

Bockbier in der Bücherstube

BUCHVORSTELLUNG „Gscheitgut“ heißt ein Kochbuch mit regionalen Rezepten. Gut schmeckte es auch den Gästen eines ganz speziellen Abends in der Höchstader Buchhandlung.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED

RUDOLF GÖRTLER

Höchst – Dass Bücher eine trockene Angelegenheit sind, gilt als ausgemacht. Dass dem nicht so sein muss, zeigte ein Abend in der Bücherstube: Köche und Brauer aus der Region tischten auf und schenkten ein.

Anlass war die Vorstellung des zweiten Bands von „Gscheitgut“. Das ist ein Kochbuch aus dem Erlanger Michael-Müller-Verlag, aber ein ganz besonderes. Nicht nur, dass es sich der regionalen Küche, genauer der der Fränkischen Schweiz, widmet. Mitautorin Corinna Brauer legt als gelernte Geographin auch Wert auf den Erhalt gewachsener Strukturen, auf die in Jahrhunderten geformte Landschaft mit typischen Produkten, einer eigenen Kultur, zu der Wirtshäuser und Gasthöfe keinen kleinen Beitrag leisten. Deshalb müssen die 18 Gastwirte in „Gscheitgut“ mindestens fünf Gerichte auf der Karte stehen haben, die mit Regionalprodukten hergestellt werden. Ein Obstsaft aus der „Fränkischen“ muss angeboten werden und ein alkoholisches Getränk, will heißen Bier, Likör oder ein Brand.

Und zum Erhalt der bedrohten Wirtshauskultur müssen die Gastgeber ihr Scherflein beitragen, indem sie „Stammtische und Vereine“, wie es in der Präambel



Autorin Corinna Brauer mit den Brauern Mike Schmitt (li.) und Stefan Pfister

Foto: Rudolf Görtler

des Kochbuchs heißt, gerne bewirten. Das tun Stefan Pfister und Mike Schmitt bestimmt. Der eine führt den Braugasthof Pfister in Weigelshofen, der andere hat einen Bauernhof in Pretzfeld um- und ausgebaut zur Nikl-Bräu. Beide waren dabei in der Buchhandlung und, klar, sie hatten ihre Köstlichkeiten gleich kastenweise mitgebracht, damit die Buchvorstellung für die rund 30 Gäste nicht gar zu theoretisch geriet. Pfister braut Öko-Biere; sein Bock verrät, dass „Öko“

nichts mit Schwachmatentum zu tun hat. Und Mike Schmitts Helles und Dunkles passten hervorragend zu den fränkischen Leckereien des Abends. Fritz Striegel vom Hotel-Gasthof Alter Brunnen in Marloffstein hatte aus Kürbis und Blutwurst eine fränkische und doch weltoffene Komposition gezaubert, während die Familie Müller, die den Landgasthof Lahner in Veilbronn betreibt, eine Topinambur-Knolle mit Marone vorbereitet hatte und ein „Pfirnen“-

Dessert, eine Mischung aus Pflaume und Birne.

Die Gratis-Proben gingen weg wie – nun, warme Semmeln waren es ja eben nicht. Weinfreunden kredenzte Elke Reitmayer, Inhaberin der Bücherstube und Initiatorin des Abends, Tropfen des Weinhauses Nüflein aus Zeil. Am Ende blieb nur ein Wunsch: Wiederholung. Was angesichts der baldigen Neuauflage des längst vergriffenen ersten „Gscheitgut“-Bandes versprochen wurde.