

Wie bei Oma

KOCHBUCH Nadine Müller und Stefanie Korn sammeln alte Rezepte aus Jossgrund / Fernsehen berichtet

JOSSGRUND (bis). Die Produktion des Kochbuchs mit alten Rezepten aus Jossgrund geht nun in die Endphase. Was bis jetzt geschah, klingt vielversprechend. Ernährungswissenschaftlerin Nadine Müller und Kommunikationsdesignerin Stefanie Korn haben ein Jahr lang Landfrauenvereine und Seniorentreffen besucht und waren zu Hause bei einigen Persönlichkeiten, die Einblicke in ihre Kochkünste gewährt haben. Bei den Besuchen wurden die beiden Autorinnen von ihrer Freundin Alina Stellwagen begleitet, die professionelle Fotoaufnahmen gemacht hat. Sie sind neben den 40 gesammelten Rezepten und authentischen Geschichten ebenfalls Bestandteile des Kochbuchs. Auch „Hessen à la carte“, die Fernsehsendung, die von Omas Küche bis zum Foodtruck die ganze kulinarische Vielfalt Hessens unter die Lupe nimmt, wird über das Buchprojekt berichtet.

Am vergangenen Mittwoch besuchte das Hessische Fernsehen in der Kalbachstraße im Ortsteil Pfaffenhausen zwei „Originale“, um diese beim Zubereiten fast vergessener Gerichte zu filmen. Die drei jungen Frauen hatten den beiden Rentnerinnen bereits im Frühjahr einen Besuch abgestattet und ihnen beim Kochen über die Schulter geschaut. Für das Fernsehen gab es jetzt einen zweiten Termin. Wie beim allerersten „Hausbesuch“ beim Start im Mai vergangenen Jahres bei Elisabeth Blum (das *GT* berichtete) durfte das Tageblatt auch jetzt wieder dabei sein. Der erste Drehort war die gemütliche Küche der 86-jährigen Maria Christ. Und wie es sich früher an einem Mittwoch oder Freitag im Jossgrund gehörte, gab es ein fleischloses Gericht. „Schöpf-Kreppel“ standen auf dem



Maria Christ (r.) bereitet für die Fernsehsendung „Schöpf-Kreppel“ zu.

Foto: Sinsel

Speiseplan. Die hat auch Marias Oma schon gekocht. Mehlspeisen gab es in den Landhausküchen früher oft, wobei sie von Ort zu Ort unterschiedlich zubereitet wurden, mal als süße Variation und mal herzhaft mit Speck oder Schinken. Die übrigen Zutaten wie Butter, Milch und Eier hatte man in einem landwirtschaftlichen Betrieb ohnehin im Haus. Dazu gab es eingemachtes Obst, zum Beispiel Mirabellen, und hinterher Grießsuppe. „Damit der fettige Geschmack der Kreppel runtergespült wird“, begründete Maria Christ die ungewöhnliche Speisefolge. „Sie hat es ganz toll gemacht und ge-

nau gewusst, was sie macht“, zeigte sich Hr-Kamerafrau Nina Thomas begeistert und lobte die angenehme Atmosphäre beim gemeinsamen Kochen. Dabei benötigte die Gastgeberin nicht einmal Baldrian, denn entgegen ihrer Befürchtungen war sie überhaupt nicht aufgeregt. Was auch kein Wunder ist, denn früher hat sie leidenschaftlich gerne Theater gespielt und auch als Seniorin hat sie auf der Faschingsbühne das Publikum noch zum Lachen gebracht. Für den Fernsehbesuch hatte Tochter Ingeborg – so wie es in den TV-Kochsendungen üblich ist – „schon mal was vorbereitet“. Beim gemeinsa-

men Verzehr der leckeren Mehlspeise wurde in gemütlicher Runde über alte Bräuche, Lieblings Speisen und Essgewohnheiten geplaudert. Ein paar Häuser weiter zeigte die 91-jährige Maria Hagemann am Nachmittag dann, wie „Schusterskugeln“ zubereitet werden. Es ist ein typisches Jossgrunder Gericht aus rohen und gekochten Kartoffeln mit Speck und Rahmsoße.

Der Beitrag im Rahmen der Sendereihe „Hessen à la carte“ wird am Samstag, 19. September, um 16.30 Uhr im HR ausgestrahlt. Er trägt den gleichen Titel wie das Kochbuch: „Mit Oma am Herd“.