

## Kochen wie die heimischen Meister



Die Köche vom „Wetterauer Landgenuss“ bringen ein Buch heraus.  
Foto: Ihm-Fahle

**REZEPTE „Wetterauer Landgenuss“ bringt Kochbuch heraus / Farbfotos und Texte zum Schmökern / Innovative hessische Küche**

WETTERAUKREIS - (ihm). Als Verleger Axel Wittmer-Eigenbrodt bei Klaus May anfragte, ob er sich an einem Wetterauer Kochbuch beteiligen will, fand der Gastronom (Schloss Ysenburg, Florstadt) die Idee gut. Die zusätzliche Arbeit hielt er jedoch für schwer vereinbar mit seinem Job. Er fragte den Kollegen Reiner Neidhart (Neidharts Küche, Karben), ob er mitmachen wolle. Prompt landete das Projekt wieder auf Mays Tisch, denn Neidhart brachte den Vorschlag beim Treffen der Gastronomen- und Erzeugergruppe „Wetterauer Landgenuss“ ein. Etwa 20 Mitglieder sind nun Autor geworden – auch May, wie er bei der Präsentation schmunzelnd verriet. „Wetterauer Landgenuss: Das Kochbuch“ heißt das Gemeinschaftswerk.

Es duftet appetitlich in der Villa Trapp in Friedberg. Eine lange weiße Tafel steht bereit, darauf Tablett mit Gaumenschmankerln. Darunter fruchtiger Geflügeltoast, den Sabine Müller beisteuert. „Ich habe das Rezept von meiner Schwiegermutter“, verrät sie. Man nehme Toast, legt ein Salatblatt darauf, mischt Banane mit Putenfleisch und setzt eine Sahnehaube mit Curry, Pfeffer und Salz obenauf. Von Müllers Marienhof in Hungen bezieht ein Teil der Landgenuss-Mitglieder die Puten, was zum Credo des Zusammenschlusses passt: gemeinsam regionale Produkte voranzubringen, wie Koordinatorin Dr. Ilona Gebauer schildert. Erstmals ist ein gemeinsames Buch erschienen, was gar nicht so einfach war. „An Rezepten mangelte es nicht“, berichtet Gebauer. Aufwendig sei jedoch gewesen, die handgeschriebenen Notizen in ein druckreifes Format zu bringen.

Neben den 145 Rezepten sind viele Texte über die Region im Buch, die von weiteren Autoren verfasst wurden. Mithin ist es auch ein Lesebuch, das Freude vermittelt, wie Landrat Joachim Arnold konstatiert. „Ich denke an ein Essen aus meiner Kindheit, das es bei meiner Großmutter gab. Heute isst man es wieder. Rieche ich es, denke ich an sie“, blickt er zurück.

Traditionellen Eintopf wird man aber nicht im Rezeptbuch finden. Gelebt wird die moderne Form der hessischen Küche beispielsweise von Hubertus Schultz (Schlosshotel Gedern). „Ich fand die Idee dieses Kochbuchs gut“, erzählt er. Wichtig sind ihm die Verbundenheit, die Wertschätzung der Region und der Produkte. Mark Duckworth (Restaurant Café König, Bad Nauheim) ist mit acht Rezepten dabei, beispielsweise mit Wetterauer Currywurst, die man derzeit auch in seinem Lokal probieren kann. „Die Bratwurst stammt von Wetterauer Schweinen, die Soße wird unter anderem mit Äpfeln, Wurzelgemüse und Apfelsaft zubereitet. Wir sind seit drei Jahren beim ‚Wetterauer Landgenuss‘ dabei, wir verarbeiten viele Produkte aus der Region.“ Patricia Stähler-Plano (Genuss-Scheune Weckesheim) hat Pesto gemacht. „Das kann man eine ganze Woche aufheben, man kann es auf Frischkäse setzen, mit Nudeln, Gemüsesticks oder Kartoffeln machen.“ Typisch sind die Kräuter aus der Region: „Es besteht komplett aus Petersilie, man kann es aber auch mit Bärlauch, Sauerampfer oder Kresse zubereiten – je nachdem, was gerade zur Verfügung steht.“

Zu den Förderern des Buchs gehört die Sparkasse Oberhessen, deren Vorstandsvorsitzender Günter Sedlak ebenfalls ein Rezept beigesteuert hat: Wetterauer Tafelspitz mit Apfel-Estragon-Soße.

\*

Das Werk „Wetterauer Landgenuss: Das Kochbuch – Von Natur aus lecker“ kostet 19,90 Euro und kann über den Buchhandel bezogen werden. Es ist in einer Auflage von 5000 Exemplaren erschienen, 193 Seiten stark, enthält 145 Rezepte, zahlreiche Texte über die Wetterau und viele Farbfotos. ISBN 978-3.86037-561-7.