



Mit Oma am Herd (v.l.): Fotografin Alina Stellwagen, die beiden Köpfe hinter dem Projekt, Nadine Müller und Stefanie Korn, und Therese Müller, die für die jungen Frauen Quetschkuchen gebacken hat. (Foto: Fingerhut)

# Großmutter's Kochgeheimnisse erhalten

Jossgrund: Unterstützer für Kochbuchprojekt „Mit Oma am Herd“ gesucht

Von Dr. Monika Fingerhut

**Jossgrund.** Schusterskugeln, Brennesselgemüse oder Quetschkuchen: Es sind die ganz normalen Speisen mit den herkömmlichen Namen, die ganz besonders schmecken und Heimweh- und Sehnsuchtsgefühle wecken. Es sind zudem Gerichte unserer Großmütter, die den Geschmackssinn von klein auf geprägt haben und heutzutage allzu gerne wieder im Kochtopf landen. Dabei ist es gar nicht einfach, solche Köstlichkeiten nachzukochen. Die meisten Omas haben nämlich nichts aufgeschrieben, weil sie alles im Kopf hatten. Fragt man heute nach, so erschöpfen sich viele Rezepte in schwankenden Mengenangaben und unklar gehaltenen Anweisungen: „Ein bisschen von diesem, ein wenig von jenem.“ Damit diese traditionellen Rezepte nicht verloren gehen, haben Nadine Müller und Stefanie Korn, zwei junge Frauen mit Jossgründer Wurzeln, älteren Köchinnen in der Küche über die Schulter geschaut und alles akribisch festgehalten. Das Ergebnis ist ein Koch- und Lesebuch, das im Herbst unter dem Titel „Mit Oma am Herd“ erscheinen soll.

Das Buch enthält nicht nur wunderbare Rezepte, sondern auch viele Anekdoten über das Kochen und Leben von früher. Es weckt Erinnerungen an die eigene Kindheit und liefert gleichsam Einblicke in eine Zeit, in der es weder Gefriertruhen noch Mikrowellen gab und sich das Essen nach den Jahreszeiten richtete. „Nach dem Besuch in den Jossgründer Küchen war uns klar, dass das Buch mehr sein wird als eine reine Rezeptsammlung“, sagt Nadine Müller. Auf mehr als 160 Seiten wird dies alles stilvoll präsentiert und mit authentischen, detailgenauen Momentaufnahmen der Fotografin Alina Stellwagen, die die beiden Autorinnen bei ihren Kochterminen begleitet hat, wirkungsvoll und informativ in Szene gesetzt.

## ■ Mehr als ein Rezeptbuch

Dabei werden nicht nur die Frauen beim Kochen gezeigt, sondern auch die Küchen, die es so bald nicht mehr geben wird. „Ich mag die alten Sachen – da hänge ich dran“, erzählt Therese Müller, die noch in ihrer ersten Küche kocht, die ein Schreiner aus dem Ort angefertigt hat. Auch der Messbecher ihrer Mutter ist schon über 80 Jahre alt. Er kam natürlich auch beim gemeinsamen Kochtermin zum Einsatz.

Weckschnitten und Wurstsuppe aus der Hausschlachtung standen bei der 80-jährigen

Köchin auf dem Speiseplan. Familienmensch Therese wohnt mit ihrem Mann, den beiden Töchtern und einer Enkelin gemeinsam in Burgjoh. Jeden Samstag lädt sie ihre Familie zum gemeinsamen Kaffeetrinken in die Küche oder in den Garten. Das ist Tradition. Dann backt sie fürs Familientreffen einen großen Blechkuchen, Rhabarber mit Streusel, Quetschkuchen oder auch Beerenkuchen, je nach Saison. Gerne erinnert sie sich an die Zeit, als sie selbst noch Heidelbeeren gesammelt hat. Neben Therese standen aber auch Maria, Hildegard, Anni, Elisabeth und Ernst für die beiden Autorinnen am Herd und kochten so manch typische Jossgründer Gerichte.

Seit einem Jahr hat die inzwischen in Frankfurt lebende Ernährungswissenschaftlerin Nadine Müller gemeinsam mit ihrer Freundin, der Kommunikationsdesignerin Stefanie Korn, Seniorennachmittage, Landfrauenvereine und die Köchinnen in ihrer alten Heimat



Über 60 Jahre Küchenerfahrung: Therese Müller hatte in ihre Küche in Burgjoh eingeladen.

besucht. Um ihr Projekt zu finanzieren, sind sie bei Verlagen und Institutionen vorstellig geworden. Auch beim Förderprogramm „Spessart Regional“, das die „Esskultur im Spessart“ auf seiner Agenda stehen hat, haben sie angeklopft. Bislang jedoch ohne Erfolg.

## ■ Finanzierung über Crowdfunding

Da es allerdings ungemein schade wäre, wenn die Erinnerungen und Rezepte nicht für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden können und die bereits schon so ansprechend gestalteten Seiten und Fotos nur digital zur Verfügung stehen würden, wollen die beiden Autorinnen neue Wege gehen. Das Zauberwort heißt „Crowdfunding“ und ist zugleich eine neue innovative und demokratische Möglichkeit, kreative Projekte durch viele zu finanzieren. Über das

Internet kann das Projekt über eine Art Vorverkauf realisiert werden.

Ende August soll das Projekt auf der Internetseite [www.startnext.com](http://www.startnext.com) online gehen, eine Plattform, die Künstlern und Autoren die Chance gibt, ihre Projekte und Werke unabhängig von staatlicher Förderung zu finanzieren. Wer ein Buch erwerben will, kann es dort kaufen und ermöglicht so vorab dessen Druck. Wenn es die beiden Autorinnen schaffen, binnen 45 Tagen genug Unterstützer für die kompletten Druckkosten zu finden, wird das Projekt realisiert und die Kunden erhalten ab Herbst das druckfrische Buch. Gelingt es nicht, den benötigten Betrag von 10000 Euro zu sammeln, scheidet das Vorhaben und die potenziellen Käufer werden nicht belastet.

Für besondere Unterstützer organisieren sie zudem ein Fotoshooting mit der eigenen Oma am Herd. Und wer sich via Fernsehen von der neuen Kochbuchidee überzeugen lassen möchte, hat am Samstag, 19. September, um 16.30 Uhr im Rahmen der Sendereihe „Hessen à la carte“ im HR-Fernsehen Gelegenheit dazu. Bereits mehrere Drehtage wurden im Jossgrund hierfür absolviert. Wer weiß, vielleicht findet sich ja danach noch ein großzügiger Sponsor oder gar Verlag mit dem Schwerpunkt der regionalen Küche. Zu wünschen wäre es dem ambitionierten Projekt jedenfalls.

## Informationen zum Projekt

Ende August kann das Projekt „Mit Oma am Herd“ über die Internetplattform [www.startnext.com](http://www.startnext.com) unterstützt werden. Dort können Bestellungen für das Kochbuch aufgegeben werden, die so dabei helfen, das Projekt zu verwirklichen. Auf der Sei-

te finden Interessierte auch ein kurzes Werbevideo zum Projekt.

Weitere Informationen gibt es auf der Internetseite [www.mitomaamherd.de](http://www.mitomaamherd.de) sowie auf der gleichnamigen Facebookseite [www.facebook.com/mitomaamherd](http://www.facebook.com/mitomaamherd).

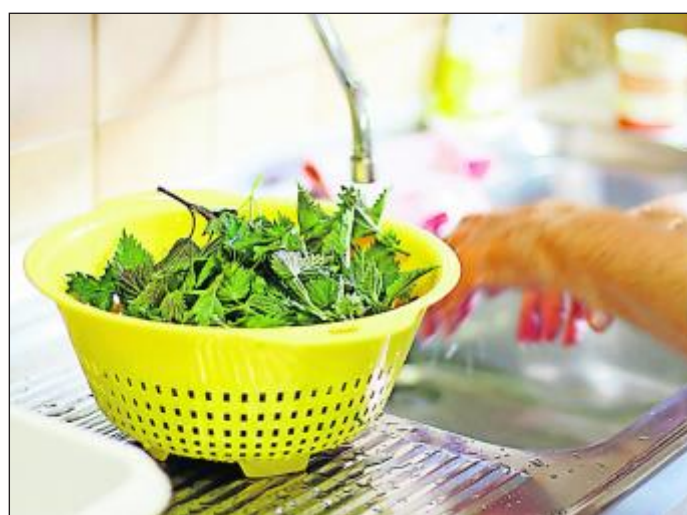
**www.gnz.de**

redaktion@gnz.de

Druck- & Pressehaus  
Naumann GmbH & Co. KG  
Gutenbergstraße 1  
63571 Gelnhausen

Redaktion:  
(060 51) 833-201  
Redaktions-Fax:  
(060 51) 833-230

Anzeigen:  
(060 51) 833-244  
Abo-Service:  
(060 51) 833-299



Gerichte, die nach Heimat schmecken und Erinnerungen wecken: Weckschnitten und Brennesselgemüse.

(Fotos: A. Stellwagen)