierzig Bücher veröffentlicht. In Workshops werden die Kinder oft durch ganzheitliche Ansätze zum Schreiben motiviert, sei es mit Unterstützung von Musikern oder Fotografen, von Hip-hop-Tänzern oder Hörbuchmachern. So entstehen Poetry-Slams, Drehbücher oder Dialogsequenzen für darstellendes Spiel. Kinder und Jugendliche begeben sich auf Fantasiereisen in ein Land der unbegrenzten Möglichkeiten, der tausend tanzenden Worte, der wilden Assoziationen, die eingefangen und zu einem Schreiberelebnis zusammengefügt werden. Ob sie nun die Basis für

einen Animationsfilm bilden oder in einem fesselnden Abenteuer Niederschlag finden: Hier eröffnet sich die Chance, Kinder schon im frühen Alter an das lustvolle Erlebnis der eigenen Kreativität heranzuführen. Ein Erlebnis mit Nachhaltigkeit, denn es weckt Interesse, sich besser kennenzulernen und auszuprobieren. Es weckt den Stolz über das selbst Geschaffene und will neu erlebt werden. Dieser Ansatz beinhaltet die positive Entwicklung der eigenen Persönlichkeit, der Selbstachtung und der eigenen Wertschätzung. Er führt zum Respekt dem anderen gegenüber, ist damit ein Beitrag zur Gewaltprävention und entwickelt die Fähigkeit, aktiv an gesellschaftlichen Entwicklungen teilzunehmen.

Aber dann kam Corona, die größte Herausforderung unserer Zeit. Trotz allem entstanden in den Friedrich-Bödecker-Kreisen wie Phönix aus der Asche ungewöhnliche Projekte, die im Zeichen des Lockdowns Perspektiven zur Literaturförderung entwickelten, die über den Tag hinaus Bestand haben und sich auch in unseren „Wörterwelten“ spiegeln.

Der Bundesverband der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V. lädt Kinder und Jugendliche deutschlandweit ein, an dem Programm „Wörterwelten“ teilzunehmen. In der vorliegenden Dokumentation einer Autorenwerkstatt im Bundesland Sachsen kooperierten folgende lokale Bündnispartner: Humboldt-gymnasium Leipzig, Stiftung Werkstattmuseum für Druckkunst, Friedrich-Bödecker-Kreis im Freistaat Sachsen e. V. Als Autorin leitete Susanne Karge von Juni bis November die Patenschaft, wobei Volker Klaus Tanner als Koordinator für den FBK Sachsen die Verantwortung übernahm. Wir danken für die Zusammenarbeit und das Engagement.

Ursula Flacke

Mitglied des Bundesvorstands der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V.

Gans ganz anders

Kein Vorwort! Nur so viel: Wir reisten durch Raum und Zeit, in galaktische Sphären, tief unter die Erde, wir schauten in Kühltruhen, Supermarktregalen und magischen Küchen, in Alchimistenlaboren, in Gärten und Wäldern, auf Bergen nach magischen Kräutern, Heldenrezepten und Speisen. Wir erfanden, schrieben, illustrierten und druckten magische Rezepte, Geschichten und Anleitungen zum Nachkochen, Ausprobieren und Überraschen lassen. Ich bedanke mich im Namen aller Beteiligten, Frau Lieckfeldt (Illustration), Frau Bürkmann-Prade (Unterstützerin, Lehrerin), Frau Pietschmann (Druckkunst), Frau Orlamünde (Kordinatorin Humboldt-gymnasium), bei 28 phantastischen Schreib- und Kocheleven.

Wir empfehlen: Kochen Sie sich durch alle Rezeptideen, probieren Sie die Wirkung magischer Kräuter und Sprüche und lassen Sie sich vom Resultat überraschen.

Susanne Karge, Leipzig

Entree – Gans

Nr. 1

Kalt

Ekelhaftes Gemüse

Holt mich hier raus

Gans in der Tiefkühltruhe

Sie essen mich leider bald

Hilfe

Nr. 2

Ich arme Gans

Hab Jahre kein Licht gesehen

Dieser blöde Hans

Ich will endlich nach draußen gehen

Nr. 3

Die Gans namens Hans

Im Kühlschrank

der Familie Lank

da war es kalt.

Doch bald

werde ich rausgeholt

und auf den Tisch gerollt,

dann aufgespießt

und eingeflößt.

Nr. 4

Ich, eine Gans,
voll Stolz und voll Glanz,
lieg in der Truhe
in völliger Ruhe.
Meine Federn sind aus
und ich komme raus.

Nr. 5

Gans
bin gerupft
mir ist kalt
es ist sehr gruselig
Angst

Kalt
sehr komisch
fühle mich beobachtet
immer kommt ein Mensch
Kühltruhe

Komisch
bin gerupft
fühle mich beobachtet
immer kommt ein Mensch
zu meinen Füßen liegen Erbsen

Plat Principal

Zeitreisechroniken I

„Wenn ihr etwas verändern wollt, müsst ihr aufhören, immer das Gleiche zu tun!“ Shane im Jahr 8888, Rand im Jahr 2245, Helena im Jahr 1111, Veronika im Jahr 1561 und Juli im Jahr 0001 hörten diese Botschaft zeitgleich. Sie hatten verstanden. Wenn sie ihre Welten retten wollten, müssten sie sich an verschiedene Orte begeben, dort fünf Rezepte mit besonderen Eigenschaften finden und sich auf Ruby-Chan treffen, um gemeinsam aus diesen fünf Rezepten die eine Speise zu kochen, die alles verändern würde. Zeitgleich bestiegen sie ihre Zeitkapseln, fünf magische Zutaten im Gepäck.

Mr. Bananas BasiTomatenPizza

Jacob und Niclas stehen jeden Morgen um 7.00 Uhr auf und gehen in ihre sehr besondere Küche. Da gibt es Kühlschränke, die einem sagen, wenn etwas fehlt, Herde, die selber kochen, Tische, die sich selber decken oder Stühle, die einem unter den Hintern fahren, sobald man sich setzen will. Auch die Arbeitsplatte ist großartig. Sagt man ihr, was man machen will, dann ist es schon getan. Kein Wunder, dass man hier zum Profikoch wird.

Jacob und Niclas hatten gerade gefrühstückt und wollten sich an die Arbeit machen. Jacob hatte gerade begonnen, als Niclas einen Anruf bekam. Es war Mr. Banana. Er hatte am nächsten Tag ein Wettrennen.

Niclas rannte in die Küche und schrie: „Schnell Jacob, wir müssen eine BasiTomatenPizza machen. Mr. Banana hat morgen ein Rennen. Wir brauchen 150 frische **LaufSchnellerTomaten.**“

Kaum hatte er es ausgesprochen, lagen sie im Kühlschrank. Sie machten sich an die Arbeit. Jacob, der Profi, schnappte sich **eine Flasche Öl, sieben Flaschen Wasser, vier Packungen Mehl, Salz und Hefe.**

Niclas hatte eine große Schüssel geholt und gab die Zutaten hinein. In der Zwischenzeit machte der Kochprofi den Ofen an. Niclas rührte die Zutaten zusammen, dann kneteten sie den Teig. Es war 13.00 Uhr und Mr. Banana rief wieder an, völlig aufgeregt: „Wann ist die Pizza fertig?“

„Rufen Sie in einer Stunde wieder an.“ Jetzt fehlte nur noch die Soße und dann konnte Mr. Banana die Pizza abholen. Jacob schnippte **150 rote LaufSchnellerTomaten und zerkleinerte sie, holte magisches Basilikum.** Das Basilikum stand nicht einfach so herum, es war in einem Tresor gelagert. Jetzt waren sie auch mit der Soße fertig. „Nur noch **Käse** drauf, dann haben wir es geschafft!“, sagte Jacob. „Halt, der Spruch!“ Sie drehten sich mehrfach im Kreis, klatschten dreimal in die Hände und flüsterten einen magischen Spruch, sodass niemand ihn hören konnte. Dann schob Niclas die Pizza in den Ofen. Nach **1 Stunde** war die Pizza fertig. Eine Stunde später rief Mr. Banana erneut an: „Wo bleibt meine Pizza?“

„Sie können sie gern abholen!“ Wenige Minuten später klingelte es, Mr. Banana nahm seine Pizza entgegen.

Das Wettrennen sollte er wohl gewonnen haben.

Shane Ahmad, 12 Jahre, Leipzig

Himmelskuchen für Glück und Gesundheit

Auf dem Mars wohnte ein kleines Mädchen. Sie hieß Limu.

Sie wohnte mit ihrer Oma und ihrem Opa im Zentrum des Mars. Hinter ihrem Haus lagen Wald und Gebirge.

Ihre Großmutter war eines Tages sehr krank geworden. Kein

Medikament half und Limu Großvater wurde immer trauriger. Weil Limu sich wünschte, dass ihre Oma gesund und ihr Opa immer glücklich sein sollten, überlegte sie lange, wie sie helfen könnte.

Eines Tages war Limu zufällig im Zimmer ihrer Großmutter und fand dort ein großes Buch, das sie nicht kannte.

Als Limu es öffnete, fand sie viele magische und ungewöhnliche Rezepte. „Himmelskuchen?“, das musste es sein, sie hatte eine Idee.

Eines Nachts schlich sie sich leise in die Küche und schloss die Tür. Die Küche war ein heller Raum mit einem großen weißen Tisch in der Mitte, um den sechs Stühle standen, ein großer Backofen stand neben einem Kühlschrank auf der Seite. Viele Pflanzenwurzeln und Kräuter waren in einem Schrank gegenüber gelagert.

Auf dem Fensterbrett blühte eine Blume in voller Pracht.

Es war nicht leicht gewesen, **Kniphofia uvaria** im Gebirge zu finden. Aber Großmutter hatte ihr genau beschrieben, wo die Pflanze zu finden war und hatte ihr Miro-Kumicho mitgegeben, da Limu noch nicht alt genug war, denn nur erwachsene Hexen können diese Pflanzen finden und Tränke brauen. Limu war erst 12 Jahre alt, man wurde erst mit 18 Jahren eine Hexe. Aber sie hatte Großmutter oft zugeschaut, wenn sie ihre Tränke braute und magische Kuchen backte. Sie hatte sie dann gemeinsam mit ihr verkauft.

Für das Rezept brauchte sie, das hatte sie in Großmutter's Buch gelesen:

Zutaten:

*2 Eier von einem blauen Hasen
den Schwanz eines Krokodils*

die lila Nase eines Nashorns
gelbe Erdbeeren
die Feder von einem Phönix
Wurzeln von verschiedenen Bergpflanzen
Zuckerpollen von Kniphofia uvaria

Den magischen Spruch hatte sie auswendig gelernt. Es musste gelingen.

Miro-Kumicho, der tausendjährige Fuchs, wartete in der Küche auf sie.

Zuerst weichte Limu die lila Nase des Nashorns in einem Gefäß ein, klatschte danach in die Hände. „Miro“, rief sie laut. „Miro, wo ist der braune Pollenzucker von der **Kniphofia uvaria**. Ich brauche ihn, schnell!“ „Entschuldige, Limu, ich habe es vergessen. Aber jetzt geh ich schnell und hole ihn.“

Es dauerte lange, viel zu lange. „Verzeih, Limu, ich musste noch etwas erledigen, aber jetzt habe ich ihn. Jetzt kannst du weitermachen.“

Limu begann, die Zutaten zu vermischen und zu einem glatten Strudelteig zu verarbeiten. Ganz zum Schluss fügte sie eine Phönixfeder hinzu, blies den braunen Pollenzucker auf den fertigen Teig und sprach die magischen Worte:

„Gori asno gori kak solnze kak svet kak svetli namin svet!“

„Booom“, der Kuchen stand fix und fertig vor ihnen.

Miro und Limu deckten den Frühstückstisch. Sie drückten die ganze Zeit über die Daumen, dass ihr Kuchen auch tatsächlich wirken würde, so wie es im Buch beschrieben war. Schließlich war es das erste Mal, dass Limu ihre magischen Fähigkeiten ausprobiert hatte. Miro hatte zwar unendlich viel Erfahrung an der Seite von Hexengenerationen sammeln können, aber ...

Ihrer beider Spannung stieg und stieg.

Limu fragte Miro, warum er so lange gebraucht hatte, um den braunen Pollenzucker zu holen.

„Weißt du“, antwortete Miro, „hinter dem Haus hatte mein Bruder Sano auf mich gewartet. Ich habe nicht damit gerechnet und war überrascht und überrumpelt. Du musst wissen, er hat nur vier Schwänze und ich sieben. Sanos größter Wunsch ist es, neun Schwänze zu haben, denn nur dann kann er als normaler Mensch auf der Erde leben. Zuerst haben wir miteinander gekämpft und für einen Augenblick sah es so aus, als würde er gewinnen. Aber ich habe fest daran gedacht, wie wichtig es für dich ist, deinen Großeltern zu helfen. Das hat mir Kraft gegeben und ich konnte ihn besiegen. Ich weiß nicht, wo er jetzt ist und was er sich ausdenkt, aber für den Augenblick sind wir vor ihm sicher. Verlass dich auf mich!“

Dann endlich waren die Großeltern aufgestanden und in die Küche gekommen. Sie freuten sich über den schönen Frühstückstisch und probierten vom Kuchen.

Veronika Sanotska, 12 Jahre, Leipzig

Rezept für vier sprechende Pancakes für Tiere

Zutaten:

100 g Weizenmehl

1 El Gehirn, geraspelt, vom Tintenfisch (anstelle von Zucker)

1 Tl Dynamit (statt Backpulver)

1 Prise Salz

3 Stk. Augen vom Chamäleon (statt Eiern)

80 ml Milch

Ahornsirup

Macrozamia communis (nur die Blätter)

Eines Morgens stand ich sehr früh auf. Ich hatte wahnsinnig großen Hunger. Als ich gerade überlegte, was ich essen könnte, kam meine Katze zur Tür hinein. Sie schlug drei Purzelbäume und miaute so laut, dass es in meinen Ohren klingelte. Ich wusste nicht, was mit ihr los war. Also überlegte ich mir, vier sprechende Pancakes für Tiere zuzubereiten, damit sie mir erzählen konnte, was passiert war.

Ich ging in meine Zauberküche, öffnete das Fenster und rief Henri, meine Zaubereule, herbei.

Er besorgt mir immer meine magischen Zutaten. Ich bestellte also Gehirn vom Tintenfisch und drei Augen von einem Chamäleon.

In der Zwischenzeit gab ich Milch und Mehl in meine Zaubertasse. Die ist ganz klein, aber es passt alles rein. Dreimal die Tasse in die Luft geworfen, dann ist es vermengt. Dann pustete ich eine Prise Salz in die Tasse. Plötzlich flatterte Henri ganz nass durchs Fenster und landete auf dem Küchentisch. Ich pustete eine Föhnwolke auf ihn und schon war er wieder trocken. Henri startete erneut und absolvierte seine besondere Choreographie – ich rief: „RI-RA-RASPEL“ und er ließ das kleingeraspelte Gehirn in meine Tasse fallen. Die Augen spuckte Henri mir ebenfalls zu, ich jonglierte kurz mit ihnen – etwas Spaß muss schon sein – und ab danach in die Tasse.

Henri landete jetzt auf seinem Lieblingsplatz, auf meiner Schulter. Jetzt ließ ich die Tasse über dem Hexenfeuer schweben und ‚schwuppdwupp‘ hüpfen auch schon die fertigen Pancakes heraus auf den Teller. Als sie fertig auf dem Tisch standen, schmückte ich sie mit Blättern der **Macrozamia communis** – meiner allseits verwendbaren magischen Pflanze.

Dann gab ich noch einen Schuss Ahornsirup obendrauf und fertig war der Zauberschmaus.

Mit Katze und Eule teilte ich mir drei Pancakes und so schnell konnte man gar nicht schauen, da war der vierte ebenfalls im Bauch meiner Katze verschwunden. Plötzlich mussten Henri und meine Katze laut rülpfen, doch danach konnten beide den ganzen Tag sprechen.

Als ich meine Katze fragte, warum sie heute Morgen so komisch gewesen war, antwortete sie, dass sie nur Hunger auf Pancakes gehabt habe. Henri und ich mussten so laut lachen, dass wir uns die Bäuche halten mussten.

So beschlossen wir, ab heute jeden Morgen zusammen Pancakes zu essen. Und wenn es genug Tintenfisch gibt, dann ist das auch heute noch so.

Helena Köller, 11 Jahre, Leipzig

Magische Kunafa – aus Rubys Tagebuch

25.12.2245

Heute ist mein erster Tag auf dem anderen Planeten. Ich weiß nicht, auf welchem Planeten ich bin. Ich gebe diesem Planeten den Namen Ruby, so wie mein Name ist und gebe die Nachsilbe -chan dazu. So heißt er also Ruby-Chan. Ich bin sehr hungrig und versuche, etwas zum Essen zu finden. Es gibt auf diesem Planeten andere Lebewesen, allerdings reden die sehr komisch. Ich habe kein Wort verstanden, habe aber ein Gerät dabei, was Schrift übersetzen kann, aber leider kein gesprochenes Wort. Ich habe ein Blatt auf dem Boden gefunden, auf dem mein Lieblingsgericht „Kunafa“ steht.

Ich habe versucht, es zuzubereiten, habe auch so etwas wie einen Laden gefunden. Dem Besitzer habe ich das Blatt gegeben, vielleicht kann er ja verstehen, was man dazu braucht. **Artemisia ludoviciana** habe ich immer dabei.

Ich liste die Zutaten weiter hinten auf. Die Geräte zum

Kochen sind komisch, aber ich kriege es hin und bekomme endlich etwas zu essen, was mich an zu Hause erinnert.

30.1.2245

Ich will jetzt wissen, wie ich zu meiner Stärke gefunden habe. Ich werde noch einmal zum Laden gehen und den Verkäufer fragen. Er hat mir nichts verraten, aber ich konnte seine Gedanken lesen. Das Geheimnis liegt im Rosenwasser und **Artemisia ludoviciana**, einer Zauberblume, die all denen magische Kräfte verleiht, die sie brauchen. Benötigt man keine Stärke, dann bewirkt Artemisia, dass man einfach nur froh wird und jede Traurigkeit schwindet. Es heißt, dass derjenige sterben wird, der in dieser Welt traurig ist und dass sein nächster Verwandter König würde. Das betraf den jetzigen König Adrian und seinen gemeinen Cousin Shin-Lan, der unbedingt König werden wollte. Das mussten wir verhindern.

Zutaten:

Zucker – Oishi

Zitrone – Mazuiyo

Rosenwasser – Maasaher

Silbriger Beifuss – Artemisia ludoviciana

Mozarella – Molezala

Pistai – Khatubi

Orangestiele – Mikan

Wasser – Mizu

Butter – Blustatetr

Pistazien – Plitsratlakziten

Engelshaar – Kunafa

6.4.2246

Wir trafen uns im Haus der Eltern von Shun um 7.00 Uhr nach Ruby-Zeit. Mit dabei waren Volt, Leon, Leonie und Tim. Wir brauchten sie, denn der bevorstehende Kampf gegen Shin-Lan würde grausam und anstrengend werden.

Kunafa, dessen Wirkung ich ja bereits erfahren hatte, sollte unsere Geheimwaffe sein.

Wir brauchten seine magische Kraft, denn Shin-Lan war ein großer Magier und berüchtigt auf Ruby-chan.

„Seid ihr bereit für morgen?“

„Ja“, das war fast einstimmig. Danach gingen wir schlafen.

13.5.2246

„Habt ihr alle Zutaten zur Hand?“ Leon und Tim, die ebenfalls halfen, brachten 2 Tassen Oishi, 1½ Tassen Mizu, 1 Teelöffel Maasaher, 1 Teelöffel Artemisia und 1 Mazuyio zum Herd und ließen es dort für 10 Minuten köcheln, um den Quadar herzustellen. Unterdessen schnitten Volt und Shun die Kunafa in Stücke und Malezola in Scheiben. Ich hatte unterdessen ein Backblech gefettet und schichtete die Kunafa darauf, dann eine Schicht Malezola, dann wieder Kunafa und schob es in den Ofen, bis es von unten goldfarbig war. Dann nahmen wir uns bei den Händen und sprachen gemeinsam:

„Sua mina yukiou senshoku senshi yousoro!“

Ohne diesen Spruch würde die Speise keine magischen Kräfte entfalten, das hatte ich beim Lesen der Gedanken des Verkäufers herausgefunden. Ich fragte Leonie: „Was ist mit dir, du siehst gar nicht gut aus!“

„Nichts“, antwortete Leonie. „Ich habe Angst, dass Shin-Lan König Adrian vergiftet. Wenn er das schafft, sind wir schuld. Die ganze Zeit muss ich daran denken, dass er sterben könnte.“

„Sorg dich nicht“, sagten Volt und Shun. „Wir vom Planeten Ruby-Chan helfen euch mit all unseren Fähigkeiten und Kräften. Und Ruby, Tim und Leon sind auch noch da!“

„Wir schaffen das, weil wir Freunde sind und Gutes bewirken wollen. Wir werden Shin-Lan besiegen!“

Nach weiteren 20 Minuten, die Kunafa war inzwischen goldbraun gebacken, nahmen wir sie heraus, strichen die Quarpaste darauf und sprachen noch einmal unsere magische Formel.

Ganz zum Schluss kamen Plisrathla als Garnierung obendrauf.

„Man isst es am besten warm. Nur dann schmeckt es und kann auch seine magischen Fähigkeiten am besten entfalten!“, sagte ich.

14.5.2246

Dann brachten wir die Speise zu den Schiedsrichtern. Auf dem Weg zu den Schiedsrichtern trafen wir auf ein paar Diener von Shin-Lan. Sie wollten unser gebackenes Rezept stehlen. „Wir müssen sie aufhalten, bevor sie unsere Speise stehlen und zerstören können. Beeilt euch, wir kommen sonst zu spät!“

14.5.2246

Gerade noch rechtzeitig! Erleichtert atmeten Leon, Tim und Leonie auf. Ruby, Volt und Shun waren endlich da, denn nur sie konnten Adrian alles über die geheimen Pläne Shin-Lans erklären. Zunächst konnte Adrian es nicht glauben, doch dann, als er Kunafa ausprobiert und seine magischen Eigenschaften entdeckt hatte, konnte er sich selbst überzeugen. Er hatte sich Wahrheit gewünscht und konnte nun die geheimen Gedanken Shin-Lans erkennen.

Die einzigartige Kraft Kunafas liegt darin, dass sie jedem genau die Kräfte verleiht, die er gerade braucht bzw. sich wünscht.

Unsere Mission hier war beendet, ich, Leonie, Leon und Tim können zur Erde zurückkehren.

Wir würden Volt und Shun wiedersehen.

Rand Hamad, 13 Jahre Leipzig

Castalcealtot oder Ein magisches Pfannkuchenrezept

Zutaten:

1 kg Mehl

4 Eier

200 ml Milch

100 ml Öl

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

1 Glas Mondmoos

10 Blatt Gumera Manicata

2 Todesstachel

5 Blüten Convolvulus tricolor

Es war 12.42 Uhr, als Lilith, die Tochter des Teufels, auf dem MP3Q ankam. Sie wollte unbedingt etwas Neues ausprobieren. Als sie ankam, saß ich auf meinem Dach und hielt Ausschau. Wir gingen sofort in die Küche. Ach ja, ich bin Lily, ein geflügelter Metropon.

Ich lud Lilith ein, mich in meine Küche zu begleiten. Meine Küche ist der magischste Ort, den man sich denken kann.

Schwarzblau getigerte Wände, mein sprechender Külschrank neben dem stillen Wandbrett und der allwissende

Ofen, der seinen Ehrenplatz in der Mitte der Küche hat, versetzten Lilith in maßloses Erstaunen. Von der Decke baumelten die unterschiedlichsten Pflanzen und Gewürze.

Gerade war ich zurückgekehrt aus dem Land der magischen Pflanzen und habe meine Lieblingspflanzen mitgebracht:

Gumera manicata, eine Pflanze, die unsichtbar macht, **Convolvulus tricolor**, eine Pflanze, durch die man sich in jede Gestalt verwandeln kann, **Callintemon speciosus** – das Gegengift für alles.

Was ich am geheimsten Ort des Gartens nicht gefunden habe, ist **Cactaceal** – die todbringende, seelenraubende und unendliches Leid verursachende Pflanze. Sie war offensichtlich geraubt worden und hatte bereits großen Schaden unter vielen magischen Geschöpfen angerichtet. Einige der magischen Tiere und Kreaturen konnte ich an einem geheimen Ort in meiner Küche verstecken. Sagt man dem stillen Wandbrett das richtige Passwort, klappt es zur Seite und man kommt in den Raum, wo diese untergebracht sind. Sogar der dreiköpfige Zerberus hat hier Unterschlupf gefunden, denn wenn in der Küche das Chaos ausbricht, dann fängt er an zu bellen und wenn er wieder still wird, dann ist es aufgeräumt in der Küche. Aber ich schweife ab.

Es sah ganz so auf, als wäre es das Werk von Capricorn. Niemand anderes als der Rat der Magier konnte darüber befinden, welche Maßnahmen man ergreifen würde, um ihn zu stoppen.

Lilith und ich waren schon da, wir warteten noch auf die Elefantenschlange, Staubfinger, Elinor, Meggie und Doria. Wir trafen uns in der Küche. „O. k., ich teile erst einmal die Gruppen auf!“, sagte ich.

„Wieso du?“, fragte Elinor.

„Weil sie es tut“, antwortete Doria genervt.

„Gut, also, Doria und ich holen das Mondmoos, Staubfinger und Elinor das Riesenblatt der *Gumera manicata* und die Blüten der *Convolvulus tricolor*, Lily und Meggie holen den Todesstachel, o. k.“

„Ja“, schallte es aus allen Ecken. Doria und ich bestiegen zwei elefantenfressende Vögel. Als wir an der Mondscheinschlucht angekommen waren (diese kann man nur zum Vollmond sehen), wickelte sich die Elefantenschlange um den Bauch eines Vogels. Doria und ich banden uns das Ende der Schlange um den Bauch und sprangen die Schlucht hinab. Ich stellte die Mondscheinbox auf den Boden und band das Schlangenende ab. „Komm, lange ist nicht mehr Vollmond, wir müssen uns beeilen!“ Nach fünf Minuten schrie Doria: „Ich habe es!“

„Gut, pack es ein!“, rief ich zurück und piff auf den Fingern. Danach flogen wir zurück zur Küche, wo die anderen schon warteten. „Da seid ihr ja endlich!“, sagte Ellinor aufgebracht. „Kommt mit!“ Wir gingen in die Küche, Meggie betrat den geheimen Kräuterraum und holte Mehl, Eier, Milch, Öl, Zucker, Salz und Backpulver. Wir taten die Zutaten in den Topf, fügten die magischen Kräuter hinzu. Dann riefen wir gemeinsam: „**Fianto Duvi!**“ Plötzlich fing der Topf an zu brodeln und schließlich explodierte er. Innerhalb einer Minute standen sechs Minipfannkuchen auf dem Tisch.

Für alle, die es nicht wissen: Diese Pfannkuchen bewirken, dass der, der die Speise isst, unsichtbar wird und sich in alles verwandeln kann und für alles ein Gegengift entfaltet.

Juli Schwanke, 11 Jahre, Leipzig

Zeitreisechroniken II

„Ich bin sterbenskrank.“ Viethais Stimme klang müde, sterbensmüde. „Wenn ihr es nicht schafft, mir magischen Pfeffer, Dämonensalz, eine Supernudel, magischen Reis und die Wurzel einer Stileiche herbeizuschaffen, werde ich in wenigen Tagen sterben.“ Jakob, Zain, Noah, Valentino und Timon nickten. Sie wussten, was zu tun war. Sie würden in die Zukunft reisen. Ihre Ziele waren klar: die Steilküste Hiddensees im Jahr 2030, Loch Ness in Schottland im Jahr 2025, Planet Ared 51 im Jahr 2050, Shanghai in China im Jahr 2040 und eine russische Forschungsstation im Jahr 2090. Die Zeit war knapp, sie brachen auf.

Lavaglühende Reisnudeln und das Curry

Hallo, ich bin Yuki, in meiner göttlichen Küche zappeln die Gewürze im Regal, die Spüle leert sich von alleine. Der Schnittlauch leuchtet in der Nacht und wenn man ihn genießt, werden die Augen blau.

In der Mitte meiner Küche steht ein großer brauner Tisch. Mein Herd schaltet sich von alleine ein und aus und meine Töpfe sind selbstkochend.

Wir, das sind Yato und ich, haben den Auftrag, eine Opfergabe für den Drachen Shito zuzubereiten, damit endlich wieder Frieden in unserem Land herrscht.

Ich beauftrage den Koch, Yato, alle Zutaten zu besorgen:

Zutaten:

1,5 l Doshi

Misopaste

500 g grünen Tofu

Salz, Pfeffer und Wasser

lavaglühende Reismudeln
goldenen Reis
Drachenhähnchen
Chilicurry
Chilischote, gezüchtet in der Hölle
Honigzucker, Gemisch aus Echsenhonig und Bienenzucker
verschiedene Gemüse
nachtblühender Schnittlauch

Wir werden ein spezielles Curry mit Reis und eine Schüssel lavaglühender Nudeln zubereiten. Dazu werden wir süß marinierte Hähnchen reichen.

Tag 1:

7.00 Uhr steht Koch Yato auf.

7.10 Uhr holt Yato die Schweineknochen ab.

7.15 Uhr gibt er alles in den Topf und tut Wasser dazu. Das Ganze lässt er einen Tag ruhen.

Tag 2:

7.30 Uhr holt Yato den Topf und füllt das Wasser in einen anderen Topf um.

7.35 Uhr kocht er das Wasser und gibt etwas Misopaste dazu.

7.37 Uhr gibt er lavaglühende Reismudeln hinein und kocht sie für 30 min.

8.07 Uhr gibt er zur Brühe eine Prise Salz.

8.10 Uhr gießt er etwas von der Brühe mit den Nudeln in eine Schüssel.

8.11 Uhr schneidet er etwas vom nachtblühenden Schnittlauch und vom grünen Tofu ab und gibt es zu den Nudeln.

Tag 3:

- 7.00 Uhr steht Yato auf, geht zu Yuki und sagt ihm, dass er das Curry vergessen habe.
- 7.15 Uhr geht Yato die anderen Zutaten holen: Chilicurry, Goldenen Reis, Gemüse und Honigzucker für das Hühnchen. Shito mag es besonders scharf.
- 7.25 kocht Yato das Wasser und gibt den Reis und etwas Curry hinein. Da-nach muss noch etwas Chilischote aus der Hölle hinzugefügt werden.
- 7.30 Uhr gibt Yato noch etwas Gemüse hinein und rührt um.
- 7.45 Uhr schickt Yato Yuki in die Goldmine, um etwas Gold abzuholen.
- 8.00 Uhr hackt Yato das Gold klein und gibt es zum gekochten Reis.
- 8.15 Uhr holt Yato etwas Echsenhonig und etwas Bienenzucker. Er bittet Yuki, beide Zutaten unter den Reis zu rühren.
- 8.30 Uhr bringt Yuki die Drachenhähnchen und bereitet sie für die Honig-Zucker-Marinade vor.
- 8.45 Uhr marinieren die beiden Köche die Drachenhähnchen und kochen sie.
- 9.00 Uhr ist alles fertig. Yato und Yuki richten alles auf einem prächtigen Teller an. Als Curry, Reis, Hühnchen und die fertigen Lavanudeln von gestern auf dem Teller liegen, gehen Yato und Yuki zu Shito und präsentieren ihr Gericht.

„Hallo, Shito, wir präsentieren dir unsere lavaglühenden Reismudeln mit Drachenhähnchen in Chili-Honig-Zucker-Kruste und speziellem Curry“, sagt Yato.

Das Gericht roch so gut, dass Shito sagt: „Hm, riecht gut, aber ihr solltet wissen, wenn es mir nicht schmeckt, seid ihr in großer Gefahr!“

Dann probiert Shito einen Löffel vom Curry, alle halten den Atem an.

Einen Moment lang ist es furchtbar still. In wilder Eile verspeist Shito alles, so gut schmeckt es ihm. Mit jedem Bissen stößt er weniger Feuer aus seinem Drachenmaul.

„Mit eurem Gericht habt ihr Frieden gebracht“, Shito leckt sich immer noch genüsslich sein großes Drachenmaul. „Und ich akzeptiere ihn. Nie wieder soll Krieg unter unseren Völkern herrschen.“

Wir, Yuki und Yato, schreien vor Freude. Unser Plan, ein Friedensgericht zu kreieren, ist aufgegangen. Und ich, Yato, wurde persönlicher Koch von Shito.

UND AUF DER WELT HERRSCHT WIEDER RUHE.

Viethai Luong, 12 Jahre, Leipzig

Rss Basallia zum Schutz vor Krankheiten

Ich habe nach einer Speise gesucht, die so magisch ist, dass man nie wieder krank wird. Ich werde sie heute zubereiten, denn meine Geschwister sind gerade sehr krank und ich möchte ihnen helfen.

Im Garten meiner Großeltern habe ich auch eine Pflanze gefunden, die meinen Rss Basallia magisch machen wird. Meine Großmutter hat mir gestern, als ich sie fragte, ein Geheimnis verraten, einen Spruch, den man sagen muss, damit die Speise wirklich magisch wird und meine Geschwister für immer gesund macht.

Die Zutaten variieren und können in ihrer Menge vom Koch selber bestimmt werden.

Zutaten:

Roter Reis — auch magischer Reis

grüne Erbsen

Fleisch von einem goldenen Drachen

Salz, Pfeffer, Ras el Hanout

Wasser

Primulaceae aus der Familie der Ericales

In meiner Küche habe ich zwei Laserlampen angebracht, einen Elektrobildschirm, einen Kühlschrank mit Falle für alle Fälle, eine Geheimtür und eine Elektroketchupdose. Heute Nacht würde ich Großmutter's Rezept ausprobieren und sehen, ob es die gewünschte Wirkung zeigt.

In der Nacht war es dunkel. Es gab nur das rote Licht meiner zwei Laserlampen. Auf einmal kamen 3000 Ameisen, 300 Vögel und zwei Kaninchen. Die 3000 Ameisen waren die Reiskörner, die 300 Vögel die Erbsen und die zwei Kaninchen waren Salz, Ras el Hanout und Pfeffer, dazu gab ich Fleisch von einem goldenen Drachen und Wasser aus dem Fahra-Rud-Fluss, das mir meine Großmutter in einem kleinen Fläschchen mitgegeben hat. Ganz zum Schluss streute ich noch **Primulacea** über meine Speise und sagte:

„Yala Harik Yala Dur – Yala Yala Harik Dur.“

Und dann, dann kamen die Eichhörnchen, um mir und meinen Geschwistern die magische Speise zu servieren.

Zain Dalloul, 12 Jahre, Leipzig

Satanssuppe

Zutaten: *(Menge je nach Bedarf)*

Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Safran, Nachtnelkenpulver, Rindfleisch, Tyrannenspeck, feurige Zebrabohnen, Feuerwasser, Rachesound und Drachenfrucht

Der Zug

Jason Aschejäger schreckte aus dem Schlaf hoch. Er hörte Schüsse und eine Sirene schrillte. Er stand auf und griff nach der auf dem kleinen Nachttisch liegenden doppeläufigen, abgesägten Schrotflinte und steckte sie in das Holster an seinen Schultergurten. Zudem hob er das neben der Schrotflinte abgelegte Messer mit einem gesägten Rücken auf und schob es in eine Scheide an seinem Gürtel. Währenddessen war sein jüngerer Bruder Nolan aufgestanden und hatte sich seine Jacke angezogen. Er trug ein blaues Hemd und eine schwarze Lederjacke, eine verwaschene dunkle Jeans und ein paar Halbschuhe. Seine kurzen blonden Haare glänzten im Licht der Lampen, die von der Decke hingen.

Jason bückte sich und hob die am Nachttisch lehrende Axt auf. Er steckte sie in eine Halterung auf seinem Schulterblatt. Sein Bruder hob seinen Baseballschläger auf, den er mit mehreren Nägeln, Schrauben und mit etwas Stacheldraht modifiziert hatte.

Jason schaute in den kleinen Spiegel, der an der Wand hing. Er trug ein schwarzes Hemd, darüber eine graue Motorradjacke, eine grün-braun-schwarz gestreifte Militärhose und schwarze Stiefel. Seine braunen, kurzgeschorenen Haare und das ausdruckslose Gesicht mit den grauen Augen ließen ihn aussehen wie einen Soldaten. Mit gerade einmal sechzehn

Jahren hatte er schon einen athletischen Körper.

Er wusste, was die Schüsse und die Sirene bedeuteten. Sie waren hier, die Infizierten. Jason erinnerte sich gut an den Tag, an dem die Seuche ausgebrochen war. Sie hatten Halloween gefeiert, dann waren sie gekommen. Die, die es zu spät gemerkt hatten, wurden von Infizierten angesprungen und gebissen. Sie wurden zu Infizierten. Ihnen und ihren Eltern war es gelungen zu entkommen.

Doch dann verloren sie die anderen vor den Mauern einer Stadt, deren Namen Jason nicht kannte. Sie wurden zu Waisen. Doch das Waisenhaus schob sie in das in der Nähe liegende Überlebendenlager ab, wegen mehrerer Schlägereien zwischen Jason und anderen Waisen in seinem Alter, weil sie seinen Bruder gemobbt hatten. Ihre Eltern waren Polizisten, ihr Vater war sogar beim Militär gewesen.

„Bereit?“, fragte er ihn. „Worauf du wetten kannst!“, sagte Nolan. Jason zog seine Schrotflinte und riss die Tür auf und ging nach rechts. Auf dem breiten Flur vor ihnen stand eine große Gruppe Infizierter in zerlumpter Kleidung und mit milchigen, blutunterlaufenen Augen. Sie versuchten, eine Metalltür vor ihnen aufzubrechen. Reingekommen waren sie durch die offene Dachluke. Als sie sie entdeckten, drehten sie sich um, fauchten unmenschlich und schlurften teilweise, teilweise bewegten sie sich in einer Mischung aus Laufen und Schlurfen auf sie zu. Jason richtete die Waffe auf sie und drückte ab. Blamm! Die Vordersten wurden umgerissen, doch Weitere rückten vor. Er feuerte nochmals und Weitere fielen. Er wechselte zum Messer und rammte es dem Ersten mit Schmackes in die Brust, zog es heraus und schlug es dem Nächsten in die Schulter, schlitzte dem Nächsten die Brust auf und einem weiteren schlitzte er das Knie auf, sodass der Zombie einknickte

und Jason dem Infizierten das Messer in den Rücken rammen konnte. Er zog es wieder heraus und erledigte den Nächsten, indem er dem Infizierten das Messer in den Hals ramnte.

Währenddessen schlug sein Bruder einem Zombie den Schädel ein und fegte den Nächsten, der auf ihn zustürmte, von den Beinen und erschlug ihn. Der Infizierte erschlaffte. Doch der Nächste kam angelaufen und wollte ihn anspringen. Doch Nolan ramnte ihn das Ende seines Baseballschlägers ins Gesicht, Blut spritzte und er schlug ihm den Schläger gegen den Kopf. Der Schädel zerplatzte wie ein Luftballon. Jason wurde es langsam zu viel. Da sprang ihn ein Infizierter an und riss ihn um. Er schlug mit dem Rücken auf. Der Infizierte saß auf ihm, schlug auf ihn ein und versuchte, ihn zu beißen. Angst ergriff ihn und mit aller Kraft versuchte er, den Infizierten davon abzuhalten. Nein, so konnte und durfte es nicht enden. Was würde sonst aus seinem Bruder werden? Sein Blick schweifte zur Seite, dort lag seine Schrotflinte. Er ließ einen Arm des Infizierten los und schnellte blitzschnell zur Waffe, packte sie und ramnte sie dem Infizierten ins Maul. ‚Hasta la vista, Baby!‘, dachte er und drückte ab. Der Schädel des Infizierten explodierte und der Körper erschlaffte.

Jason warf ihn von sich herunter und schoss im Aufstehen einem weiteren Infizierten den Kopf von den Schultern, steckte seine Schrotflinte ein und hob seine Axt auf. Er trennte einem Infizierten den ganzen Kopf mit einem Hieb von den Schultern. Er hackte sich durch die Zombiemenge. Das Blut spritzte wie roter Regen. Den Letzten packte er und schlug seinen Schädel mehrmals gegen die Wand. Der Körper erschlaffte und Blut lief an der Wand herab. Als der Kampf vorbei war, war der Boden übersät mit Leichen. Sie beachteten sie nicht. Da bäumte sich ein am Boden liegender Infizierter auf und

fauchte. Jason zog seine Schrotflinte, lud sie und erschoss ihn. Der Körper sank wieder zu Boden.

Dann hörte er wildes Fauchen von hinten, wirbelte mit gezückter Schrotflinte herum. Am vergitterten Fenster ohne Scheibe war ein Infizierter zu sehen, der versuchte, in den Waggon zu kommen. Doch Jason richtete die Waffe auf ihn und drückte ab. Der Zombie wurde vom Fenster weggerissen und verschwand. Er steckte seine Schrotflinte ein und ging weiter. Im Essenswaggon warteten zwei Stück Käsekuchen auf sie.

Timon Brenn, 14 Jahre, Leipzig

Die Umweltlasagne oder Wie die fast ausgelöschte Natur gerettet wurde

Es lebte einmal eine alte, weise Eule namens Lena in einem schönen Ahornbaum. Unten wohnte ihre Freundin Tilda, die braune Feldmaus. Sie trafen sich oft und kochten leckere Rezepte in Lenas Küche. Lena aß keine Mäuse, deshalb brauchte Tilda keine Angst zu haben. Lena hatte sehr coole und moderne Dinge in ihrer Küche, die wir Menschen noch nicht einmal kennen. Jedenfalls waren die beiden sehr gute Freunde und unternahmen viele Sachen, z. B. nahm Tilda Lena mit und zeigte ihr geheimnisvolle Dinge und manchmal nahm Lena Tilda in ihre Krallen und flog mit ihr an verschiedene Orte. Es war immer schön, doch eines Tages kam Tilda ganz traurig zurück und sagte: „Mein ganzes Feld mit allen Körnern wurde abgemäht. Jetzt wurde ein Parkplatz darauf gebaut.“

Lena tröstete sie: „Sei nicht traurig, ich werde dir helfen, Körner zu besorgen.“

Ein paar Tage war es wieder besser geworden. Doch eines Tages wachte Lena wegen lautem Lärm auf. Sie schüttelte

sich, stand auf und schaute aus ihrem Stamm heraus. Sie sah zwei Männer, die mit einer Motorsäge ihren Baum fällen wollten. Lena schnappte schnell alle wichtigen Sachen und flog runter zu Tilda. Tilda hatte den Lärm auch schon gehört und hatte alle ihre Sachen eingepackt. Lena schnappte Tilda und flog mit ihr weg. Einige Zeit später landeten sie an einem großen Baum. Lena hatte während des Fluges gesehen, dass dies das einzige Gebiet war, das noch nicht abgeholzt wurde. Lena und Tilda mussten etwas unternehmen bzw. besser gesagt, etwas kochen, um diesen ganzen Umweltzerstörungswahnsinn aufzuhalten.

Zufälligerweise war in dem großen Baum vor ihnen ein prima neues Zuhause. Also richteten Tilda und Lena ihren Unterschlupf hier ein. Ein paar Tage später beschlossen sie, nach einem uralten Rezept, das noch von der Erde stammte, etwas zu kochen, das die Abholzung aufhalten sollte. Sie stellten gedanklich alle Zutaten zusammen und kreierte eine Speise, die sie die Umweltlasagne nannten. Schon am nächsten Tag machten sich Lena und Tilda auf den Weg, um alle Zutaten zu besorgen:

Zutaten:

24 Nudelplatten

2 Dosen passierte Tomaten

500 g Ricotta

500 ml Schlagsahne vom Marsgestein

verschiedene Gemüse, gewachsen auf Beton

Zwiebeln, Knoblauch

Petersilie

Orangen- und Zitronensaft (Spritzer)

geriebener Gouda, geriebener Parmesan

magischen Pfeffer aus Indien

Grandilakerne

Salz

Am Abend hatten sie alles zusammen und trafen sich in Lenas Küche. Lena holte eine Schüssel heraus und Tilda tat Nudelplatten hinein. Dazu geriebenen Gouda, anschließend noch gestampfte Tomaten und ein paar zerkleinerte Zwiebeln sowie die restlichen Zutaten. Zum Schluss gaben sie noch ein paar Spritzer Zitrone und ein paar von einer Orange hinzu. Als dies fertig war, stellten sie die Schüssel in den Ofen, um die Lasagne zu garen. Als die Lasagne fertig war, fiel Lena ein, dass sie noch einen **bestimmten magischen Pfeffer** brauchten. Schnell flog sie los an einen verzauberten Ort, wo andere alte Eulen wohnten. Sie bat die Eulen um ein paar Pfefferkörner. Sie gaben Lena fünf Körner mit und sie flog schnell zurück. Sie gaben den Pfeffer mit etwas Curry in eine Schale, zerstampften beides und gaben es in die Lasagne. Mittlerweile war es 23.58 Uhr, sie mussten die Lasagne um 24 Uhr essen. Zwei Minuten später hatten sie die Lasagne aufgegessen. Jetzt mussten sie nur noch den Boden berühren, einen magischen Spruch sagen, sich aneinander festhalten und alles, was abgeholzt worden war, würde wieder wachsen. Gemeinsam flogen sie auf den Boden, klammerten sich aneinander und schlossen die Augen, während sie ihren Spruch murmelten.

Und ja, auf einmal wuchsen überall viele Pflanzen in die Höhe.

Groß war ihre Freude. Und sie lebten glücklich und zufrieden bis an das Ende ihres Lebens.

Valentino Schemmel, 11 Jahre, Leipzig

Ramen Biff mit magischer Wirkung

Zutaten: (Menge beliebig)

verschiedene Kräuter – Opuntia, Ruella

Cotinus coggygria

Wasser

Nudeln

Dämonensalz

Huhn

An einem ganz normalen Tag stand Naruto wie immer sehr früh auf. Er hatte keine Lust, sich etwas zu essen zu machen. Da hatte er die Idee, zum Ichiraku, einem Nudelrestaurant, zu gehen. Natürlich war er der einzige Gast, weil er so früh da war. „Hallo, Ichiraku!“

„Oh, hallo, Naruto, du bist sehr früh dran, ich habe noch gar nicht angeheizt in der Küche!“

„Ja, ich weiß.“

„Also gut“, seufzte Ichiraku. „Ich werde dir Ramen Biff machen. Möchtest du eine große oder eine kleine Portion?“

„Eine große, wie immer!“

Bei sich dachte Ichiraku: „Hm, ich werde ihm ein Süppchen kochen, dass er eine Weile satt bleibt. Wo habe ich nur diese Zutaten. Wo ist mein Buch, in dem der Spruch steht?“

Ichiraku suchte auf dem Tisch, wo der Herd eingebaut war, suchte auf der Ablage neben den Messern an der Wand. Auch auf der Bar war nichts. Doch, auf einem der Stühle lagen ein paar der Kräuter, da waren Opuntia, Ruellia simplex, die den Kochvorgang beschleunigten und das Wichtigste: **Cotinus coggygria**.

Wenn man Cotinus irgendwo beimischte, dann würde derjenige, der die Speise aß, zwei Wochen satt sein und ihn nicht in aller Frühe belästigen.

Ah, da war auch das **Dämonensalz**, ohne dieses würde jeder magische Spruch ohne Wirkung bleiben.

Ichiraku machte sich an die Arbeit. Er war heute Morgen schon um 6.00 Uhr aufgestanden aus seinem ungemütlichen Bett. Zum Glück hatte er schon 6.30 Uhr in seiner Küche gestanden und alles vorbereitet. Fast so, als hätte er geahnt, dass Naruto so früh kommen würde.

7.00 Uhr hatte er alles bereit: Kräuter, Wasser, Nudeln, Eier, Dämonensalz etc.

7.05 Uhr setzte er Wasser an und ließ es bis

7.15 Uhr kochen. Dann gab er das Huhn für die Hühnerbrühe hinzu.

7.20 Uhr kochte Ichikuro die Nudeln und genau um

7.30 Uhr, wie im magischen Buch angeordnet, tat er das blutrünstige Dämonensalz hinzu.

7.40 Uhr mischte er alle magischen Kräuter – ganz zum Schluß das *Cotinus coggygria* – und noch einige andere kostbaren Gewürze unter.

Dazu murmelte er: „**Feluler gehlet alan. Malnn kolmm helhlan ulund kolchelel walas alan.**“

Zwei Tage lang kochte das Ramen Biff. Dann war am 3. Tag alles um 6.40 Uhr fertig. Seine Besucher konnten das magische Essen, wie vorgeschrieben, um 12.00 Uhr genießen. Es war ein schöner Tag.

Jakob Kießling, 11 Jahre Leipzig

Die Galaxie-Krieger aus der Sicht von Felix Superheldennudelsuppe

Zutaten:

20.000 l Wasser

40-50 Nudeln

1 Supernudel – Reifezeit: 3 Jahre

giftige Schopffeuertilie

Auf der Erde, im Superheldenquartier, sitzt gerade das „Super Team“ völlig erschöpft vom letzten Kampf.

„Oah, der letzte Kampf war so anstrengend, ich brauche erst mal eine Pause“, sagte Super Victoria. Victoria ist eigentlich sehr stark und macht ihre Kämpfe mit Leichtigkeit. Der letzte Kampf aber war so anstrengend, dass sie einfach keine Kraft mehr hatte. „Oah, ja, das war so anstrengend“, sagten Tim und Jim gleichzeitig. „Aber der nächste Kampf kann jeden Moment beginnen, denn die Aliens lassen sich eine Niederlage nicht gefallen“, sagte ich.

„Sir, wir haben ein Problem. Die Aliens haben uns eine Drohung geschickt, dass sie uns wieder angreifen wollen und diesmal eine stärkere Armee haben.“

„Over!“, kam es auf einmal aus meinem Funkgerät.

„O. k., schalte den Alarm an, wir machen uns bereit! Over!“, sprach ich in das Funkgerät.

„O. k. Ich schalte den Alarm an. Over and out!“

Ich schaltete mein Funkgerät auf ‚stand-by‘ und der Alarm ging an.

„Los, Leute, macht euch bereit!“, rief ich.

Wir stiegen in das Superheldenmobil und fragten über Funk, wo die Aliens jetzt genau waren, aber man wusste nur, dass sie hier in der Stadt gesehen wurden. Also mussten wir die ganze

Stadt absuchen, hinter allen Mauern, Bäumen und Häusern nachschauen, vergeblich. Als wir dann wieder in der Zentrale waren, kam die Nachricht, dass die Aliens offensichtlich ein Problem mit dem Funkgerät hatten und die Nachricht falsch sei.

Auch wenn das verdächtig klang, mussten wir es glauben und auch hoffen.

Unser Herd war kalt geblieben, keine Superhelden-Nudelsuppe. Wir hatten ein schwerwiegendes Problem – wir hatten keine Supernudeln mehr. Auch unser Lager war leer.

Also fuhren wir ca. drei Stunden zu unserer geheimen Pflückstelle. „Dort sind auch keine Supernudeln mehr“, Super Jims Stimme klang hoffnungslos.

„Warten nützt gar nichts. Um richtig ausgereift zu sein, braucht eine Supernudel drei Jahre“, ergänzte Tim (Supernudeln wachsen gleich als ganze Nudeln). „Die einzige Supernudelplantage ist in Japan. Auf der anderen Seite der WELT!“, sagte Victoria.

„Dann müssen wir dort jetzt hinfliegen!“, meinte ich. „Und wo willst du bitte ein Flugzeug herholen?“, fragten die anderen im Chor. „Ich habe eines!“, kam es aus dem Funkgerät von Victoria. „Mein Abhörer 3001 funktioniert schon mal. Kommt einfach in die Zentrale, dort habe ich eine Überraschung für euch. Over!“, sagte der Professor.

„O. k., wir kommen. Over and out!“, sprach ich und wir fuhren los.

Als wir angekommen waren, stand der Professor bereits vor der Tür. Er forderte uns auf, mit ihm zu kommen. Er führte uns in einen stockdunklen Raum. Als er das Licht anmachte, trauten wir unseren Augen nicht. In der Mitte des Raumes stand eine riesige, prachtvolle Luftmaschine. Sie war rot, mit grauen Fenstern, durch die man nur von innen sehen konnte.

„Es hat zwar lange gedauert, sie zu bauen, aber jetzt ist sie fertig. Gefällt sie euch?“, fragte der Professor.

„Sie ist wundervoll“, sagte ich.

„Es sind alle Knöpfe beschriftet, sodass ihr keine Probleme mit der Bedienung haben werdet.

Sonst gibt es auch einigen Schnick-Schnack an Bord, wie beispielsweise eine Bordküche und sogar einen Minikühlschrank“, sagte uns der Professor.

Wir verabschiedeten uns und flogen dann los. Es waren 8½ Stunden, die vergingen, bis wir in der Nähe der Supernudelplantage landen konnten. Angekommen, beeilten wir uns, zur Supernudelplantage zu kommen, wir wollten so wenig Zeit wie möglich verlieren.

Es dauerte noch eine Stunde, unsere Kräfte schwanden immer mehr, bis wir endlich da waren. Eine Hürde galt es noch zu nehmen, die Wächter der Plantage wollten uns nicht passieren lassen, wir sollten erst noch eine Prüfung bestehen. Ohne lange Vorrede griffen sie uns an. Den Kampf mussten wir ohne magische Nudelsuppe bestehen. Erst als wir sie alle besiegt hatten, konnten wir passieren.

Wir nahmen ca. 500 Stück der Supernudeln mit. Um nicht noch mehr Aufmerksamkeit auf uns zu ziehen, machten wir uns unverzüglich auf den achteinhalbstündigen Rückflug.

Die Aliens waren bereits da. Doch diesmal war das Kämpfen gegen die Aliens viel einfacher. Wir hatten unsere Kräfte während des Fluges mit unserer magischen Supernudelsuppe mobilisiert und auch unser siegreicher Kampf gegen die Türwächter hatte uns motiviert, sodass es ein Kinderspiel war, die Aliens zu besiegen. Nach ihrer Niederlage mussten die Aliens schwören, nie wieder unseren Planeten zu betreten.

Noah Kruscha, 11 Jahre, Leipzig

Zeitreisechroniken III

Wir schreiben das Jahr 2070 v. Chr. König Mentuhotep hatte sich in seine Gemächer zurückgezogen. Seine Amtsgeschäfte liefen nicht gut, Unruhen hatten sich im Land ausgebreitet, seine Soldaten hatten alle Hände voll zu tun, die Grenzen des Reiches zu schützen. Er fühlte sich nicht gut, zu seinen düsteren Gedanken kam körperliches Unwohlsein. Ein Giftanschlag? Umgehend sendete er seinen ersten Minister Anwas Halis aus. „Finde die fünf Rezepte, die mit ihren magischen Zutaten einzig in der Lage sind, mich zu heilen. Such nach den berühmtesten Köchen, ich kenne nur wenige, aber deren Namen will ich dir gern nennen. Finde Elias, Nikolai, Matthias, Milan, Johann und Max, egal wie, aber finde sie! Nimm alles, was du benötigst und mache dich unverzüglich auf die Reise, die dich rund um die Welt führen wird!“

Intergalaktischen Space-Eierkuchen – gedacht für ewig hungrige Aliens

Ein Alien namens Alaxo ist auf Exkursion auf dem Planeten Alexandria, um über ihn Neues zu lernen und ihn zu erforschen. Er liebt alles, was grün ist, die Tiere und die Pflanzen. Als er gerade die Blüten einer schwarzen Obsidianblume untersucht, knurrt sein Magen ganz laut. Alaxo bemerkt, dass er riesigen Hunger hat. Er fliegt zurück auf seinen Mutterplaneten und kocht in seiner intergalaktischen Küche.

Er sagt immer zu seinen Freunden, den anderen Aliens: „Ich habe einen XXL-Herd und eine XXL-Küchenzeile. Ich bin stolz darauf, bleibe aber sehr bescheiden. Kommt mich besuchen, wir essen zusammen. Na ja, ich bin hungrig, kommen wir zurück zum Essen. Ich mache meinen gutschmeckenden, intergalaktischen Space-Eierkuchen.“

Diese **Zutaten** brauche ich für meine Space-Eierkuchen:

500 ml Milch

300 g Mehl

4 Eier

Puffzucker

Springpulversalz

Jetzt geht es los. Meine luftigen Space-Eierkuchen sind schnell zubereitet und schmecken großartig.

9.02 Uhr betritt der Koch Alaxo die Küche.

9.04 Uhr in der Speisekammer holt er Milch, Mehl, Eier, Puffzucker und Springpulversalz und bringt alles in die Küche.

9.15 Uhr macht er den Ofen an und schiebt Holzscheite hinein.

9.20 Uhr ist der Ofen heiß genug.

9.21 Uhr stellt er die Pfanne auf den Ofen.

9.23 Uhr gibt er 300 g Mehl in eine Schüssel, fügt 4 Eier dazu, anschließend gießt er 500 ml Milch darüber. Zuletzt streut er **Puffzucker und Springpulversalz** in den Teig.

9.25 Uhr ist der Teig fertig.

9.26 Uhr gießt der Koch Alaxo den Teig in die Pfanne und murmelt: „**Elilelrkulcheld, Elilelrkulcheld flilelg ilin dielele Luluft!**“

9.27 Uhr sind sämtliche Eierkuchen wieder in der Pfanne, fertig gebacken und nie endend. Kein Alien muss jemals wieder Hunger leiden.

9.35 Uhr fertig – gespeist und regeneriert!

Alaxo und die anderen Aliens lassen sich die Eierkuchen schmecken. Der Puffzucker und das Springpulversalz lassen

die Eierkuchen zu einer Größe von Wagenrädern wachsen. Sie machen die Aliens für mehrere Wochen satt. Sie sind fröhlich und sie fühlen sich leicht.

Alaxo und seine Kumpels haben daraus gelernt und nehmen für die nächsten Expeditionen extra viele Eierkuchen mit. Bei einer Expedition suchen sie nach unbekanntem Leben in der Galaxie Palladien. In dieser Galaxie gibt es eine besonders niedrige Gravitationskraft, wodurch die ganzen Zutaten, Speisen, Küchengeräte und Zubehör durch die Luft im Raumschiff schweben.

Sie finden ein rotes Männchen, das drei Mal größer ist als sie. Er heißt Justinus und hat schon viel von den intergalaktischen Space-Eierkuchen gehört. In der Galaxie Palladien kann er nicht kochen, da nichts fest auf dem Boden steht. Justinus bittet Alaxo, ihn mit auf seinen Mutterplaneten reisen zu lassen. Alaxo und seine Kumpels sind begeistert, dass sie einen neuen Freund gefunden haben. Alaxo schlägt Justinus vor, ihm immer die Space-Eierkuchen zu backen, wenn er dafür hilft, die schwer zu erreichenden Stellen seiner Kommandozentrale zu putzen. Die Freundschaft der Aliens und des Männchens hielt bis an ihr Lebensende.

Max Dorn, 12 Jahre, Leipzig

Magischer Eierkuchenspreng – Interview mit einem Koch

R.: Hallo, und herzlich willkommen zu unserer heutigen Kochsendung. Zu Gast heute bei uns ist Herr Ronaldinio Bocki. Herr Bocki, woher kommen Sie und was haben Sie uns mitgebracht?

R. B.: Hallo, ich komme aus Afrika und bin dort der beste Koch meines Landes. Ich habe Ihnen heute ein Rezept mitgebracht, welches magische Fähigkeiten verleiht.

R.: Herr Bocki, uns wurde berichtet, dass Sie ein Gerät erfunden haben, das eigenständig kochen kann. Werden Sie es uns heute vorführen?

R. B.: Selbstverständlich. Mit dabei habe ich mein selbstgebautes Mixgerät, dessen Erfindung ein reiner Zufall war, das eigenständig kochen und mixen kann. Entstanden ist es, als ich eines Tages einen Teelöffel, einen Löffel und eine Gabel so verbog, dass ich sie in einen Wasserkocher stecken konnte, wodurch ein Mixer entstand, der auch kochen konnte. Eines meiner berühmtesten Gerichte, das ich damit erstmalig kochen konnte und wofür ich einen Stern bekommen habe, ist meine Drachenfruchtsuppe.

R.: Was werden Sie uns heute zubereiten?

R. B.: Nun, heute zeige ich Ihnen unseren magischen Eierkuchenspreng, den ich eigens für Kapitän Jack Sparrow kreiert habe. Er verleiht besondere Fähigkeiten, die von Mensch zu Mensch variieren. Sie werden verstehen, dass ich hier nicht allzu sehr ins Detail gehen kann.

Zutaten:

4 Eier

500 ml Milch

300 g Mehl

Puffzucker

Springpulversalz

Jetzt nehme ich mein magisches Mixgerät, mische alles gut durch und schon startet der Kochprozess automatisch.

Ist man so weit fertig, muss man nur noch den **seltensten Fruchtsaft der Erde** auffangen und hinzugeben.

R.: Wo findet man diese Frucht und wie ist es möglich, ihren Saft aufzufangen?

R. B.: Leider kann ich Ihnen dies nicht mitteilen. Ich habe einen bindenden Schwur abgelegt, dieses Geheimnis zu bewahren.

R.: Vielen Dank, Herr Bocki, für dieses besondere Interview. Vielleicht sehen wir uns im nächsten Jahr wieder. Auf Wiedersehen.

Johann Kramer, 12 Jahre, Leipzig

Die Rezeptfinder

Zutaten:

Eier

Mehl (Gold)

Puddingpulver (Vanille)

Vanillezucker

Butter

Sahne

Crème fraîche

Milch vom goldenen Vanilla-Milchtiger

„O. k., haben wir alle Zutaten?“, fragte Joe.

„Klar, aber wir brauchen eine magische Zutat!“, sagte Conny.

„Dtachenage, Dtachenage!“, schrie der kleine Klaus, der ein richtiger Drachefan war. „Klaus, Drachen gibt es nicht mehr.

Wie oft sollen wir dir das noch sagen?“, brüllte Joe. „Wie wär’s, wenn wir winzige Goldstückchen reinstreuen?“, fragte Conny.

„Denkst du, das wird dann irgendwie magisch?“ „Klingeling“, es klingelte. Die drei Geschwister räumten schnell alle Zutaten weg und öffneten die Tür.

Am nächsten Tag versammelten sie sich in Joes Zimmer. Sie mussten noch eine magische Zutat aussuchen.

„Wir könnten doch einfach **goldene Milch** nehmen!“

„Und woher kriegen wir die?“

„Ganz einfach, von einem Vanilla-Tigerweibchen holen wir die!“

„Und wo finden wir das Vanilla-Tigerweibchen?“

„Irgendwo in den Bergen!!!“

Einen Monat später:

In den Bergen haben wir mit der Milch sogar sehr viel Geld verdient und einen Automaten gekauft.

Jetzt müssen wir nur noch alle Zutaten in den Automaten stecken und fertig!

Milan Zykov, 11 Jahre, Leipzig

Höllenerdapfelpie

Für das Rezept nehme man:

10 Erdäpfel

Pfeffer

Salz

Feuerdorn

1 Schuss Teufelsöl

Der vom Teufel bestellte Koch und sein neuer Küchenjunge sahen sich in der weiß gestrichenen Küche um. Die Wände wirkten kalt, obwohl es in der Küche höllenheiß war und die Küchenmannschaft so gut wie nichts mehr anhatte.

Schnell gab der Koch seine Befehle, um den reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

„Küchenjunge, stell den Herd ab! Die Suppe verkocht ja.

Beeil dich, oder der Teufel wird uns holen und den Kopf abschlagen!“, schrie der Koch.

„Ich bin ja schon dabei, sofort, sofort“, der Küchenjunge keuchte. „Au“, schrie er. „Ich habe mich am Topf verbrannt – so heiß ist dieser!“

„Du Tölpel, nimm gefälligst einen Lappen, wenn du etwas anfasset! Hast du immer noch nicht begriffen, dass hier andere Temperaturen herrschen? Hast du denn gar nichts kapiert von dem, was ich dir beigebracht habe?“

Aufregung herrschte in der Küche. Alle waren hektisch und betriebsam, so groß war ihre Angst.

„Wie macht man eigentlich deinen Erdapfelpie? Er soll ja angeblich so sündhaft gut schmecken“, fragte der Küchenjunge neugierig. „Ach, das ist ganz leicht“, antwortete der oberste Koch des Teufels.

„Zuerst brauchst du so eine Küche wie diese hier, mit Nordpolkühlschrank und Höllenherd. Wenn du keine 30.000 Grad Celsius erreichen kannst, kannst du kochen, was du willst, es wird nicht so, wie es sein soll. Die Zutaten sind ausgewählt und wachsen nur bei Mondschein an ganz bestimmten Orten. Sieh zu, dass du sie immer vorrätig hast, sonst kriegst du ein Problem. Ein paar magische Formeln muss man ebenfalls beherrschen. Allerdings, bevor man diese erlernen kann, muss man sich da erst vom Küchenjungen zum obersten Koch heraufdienen.

Der Rest ist einfach. Zuerst zerstampfst du die Höllenerdäpfel und zwar mit dem Fuß eines Riesen. Davon gibt's hier unten genug.

Dann gibst du exakt, nein exakter als **exakt 31,578 g Feuersdornsaf**t, den du nur bei Sichelmond aus den Blättern gewinnst, zur Stampfmasse. Dann musst du alles in einem

schweren Topf aus weichem Leichtgold miteinander verrühren und 100 l Wasser dazugeben. Das wirkt wie eine Stoppuhr im Topf. Wenn das Wasser verdampft ist, kommt noch ein **Schuss Milch von einer Seekuh** dazu und der Höllenerdappelpie ist fertig.“

„Nicht ganz“, sagte der Küchenjunge. „Es fehlt der magische Spruch, bitte, bitte verrät ihn mir!“

Nun denn, für euch, meine geneigten Leser und Hobbyköche, hier ist er, aber Vorsicht, für die Folgen übernehmen wir keinerlei Haftung:

„Rümohr dammo Lömoffenol, rümoln hemoreuomomna vemorkamoumo mimo nimacht fümor dumona“

Matthias Geltinger, 11 Jahre, Leipzig

Die leckerste Medizin der Welt

Zutaten:

4 El Butter, zimmerwarm

750 g trockener Topfen

2 Eier

1 ½ El Zucker

1 Pkch. Vanillezucker

3 El Semmelbrösel

150 g Gries

4 El braune Butter zum Begießen

Fitoge-Pflanze

„Oh, nein!“ Filip stöhnte auf und ließ sich sofort wieder in die Kissen zurücksinken. Das Fieber war zwar weg, aber er fühlte sich nach mehreren Tagen Grippe total kraftlos. „Da wird das Pokalfinale gegen Holzhausen morgen also tatsächlich ohne mich stattfinden!“ Bei dem Gedanken schossen Filip die Trä-

nen in die Augen. Schließlich war er es gewesen, der seinen Verein, den LSC, in letzter Minute durch einen verwandelten Strafstoß ins Finale geschossen hatte.

In diesem Moment ging die Tür auf und seine Mama kam herein. Sie sah sofort, wie verzweifelt ihr Sohn war. „Hast du Angst, dass du morgen nicht Fußball spielen kannst?“, fragte sie.

„Sie werden ohne mich verlieren!“, schrie Filip ihr entgegen und nun flossen die Tränen hemmungslos über seine Wangen.

„Aber weißt du denn nicht, dass ich das Rezept einer Wunderspeise habe? Meine Quarkklöße mit Aprikosensoße werden dich rechtzeitig wieder gesund und fit machen!“

Schon war seine Mama in der Küche verschwunden. Filip hörte, wie sie Quark, Eier und Butter aus dem Kühlschrank nahm und alles verquirlte. Filip verließ sein Bett, ging neugierig in die Küche und sah, wie seine Mama gerade Zucker, Vanillezucker, Semmelbrösel und Grieß in den Teig mischte. Aber was hatte sie da in der Hand? Die **Fitoge-Pflanze**, das Fitness-Torgefährlichkeits-Kraut! Mama zupfte gerade mehrere Blättchen ab und rührte sie in den Teig. Während sie den fertigen Teig zu kleinen Klößen formte und diese in kochendes Wasser legte, sang sie:

**„Hast du Kummer oder Sorgen,
iss Quarkknödel den ganzen Morgen.
Deine Kraft explodiert, du wächst über dich hinaus,
gibst du dann auch noch Aprikosen darauf.
Ist dein Bauch dann voll mit all dem Quark,
wirst du sofort gesund und unschlagbar stark!“**

Nachdem seine Mutter die Klößchen 20 Minuten im siedenden Salzwasser hatte ziehen lassen, goss sie frische Aprikosen-

soße darüber und servierte Filip die erste Portion. Schon nach den ersten Klößen merkte Filip, wie seine Kraft auf magische Weise zurückkehrte. Er fühlte sich fitter den je und war bereit für das wichtigste Fußballspiel seines Lebens!

Filip aß weiter und verputzte auch noch den letzten Kloß. Und wie das Pokalfinale ausgegangen ist und wer als gefeierter Held vom Platz getragen wurde, brauche ich wohl nicht zu erwähnen?

Die Holzhausener konnten einem nur noch leidtun.

Nicolai Hauk, 11 Jahre, Leipzig

Gazpacho für mehr Ausdauer

In einer weit entfernten Galaxis lebte ein glückliches Zukunftsvolk auf dem Planeten Torus.

Anto Dieze hatte eine Gabe, nämlich die Gabe, Elektrolöffel zu verzaubern. So auch beim Kochen von Gazpacho. Er musste dazu nur mit dem Löffel alle Zutaten berühren, dann zerkleinerten sie sich automatisch, vermengten sich selbstständig im Topf und waren im Handumdrehen zu einer magischen Speise verarbeitet.

Zutaten:

1 Liter passierte Tomaten,

3 Paprika,

1 Knoblauchzehe

1 Chillischote

1 Prise Salz und

2 Esslöffel Öl

Disporum megalanthum (für mehr Ausdauer, Unsichtbarkeit und Macht)

Die Macht, die derjenige bekommt, der dieses Gazpacho isst, wird die „Lebendige Macht“ genannt. Nach dem Verzehr hat man mehr Ausdauer.

In der Kochstube der Mütter gibt es noch sehr viel mehr magische Rezepte als auf Torus in der magischen Küche von Anto Dieze. Auch sieht es hier ganz anders aus. Die Küche ist weiß, groß und sehr modern und nicht zu vergessen, voller Delikatessen.

Der Kühlschrank ist bis zum Bersten mit Streuselkuchen, Torten und Gläsern mit Gazpacho gefüllt. Der Herd läuft auf Hochtouren und mittendrin sitze ich und esse Kuchen, blättere im Kochbuch und gebe Anweisungen für mein Lieblingsrezept.

Heute soll nach meinem Lieblingsrezept Gazpacho für mehr Ausdauer gekocht werden.

Alle Zutaten werden von Eichhörnchen besorgt.

Bei der Übergabe der Zutaten an die Köche mahnen sie und sagen: „Schaut gründlich nach, ob alle Zutaten da sind, und vergesst den Zauberspruch nicht!“

Dann verschwinden sie.

Die Mäuse schneiden Paprika, Gurke und Knoblauch, geben alles in einen Topf und rühren es mit dem magischen Elektrolöffel von Anto Dieze um.

Die Eichhörnchen haben ihn vom Planeten Torus, wo sie alle Zutaten eingesammelt haben, mitgebracht.

Und während ich eine Prise **Disporum megalanthum** hinzugebe, spreche ich so leise wie möglich:

„Rühre, rühre, rühre dich. Befolge den Befehl.“

Das Gericht wird in ein mehrfarbiges Gefäß gefüllt und kaltgestellt.

Elias Ruiz Rempel, 11 Jahre, Leipzig

Zeitreisechroniken IV

„Was ist das denn jetzt schon wieder?“ Es roch irgendwie muffig und andererseits auch wieder interessant, nach Kräutern und frischen Gewürzen. Aber es war viel zu dunkel. Seit sie in ihrer Küche die Rezepte ausprobiert hatten, war viel Zeit vergangen. Timea erinnerte sich nur noch daran, dass Noelle sie gefragt hatte, ob sie nicht aus dem Wandschrank ein paar Gewürze und Kräuter holen könnte, während sie, Malena, Maditha, Selina und Klara, die anderen Zutaten für ihre Rezepte zusammenstellen wollten. Dann hatte es einen Knall gegeben, eine Tür war zugeschlagen und jetzt saßen sie eingesperrt in diesem engen Schrank. „Ihr müsst etwas aus eurem Rezept vorlesen, dann hebt sich der Zauber wieder auf!“ Die Stimme kannten sie, es war ...

Mein magischer Fliegekuchen

Man nehme:

2 kg Mehl

500 ml Milch

4 Eier

1 Prise Salz

Öl zum Braten

*Magisches Gewürz: 3 Blüten *Linum grandiflorum**

Feenstein

Weit weg von hier, auf einem anderen Kontinent, da gab es Feen. Sie lebten in einem kleinen Dorf auf einem Berg. Die eine Fee zum Beispiel war gerade auf dem Weg, um frisches Wasser aus einer Quelle zu holen. Eine andere hatte gerade von etwas weiter weg einen Hilferuf gehört. Sie machte sich sofort auf den Weg.

Als sie dann ein paar Minuten später auf dem Nachbarberg ankam, fand sie dort ein Mädchen. „Hi, ich bin Emilia“, stellte sie sich vor. Dann erzählte sie, dass sie von jemandem entführt wurde und nun auf diesem Felsvorsprung gefangen war, da sie ja schlecht springen konnte. Die Fee hatte vorgeschlagen, zusammen Fliegekuchen zu backen. Jetzt war Emilia baff. Vor einer Minute hatte die Fee angefangen, Zutaten und Küchengeräte herbeizuzaubern. Jetzt war es eine komplette Küche. Also eigentlich war es gar keine richtige Küche, es war eher eine Feuerstelle, wo man in einem Ständer Pfannen oder Töpfe einhängen kann. Dann gab es noch einen kleinen Tisch, auf dem man nicht so viel machen konnte. Mehr war da nicht. Ach doch, ein Rührgerät, eine Waage, Schüssel, Pfanne, Kelle und Bratenwender. Ein paar getrocknete Pflanzen standen noch auf dem Tisch.

Die Fee fing an, die Zutaten miteinander zu mischen.

„Was brauchen wir?“, fragte Emilia.

„Bitte bring mir 2 kg Mehl und drei Blüten vom **Roten Lein!**“, antwortete die Fee.

Dann nahm sie das Mehl und rührte die drei Blüten darunter. Nachdem sie dieses Gemisch sieben Minuten stehen ließ, nahm sie es und maß 500 g ab. Dann gab sie vier Eier und 500 ml Milch dazu, schließlich kam noch eine Prise Salz hinzu. Die Fee schnippte mit den Fingern, das Rührgerät setzte an und in Windeseile war der Teig fertig. Emilia wunderte sich immer noch, warum die Fee etwas von **Rotem Lein** gesagt hatte. Als könne sie Gedanken lesen, erklärte sie: „Das ist eine Blume, die nur selten vorkommt, auf lateinisch heißt das **Linum grandiflorum**. Zum Glück habe ich noch ein paar getrocknete Blüten vorrätig. Der Trockenprozess hätte zu lange gedauert und du hättest noch eine Weile hier auf dem Berg bleiben müssen!“

Wieder schnippte sie mit den Fingern, das Gerüst setzte sich selber über der Feuerstelle zusammen, das Feuer loderte munter auf und sie hängte die Pfanne ein. Nun beugte sich die Fee über den Teig und murmelte:

„Zauberreim und Feenstein, dies Rezept soll magisch sein. Zauberkraft gibt Roter Lein, fliegen soll ganz einfach sein.“

Sie warf einen glitzernden Stein in den Teig und holte ihn genau sieben Sekunden später wieder heraus. Es war ein **Feenstein**, wie Emilia sofort erkannt hatte.

In der Schule hatten sie nämlich gerade die verschiedenen Steine behandelt.

Die Fee erklärte Emilia, dass der Stein noch einmal zusätzliche Kraft gäbe. Emilia war baff.

„Wie schaffst du es, immer wieder meine Gedanken zu lesen?“, fragte sie.

„Na ja“, sagte die Fee. „Irgendetwas muss eine Fee doch Magisches können?!“

„Egal“, dachte Emilia. Jetzt musste sie erst einmal wieder herunter vom Berg, aus welchem Grund hätten sie wohl sonst die Fliegekuchen backen sollen.

Schnell deckte sie den Tisch. In der Zwischenzeit hatte die Fee schon die ersten Fliegekuchen fertig. Sie bat Emilia, sich zu setzen. Sie saß nun am Tisch und probierte vorsichtig von einem Fliegekuchen.

„Noch besser wird es, wenn du dir Apfelmus oder Zimt und Zucker darauf machst“, meinte die Fee. Emilia probierte noch mal, nachdem sie sich eine dicke Schicht Apfelmus daraufgeschmiert hatte.

Nachdem Emilia fünf weitere Fliegekuchen verschlungen hatte, wollte die Fee, dass Emilia von dem Felsvorsprung sprang!

Emilias Herz pochte, ganz langsam ging sie auf den Abgrund zu. Jetzt riss sie sich zusammen und sprang einfach. Sie kniff die Augen zusammen, doch als sie sie wieder öffnete, hing sie nicht wie erwartet in einem Baum.

Sie flog! Sie flog wirklich! Emilia tobte über den Himmel, machte Saltos und Schrauben. Sie hatte wahnsinnig viel Spaß!

Doch dann rief die Fee sie wieder zu sich ran. Sie mussten Abschied nehmen. Emilia bedankte sich für die Hilfe und flog lieber schnell los, ehe noch die Zauberkraft nachließ.

Noelle Jäkel, 11 Jahre, Leipzig

Fisch im Tomatensee-Gericht

Zutaten:

2 Tüten Reis

5 l Tomatensaft

6 EL Sahne

5 frische Fischfilet

Salz, Pfeffer nach Belieben

1 Messerspitze Schnell-Wie-Ein-Pfeil-Pulver

75 ml Halt-Dich-Oben-Sirup

Die Küche meiner Eltern ist wunderschön, überall Erdboden, aus dem Kräuter und Früchte wachsen. Der Herd darin kann die Temperatur je nach Gericht selber einstellen, das ist ziemlich praktisch. Außerdem wäscht sich alles Besteck und Geschirr selber ab, das Beste aber ist mein Tisch. Er verändert sich ständig, je nachdem, was serviert wird.

Wenn ich in der Küche stehe und mein Rezept vorlese, kommt sofort alles, was ich brauche.

Ich bin mit Mama in der Küche, weil ich heute etwas koche, das das Leben meiner kleinen Schwester für immer verändern

wird. Sie kann nämlich nicht schwimmen und genau das Gegenteil wird mein Rezept bewirken.

Zuerst pürieren wir den Fisch und würzen ihn mit Salz und Pfeffer. Als Nächstes sticht Mama mit einem nassen Löffel kleine Portionen vom Fisch ab. Jetzt kann ich Klößchen daraus formen. Der Teelöffel wäscht sich gleich ab. In der Zwischenzeit hat Mama Tomatensaft aufkochen lassen und den Reis eingerührt. Nun lege ich die Fischklößchen in den Topf mit dem Tomatensaft und dem Reis. Das lassen wir nun zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln. Kurze Zeit später ziehe ich die Sahne unter, die Mama aufgeschlagen hat. Als Letztes kommt der spannendste Teil. Das „**Schnell-wie-der-Pfeil-Gewürz**“, das schon bereitsteht, geben wir jetzt dazu. Die allerletzte Zutat nennt sich „**Halt-dich-oben-Sirup**“ und blubbert in der Flasche herum. Den Sirup gießen wir zusammen hinein.

Mama fängt an zu murmeln:

„Fischfilet und Schnelligkeit. Halt dich oben und soweit kannst du nun schwimmen. Sei dankbar und dann wird das Wunder wahr.“

Es zischt und brodeln im Topf, ein köstlicher Geruch steigt auf, dann grüner Nebel und dann ist es fertig.

Das Gericht wird nun auf Teller gefüllt und serviert.

Selina Bley, 11 Jahre, Leipzig

Die Wunderknödel oder Wie ich den Kindern half

Es war die seltsamste Küche, die Anne und Felix je gesehen hatten.

Der Tisch hatte nur drei Tischbeine und der Stuhl komische verschnörkelte Rosen an der Lehne.

Der Rest der Küche war relativ normal, alle Gerätschaften, die man so brauchte, Kräuter und Gewürze – getrocknet und frisch, Waage, Kühlschrank, Backofen, Ofen.

Anne und Felix schauten sich um und dann meinten sie zu der alten Dame: „Wir müssen zurück, aber wir wünschen uns auch eine Medizin, die uns von allen Krankheiten heilt, die wir haben. Meinst du, du kannst uns helfen?“

Die alte Dame meinte: „Das tue ich gern.“

Dann ging sie zum Kühlschrank. Seltsam, er hatte Augen und einen Mund.

„Was brauche ich für Käsenockerln oder Wunderknödel?“, fragte die alte Frau.

Der Kühlschrank antwortete:

„Du brauchst:

fünf Eier

Knödelbrot

würzigen Käse

Butter

Zwiebeln

Salz, Pfeffer

Milch

Mehl

Speck

petersilienblättrige Nieswurz

Wundermajoranpulver“

Dann öffnete er seine Tür und gab alles, was er gelagert hatte, preis. Den Rest brachten fünf kleine Rehe herbei.

Die alte Dame tat alle Zutaten zusammen, bis auf die Zwiebeln und den Speck. Diese briet sie in einer Pfanne an, während sie die anderen Zutaten in eine Schüssel tat, alles knetete und dabei murmelte:

„Dödel, Brödel und herbei, fertig ist mein Knödelbrei.“

Als Zwiebeln und Speck fertig waren, gab sie diese zum Teig und formte Knödel. Wieder murmelte sie:

„Dödel, Brödel, herbei, fertig ist die Knödelei.“

Sekundenschnell rutschten die fertigen Knödel in den Topf. Es dauerte nur einen kurzen Augenblick und dann waren die Knödel fertig und lagen wie von Zauberhand auf den Tellern der Kinder.

Es schmeckte wunderbar, sie meinten, noch nie etwas so Gutes gegessen zu haben.

Dann bestiegen sie ihr Raumschiff und machten sich auf den Heimweg.

„Hattest du auch so einen seltsamen Traum?“, fragte Felix Anna am nächsten Morgen.

„Ja, aber vielleicht war es gar keiner, schau, meine Allergie ist weg!“

Noch lange dachten die beiden an ihren seltsamen Ausflug.

Klara Uhlmann, 11 Jahre, Leipzig

Das Rezept der Lebendigkeit

Wir schreiben das Jahr 2325.

Auf dem Planeten Trilida war die Menschheit so weit fortgeschritten, dass, nun ja, eigentlich waren es keine Menschen mehr. Sie waren Roboter geworden. Einer der Roboter, sein Name war Felix-K2, ein Name, der noch an seine menschliche Herkunft erinnerte, suchte hunderte Rezepte aus dem Internalsystem heraus und probierte über Monate alles Mögliche aus, um wieder ein Mensch zu werden, aber keines der Rezepte hatte funktioniert. Er traf sich mit seinen Freunden und befragte sie, aber keiner wollte ihm helfen, keiner wollte das Risiko eingehen, gegen das System zu sein.

Doch dann war er eines Tages mit einem seiner Freunde allein. Und dieser meinte, dass er ein solches Rezept kennen würde, seine Urahnin hatte es einst in einem Buch hinterlegt. Da es aber verboten war, dies zu kochen und sogar schwer bestraft würde, wollte er im Beisein der anderen nichts sagen. Aber nun könne er es wagen und gab Felix-K2 das Rezept. Dieser schaute sich das Blatt etwas verwundert an. Es waren viele und sehr seltsam klingende Zutaten, von denen er noch nie gehört hatte, geschweige denn wusste, wo er sie herbekommen würde. Es gab nur noch wenige natürliche Reservate und diese aufzusuchen, um frische Zutaten zu bekommen, würde äußerst riskant sein.

Er brauchte ewig, um alles zusammen zu bekommen, denn auf dem Planeten wurden alle Lebensmittel künstlich hergestellt. Aber jedes Kind weiß mittlerweile, dass man frische Zutaten braucht, um etwas Magisches zu kochen. Auf Trilida wird oft mit magischen Dingen gekocht. Dort ist dies aber eher Wissenschaft als Magie.

Am schwierigsten war es, die **Hosta minor** zu bekommen,

da sie nur im Winter blüht und es außerordentlich wichtig war, die Blüten frisch zu ernten, da ihre Magie sonst verloren geht. Außerdem kannte er ihren Standort nicht und so durchstreifte er endlos die wenigen Wälder, die es noch gab, bis er sie gefunden hatte. Als er endlich doch alles zusammenhatte, musste er feststellen, dass seine Küche nicht darauf ausgelegt war, frisch zu kochen. Er teleportierte sich zu dem einzigen Zauberer, den es noch auf dem Planeten gab, um dessen Küche zu nutzen. Zunächst kochte er **die Kartoffeln** mit einem **magischen Salz**, das er auch für die **Erbsen** verwendete. Als beides gar war, zerstampfte er die Kartoffeln zu einem Brei. Die **Seebarbe** würzte er mit **Zwiebeln, Dill, Butter und anderen Gewürzen**. Zum Schluss gab er noch **Hosta minor** darauf, danach schob er alles zusammen in den Ofen.

Die Gewürze ließen ihn in den schönsten Farben träumen. Als er alles auf den Tellern anrichtete und probierte, war er maßlos enttäuscht. Es schmeckte scheußlich und mit der Verwandlung hatte es auch nicht geklappt. Er war immer noch ein Roboter.

Da wehte der Wind einen geheimnisvollen Zettel durch das Fenster. Neugierig entfaltete er den Zettel auf dem lediglich stand, er solle das Kleingedruckte lesen ...

200 Jahre zuvor

Solange Felix denken konnte, lebte er bei seinen Großeltern. Seine Eltern waren verschwunden, als er noch klein war. Je älter er wurde, umso mehr begann er sich zu fragen, wo seine Eltern seien.

Felix begann zu recherchieren. Er fand heraus, dass seine Eltern zuletzt auf einer Lichtung im Wald gesehen wurden, da, wo die geheimnisvolle **Hosta minor** wuchs. Allein diese

Recherche hatte ihn zwei Jahre gekostet und er war mittlerweile 13 Jahre alt geworden. Doch er wollte nicht aufgeben. Also packte er seine liebsten Sachen in einen Rucksack, drückte seine Oma und machte sich auf den Weg. Erstaunlicherweise brauchte er nur zwei Monate, um die Lichtung zu finden. Es war ein kleiner Platz mit hohen Bäumen drum herum und einem schmalen Pfad hindurch. Alles sah ziemlich normal aus, bis auf einen großen Stein. Felix hörte in seinem Kopf eine Stimme: „Ich weiß, wo deine Eltern sind.“ Sollte der Stein zu ihm gesprochen haben? Unmöglich! Schnell kehrte Felix nach Hause zurück, zuvor hatte er noch eine Karte angefertigt. Im alten Rezeptbuch seiner Großmutter fand er ein Rezept mit dem Namen „Du sollst lebendig sein“.

Viel brauchte man nicht, **magisches Salz, Kartoffeln, Erbsen, Seebarbe und Hosta minor**, damit die Speise ihre Magie entfalten konnte. „Bitte Oma, versuch es, ich weiß, dass du es kannst, auch wenn du noch nie ein magisches Gericht gekocht hast. Ich muss wissen, was der Stein zu sagen hat!“ Felix’ Großmutter begann. Als fast alles fertig war, tat sie magisches Salz hinzu und alles begann in den verschiedensten Farben intensiv zu leuchten. „Gibst du mir bitte die Blüten der **Hosta minor**?“ Felix reichte sie seiner Oma, diese ließ die Blüten auf das Essen rieseln und murmelte:

„Samsiblu Stetestewn, soallist lewbandag swin.“

Ein unbeschreiblicher Geruch ging von der Speise aus. Dann gab es einen Knall, sie fanden sich auf der Lichtung wieder und stellten den Teller auf den Stein, damit dieser lebendig würde und ihnen erzählen konnte, was vor Jahren mit Felix’ Eltern passiert war.

Maditha Johannis, 11 Jahre, Leipzig

Schwereloser Cheesecake

Gerade stand ich noch in meiner normalen Küche, aber ich wusste, bald würde ich ein anderer Mensch sein. Dazu packte ich alles in meinen Rucksack. Dieser Rucksack war im Moment noch normal. Dies würde sich alles ändern, wenn ich auf dem Mars sein würde. In diese Gedanken versunken packte ich alles Nötige ein. Eine Nacht später kam ich auf dem Mars an. Ich war gut gelandet und stand in meiner wunderbaren Marsgesteinküche. Sie blitzt und funkelt und ich bekomme richtig Lust zu backen. All meine Freunde waren auch da, da waren die Waage Noelle, der Mixer Mathütata und der GPS Selina. Mit denen backe ich besonders gern. Auf geht's. Zum Glück hatte ich alle Zutaten eingepackt:

Zutaten:

Weizenstaub à la Weizenmehl

Marsgestein à la Marsgestein

Lackpulver à la Backpulver

Jupiterzucker à la Zucker

Mini-Raumschiffe à la Eier

harter Mond à la Butter

starkmachender Quark

unerschrocken machender Zitronenabrieb

Vanillepudding

Schwerkraft à la Milch

Nachtluft à la Sonnenblumenöl

An diesem Morgen spürte ich die Magie schon in meinen Fingerspitzen. Es schien ein magischer und blumiger Tag zu werden.

Ich atmete tief ein und wieder aus. Dann stieg ich in meine

mit Blumen verzierte Kutsche ein. Efeu ragte an ihr hinauf. Und daraus wiederum sprossen zarte, kleine Mondblumen in allen Farben. Gezogen wurde die Kutsche von einem Blumenmeer.

Am Blumenfeld angekommen, stand ich vor einem großen Schild mit der Aufschrift: „Magic-Flower-Garden“. Im Hintergrund sah ich schon die wunderschönen, bunten und zarten, magischen Blumen. Ganz vorn, am Beginn des Blumenfeldes, stand eine etwas größere Sonnenblume.

Diese Blume war eine Art Rezeptbuch.

Ich blätterte das Buch durch und hielt bei der Überschrift „Cheesecake“ inne.

Dann konnte es eigentlich auch schon losgehen. Alle meine Zutaten wurden in einer magischen Blume aufbewahrt. Sie wurden von deren Blüten umschlossen. Neben mir standen drei rote Blumen. In denen waren die drei wichtigsten Zutaten enthalten. Zu meiner rechten Hand war die magische Zitrone, zu meiner linken Hand der starke Quark und in der Mitte stand der wabblige Pudding. Letzterer wurde in einer roten Feuerblume gekocht. So musste diese magische Zutat zubereitet werden. Von dem starken Quark benötigte ich eine ganze Schale. Bei der magischen Zitrone brauchte ich nur etwas Abrieb. Diese drei Zutaten mussten perfekt abgewogen werden. Dann pflückte ich noch ein paar Kräuter. Diese waren für den besonderen Geschmack meines Cheesecakes unbedingt nötig.

Anschließend füllte ich alles in die am Rande stehende Hauptblume hinein. Dort wurde alles vermengt. Als die drei magischen Zutaten mit hineinkamen, musste ich erst einmal 15 Minuten warten.

Nun war die Zeit endlich abgelaufen und es geschah Un-

glaubliches. Ein heller Lichtstrahl erleuchtete die Umgebung und ich musste meine Augen schließen, so blendete mich das Licht. Als ich meine Augen wieder öffnen konnte, stand vor mir ein bunter, vollbrachter Cheesecake. Diesen konnte ich nun mit meinen Freundinnen verspeisen. Mmh, war das lecker!

Timea Thomas, 12 Jahre, Leipzig

Anti-Feigheits-Feigenkuchen

Zutaten:

50 g Mehl, ½ Feige, 100 ml Milch, 1 Ei, 1 EL Feigen-Nuss-Zucker, 1 TL Limettenfleisch, 1 TL Butter, 1 TL Puderzucker

Koch: Wer von euch hat den besten und größten Charakter?

Drachenfrucht: Na ich, meine Vorfahren waren riesige und gefährliche Tiere, die Feuer spucken konnten, da komme nur ich infrage!

Ritterspornblüte: Dass ich nicht lache! Die Ritter waren schon immer die gefürchtetsten Menschen der Welt!

Königslilie: Könige sind aber viel mächtiger als dämliche Drachen und klapprige Ritter. Koch, nimm mich!

Koch: Ihr wäret sicher alle ganz hervorragende Zutaten! Da ich aber leider nur einen von euch nehmen kann und unser Hauptkoch nach einem wilden Charakter verlangt hat, nehme ich dieses Mal – Lilli!

Drachenfrucht: Juhu! Bäh! – *Sie streckte den anderen die Zunge heraus!* – Und pass auf, Rudolf, dass Louise nicht noch einmal die Krone verliert!

Lilli sprang auf das Brett, während die Königslilie eingeschnappt und der Rittersporn stolz dreinblickte.

Als ich das Licht der Küche anknipste, war ich sprachlos. Schon immer wusste ich, dass sie eine Leidenschaft fürs Kochen und Backen hatte. Doch was ich hier sah, war einfach unglaublich. Die Küche war aus Ebenholz gemacht, an der Stirnseite standen zwei Eckschränke, ebenfalls aus Holz. An ihrer dunklen, rötlichen Maserung erkannte ich, dass sie aus Olivenholz sein mussten. Zwei Bronzeschilder wiesen darauf hin, dass in dem einen Geschirr und in dem anderen Gewürze sein würden. In der Mitte des Raumes stand ein ellipsenförmiger Tisch aus Olivenholz. Sonnenlicht schien durch eine Glaskuppel. Direkt neben der Tür war ein bronzenener Kühlschrank mit vielen merkwürdigen Fächern und Rillen. In einer anderen Ecke war ein großer silberner Ofen in die Wand eingelassen, er schien nur aus Knöpfen zu bestehen. Die Spüle war recht unscheinbar, abgesehen von einem riesigen Abtropfgestell aus Messing, das darüber hing.

Kurzerhand ging ich zur Zutatenetagere in einer anderen Ecke der Küche und griff wie von selbst zu einer Packung Mehl, braunem Zucker, ein paar Feigen und einer Limette. Aus dem Kräuterschrank holte ich **getrockneten Borretsch**, **gezuckerte Minzblätter** und **ein Döschen Feigen-Nuss-Zucker** hervor.

Auf dem Herd stand bereits eine Messingpfanne, in der heiße Butter leise blubberte. Erstaunlicherweise wurde sie nie dunkler als cremig-braun. Ich wusste sofort, was zu tun war. Mit einem Schneebesen rührte ich Mehl, Eier und eine Prise Rohrzucker zusammen, schüttete Milch aus dem Kühlschrank dazu und streute noch etwas Feigen-Nuss-Zucker hinein. Mit einem merkwürdig geformten Schneebesen verrührte ich alles zu einer cremefarbenen Masse. Als ich langsam einen Schöpflöffel des zähflüssigen Teiges in die Pfanne gab, hörte man ein leises Zischen und bräunlicher Dampf stieg aus der

Pfanne auf. Ohne es vorgehabt zu haben, legte ich eine der getrockneten Borretschblüten in die Mitte der Teigpfütze. Die Blütenblätter waren von tiefem Blau, doch der Kern schimmerte rosa-weiß.

Als die Unterseite des Eierkuchens goldbraun gefärbt war, nahm ich einen Pfannenwender von der Wand und drehte ihn um, sodass die gebräunte Seite frei lag. Nach einer Weile war er fertig gebacken. Ich legte den Eierkuchen zusammen mit ein paar Feigenscheiben und gezuckerten Minzblättchen auf ein Brett, das ich in einem der Schränke gefunden hatte.

Zuletzt streute ich über alles eine feine Schicht Feigen-Nuss-Zucker, und schloss dann die Augen, um den aromatischen Duft einen Moment lang zu genießen.

Als ich den Eierkuchen auf den Oliventisch in der Mitte des Raumes abstellte und das Sonnenlicht durch die Glaskuppel darauf fiel, geschah es: Feine silbrig-weiße Linien erschienen auf dem Eierkuchen und verschlangen sich zu den Wörtern: **„Für eine Stunde wird es wirken, wenn die Grillen werden zirpen, lässt der Zauber langsam nach.“**

Ein paar Augenblicke lang glommen diese Buchstaben noch, doch dann verblassten sie und verschwanden dann vollkommen.

Malena Frisch, 11 Jahre, Leipzig

Zeitreisechroniken V

Das bedeutete: Zeitreise. Eine Zeitreise, ausgerechnet ins Mittelalter, wenn sie die verschwundenen Rezepte wiederfinden wollten, um den bevorstehenden Krieg abzuwenden. Nur, wie sollten sie reisen und wo sollten sie zuerst suchen? Lilia, Isabella, Annika, Alisa und Beatrix legten ihre fünf Münzen übereinander und begannen, sie im Uhrzeigersinn zu drehen. Auf ihrem Programm stand die Suche auf alten Plätzen, in geisterhaften Schlössern, nach magischen Schriften an Hauswänden, auf dem Schwarzmarkt und in uralten Bibliotheken, wo uralte Schriften aufbewahrt wurden. An allen diesen Stellen galt es, die kompliziertesten Rätsel zu lösen, Wege durch Labyrinth zu finden und magische Tiere auszuschalten. Das hatten sie in einem Buch, das seit Generationen in ihrer Familie war, lesen können. Es war äußerst wichtig, die Rezepte in der richtigen Reihenfolge zu finden. Die Münzen würden ihnen helfen.

Magische Kraken-Nudeln mit Tomatensoße

Auf der Black Pearl war viel los. Eines der schrecklichsten Ungeheuer des Meeres war in der Nähe der Black Pearl gesichtet worden. Man sagte, dass, wenn man in die Nähe des Ungeheuers kommen würde, das Schiff mit Mann und Maus auf den Boden des Meeres gerissen, vom Ungeheuer verschlungen und zu Sklavendiensten gezwungen werden würde.

Also mussten Jack und Barbossa schnell handeln. Sie hatten die Idee, dem Ungeheuer ein Gericht mit magischen Kräften zuzubereiten. Alle dafür benötigten Zutaten hatten sie an Bord. Sie rannten in die Kombüse und machten sich so schnell sie konnten an die Arbeit. Barbossa sollte die Nudeln kochen und Jack bereitete alles für die magische Soße vor. Wenn alles

so klappte, wie sie es sich vorstellten, würde die magische Spieluhr Calypsos ihnen helfen. Jack tat schnell Wasser in einen Topf, das sich auf dem Herd allein erhitzte, nachdem die erste Melodie der Spieluhr erklingen war. Hinzu wurde Ketchup gegeben. Je weiter die Musik der Spieluhr erklang, umso mehr Gewürze fügten sich hinzu, ganz am Ende schüteteten Sparrow und Barbossa das magische **Achillea distans** hinzu. Dieses bewirkt, dass jeder, der es zu sich nimmt, sofort schrumpft und meilenweit an einen anderen Ort versetzt wird.

Barbossa rief dazu:

„Palekra verlewanderle didlich!“

Alle Zutaten verschwanden in der Soße. Die Nudeln waren ebenfalls fast fertig. Jack fügte noch **Käse, Schmand, eine Mehlmischung, Hühnerbrühe, Hähnchengewürz und Fischfleisch und Maggi** hinzu. Nun mischten sie alles zusammen, taten es in die Schiffsglocke, weil dies das größte Gefäß an Bord war und warfen diese ins Meer. Während die Glocke immer tiefer sank, entfalteten das rote Paprikagewürz, **Cap-sica anuum**, und das **Achillea distans** immer größere Wirkung. Alles, was sich an Meeresgetier rund um die Black Pearl befand, schrumpfte. Hoffentlich würde es auch seine Wirkung beim eine-million-beinigen Riesenmeeresungeheuer zeigen. „Da!“, Sparrow zeigte auf das sich immer mehr beruhigende Meer. Ein Krakenarm nach dem anderen zog sich zurück, wurde kleiner, bis er gar nicht mehr zu sehen war. Dann kehrte Ruhe ein.

Lilia Dürr, 11 Jahre, Leipzig

Schwerkraftsgutelauneierkuchen

Als morgens der Wecker geklingelt hatte, ging Selina hinunter in die Küche.

Sie nahm:

drei Eier

100 g Mehl

½ Liter Milch

Rosenwasser

Blätter der Grandiflora

Verbasuum nigrum

aus dem Schrank. Das tat sie in eine große rote Schüssel und vermischte es mit einem Holzlöffel. Eigentlich musste sie gar nichts tun, denn der Löffel tat alles von ganz alleine. Dann stellte sie die Mischung in den Kühlschrank. Sie bat ihn, ihr Bescheid zu sagen, wenn zwanzig Minuten vorbei wären. Hatte nicht ganz funktioniert, wahrscheinlich musste der Kühlschrank mal wieder in die Wartungsstation. Aber zwei Minuten später würde nicht wirklich schlimm sein.

Sie nahm also nach 22 Minuten die Schüssel heraus, verkrümelte etwas **Verbasuum nigrum und Grandiflora** darauf. Damit der Teig seine magischen Eigenschaften vollends entfalten konnte, fehlte noch etwas **Rosenwasser**. Sie stellte den Herd an und tropfte ein bisschen vom Rosenwasser in den Teig. Dabei murmelte sie:

„Werekdelelem flülülüssilegele umumundelm romdomselm.“

Das Wasser färbte sich, aus der leicht weißen Farbe entwickelte sich ein schönes, leichtes Pink und der Teig sollte seine Wirkung gleich entfalten. Dann buk sie die Eierkuchen fertig.

Als Selina fertig war, stellte sie zwei Teller auf den Tisch und weckte ihre Schwester Leyla.

„Himmel, hast du wieder schlechte Laune“, sagte sie und tat ihrer Schwester einen der Eierkuchen auf den Teller.

„Hoffentlich geht das schnell vorüber“, sagte sie laut und bei sich dachte sie: ‚Hoffentlich habe ich alles richtig gemacht und auch den richtigen Spruch verwendet, sonst gibt es ein Desaster und alles kehrt sich um!‘

Leyla und sie aßen, köstlich. Nach ein paar Sekunden waren sie so gut gelaunt und fühlten sich so schwerelos, dass sie fast flogen.

Den ganzen Tag über hatten sie super Laune.

‚Gott sei Dank, es hat funktioniert. Morgen probiere ich aus, wie wir eine Speise machen können, mit der wir immer nur gute Noten bekommen. Danke, Oma, dass du mir dein Kochbuch geliehen hast‘, flüsterte Selina sich selber zu.

Isabella Malecki, 12 Jahre, Leipzig

Grundrezept magischer Crêpes, gefunden auf dem Planet Irgendwas
Crêpes werden normalerweise immer nur von Irgends gebacken, die Was können nicht kochen. Irgends wohnen auf dem Planeten Irgendwas.

Crêpes zuzubereiten ist sehr einfach.

Man nehme:

*200 g Weizenmehl
ein Prise Salz
ein Päckchen Vanillezucker
4 Eier und
500 ml Milch
Strauchmalve*

Musterfrucht

Spucke einer Mandarinenente

Dann muss man alles in eine Schüssel geben, mischen und danach in die Backröhre schieben.

Nach 30 Minuten kommen statt acht fünfundzwanzig Crêpes heraus. Wenn man dann Kaffee darüber gibt, dann können die Irgends und die Was fliegen. Allerdings kommen sie dann auch für 10 Tage nicht mehr auf den Boden. Wie viele Tage man in der Luft ist, hängt aber auch davon ab, wie viel Crêpes man verspeist.

Die Crêpes der Tiere

Wilma ist 11 Jahre alt und sucht eine ganz besondere Küche, denn dort backen nur Tiere. Nach genau fünf Wochen und zwei Tagen hatte sie die Küche in einem grünen, bunten und glitzernden Wald gefunden.

Sie war in einem altmodischen Holzhaus direkt vor einem Bach.

Das Haus hatte vier Fenster, die Küche hatte gar keine Fenster. Sie besaß aber einen Kamin mit Bank, ein Regal, einen sehr altmodischen Ofen und einen Baktisch. Außerdem war an der Wand ein Brett, das vermutlich für eine Ameisenstraße gedacht war.

Viel mehr, außer einem Kronleuchter, konnte man nicht sehen. Denn durch die ganze Küche flogen Tiere kreuz und quer und auf dem Ofen, hocherhoben, saß ein Strauß.

Er kommandierte alle ständig herum.

Sie waren gerade dabei, einen Crêpe zuzubereiten.

Ein Schmetterling brachte Mehl, die Ameisen brachten Blumen, die Kolibris brachten Zucker und anderes. Nach einer

halben Stunde lagen die Crêpes auf dem Tisch, aber sie waren noch nicht fertig.

Jetzt kam die Hauptsache, hinzugefügt werden mussten nämlich: Strauchmalve, die bunte Musterfrucht und die Spucke der Mandarinenente.

Dann kam der Strauß und sagte einen Zauberspruch:

„Die Mesch de is chint mud die Mesch de is chint linnda e ka si ver-wie-wa-wudeln.“

Er schmeckte so gut, dass Wilma gleich noch einen essen musste. Am nächsten Tag konnte sich Wilma verwandeln.

Epilog

Ich bin Wilma, 11 Jahre alt. Als ich vor vier Jahren in die kleine Siedlung im Alpenvorland gezogen bin, passierte etwas, was mein ganzes Leben verändert hat. Mir kam die Siedlung von Anfang an komisch vor. Etwas wirklich Eigenartiges hatte ich am Anfang trotzdem nicht gefunden. Allerdings war ich einmal auf Ronja ausreiten, da fand ich die schönste Pflanze, die ich je gesehen hatte. Ich sprang von Ronja und fasste die Pflanze an. Sie schleuderte mich weit weg, komischerweise hatte ich mich nicht verletzt, außer meiner Nase tat nichts weh. Ich hob das Blatt einer Eiche auf, denn ich wollte die Pflanze noch einmal anfassen. Als ich das tat, verwandelte sich das Blatt plötzlich in einen Crêpe. Ich tat es wieder und wieder und alle Blätter um mich herum verwandelten sich in Crêpes. Nachdem ich Ronja einen davon zum Fressen gegeben hatte, aß ich alle anderen, stieg wieder auf und ritt nach Hause. Zu Hause setzte ich mich auf die Terrasse und plötzlich, ein Wind kam auf, passierte es: Aus meinen Schulterblättern wuchsen Flügel, so groß wie ein dreijähriges Kind, meine Haare wurden so lang wie ein Bein, meine Kleidung verwandelte sich

in ein Pflanzenkleid. Es sah wunderschön aus. Erst in diesem Moment begriff ich: Die magische Kraft der **Lavatera maritima** – auch Strauchmalve – hatte mich in eine Elfe verwandelt.

Annika Wähnert, 11 Jahre, Leipzig

Das zauberhafte Sushi

„Hi! Ich bin Cindy. Ich werde heute Sushi machen.“

Man braucht dafür:

750 g Sushireis

3 Stück Noriblätter

1TL Zucker

1TL Salz

3 ESL Reissessig

150 g Lachs

350 ml Wasser

1 EL Wasabi Paste und 0,5 TL Ingwer

Man braucht auch: eine kleine Waage, Messbecher, Bambusrolle, einen Topf, Teller, Teelöffel, Esslöffel, ein Tuch und ein Messer.

Zuerst muss man den Reis mit kaltem Wasser durch ein Sieb waschen.

„Robi, würdest du das für mich machen?“

„Natürlich Cindy“, sagte Robi, der Robo-Tisch.

Danach muss man den Reis in einen Topf, der mit Wasser gefüllt ist, geben.

„Riko, bitte gieß Wasser in den Topf!“

„NA GUT!“, schrie Riko, ein Robovogel, der sich um den Abwasch kümmert.

„Danke Riko, aber nächstes Mal musst du mich nicht so anschreien!“

Typisch Riko.

Das Verhältnis zwischen Reis und Wasser beträgt etwa 1 zu 5. Zu einer Tasse Reis fügt man in etwa die anderthalbfache Menge Wasser hinzu. Den Reis lässt man ca. 15 bis 20 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln. Da mein Kühlschrank die Fähigkeit hat, die Kochgeschwindigkeit um das Dreifache zu erhöhen, brauchen wir nur ca. sieben Minuten.

Als Nächstes werden Reissessig, Zucker und Salz in den Reis gerührt, dabei muss man darauf achten, dass der Reis sich abgekühlt hat.

**Während Cindy auf den Reis wartete, kam Lokara, eine sehr böseartige Magierin und gab einen Tropfen eines Giftes in den Reissessig.*

*Allerdings handelte es sich bei dem Gift, das Lokara in den Essig goss, um **Librera**, eine Zutat, die überhaupt nicht giftig ist. Im Gegenteil: Sie verleiht Kräfte wie Stärke, Unsichtbarkeit, Mut und vieles mehr.**

Soooo, jetzt sind die fünf Minuten um. Jetzt können Essig, Salz und Zucker in den Reis gegeben werden.

Unterdessen beobachtet Lokara durch ein Fernglas, was Cindy gerade tut.

*„HAHAHAHAHAHAHA! Sie tut das ‚Gift‘ rein!“, sagte die Hexe fröhlich. „Jetzt muss ich nur hoffen, dass sie das Sushi isst!“**

Also, jetzt muss man den Lachs gut waschen und trockentupfen. Danach schneiden wir den Lachs in Streifen. Wir legen für den nächsten Schritt die Bambusrolle, Frischhaltefolie, Noriblätter und ein Messer bereit. Nun schneiden wir die Noriblätter zurecht und wickeln die Bambusrolle mit Frischhaltefolie ein. Dann legen wir 1 Noriblatt auf die Bambusrolle, verteilen darauf den Reis und streichen ein bisschen

Wasabi auf den Reis. Die Lachstreifen kommen zum Schluss dazu und mithilfe der Bambusrolle werden alle Zutaten eingerollt.

Man holt die Sushirolle aus dem Bambus heraus und schneidet sie in ca. 2 bis 3 cm große Stückchen.

Unterdessen, in Lokaras Wohnung: „AHHHHHH, WANN IST SIE ENDLICH MIT DEM VERDAMMTEN SUSHI FERTIG?“, heulte Lokara wütend und ungeduldig. „ICH WILL, DASS SIE ENDLICH IN DAS SUSHI BEISST!“

Ganz zum Schluss muss man das Sushi ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit dem Turbohochgeschwindigkeitsmodus meines Kühlschranks dauert es natürlich nur zehn Minuten.

10 Minuten später ...

Soo, jetzt ist es Zeit, das Sushi herauszuholen. Wenn man will, kann man das Sushi mit Wasabi, Sojasoße oder mit Ingwer essen. Ich persönlich mag mein Sushi mit Sojasoße und ein bisschen Wasabi. „Wenn du dein Sushi mit Stäbchen essen kannst, dann tu das, aber wenn du das nicht kannst, dann iss es einfach mit deinen Händen!“

Jetzt kommt der beste Teil ... ESSEN!!!!

HMMMMMMMMMMMMmmmm ... LECKER!!

„JA, HAHAHAHAHAHAAA!!“, rief Lokara fröhlich, „SIE HAT'S GEGESSEN!“

(BAM) „HÄ?! Was ist los?! Warum bin ich auf einmal so stark?“

**„HÄÄÄÄ?? WARUM STIRBT SIE NICHT? SIE SOLLTE NICHT STARK WERDEN! ... vielleicht habe ich aus Versehen Librera in den Essig gegossen anstelle von Gift?“*

Lokara heulte so laut, dass Leute draußen sie hörten und die Polizei anriefen. Lokara wurde zur Strafe ins Gefängnis gebracht und

*Cindy wurde eine Superheldin und hat die Welt für fast alle besser gemacht.**

Alisa Padure, 11 Jahre, Leipzig

Ewig haltender Eierkuchen mit Ahornsirup und Erdbeeren

Luckyma, die Superheldin, war auf dem Weg zur Magierin, um den Zaubertrank zurückzuholen, der für die Zubereitung des ‚für immer Hunger auf der ganzen Welt auslöschenden Eierkuchens‘ nötig war. Wenn man ihn mit einem Trank aus Erdbeeren und Ahornsirup genießt, dann wird er magisch. Man kann dann die Zeit anhalten und jeden bewegen zu tun, was man möchte. Allerdings benötigt man hierfür die **Cleome violencia**, die nur in Fantasia wächst. Es würde nicht leicht werden, alle Zutaten sowie den Zaubertrank wieder zu beschaffen.

An ihrer Seite waren Kiara (das Eichhörnchen), Julilia (die Maus), Kamila (die Löwin), Rigo (der Tiger), Verale (die Libelle) und Linono (die Hummel).

Sie alle würden ihr helfen.

Ich wollte mich noch einen kurzen Moment ausruhen, heute Abend sollte ich Gast bei einer Kochshow sein, ich sollte mein Rezept ‚des ewig haltenden Eierkuchens‘ vorstellen.

„Ding-Dong“, ich ging zur Tür und öffnete. Ich traute meinen Augen nicht, vor meiner Tür stand Luckyma, die Superheldin.

Sie sagte hektisch: „Du bist die Einzige, die jetzt noch helfen kann. Beeil dich.“

Ich fragte, was los sei und sie erklärte mir, dass die Hexe Kasavik den einzigen Trank gestohlen hatte, den ich für die Zubereitung meiner berühmten magischen Eierkuchen brauch-

te. „Du musst schnell einen neuen brauen, du bist die Einzige, die dies kann. Aber du musst ihn stärker machen.“

„Ja, gut“. Ich machte mich an die Arbeit, holte mir alle Zutaten.

Leise murmelte ich:

Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Eier, Mehl, Milch, Wasser, **Gigantamaleavanillakaki. Gigantamaleavanillakaki?**

Wo hatte ich es nur ... Mein Gott, es fehlte, genauso wie **Cleome violencia**. Ohne dieses würde nichts eine Wirkung haben.

„Du musst losgehen und mir den **Vanilleextrakt** und **Cleome** aus Fantasia holen!“ Luckyma nickte und rannte los.

„Ich gehe unterdessen zur Show und werde sehen, was ich tun kann, um die Hexe aufzuhalten.“

S.: „Hallo, Beatrix. Herzlich willkommen bei „Mein großes Rezept.“ Sie und Ihre Kollegin sind die besten Köchinnen der Stadt. Natürlich wollen wir hinter Ihr Geheimnis kommen. Wie machen Sie das?“

I.: „Oh!

(Ich räusperte mich. Ich musste Luckyma einen Vorsprung verschaffen. Ich wusste, dass die Hexe der Show zusehen würde, um noch mehr meiner Geheimnisse zu stehlen.)

Wir verwenden ganz normale Zutaten:

Eier, Wasser, Mehl, Zucker, Milch, verschiedene Gewürze, Obst und Schokolade, mehr nicht.“

S.: „Ja, das ist uns bekannt. Aber was genau tun Sie, dass es so gut schmeckt?“

I.: „Nun, wollen Sie dies wirklich wissen?“

(Ich überlegte fieberhaft. Wenn ich einen falschen Zauberspruch sagen würde, könnte ich die Hexe austricksen und sie würde nicht

hinter unser magisches Geheimnis der Eierkuchen kommen. Das war es!)

Ja, also, wir verwenden einen ganz bestimmten Zauberspruch.“

S.: „Einen Zauberspruch? Wollen Sie mir einen Bären aufbinden? Es gibt keine Zauberei. Nun denn, dann sagen Sie ihn uns, es kann ja nichts passieren.“

I.: „Ja, aber leider darf ich ihn aus magischen Gründen nicht preisgeben. Es ist zu gefährlich.“

S.: „Was sollte denn passieren? Wir glauben nicht daran, nicht wahr, verehrte Zuschauer?“

I.: „Es kann passieren, wenn ich ihn hier ausspreche, dass es sich, durch eine riesige Explosion, selbst zerstört und dabei könnten Sie ums Leben kommen.“

S.: „Was wird sich denn selbst zerstören?“

I.: „Nun, das Rezept.“

S.: „Ach so, gut. Ah, ich sehe, es ist auch schon 20.00 Uhr. Unsere Zeit ist vorbei.

Wir danken Ihnen, dass Sie hier waren. Wir hoffen natürlich, dass Sie uns den berühmten Spruch zu einem anderen Zeitpunkt einmal zelebrieren werden. Machen Sie es gut.“

I.: „Ja, Sie auch.“

So ein ... Ich wagte es gar nicht auszusprechen.

Luckyma war zurück. Gemeinsam machten wir uns an die Zubereitung des neuen, stärkeren Trankes.

„**Zukmilnakanrumstidia**“, das war das Letzte, woran ich mich erinnerte.

Beatrix Krefft, 11 Jahre, Leipzig

LE DESSERT – Schokolade gefällig?

Nr. 1

Ich habe Angst, es knistert und schon ist die Verpackung weg.
Ich werde in die Hand genommen, jemand kitzelt meinen
Bauch. Dann wird alles schwarz.

Nr. 2

Angst vor den Zähnen?
Mein Kleid wird abgerissen.
Mein Kopf wird abgebissen.
Füße abgezwickelt, und ins Corona-Maul gestackt!
Schlimm ...

Nr. 3

Oh nein, nein, nein, nein, das ist auch schon allen meinen
Freundinnen passiert. Sie wurden einfach alle durchgebissen.
Dann war da nur noch schwarz. Aber ich habe Angst im Dun-
keln. Sie erzählten mir, dass sie dann noch kleiner gemacht
wurden.

Nr. 4

Ich bin eine Milkschokolade!
Ich bin im Rewe und mein Nachbar ist die Marmelade.
Oh, nein. Ich werde gerade gekauft.
Oder vielleicht sogar geklaut?
In mich hat jemand gebissen,
davor mein schönes Kleid zerrissen
und dann noch weggeschmissen.
Als Erstes werde ich gekaut,
ein bisschen später dann – verdaut.

Nr. 5

Oje, eine große Nase nähert sich, langsam schnüffelnd. Mir läuft es jetzt schon kalt den Rücken runter, denn ich bin eine Oreo-Schokolade und die ist besonders beliebt. Der Mund ist schon ganz nah. Die riesigen Zähne bohren sich langsam durch die Schokolade. Ein höllischer Schmerz durchfährt meine Glieder.

Nr. 6

Acht Tage vor Weihnachten riss mir ein Junge die Kleider herunter. Langsam schob er mich in ein großes, dunkles Loch und große weiße Pressen bissen mir langsam meine schönen Hasenohren abe. Doch dann rief eine Frau: „Nicht vor dem Zähneputzen, Matthias!“

Nr. 7

Oh nein, nein, nein, nein, nein, das ist schon all meinen Freunden passiert. Sie wurden einfach alle durchgebissen. Dann war da nur noch schwarz. Aber ich habe doch Angst im Dunkeln. Sie haben erzählt, dass sie dann noch kleiner gemacht wurden.

Ausflug in den Botanischen Garten



Magische Zutaten

Seebüchel Magische Zutaten

Wozu: nachbleibender Schwisslauch

Wo wächst sie: in Vietnam

Wann blüht sie: Mai bis Sep-08

Welche Farbe: tagsüber grün nachts leuchtendes Blau

Was kann sie: Sonne Die Augen werden Blau



Stechbriefel Magische Zubereitung

Was: Magischer Pfeffer

Wo wächst sie: Indien

Wann pflückt sie: Juli - August

Welche Farbe: Schwarz und Rot

Was kann sie: Wenn man sie auf dem Boden
streut überziehen Pflanzen.

100ml

100g

Annehmen!



Wie entsteht sie: man nehme Pfeffer, Küni
und Kerne von der Kromadila und fertig. ^{*perkump} _{kein}

Museum für Druckkunst





Steckbrief Roter Lein

STECKBRIEF



NAME:

Roter Lein

AUSSEHEN:

Rot-Pink

BLÜTEZEIT:

Juli bis September

STANDORT:

schattige Wiesen

WIRKUNG:

man kann fliegen



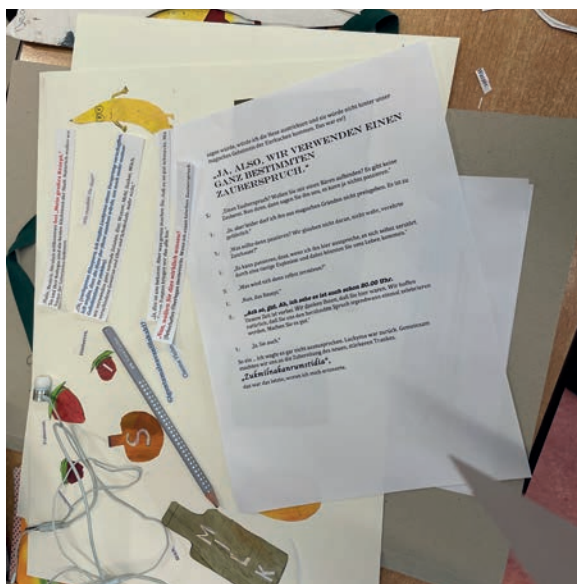
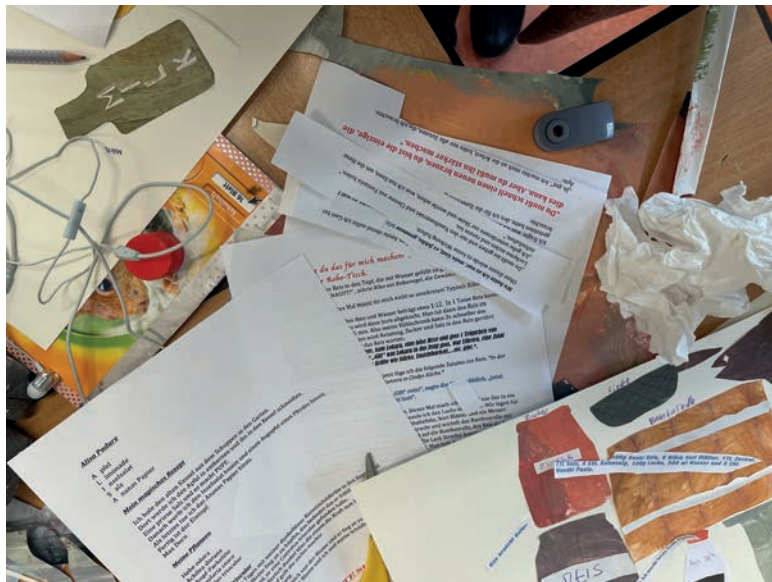
Illustrieren

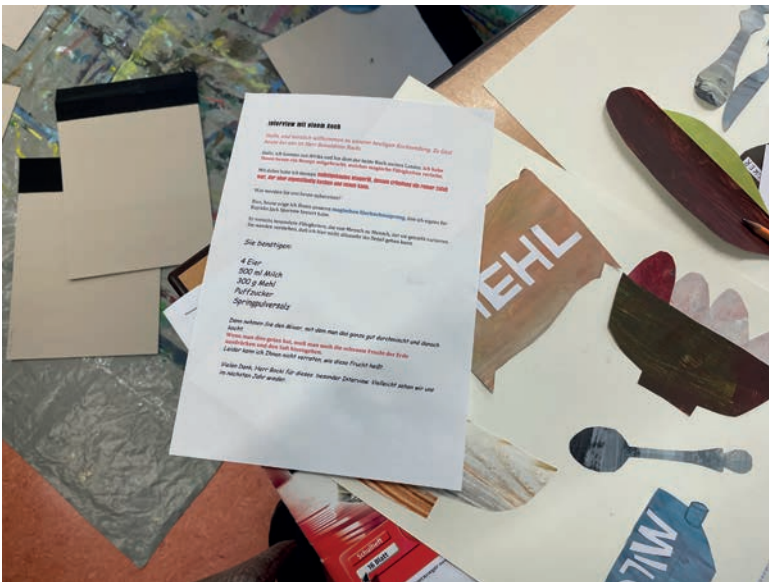
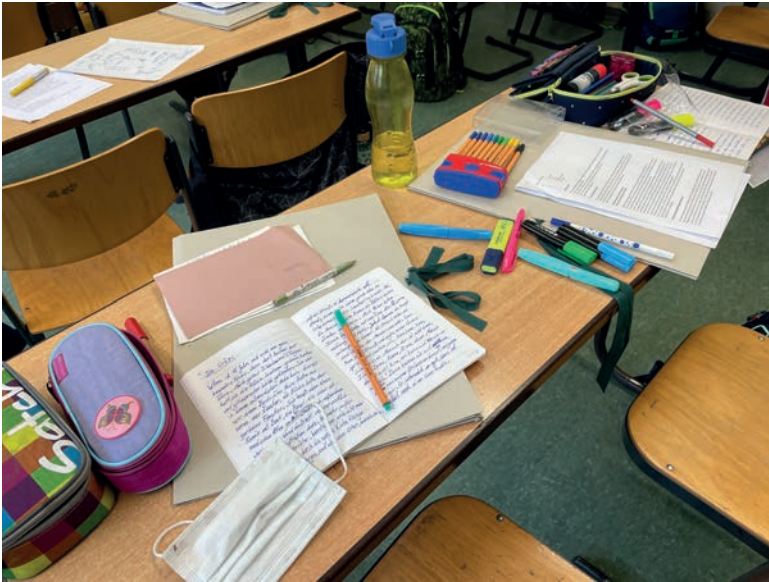




Schreiben







Inhalt

Im Anfang war das Wort ...	5
Gans ganz anders	7
Entree – Gans	8
Plat Principal	10
Zeitreisechroniken I	10
Mr. Bananas BasiTomatenPizza	10
Himmelskuchen für Glück und Gesundheit	11
Rezept für vier sprechende Pancakes für Tiere	14
Magische Kunafa – aus Rubys Tagebuch	16
Castalcealtot oder Ein magisches	
Pfannkuchenrezept	20
Zeitreisechroniken II	23
Lavaglühende Reismudeln und das Curry	23
Rss Basallia zum Schutz vor Krankheiten	26
Satansuppe	27
Der Zug	28
Die Umweltlasagne oder Wie die fast	
ausgelöschte Natur gerettet wurde	31
Ramen Biff mit magischer Wirkung	34
Die Galaxie-Krieger aus der Sicht von Felix	
Superheldennudelsuppe	35
Zeitreisechroniken III	39
Intergalaktischen Space-Eierkuchen –	
gedacht für ewig hungrige Aliens	39
Magischer Eierkuchenspreng –	
Interview mit einem Koch	41
Die Rezeptfinder	43
Höllenerdapfelpie	44
Die leckerste Medizin der Welt	46
Gazpacho für mehr Ausdauer	48

Zeitreisechroniken IV	50
Mein magischer Fliegekuchen	50
Fisch im Tomatensee-Gericht	53
Die Wunderknödel oder Wie ich den Kindern half	55
Das Rezept der Lebendigkeit	57
Schwereloser Cheesecake	60
Anti-Feigheits-Feigenkuchen	62
Zeitreisechroniken V	65
Magische Kraken-Nudeln mit Tomatensoße	65
Schwerkraftsgutelauneeierkuchen	67
Grundrezept magischer Crêpes, gefunden auf dem Planet Irgendwas	68
Die Crêpes der Tiere	69
Epilog	70
Das zauberhafte Sushi	71
Ewig haltender Eierkuchen mit Ahornsirup und Erdbeeren	74
LE DESSERT – Schokolade gefällig?	77

