

„Der Magen ist der Dünger des Kopfes“

Schnepfendreck und Hoppelpoppel

Auf den kulinarischen Spuren des Dichters Jean Paul ist Beate Roth im Fichtelgebirge unterwegs. Sie kreiert allerlei Leckereien aus den Werken des Wunsiedler Poeten. Denn der war nicht nur ein Liebhaber geistiger, sondern auch kulinarischer Genüsse.

► Katzendreck, Schnepfendreck und Abgetriebene Wespennester serviert Beate Roth aus dem Fichtelgebirge. Diese ungewöhnlichen Speisen fand sie bei der Lektüre der Werke des Dichters Jean Paul (1763 bis 1825) – eigentlich Johann Paul Friedrich Richter aus Wunsiedel. Die Idee zur Jean-Paul-Küche kam der Köchin vor einigen Jahren, als sie mit Dr. Cosima Lutz zusammenarbeitete. Die hat über „Aufess-Systeme: Jean Pauls Poetik des Verzehrs“ promoviert.

Roths Interesse weckten sowohl alte Rezepte, als auch skurrile Gerichte. „Jean Paul hatte eine starke Affinität zum Essen und Trinken. In seinen Werken finden sich unzählige Hinweise auf regionale Gerichte.“ Sie kam auf die Idee, Jean Paul häppchenweise zu servieren, so, wie man als Einsteiger auch den Schriftsteller Jean Paul konsumieren sollte. „Jean Paul war nicht nur Fan geistiger, sondern auch kulinarischer Genüsse. Der Dichter selbst sagte über sich, der Magen sei der Dünger des Kopfes“, erklärt Beate Roth.

Sieht nicht schön aus, schmeckt aber sehr gut

Roth kreiert Kulinarisch-Kurioses aus der Jean-Paul-Küche. Sie hat die Rezepte aus alten Kochbüchern übernommen. „Einige wurden aufgepeppt und manche sind, wie es so schön heißt, originalgetreu nachempfunden“, so die 50-Jährige. Ungewöhnlich ist Schnepfendreck: Die Spei-

se sollte zwar die gleichen Zutaten enthalten wie in Dr. Katzenbergers Badereise beschrieben und nicht wirklich schön aussehen, aber sehr gut schmecken. Auberginen schienen Roth als „Trägermaterial“ geeignet, „vor allem, weil sie unter Luftereinwirkung schön graubraun werden. Äpfelstückchen, Speck und Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Estragon kommen auch im Originalrezept vor. Knoblauch und Orangenzeste sind Geschmacksträger“. Ihre speziellen Lieblingsgerichte sind Sardellensuppe mit Götterbrot oder Katzendreck: Abgezogene Mandeln und kandierte Zwiebeln werden auf einem Bindfaden aufgereiht, in Wein oder Teig getaucht und frittiert. „Danach wird der Faden herausgelöst und das Ganze liegt, eben wie Katzendreck, nur



Was sich der Dichter Jean Paul seinerzeit hat schmecken lassen, kocht Beate Roth heute nach.

super wohlschmeckend, auf dem Teller“, erklärt die Jean-Paul-Köchin und lacht.

Etwas Spezielles sind auch die Als-Ob-Essen: „Die Geistlichkeit und die Obrigkeit waren sehr erfinderisch, wenn es darum ging, in der Fastenzeit an Fleisch zu kommen“, weiß Roth. „Es wurden im Wasser lebende Tiere wie Biber, später auch Enten und Gänse als Fisch verspeist.“ So hat sie einen Fisch-Pressack kreiert.

Auch Suppen hatten es dem Dichter angetan. Er beschreibt eine Rumford-Suppe, die Köchin Roth als Nocken von grünem Erbsenmousse mit Blutwurst und diversen Kräutern variiert. Als Dessert schmeckt Hoppelpoppel, eine Süßspeise aus Sahne, Eigelb, Rum und viel Zucker, wie Jean Paul in seinem Roman „Flegeljahre“ beschreibt. „Die adligen Damen liebten es“, so Roth. „Es machte sie so entspannt, da der Alkohol mit dem Zucker direkt ins Blut ging.“ Ihr Hoppelpoppel enthält allerdings weniger Rum.

Wer die Küche des Dichters selbst probieren möchte: Beim Jean-Paul-Menü in Wunsiedel liest Dr. Cosima Lutz Textpassagen vor und Beate Roth serviert dazu Häppchen. Und wer den Dichter im Fichtelgebirge erwandern möchte: Anlässlich seines 250. Geburtstags wurde der Jean-Paul-Weg eröffnet, der von Joditz über Hof, Schwarzenbach a. d. Saale und Wunsiedel bis nach Bayreuth führt. ■ Astrid Filzek-Schwab

● Infos unter jean-paul-2013.de,
www.jeanpaul-oberfranken.de und
www.tz-fichtelgebirge.de