

Von Pasteten und Kotelettfett



03.11.2009 - MAINZ

Von Bernd Funke

BUCH Hildegard Bachmann und Ulrike Neradt tragen nostalgische Rezepte zusammen

Gerade hat Dirk Maus sein Kochbuch vorgestellt, da drängt ein weiteres auf den Markt. Zusammengetragen von zwei Damen, die ansonsten auf Kabarett- und Fastnachtstbühnen mit Wortmenüs überzeugen - Ulrike Neradt und Hildegard Bachmann. Dass gerade Ulrike Neradt, die daheim von ihrem Ehemann Fritz bekocht wird, die Idee hatte, zusammen mit der erfahrenen Köchin Hildegard Bachmann Rezepte von "Hibbe und Dribbe vom Rhoi", also von beiden Seiten des Rheins, aufschreiben, ist nur eine der vielen Besonderheiten des Buches "Sehnsuchts-Küche", das am Donnerstag in einer höchst amüsanten Lesung in der Alten Patrone vorgestellt wird.

"Als ich die Rezepte las und vor allem als ich die jeweiligen kleinen Einführungstexte für die Rezepte las, war mir klar, dass es hier um viel mehr als nur um Lieblingsrezepte geht: Das sind - wie es einmal heißt - "Rezepte für die Ewigkeit", erklärt Verlegerin Angelika Schulz-Parthu vom Ingelheimer Leinpfad-Verlag ihr Engagement. Schulz-Parthu lässt in die Töpfe blicken, die von den Autorinnen gefüllt wurden: "Hildegard Bachmann kennt all ihre Rezepte aus ihrer eigenen Küchenpraxis. Ulrike Neradt sich die Rezepte von ihrem Mann geben lassen, hat ihre Mutter, ihre Schwester, ihre Schwägerin und den Freundeskreis befragt und alles aufgeschrieben."

Sicherlich, der Kochbücher sind viele auf dem Markt, aber das nun erscheinende hat es in sich. Es weckt Erinnerungen. Erinnerungen an Rezepte aus der eigenen Kindheit, an Urlaube oder an ganz besondere Ereignisse. Ulrike Neradt etwa schreibt von einer in dieser Hinsicht ganz besonderen Fischsuppe, die ihr Mann Fritz für sie gekocht habe: "Damit hat er mich rumgekriegt!"

Angelika Schulz-Partu: "Einige Rezepte unserer Sehnsuchts-Küche sind etwas aus der Mode gekommen wie die Königinpastetchen. Für Ulrike Neradt sind sie das Heiligabendessen. Manche unserer Gerichte sind so unspektakulär, dass sich ihr Reiz wirklich nur beim Nachkochen erschließt wie zum Beispiel Hildegard Bachmanns Soßenkartoffeln als eine Variante der Béchamelkartoffeln oder ihre Warme Eiersoße." Damit kommt dann auch ein kleines Stück Kulturgeschichte auf den Herd. Und die vermitteln die Autorinnen durch ihre Einführungstexte zu den Rezepten. Da erfährt der Leser, dass bei Bachmanns das Geld knapp

war, die Mutter vormittags auf dem Feld arbeite und das Essen aus diesen Gründen billig sein und schnell auf dem Tisch stehen musste: "Eier waren immer da, Kartoffeln auch, beides war gut vorzubereiten." Die Verlegerin: "Heute gäbe es unter denselben Bedingungen etwas ganz anderes - wenn überhaupt gekocht würde." Die Draiserin Hildegard Bachmann schwelgt denn auch in Kindheitserinnerungen und denkt an "Kotelettfett", nach dem Braten von Koteletts in der Pfanne fest gewordenes und mit vielen Panaderesten durchsetzte Bratfett, das aufs Brot gestrichen wurde.

Wer kulinarische Nostalgie zwischen Steinberger Kürbissuppe und Kreppel genießt, der wartet auch auf Wein-Tipps. Ulrike und Fritz Neradt geben zu fast jedem Gericht mindestens einen, beschränkt auf Rebsorte und Ausbaustufe. Am Donnerstag in der Alten Patrone wird auch dies ein Thema sein.