

# Landfrauen servieren regionale Rezepte

Bezirksverein erarbeitet „Das Waldecker Land Kochbuch“ · Vorschläge aus Ortsvereinen · Präsentation im Juli

Wie viel Gramm sind zwei Päckchen Parmesan? Warum hat eine Kohllasagne nur eine Lage Pastaplaten?: Bei der Zusammenstellung ihres „Waldecker Land Kochbuchs“ mussten die Landfrauen des Bezirksvereins Waldeck viele Küchenrätsel lösen. Den Rezept-Band stellen sie im Juli vor.

VON NATALIE VOLKENRATH

**Waldeck-Frankenberg.** Vorträge, Fortbildungen, Fahrten – die rund 2000 Mitglieder des Bezirkslandfrauenvereins Waldeck sind so aktiv wie die Bienen, die seit vielen Jahrzehnten für die Landfrauenbewegung stehen. Die Idee, sich als Autoren zu betätigen, hatten die Damen vom Vorsitzende Elke Jäger (Strothe) allerdings ausnahmsweise nicht selbst. „Der Limosa-Verlag ist auf uns zugekommen“, berichtet Elke Jäger mit Blick auf verschiedene Kochbücher, die sich auf ihrem Tisch stapeln. „Kochbuch aus dem Fuldaer Land – Zwischen Rhön und Reibekuchen“, heißt es dort zum Beispiel. „Der Verlag hat bereits Kochbücher in verschiedenen anderen Regionen herausgegeben und vorzugsweise Landfrauen angesprochen.“

Den Vorschlag, ein Kochbuch mit Spezialitäten aus dem Waldecker Land zu veröffentlichen, trägt Elke Jäger bei der Arbeitstagung des Vereins im Frühjahr 2010 vor. Er stößt bei allen 31 Ortsvereinen auf Zustimmung.

Dem Aufruf, Rezepte aus allen Bereichen der heimischen

Küche einzureichen, folgen die Landfrauen liebend gern. „Die Frauen haben nicht nur waldeckische Rezepte geschickt, sondern vielfach die, die sie gern kochen“, erläutert Elke Jäger. Mehr als 300 Vorschläge aus 22 Ortsvereinen sind in den vergangenen Monaten bei ihr eingegangen. „Wir mussten eine Auswahl treffen, zumal einige Rezepte sich ähnelten“, erklärt Geschäftsführerin Elfriede Spangenberg (Sachsenhausen).

## 12 Kapitel Gaumenschmaus

12 Koch-Kapitel sind das Ergebnis: Vorspeisen, Salate und Salatsoßen, Suppen und Eintöpfe, Gemüsegerichte und Beilagen, Fleischgerichte, Fischgerichte, Nachspeisen, Liköre und Co., Kuchen und Torten sowie süße und salzige Besonderheiten servieren die Landfrauen unter dem Titel „Das Waldecker Land Kochbuch“. Besonders gern verweist Elke Jäger, die bei der Zusammenstellung Regie führt, auf zwei zusätzliche Kategorien: „Kartoffeln – die tollen Knollen“ und „Die Milch macht's“.

## Ofenkuchen und Eierbutter

„Wir leben in einer landwirtschaftlich geprägten Region. Das soll durch die Extra-Kapitel deutlich werden“, hebt sie hervor. Die Eierbutter, die bei keinem Landfrauen-Prüfstück fehlt, hat hier beispielsweise ihren Platz gefunden. Als weitere typische Rezepte aus Waldeck nennt Ivonne Steinbach (Mühlhausen), Beisitzerin des Bezirksvereins, Waldecker Südfrüchte sowie Ofenkuchen.

Elke Jäger selbst hat sich ebenfalls ein Gericht mit langer Tradi-



Freuen sich auf das Kochbuch der Landfrauen (v. l.): Elfriede Spangenberg, Elke Jäger und Ivonne Steinbach präsentieren alte und neue Bücher, die ihnen als Vorlage dienten. Foto: Natalie Volkenrath

tion ausgesucht: die Waldecker Brezeln. Das Rezept stammt aus einem Vorgänger des Landfrauen-Kochbuchs, das 1924 unter dem Titel „Waldecksches Kochbuch – 1000 erprobte Rezepte“ erschien. „Wie hier wird auch bei uns jedes Rezept mit dem Namen der Köchin versehen“, erläutert die Vorsitzende, während sie in dem alten Schwarz-Weiß-Band blättert.

## Informative Garnitur

Das „Waldecker Land Kochbuch“ soll sich von bereits veröffentlichten regionalen Kochbüchern allerdings inhaltlich und gestalterisch abheben. Die Landfrauen sammelten daher nicht nur Rezepte, sondern auch Geschichten, Gedichte und Fotos. Sie garnieren die Gerichte ebenso wie Informationen über das Waldecker Land. Die Leser lernen zum Beispiel Korbach, Bad Arolsen und Bad Wildungen sowie den Nationalpark Kellerwald-Edersee kennen. „Eine Landfrau hat uns sogar nützliche Haushaltstipps geschickt“, freut sich Elke Jä-

ger über den Ideenreichtum der Mitglieder.

## „Alles auf einen Nenner“

Eine Geschichte beschreibt das Waldecker Leben, wie es im Buche steht: „Eine Landfrau aus Strothe berichtet von einer Fahrt zum Schlachter, bei der die Schweine ausgebüchst sind. Und wer hat beim Einfangen geholfen? Der Fürst höchstpersönlich“, schmünzelt Elke Jäger.

Obwohl die Arbeit dem gesamten Team viel Freude macht, ist die Vorsitzende froh, wenn das Buch im Juni in den Druck geht. „Wir haben uns die Arbeit einfacher vorgestellt“, gibt sie offen zu.

Mit zehn Rezepten, einer Geschichte und einigen Bildern pro Verein – wie zu Beginn veranschlagt – sei es nicht getan gewesen. „Es musste alles auf einen Nenner gebracht werden“, erklärt sie. Ob die Digitalisierung der handschriftlich eingereichten Rezepte, die Vereinheitlichung der Mengenangaben oder die Frage, wie viel Gramm zwei Päckchen Parme-

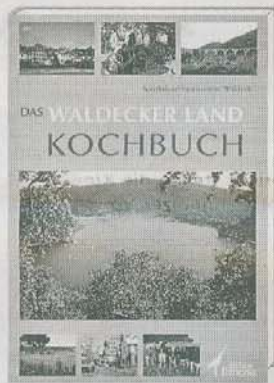
san enthalten – jede Frage des Verlags müssen die Landfrauen beantworten. Quellenangaben und die hohe Zahl benötigter Bilder fordern die Autorinnen ebenfalls. Bis zuletzt ziehen sie selbst mit dem Fotoapparat los.

## Partner gesucht

Auf den ersten, rund 200-seitigen Vorabdruck, der inzwischen vorliegt, können die Landfrauen bereits stolz sein. „Jetzt sind nur noch Feinheiten zu erledigen“, berichtet Elke Jäger. „Wir suchen zum Beispiel noch nach einigen Werbepartnern“, ergänzt Ivonne Steinbach.

Das fertige Werk wollen die Landfrauen im Juli präsentieren. Die erste Auflage beträgt 5000 Exemplare. „Das Waldecker Land Kochbuch“ ist dann für 19,90 Euro im heimischen Handel erhältlich. „Jede Landfrau, die sich beteiligt hat, bekommt ein Freiexemplar“, kündigt Elke Jäger an.

Weitere Informationen über den Verein gibt es unter [www.landfrauen-waldeck.de](http://www.landfrauen-waldeck.de).



Vorentwurf: Über die Farbe des Buchdeckels beraten die Landfrauen noch. Foto: pr