

Kochbuchteam von Downunder bei LandFrauen auf Nordstrand zu Gast

Australier lernen das Krabbenpulen

„Für Krabbensuppe brauchen wir frische Krabben“, sagt Ingeborg Dreeßen von den Nordstrander LandFrauen. Gesagt, getan: Sie schwingt sich ins Auto und holt frische „Poorn“ vom Husumer Außenhafen. Olga und Margret Maart nutzen die Zeit, um die Küche der Ferienwohnung im Haus „Deichgraf“ für das große Ereignis vorzubereiten. Zutaten wie frische Kräuter, Matjesfilet, Kartoffeln und mehr legen sie parat. Sie warten sozusagen nebst sauberen Töpfen und Pfannen auf das große Ereignis, das gemeinsame Kochen mit Gästen aus Australien. Die hatten sich auf der Suche nach typisch deutschen Rezepten am Freitag vergangener Woche auf Nordstrand angekündigt.

Zu diesem außergewöhnlichen Kochtermin ist sogar Erna Lorenzen, Chefin des KreisLandFrauenverbandes Nordfriesland, gekommen. Auch Inge Nadolny, Vorsitzende des Nordstrander Vereins, will mitmachen. Krabbensuppe und Matjesstipp wollen die Kennerinnen der heimischen Küche zubereiten, zwei von vielen Rezepten aus ihrem Buch „Fischrezepte der Nordstrander LandFrauen“. Bratkartoffeln dürfen dabei nicht fehlen.

Ein wenig aufgeregert sind die Gastgeberinnen schon. Doch als die Besucher endlich eintreffen, ist jede Anspannung dahin. Sofort geht es zur Sache. Es wird geschnippelt, probiert, erklärt und alles auf den Weg



Landfrauen

gebracht. Mittlerweile sind auch die Krabben „eingetroffen“. Sie gehören natürlich in die Suppe. Mit Elan und Spaß getreu dem Motto „Festhalten und Kopf ab“ wird gepult, was das Zeug hält. Die Gäste haben den Bogen schnell raus. In kürzester Zeit ist alles fertig und es darf endlich probiert werden.

Was machen nun eine australische Foodstylistin, ein australischer Fotograf und eine Hamburger Redakteurin bei den LandFrauen? Die passende Antwort gibt schmunzelnd Margret Maart: „Man nehme drei Personen aus dem Land der Kängurus, sammle deutsche LandFrauen um sie, erkläre ihnen Rezepte, koche vor, lasse sie mitmachen, und so wird ein Kochbuch daraus.“ Genau das ist die Mission des Trios.

In Australien haben sie schon lange einen Namen: Anna Phillips, Foodstylistin, und Andre Martin, Berufsfoto-

graf. Gut angekommen ist ein von ihnen herausgebrachtes 60-seitiges Kochbuch über italienische Gerichte. Und genau deswegen wollen sie weitermachen und weitere Bücher herausgeben. Um die mediterrane Küche authentisch „rüberzubringen“, haben sie im vergangenen Jahr Italien bereist, Land und Leute kennengelernt und Rezepte nicht nur gesammelt, sondern aufgeschrieben und ausprobiert.

„Die Australier sind sehr interessiert an den Küchen der Welt. Sie wollen am liebsten alles nachkochen“, erläutert Phillips. Sie selbst hat es nach der Italientour richtig gepackt. „Nun ist Deutschland dran, und



Die fertigen Leckereien.

mal sehen, was als Nächstes kommt“, sagt die agile Foodstylistin. So wendet sie mit ihrem Projekt-Partner im Rahmen eines 14-tägigen Deutschland-Aufenthaltes auf den Spuren deutscher Esskultur, denn gute Fotos gehören dazu.

Verstärkung hat sie sich in Sachen Übersetzung und Management von der Hamburger Redakteurin Hilke Maudner geholt. Sie hat denn die Australier auf ihrem Tripp begleitet. „Wir sind im Schwarzwald gewesen, haben uns die Schwarzwälder Kirschtorte zeigen lassen, in Bayern Haxen und Nürnberger Rostbratwürste oder in Berlin die traditionelle Currywurst und in Lübeck Marzipan“, berichtet Maudner. Das mache richtig Spaß. Auf diesem Wege habe sie selbst einiges gelernt.

Udo Rahn



Anna Phillips (2. v. r.), Foodstylistin, lernt mit Nordstrander LandFrauen das Krabbenpulen. Fotos: Rahn

Weitere Kochtermine

Hochzeitssuppe und Birnen im Teig

Das australische Kochbuchteam war auch in Kellinghusen und in Probsteierhagen zu Gast. Magrit Götsche, Ortsvorsitzende in Kellinghusen, lud die Gäste vom fünften Kontinent zusammen mit ihren LandFrauen dazu ein, Zwiebeltorte „Sonja“ mit frischen Brom- und Himbeeren sowie Birnen im Teig zuzubereiten, beides Gerichte aus dem neuen Kochbuch „Kellinghusener LandFrauen kochen“.

„Wir hatten eine tolle Stimmung und viel Spaß beim gemeinsamen Arbeiten, und das Team war auch vom Kaffeetisch angetan, den wir mit altem Leinen und frischen Blumen dekorierte hatten“, so Magrit Götsche. Gute Stimmung, das kann auch Renate M.-Jacobshagen aus Probststeierhagen bestätigen. Allerdings waren sie und die Ortsvorsitzende Karen Kähler-Sye absolut gefordert, denn das Team aus Australien meldete sich erst einen Tag vor dem Kochtermin per E-Mail. Zum Glück wusste Renate M.-Jacobshagen als Fachfrau für Ernährung gut, wie ein Kochbuchtermin am besten vorzubereiten ist, sodass das Zubereiten der Probsteier Hochzeitssuppe aus dem Kochbuch des Vereins „Für das gemütliche Familienessen“ ein intensiver, aber gelungener Termin war.

Kathrin Iselt-Segert

Kochkurs in Bad Segeberg

Rund ums Highlandrind

Telse Holler, Fachfrau für Ernährung des LandFrauenverbandes, weilt am 9. Oktober von 16 bis 20 Uhr in Bad Segeberg Interessierte in ihre Küchegeheimnisse rund ums Schottische Highlandrind ein. „Italienischer Genuss-Gipfel“ lautet das Motto ihres Kochkurses im Rahmen des Natur-Genuss-Festivals „Stiftungsland – Genießerland“ der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein. Anmeldung bis zum 4. Oktober bei der Stiftung Naturschutz unter 04 31-2 10 90 90. Veranstaltungsort ist die Evangelische Familienbildungsstätte, Falkenburger Straße 88.

www.sh-geniesserland.de