



Fest, knusprig, mit einem gradlinigen Aroma von Kartoffeln und Butter: Pancakes nach Jonas Mekas. (Riederalp, 11/2018)

## POTATO PANCAKES

**Kartoffelpfannkuchen mit viel Butter und saurer Sahne – von Jonas Mekas**

Wenn ich mir die Filme von Jonas Mekas ansehe, dann ziehe ich in meinem eigenen Interesse gerne den Schluss, dass es der Wein gewesen sein muss, der ihm ein so langes und kreatives Leben beschert hat – der Rotwein vor allem, sein erklärtes Lieblingsgetränk. In *My Paris Movie* von 2011 zum Beispiel, einem seiner letzten, mehrstündigen Filme, reihen sich Close-ups von Weingläsern und Flaschen aneinander, wird so fortwährend und so tüchtig gebechert, dass das Trinken fast schon den Charakter eines Leitmotivs bekommt. Ebenso spielt der Wein in den kurzen Tagebuchfilmen immer wieder eine Rolle, die ab 2010 auch auf der Webseite des Künstlers archiviert sind.<sup>1</sup> Und noch 2016 verriet er der *New York Times*: «What keeps you young? they ask me. And I say, it's wine, women and song.»<sup>2</sup>

Doch, so bedeutend der Wein für Mekas gewesen sein muss, er kannte noch ein anderes Rezept für ein langes Leben: *Potato Pancakes*. Im *Starving Artists' Cookbook* sagt der Künstler dazu: «Ich habe dieses Rezept von meiner Mutter gelernt. Ich aß ihre Pfannkuchen zwischen 5 und 20 Jahren. Dann zog ich in die weite Welt hinaus. Meine Mutter blieb in Litauen und aß weiterhin diese Pfannkuchen, bis sie vor



Jonas Mekas reibt Kartoffeln für Potato Pancakes in der Küche seines New Yorker Atelier-Wohn-Lofts. Still aus dem Video, das Paul Lamarre und Melissa P. Wolf (Eidia) 1989 aufgenommen haben. Das Video gehört zum Potato-Pancake-Rezept im 1991 publizierten *Starving Artists' Cookbook* des Künstlerduos.



Der Teig für die Pfannkuchen ist schnell hergestellt.



Die Pancakes sollten eine goldbraune Farbe haben.

#### FÜR 4 PERSONEN

500 g Kartoffeln  
 2 Eier  
 2 TL Salz  
 3 EL Weizenmehl  
 Etwas Bratbutter  
 Etwas Butter  
 Etwas saure Sahne

**Wie viel Bratbutter es braucht, hängt vom Gerät ab: Eine reine Stahlpfanne muss stärker eingefettet werden als eine Pfanne mit Antihafbeschichtung.**

zwei Jahren starb, im Alter von 98.»<sup>3</sup> In einem kurzen Videoclip von 1989 bereitet Mekas die Pancakes in seinem New Yorker Atelier vor laufender Kamera zu und kommentiert: «Die schmecken gut, wenn sie gut gemacht sind. Also muss man viele davon machen. [...] Das füllt dich! Das reinigt dich! Das ist so voller guter Dinge! Egal, was für eine Krankheit du hast, du schwitzt es alles heraus.»<sup>4</sup>

Kartoffeln schälen, waschen und reiben.<sup>5</sup> «Es ist wichtig, nein entscheidend, dass die Löcher der Reibe nicht zu groß sind und auch nicht zu klein.» Die Raffel, die Mekas im Video einsetzt, entspricht etwa einer Bircherraffel. Mir hat das Resultat mit einer größeren Röstiraffel noch besser geschmeckt. Kartoffeln mit Eiern, Salz und Mehl vermischen. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. «Die Flamme sollte nicht zu kräftig sein – don't rush it!» Kartoffelnester von etwa 6 cm Durchmesser in die Pfanne setzen und leicht flachdrücken, die Puffer sollten etwa 1 cm hoch sein. Auf jeden Pancake ein kleines Stück Butter setzen, nach etwa 5 Minuten wenden. «Lass die Pancakes in Ruhe, drehe sie nicht ständig aus einer Laune heraus um. Und sei nicht geizig mit der Butter! Gib ihnen etwas Nahrung von Zeit zu Zeit.» Die Puffer sind durch, wenn sie beiderseits eine goldbraune Farbe haben – und sollten sofort auf den Tisch.

Mekas Pancakes sind feste Küchlein mit einer knusprigen Kruste und einem gradlinigen Aroma von Kartoffeln und Butter. Der Künstler empfiehlt, sie mit saurer Sahne zu verzehren. «Man könnte es auch mit Konfitüren oder einer Apfelsauce probieren. Aber ich glaube nicht, dass das so gut schmecken wird wie mit saurer Sahne. I recommend sour cream only!» Auch mir schmecken die Puffer salzig deutlich besser, als Beilage zu einer Blut- oder Leberwurst etwa – wobei solche Begleiter ihre Tugendhaftigkeit möglicherweise schmälern.

Jonas Mekas starb am 23. Januar 2019 in New York City, er wurde 97 Jahre alt.

Dieser Text erschien erstmals im März 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.

<sup>1</sup> Im September 2016 zum Beispiel publiziert Mekas eine Hommage an den Orange Wine der Nonnen von Vittorichiano: <http://jonasmekas.com/diary/?m=201609> (abgerufen am 11. Februar 2019).

<sup>2</sup> John Leland: *Trust Your Angels: Lessons I*

*Learned From a Very Old Artist*. In: *New York Times*, 24. Januar 2019. <https://www.nytimes.com/2019/01/24/nyregion/jonas-mekas-anthology-aging.html> (abgerufen am 11. Februar 2019).

<sup>3</sup> Paul Lamarre, Melissa P. Wolf (Eidia): *Food, Sex, Art. The Starving Artists' Cookbook*. Einlei-

tung von Stephen Westfall. New York: Eidia Books, 1991. S. 79.

<sup>4</sup> Video auf: <https://www.youtube.com/watch?v=jtvPc9hSCAM> (abgerufen am 11. Februar 2019).

<sup>5</sup> Ursprüngliches Rezept und Kommentare dazu aus Lamarre, Wolf: *Op. cit.* S. 79.