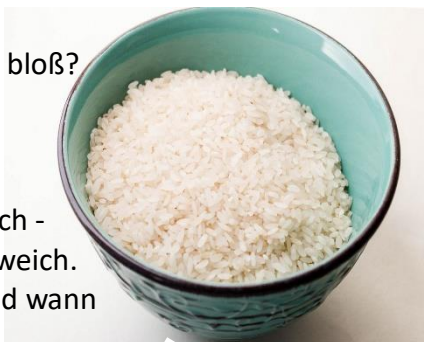


## Kochkunst

Ich bin hier völlig ahnungslos  
und frage mich: wie kommt das bloß?  
Mein Vater war gelernter Koch.  
Und gerne essen tu ich doch!



Ein Ei wird bei mir – sag ich gleich –  
nach zehn Minuten noch nicht weich.  
Bei mir brennt wirklich dann und wann  
sogar das Kaffeewasser an.

Beim Salzen – so des Kochs Devise –  
genügt sehr oft nur eine Prise.  
Jedoch weiß ich bis heute nicht,  
wieviel das wohl in Gramm entspricht.



Trotz allem wollte ich vor Wochen  
sehr mutig nach Rezept mal kochen.  
Ich nahm also vier Tassen Reis  
(so war des Kochbuches Geheiß).

Dann ging es los mit den Problemen,  
zwölf Tassen Wasser sollt' ich nehmen.  
Den Plan musst' ich gleich fallen lassen.  
Ich habe garnicht so viel Tassen!

