

## **auszüge aus dem kosmischen kulinarium.**

**biopop. urs lehmann.**

**07.09.2003 lesung im birrli, appenzell.**

**27.12. 2003 lesung dachkantine toni-molkerei**

**19.02.2004 museum platte, offene bühne**

**erster gang.**

**universum à la surprise.**

**zutaten:**

**unendlich viel nichts.**

**1 prise antimaterie.**

**das nichts in eine grosse schüssel giessen und umrühren, bis es langsam rotiert. dann mit einem schwung aus dem handgelenk die antimaterie in gegenrichtung zur rotation ins nichts hineinschleudern. es empfiehlt sich, eine schürze zu tragen, da beim sich entzündenden urknall leicht spritzer entstehen können. die schüssel mit dem aufgehenden universum ca. 20 milliarden jahre in die kühle stellen.**

**zweiter gang.**

**galaktische milchsuppe.**

**zutaten:**

**1 kräftiges schwarzes loch**

**200 milliarden sternenstaubkörner**

**reichlich heliumgas**

**das schwarze loch in die mitte der pfanne legen. helium zugiessen. bei leichter wärme stetig umrühren. den sternenstaub gleichmässig einstreuen, damit keine klumpen entstehen. hitze kontinuierlich erhöhen. wichtig: immer weitererrühren. sobald die spiralarne der milchsuppe etwas eindicken, nach und nach mehr helium zugeben. das gelingen hängt hier ganz vom fleiss der rührenden hand ab, also weitererrühren, weitererrühren, weitererrühren. kochzeit: ca. 10 milliarden jahre.**

**dritter gang.**

**flambiertes sonnensystem à la supernova mit gerösteten planeten.**

**zutaten:**

**1 junger sternkern**

**7-9 planeten**

**drei dutzend monde**

**ein paar tausend kommeten**

**rund eine milliarde asteroiden**

**heliumgas**

**den sternkern in die pfanne legen, helium zugliessen und umrühren. auf kleiner flamme aufkochen, planeten, monde und asteroiden zugeben. darauf achten, dass kleine planeten nahe bei der sonne, grössere gegen den pfannenrand hin um die sonne kreisen. im bereich zwischen den sonnennahen und den grossen planeten die asteroiden einstreuen. mit kommeten abschmecken. hitze erhöhen und helium nachgliessen, bis die sonne immer grösser wird. hat sie genug helium aufgesogen, flammt sie als supernova auf und röstet die planeten knusprig durch. auch hier empfiehlt sich also ein spritzschutz. sofort nach der explosion servieren. kochzeit: 5 milliarden jahre.**

**vierter gang.  
marsgratin.**

**dieses hochaktuelle saisongemüse ist so preiswert wie seit 59`000 jahren nicht mehr.**

**zutaten:  
1 frischer mars  
2 monde, phobos und deimos**

**den mars vorsichtig schälen. (achtung, die hauchdünne athmosphäre nicht wegschütten, wir verwenden sie später als sauce!) den planeten in feine scheiben schneiden und in die backform legen. die beiden monde fein reiben und in die athmosphäre einquirlen, bis sie schäumt. den athmosphären-mondschaum über die planetenscheiben giessen. nichtvegetariern empfehlen wir, mit einer handvoll astronauten zu würzen. dazu die astronauten separat scharf anbraten, bis die anzüge knusprig sind, dann über den gratin streuen. im ofen bei mittlerer hitze zwei bis drei milliarden jahre garen lassen.**

**fünfter gang:  
plutosorbet an heisser kommetenschweifsauce.**

**zutaten:  
1 gefrorener pluto  
20-30 kommeten mit ausladendem schweif**

**dieses effektvolle und sehr bekömmliche dessert ist einfach zuzubereiten. die schweife von den kommeten schälen, auf kleiner flamme kurz aufkochen und über den eiskalten pluto giessen.**

**guten appetit.**