

Rezept Grüner Spargel-Salat

Dieser frische und appetitlich anzusehenden Spargel-Salat stammt aus einem Kochbuch, das sich der Einfachheit verschrieben hat (Betina Matthaer, „1 Topf, 1 Pfanne, 1 Messer“, ZS Verlag, 19,99 Euro). Es passt perfekt, wenn keiner in der Familie gerade Lust hat, lange in der Küche zu stehen. Matthaers Rezepte sind leicht nachzukochen, brauchen weder aufwendige Gerätschaften noch exotische Zutaten. Wobei sie sich kleine Raffinessen ausgedacht hat – hier ein ausgefallenes Gewürz, da eine Idee fürs Garnieren – mit denen die Gerichte gleich besonders wirken. Für diesen Salat zum Beispiel empfiehlt sie zusätzlich als Besonderheit Kapernäpfel aus dem Glas, die man gut trocken tupfen sollte, bevor sie zugegeben werden. (alm.)



Zutaten
4 hart gekochte Eier, Salz
1 TL Zucker, 600 g grüner Spargel, 2 TL Zitronensaft
1 TL Dijon-Senf
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
3 - 4 Stiele glatte Petersilie
40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), einige Kapernäpfel aus dem Glas

Zubereitung
In einem großen Topf Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Vom Spargel nur das untere Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und den Spargel waschen. Die Spargelstangen quer in Köpfe, mittlere Teile und untere Teile dritteln. Zuerst die unteren Spargelstücke in das kochende Salzwasser geben und 3 Minuten garen. Dann die mittleren Stücke dazuge-

ben und 2 Minuten weiterkochen. Zum Schluss die Köpfe dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten garen, bis der Spargel bissfest ist. In ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken. Inzwischen den Zitronensaft mit dem Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach das Olivenöl unterschlagen. Das Dressing über den Spargel gießen und 30 Min. marinieren, dabei öfter wenden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Tomaten abtropfen lassen, mit Küchenpapier abtupfen, und hacken. Petersilie und Tomaten unter den Spargel mischen. Kapernäpfel abtrocknen, die Eier in Scheiben schneiden, etwas salzen und pfeffern und auf dem Salat verteilen.

Foto: ZS Verlag/JAN-PETER WESTERMANN

KÖLN KULINARISCH



VON SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Schwimmende Schweine und Rhabarberkaramell

Die Quelle des wahrscheinlich bekanntesten Bonmots über Musikjournalismus „Writing about music is like dancing about architecture“ ist bis heute unklar. Dennoch beinhaltet es viel Wahrheit und scheint universell auf alle Kunstformen übertragbar: Architektur, Musik, Tanz, Literatur, Inneneinrichtung und natürlich Kochen. Ob Kochen nun wirklich zu den Künsten zählt, soll hier nicht geklärt werden. Dennoch gehört es zu den liebsten Beschäftigungen der Menschen – aktiv oder passiv vor der Zeitschriftenmarkt explodiert und die Buchläden sind voll mit Kochbüchern zu allen erdenklichen Themen. Kochen ist das neue Luxusthema. Übers Essen definieren sich neue Trends, Interessen, Ernährungsformen. Essen bietet Distinktion und Identifikation, und dennoch vereint eine gute Mahlzeit alle am gemeinsamen Tisch. „Nach einem guten Essen,“ so schrieb bereits Oscar Wilde, „ist man bereit, jedem zu verzeihen, selbst den eigenen Verwandten.“ Schöner als selbst kochen zu müssen, ist es natürlich, bekocht zu werden. Das Tollste aber ist es, übers Essen vorgelesen zu bekommen. Eine waghalsige These? Keinesfalls, denn die Freude über das eine klammert das andere keinesfalls aus. Das beweist das zweite Kölner Mini Food Reading Festival. Initiiert von Johannes Arens, bei der Stadt Revue Tag & Nacht zuständig für alle kulinarischen Themen, fanden letztes Jahr erstmals an verschiedenen kulinarisch relevanten Orten gastrosophische Lesungen statt. Was als kleines



Projekt startete, konnte dank seines großen Erfolges die Zahl der Vorlesenden in diesem Jahr bereits verdreifachen. Sage und schreibe 16 Journalisten, Soziologen, Köche, Historiker, Philosophen sowie andere Schreibende – Männer und Frauen, darunter auch meine geschätzte Kollegin Julia Floß und ich selbst – lesen einen ganzen Tag von der Altstadt bis in die Südstadt und nun wirklich zu den Künsten spannenden, lustigen, rührseligen oder bösen Texte über Essen und Trinken. Es wird um schwimmende Schweine, Gastro-Erotik, Brüste, Bäuche und natürlich Rhabarberkaramell sowie ums Leben im Großen und Ganzen gehen. Und so wie die Lit. Cologne einst klein startete und inzwischen zu einer der wichtigsten Literaturtreffen Deutschlands avancierte, beweist dieses charmante Festival, dass Köln weitaus mehr zu bieten hat als „Blutwoosch, Kölsch und e lecker Mädchen“. Jeweils vier Autoren lesen tagsüber, die Lesungen beginnen um 11 Uhr im Restaurant Maibeck gefolgt vom Bouschong um 15 Uhr, dem Brauhaus Johann Schäfer um 15 Uhr sowie dem Wein & Glory um 17 Uhr, bis am Abend um 20 Uhr alle zur großen Lesung mit Abendbrot im Ehrenfelder Marieneck zum fulminanten Finale zusammen kommen. Die Lesungen tagsüber sind kostenlos, die Abendveranstaltung kostet 18 Euro. Es gibt nur noch wenige Restkarten. Also schnell Tickets besorgen, wenn es Samstag heißt: Reading about food is like eating about Inneneinrichtung.

Weitere Infos und Tickets:
» www.foodreadingfestival.de

Foto: dpa

Verbraucher

Ordnung im Ablagestapel

Nur die wenigsten Unterlagen müssen über Jahre aufbewahrt werden – Welche Dokumente wann getrost entsorgt werden können

VON ANNIKA KREMPER



Rechnungen, Verträge, Urkunden: Was davon kann weg, und was sollte man besser aufheben?

In vielen Abstellkammern und Arbeitszimmern stapeln sich die Ordner. Manche trauen sich kaum, alte Unterlagen wie Kontoauszüge zu entsorgen. „Wir heben massenweise alte Verträge und Rechnungen auf. Stattdessen fehlen aber manchmal wichtige Urkunden“, erklärt Julia Gerhards von der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz.

Bank

Verbraucher können mit Kontoauszügen nachweisen, dass sie Rechnungen bezahlt haben. Sie sollten diese also unbedingt eine Weile aufheben. Eine einheitliche Frist oder Verpflichtung dazu gibt es für Verbraucher nicht. „Grobe Orientierung bietet die regelmäßige Verjährungsfrist von drei Jahren, die für einen großen Teil von Ansprüchen aus Alltagsgeschäften gilt“, erklärt Sylvie Ernoult vom Bundesverband Deutscher Banken.

Frisch vermählte Paare sollten allerdings den Kontoauszug von dem Monat ihrer Eheschließung noch länger aufheben, rät Renate Daum von der Zeitschrift Finanztest. „Bei einer Scheidung muss in der Regel das Vermögen jedes Partners zum Zeitpunkt der Heirat festgestellt werden. Wer seinen Kontostand nachweisen kann, hat es leichter.“

Steuer

Einen Monat haben Steuerpflichtige Zeit, um gegen ihren Steuerbescheid Widerspruch einzulegen. Danach gilt der Bescheid. „Belege und Unterlagen können Verbraucher nach Bestandskraft des Bescheides theoretisch aussortieren. Hier gibt es aber eine wichtige Ausnahme: Spendenbescheinigungen müssen ein Jahr lang aufbewahrt werden“, erklärt Isabel Klocke vom Bund der Steuerzahler. Den Bescheid sollten Steuerzahler unbedingt langfristig aufbewahren, rät Klocke. „Manche strafrechtliche Ansprüche verjähren beispielsweise erst nach

zehn Jahren.“ Das Finanzamt kann also noch zehn Jahre den Bescheid prüfen.

Versicherungen

Solange der Vertrag besteht, sollten Kunden den Versicherungsschein, die Bedingungen und alle Schreiben des Versicherers aufbewahren. „In manchen Fällen, zum Beispiel bei einer Lebensversicherung, müssen Kunden den Versicherungsschein einreichen, wenn sie eine Leistung beantragen“, erklärt Mathias Zunk vom Gesamtverband der Deutschen Versicherungswirtschaft.

Die Unterlagen sollten erst drei Jahre nach Vertragsende in den Papierkorb wandern – denn dann ist die regelmäßige Verjährungsfrist vorbei.

Erhalten Hinterbliebene aus einer Lebensversicherung Geld, sollte man die Unterlagen auf jeden Fall weiter behalten. Le-

bens- und Rentenversicherungen können auch bei der Steuer oder Erbschaft relevant sein, führt Zunk aus.

Rechnungen

Kassenbons können als Nachweis für die gesetzliche Gewährleistung dienen. Zudem benötigen Verbraucher die Quittungen, wenn sie der Hausratversicherung einen Schaden melden wollen. Es lohnt sich, zumindest Bons teurer Anschaffungen aufzuheben.

Für Rechnungen gibt es nur wenig gesetzliche Aufbewahrungsfristen. „Wer einen Handwerker beauftragt, muss mit der Rechnung noch zwei Jahre nachweisen können, dass es keine Schwarzarbeit war. Daher unbedingt aufheben“, sagt Daum. Handwerker müssen zudem bei Neu- und Umbauten oder Reparaturen fünf Jahre ihre Gewährleistungspflicht erfüllen. Wer ei-

nen Handwerker für eine vermietete Immobilie verpflichtet, muss die Rechnung sogar zehn Jahre aufbewahren.

Beruf

Alte Arbeitsverträge können in der Regel weg. „Der Arbeitsvertrag kann aber im Zweifel sinnvoll sein, um später beim Rentenantrag die Höhe des Bruttolohns nachzuweisen“, erklärt Daum. Wer eine betriebliche Altersvorsorge hat, braucht den Arbeitsvertrag später auch für den Rentenantrag, wenn nur dort der Nachweis steht. Gehaltsabrechnungen muss man nicht aufheben. „Jeder Arbeitnehmer erhält einen Jahreslohnsteuerbescheid. Ist dieser korrekt, können die monatlichen Abrechnungen entsorgt werden“, sagt Daum.

Sehr wichtig sind die Meldebescheinigungen zur Sozialversicherung. Die braucht ein Arbeitnehmer zum Beispiel, um sein Rentenkonto zu klären, also die Zeit, wie lange er in die Rentenversicherung eingezahlt hat.

Urkunden

Ein Testament, ein Erbschein oder eine Vollmacht gehören zu den Dokumenten, die unbedingt im Original vorliegen müssen. Erben müssen Testament und Erbschein so lange im Original aufheben, bis alles rund um die Erbschaft abschließend geklärt ist. Also lieber aufbewahren.

Heiratsurkunden und Geburtsurkunden sollten im wichtigen Ordner landen. Vorsorglich auch die verstorbener Eltern, rät Gerhards. Die Unterlagen kann man aber beim Standesamt erneut besorgen.

Viele haben das Problem, dass ihre Unterlagen teils auf Papier, teils elektronisch vorliegen. „Alles, was nur elektronisch geschickt wird, reicht auch als Datei auf dem Computer“, erklärt Gerhards. Von wichtigen Dateien sollte man mindestens eine Sicherheitskopie machen. (dpa)