



Pressemitteilung

Erst schmökern, dann essen **„DAS LEXIKON ZUR RHEINISCHEN KÜCHE“** Von den Römern bis heute, von Kleve über Köln bis Koblenz

Wussten Sie, dass sich hinter einem *Leineweber* ein Kartoffelgericht verbirgt und dass ein *Fisternölleken* in ein Schnapsglas gehört? Das aktuell erschienene Buch des Volkskundlers Dr. Berthold Heizmann zur rheinischen Küche schließt auf amüsante Art kulinarische Wissenslücken. „Essen ist etwas Sinnliches und Schönes, und genau das soll unser Buch auch vermitteln“, erklärt der Autor. Seit mehr als 30 Jahren erforscht der gebürtige Schwabe die rheinische Esskultur. Nun hat er sein Lieblingsthema in besonderer Form aufbereitet: „Von Apfelkraut bis Zimtschnecke“ heißt „Das Lexikon der rheinischen Küche“. Es beleuchtet auf 288 Seiten das Rheinland von Kleve über Köln bis Koblenz anhand von Kochtopfinhalten.

Das Besondere der rheinischen Küche ist zum einen eine lange Tradition des Multikulturellen: „Angefangen bei den Römern ist das Rheinland eine klassische Einwanderungsregion – und alle Migranten haben etwas in die heimische Küche mitgebracht“, weiß Heizmann. „Die Römer den Wein und manche Obst- und Gemüsesorte, die Franzosen interessante Wurstsorten wie die *Andulsch*, die Preußen die Kartoffel, die polnischen Zechenarbeiter brachten Salzgurken ins Ruhrgebiet, die osteuropäischen Flüchtlinge nach dem Zweiten Weltkrieg das Pilzesammeln.“

Die traditionelle rheinische Küche ist zudem etwas für Überlebenskünstler: Noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war Fleisch auf den Tellern Mangelware und die vielseitige Kartoffel, selbst ein Einwanderer aus Südamerika, kam als sättigende Grundlage schon zum Frühstück auf den Tisch – gekocht, gebraten und erkaltet als Brotaufstrich. Der Rheinländer konnte gelegentlich seine Armut mit Humor nehmen: „Watt haste heute auffe Stulle - *Asberger Schinken*.“ Solche Scherze machte man im rheinischen Ruhrgebiet über den preiswerten Brotaufstrich Rübenkraut.

Auch die Texte im „Lexikon der rheinischen Küche“ sind mit Augenzwinkern und mit viel Liebe für die Details der Alltagskultur geschrieben – ergänzt von den Illustrationen des Karikaturisten Thomas Plaßmann. Außerdem stößt man beim Lesen immer wieder auf Gerichte oder Begriffe, die man aus der Kindheit oder aus Erzählungen der Großeltern kennt. Damit ist dieses Lexikon ein echtes Familienbuch und die Rezepte machen Lust auf das Kochen.

Berthold Heizmann

Von Apfelkraut bis Zimtschnecke. Das Lexikon der rheinischen Küche

288 Seiten mit 101 Abbildungen von Thomas Plaßmann

18 Euro, 978-3-7743-0477-2

Die Auslieferung an den Buchhandel ist soeben erfolgt.