

Hoppelpoppel und Schnepfendreck . . .

Angefangen hat es 2007 mit der Dissertation bzw. dem Buch von *Cosima Lutz* aus *Wunsiedel*, „*Aufess-Systeme. Jean Pauls Poetik des Verzehrs*“. Dem folgte schon im Vorfeld die Praxis bei den Wunsiedler Literaturtagen und am Jean-Paul-Gymnasium in *Hof*, wo – verstärkt durch die Diplomdesignerin und Foodstylistin *Beate Roth* – erste literarische Rezepte erprobt wurden.

Das aus EU-Mitteln geförderte LEADER-Projekt *Genussregion Oberfranken* hat im Sommer 2012 verschiedene Informationsveranstaltungen für regionale Gastronomen und Vermarkter durchgeführt, auf denen versucht wurde, diese „literarischen Jean-Paul-Rezepte“ populär zu machen.

Das erfolgreiche Spezialitäten-Programm „*Essbares Fichtelgebirge*“ wird dadurch wirkungsvoll ergänzt.

Ferdinand Reb von der *Tourismuszentrale Fichtelgebirge* will Jean Paul und die Region auf überregionalen Messen mit entsprechenden „*Appetitanreger-Events*“ auf *Rosenthal-Porzellan* für bis zu 1400 Journalisten schmackhaft machen, unter anderem mit Bierschaum und Fischwürsteln. Schon im Herbst 2012 bietet er zusammen mit *Beate Roth* und dem Jean-Paul-Schauspieler *Peter Kampschulte* kulinarische Jean-Paul-Spezialitäten als Besonderheit bei der Eröffnung des *Rosenthal-Studios* in München an.

„Jean Paul – vom Geheimitipp zur Produktmarke“ . . . so hieß schon unser Kapitel *Vorgeschichte*.

Hoppelpoppel



Schnepfendreck



... Jean Pauls Literarische Küche



gespickter Hecht



Bierschaum



Rehziemer



Fischwürstel



Siebenkäs

Gemüsegärtchen (essbare Erde)

Quittenbrot (Himmelsbrot)

