

FP-12/06/24

Weißkohlbombe und Krebspastetel

Beate Roth aus Wunsiedel ist Köchin aus Leidenschaft, dazu Autorin, Künstlerin, Designerin und Foodstylistin. Am Mittwoch stellt sie in der VHS Hofer Land ihr Lese-Kochbuch „Jean Paul – häppchenweise“ vor. Es gibt Einblick in die oft skurrile kulinarische Welt des Dichters.

Von Lisbeth Kaupenjohann



Beate Roth

Foto: Transit-Verlag Berlin

WUNSIEDEL/HOF. Kochen ist eine Kunst, die im besten Fall Körper, Geist und Seele zusammenhält. Der Dichter und Wortschöpfer Jean Paul (1763 bis 1825), der eigentlich Johann Paul Friedrich Richter hieß und in Wunsiedel als Pfarrerssohn das Licht der Welt erblickte, wusste eine gute Mahlzeit zu schätzen. War in seinen jungen Jahren in Joditz bei Hof und in Schwarzenbach an der Saale oft Schmalhans Küchenmeister, lernte Jean Paul später, als er berühmt war und als guter Unterhalter beliebt bei den Damen der besseren Gesellschaft, an höfischen Tafeln die feine Küche kennen – einschließlich der damals geltenden Etikette, über die er sich oft lustig machte. Das alles verarbeitete der Zeitgenosse von Goethe und Schiller, der die letzten zwei Jahrzehnte seines Lebens in Bayreuth verbrachte, in seinem umfangreichen Werk. Es ist bis heute in seiner Art einmalig – ebenso skurril und witzig wie kreativ und weitschweifend.

Beate Roth, in Selb geboren, lebt nach längeren Auslandsaufenthalten heute in Wunsiedel. Als Künstlerin wie auch als versierte Autorin, Köchin, Designerin und Foodstylistin ist sie in der Region gut bekannt. Sie zählt sich zu den Jean-Paul-Begeisterten, die im Werk des Dichters immer wieder neue Denkanstöße finden. Gezielt suchte sie nach Rezepten und Beschreibungen, wurde fündig und überlegte, wie sie diesen Schatz auch anderen zugänglich machen konnte. „Dass ich so viel über Gerichte im Werk Jean Pauls schreiben kann, ist der Kollateraleffekt meiner Ausbildung zur Köchin“, schreibt sie. „In dieser Zeit begann ich, intensiv Jean Paul zu lesen. Dadurch sensibi-

lisiert, sprangen mich Essensszenen in seinen Romanen geradezu an.“

Die Begegnung mit dem Verleger-Paar Gudrun Fröba und Rainer Nitsche, die den Berliner Transit-Verlag betreiben und einen Großteil des Jahres in ihrem Haus in Förbau bei Schwarzenbach an der Saale leben, kam gerade zur rechten Zeit. Auch Nitsche schätzt Jean Paul und sein Werk, und Fröba erkannte als gelernte Designerin gleich das Potenzial, das in dieser Begegnung steckte. Man startete ein gemeinsames Buchprojekt.

Jetzt liegt der Band vor: „Jean Paul – häppchenweise“. Ein ungewöhnliches Kochbuch mit literarischen Ausflügen in Jean Pauls kulinarische Welt und künstlerisch gestalteten Fotos, die allein beim Ansehen Appetit machen auf mehr – sei es auf Koch- und Essvergnügen oder auf Literatur. Roth nahm sich sowohl der Arme-Leute-Küche an wie auch der Gerichte, die in gutbürgerlichen

und feinen Kreisen auf den Tisch kamen. Vom Dichter imaginierte Speisen weckten ihre Neugier.

„Zu jenen Zeiten gab es in Frankreich bereits eine gepflegte Esskultur, die in deutschen Landen gern kopiert wurde“, bemerkt Rainer Nitsche. „Jean Paul übersetzte französische Kochbücher ziemlich frei, mitunter erscheint manches heute kurios. Er erbat sich aber auch Rezepte aus dem Freundeskreis.“ Bekannt sei, dass der Dichter sich so manche Weinlieferung per Frachtschiff nach Bayreuth liefern ließ. „Schon damals interessierte sich neben dem Adel auch die gutbürgerliche Gesellschaft für die gute Küche Europas.“

Man habe mit Beate Roth auf allen Ebenen eng zusammengearbeitet, betont der Verleger. Von beiden Seiten seien Ideen in das Projekt eingeflossen. „Eine aufwendige Produktion – aber die Mühe hat sich gelohnt! Das Buch soll Leser dazu ermuntern, die Rezepte auszuprobieren und die Bücher und Briefe von Jean Paul zu lesen.“ Manches kulinarische Feuerwerk werde da abgebrannt.

Zu den Arbeitsbesprechungen brachte die Autorin stets einige Häppchen mit – zur Begeisterung aller, die probieren durften. Roth hat die Rezepturen nicht nur entdeckt und ausprobiert, sondern sie mitunter auch an moderne Essgewohnheiten angepasst. Die Küche von damals ist für heutige Mägen oft nicht mehr gut verträglich, auch sind nicht mehr alle Zutaten erhältlich.

Auch das Leben lief damals in vielem anders. Krebse – für uns heute eine teure Delikatesse – kamen zu Jean Pauls Zeit in den klaren Mittelgebirgsbächen sehr häufig vor und durften von jedermann gefischt werden. „Biersuppe war in früherer Zeit Morgensup-

pe und Frühstück, auch für Kinder: süß oder deftig serviert, mit Kartoffeln oder Kastanien eingedickt, immer leicht benebelnd“, schreibt Beate Roth. Dagegen bevorzugte der Adel Jus und Bouillon, klar oder leicht getrübt serviert. Deftig dagegen die Schwarzsuppe, in die Blutwurst und Schweinehack gehören, dazu Sauerkraut, Kartoffeln, Bockbier und anderes mehr. Die Kartoffel spielte eine wichtige Rolle, vom Erdäpfelhefknödel bis zum Kartoffelkonfekt. Zur Fastenzeit gab es eigene Gerichte wie das vegetarische „Andachtfleisch“.

„Es sind ganz famose Gerichte, die den Reichtum einer ehemals raffinierten deutschen Küche bezeugen, die in den letzten Jahrzehnten leider verloren gegangen ist“, schreibt der Schriftsteller Franzobel im Vorwort. Wie wäre es mit „Hechtwürsten mit Orangen“ oder „Hasenkuchen“, „Weißkohlbombe“ oder „Krebspastetel“? Beate Roth erklärt die Zubereitung verständlich, sodass man die Speisen leicht nachkochen kann.

Lesung in Wunsiedel

Rund 250 Rezepte, süß und pikant, als Vor-, Haupt- oder Nachspeise dienend, sind inklusive vieler Erläuterungen und Auszüge aus Jean Pauls Texten in dem 252 Seiten umfassenden Buch zu finden, das ab Montag zu 44 Euro im Handel ist. Am Mittwoch, 12. Juni, um 19 Uhr stellen Beate Roth und ihre Verleger das Werk in der VHS Hofer Land in der Ludwigstraße ihren Gästen und künftigen Lesern vor. Anmeldung über die Buchgalerie im Altstadt-Hof (Telefon: 09281/5406622; Mail: buchgaleriehof@gmx.de). Eine weitere Lesung gibt es am 13. Juni um 19 Uhr in der Buchhandlung Kohler in Wunsiedel.