



Prominenter Fan des Beate-Roth-Kochbuchs "Jean Paul häppchenweise" ist der Literaturkritiker Denis Scheck, der das Werk in seiner Sendung lobend vorstellte.

Foto: pr, Brigitte Gschwendtner

Wunsiedlerin liest auf der Buchmesse

Beate Roth im Erfolgsrausch: "Jean Paul häppchenweise" zählt zu "Bayerns besten Independent Büchern". Kritiker rühmen ihr Werk. Am Mittwoch gastiert sie damit in Frankfurt.

Von Brigitte Gschwendtner

WUNSIEDEL. Der Prophet gilt nichts im eigenen Land: Das bekommt die Wunsiedlerin Beate Roth gerade zu spüren. Während ihr Buch "Jean Paul häppchenweise" im Gedenkjahr zum 200. Dichter-Todestag von der ARD über die FAZ bis hin zum Deutschlandfunk durch alle Medien rauscht und die Foodstylistin für Lese- und Kochtermine von Berlin bis München, von Leipzig bis Frankfurt sowie von Hof bis Bayreuth reist, will in Wunsiedel, dem Geburtsort des Klassikers und zugleich dem Wohnort der Autorin, niemand etwas von diesem Buch wissen.

Roths Höhenflug geht trotzdem weiter: Nach euphorischen Besprechungen bekannter Kritiker bekommt der Transit-Verlag in der Kategorie Kunst- und Sachbuch für das Werk der Wunsiedlerin den Preis für "Bayerns beste Independent Bücher" verliehen. Damit prämiert Kunstminister Markus Blume auf Empfehlung von Experten jährlich zehn ausgewählte Neuerscheinungen konzernunabhängiger Verlage mit je 10.000 Euro und gibt außerdem eine Empfehlungs-

Groß ist die Freude über diesen Staatspreis auch bei den Verlegern Gudrun und Nico Fröba in Schwarzenbach an der Saale. Hier hat Jean Paul seine ersten Geschichten geschrieben. Also mussten wir das Buch machen – das war unumgänglich."

Prompt folgt nun noch eine Einladung zur Frankfurter Buchmesse, wo die Autorin am Mittwoch, 15. Oktober, von 14 bis 15 Uhr in Halle drei auf der Leseinsel der unabhängigen Verlage liest und mit Besuchern über ihr Werk diskutiert.

Warum die Wunsiedlerin "Jean Paul häppchenweise" verfasst hat, begründet sie selbst so: "Unter den Klassikern der deutschen Literatur ist er der Genialste, Verrückteste, Kreativste und Witzigste: Jean Paul. Nicht nur ein erfolgreicher Schriftsteller, sondern auch ein großer Esser und Genießer. In seinen Werken hat er immer wieder ausschweifende Menüs, kuriose Essensszenen und erstaunliche

Rezepte eingestreut, die auch heute noch Appetit und Kochlust anregen und kulinarisch wie literarisch gute Laune verbreiten."

Roths Buch begnügt sich nicht mit alten Originalrezepten aus der Zeit (um 1800) und den Schriften Jean Pauls, sondern verfeinert 180 Gerichte – von Mutters Armenküche über gutbürgerliche Gerichte der Dichtergattin bis hin zu Prunktafeln bei Hofe – mit zeitgemäßen Abwandlung. Zudem setzt die Foodstylistin fotografisch alles äußerst artifiziell in Szene und reichert die schwere Dichterkost kulturgeschichtlich klug an mit einer Einführung in das Werk, das Leben und die Zeit des berühmten Dichters aus Wunsie-

Diese ebenso unterhaltsame wie appetitliche Mischung ist bestens dazu geeignet, um einem breiten Publikum den wenig gelesenen Klassiker schmackhaft zu machen. Deshalb sind Lesungen mit Leibgericht-Verkostungen im Jean-Paul-Gedenkjahr heiß begehrt – außer eben in der Heimat des Dichters und der Autorin.

"Die Meisterköchin verschränkt Kulinarikgeschichte mit dem Werk Jean Pauls: Sie nimmt uns mit in die Küchen, zu den Märkten und an die gedeckten Tische seiner Zeitgenossen."

Die Jury über Beate Roths Werk

Während die Wunsiedler Luisenburg-Festspiele Roths Expertise im Jean-Paul-Jahr nicht nutzen, bietet das Hofer Theater im November zwei theatralisch-kulinarische Jean-Paul-Abende an. Unter dem Titel "Der Magen ist der Dünger des Kopfes" lassen Schauspieler und Musiker Texte lebendig werden, während Roth die Besucher mit

ihrer kreativen Kulinarik erfreut und zeigt, wie vielfältig Jean Paul speiste.

Warum sie Beate Roths Werk zu einem von "Bayerns besten Independent Büchern" ausgewählt hat, begründet die Jury, bestehend aus Vertretern der Verlage, des Buchhandels, der Medien und des kulturellen Lebens folgendermaßen:

"Jean Paul war ein Sprachschmauser und alles andere als ein Kostverächter. Meist wird er hochachtungsvoll in die literarischen Sphären seines "Luftschiffers" gehoben – und wenig gelesen. Beate Roth setzt ihn zu uns an den Tisch: Als Kennerin des Paulschen Werks hat sie dieses nach "Stellen" kulinarischen Genusses und Verdrusses gesichtet

Die Meisterköchin verschränkt Kulinarikgeschichte mit dem Werk Jean Pauls: Sie nimmt uns mit in die Küchen, zu den Märkten und an die gedeckten Tische seiner Zeitgenossen. Sie weiß, aus welchen Kochbüchern Jean Paul abgeschrieben hat und knetet, filetiert und gießt das alles in Rezepte, die uns zum Nachkochen einladen. Alle sind von ihr erprobt, genau bemessen und fotografisch in Szene gesetzt.

Der Bucheinband ist praktischerweise abwaschbar, sachlich, aber nicht nüchtern. Handliches Format, Fadenheftung, Lesebändchen und Papier, das gegen Küchendampf dick genug ist. Kapitelfarben sorgen für Orientierung, ein modernes Layout und Typografie für Übersicht: So kann man auch mit beiden Händen im Teig steckend, schnell im Rezept nachlesen. Also: auf zu Hoppelpoppel, Erdäpfelkäs, Schnepfendreck oder Weißkohlbombe. Und danach einen Kaffee trinken und Jean Paul lesen!"

Roths nächste Auftritte

Buchmesse Frankfurt: Am Mittwoch, 15. Oktober, 14 bis 15 Uhr, auf der Leseinsel der unabhängigen Verlage in Halle 3.1. Thema: "Bayerns beste Independent Bücher 2025".

Kulinarischer Vortragsabend in Joditz: Am Donnerstag, 16. Oktober, 18 Uhr, in den Jean-Paul-Gebäuden.

Finissage im Porzellanikon Hohenberg: Am Sonntag, 26. Oktober, ab 14 Uhr zur Ausstellung "Fake Food".

Theater Hof: "Der Magen ist der Dünger des Kopfes", am Freitag, 14. und 28. November, 19 30 Uhr im Studio