

## Michael Müller macht Lust auf die fränkische Küche

Autor: Wilfried Roppelt

Ebermannstadt, Freitag, 29. November 2013

**Der Verleger Michael Müller hat für den zweiten Band von "Gscheitgut" 160 regionale Rezepte zusammengetragen. Das Buch feiert die Gasthöfe auch als sozialen Lebensraum.**



Wenn ein neues Buch erscheint, will es auch der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt werden. Und wenn sich der Hunger meldet, dann will der gestillt werden. Wenn jedoch beides zusammenkommt, und auch noch die Besonderheiten der fränkischen Küche oder längst vergessene Köstlichkeiten in das öffentliche Bewusstsein gebracht werden: dann mutieren Leseratten schnell zu Gourmets. Und andersherum.

### Große Nachfrage

Zugetragen hat sich dieser Verwandlungsprozess, als jetzt Michael Müller und Corinna Brauer ihren soeben erschienenen zweiten Band von "Gscheitgut" in der Ebermannstadter Buchhandlung Fränkische Schweiz vorgestellt haben. Das Buch ist im Verlag Michael Müller erschienen.

Durch den Abend führte Wolf Sander. Müller selbst, der aus Ebermannstadt kommt, war angenehm überrascht, dass derart viele Interessenten zu der Buchvorstellung gekommen sind. "Ich führe das auch auf die große Nachfrage des ersten Bands zurück", sagte er. Von diesem seien bis heute 7000 Exemplare verkauft worden, allein 500 in der Buchhandlung in Ebermannstadt.

Im zweiten Band gibt es nun sogar Rezepte für Vegetarier. Müller und Brauer haben sich zudem in die Behandlung von Streuobstwiesen, die heimische Karpfenzucht oder auch die Aufgaben der Beerenbauern eingearbeitet. Die Leser profitieren von dieser Mühe.

"Gscheitgut" ist aber mehr als nur ein profanes Kochbuch. Auf über 347 Seiten bietet es 351 Farbfotos. Zudem veranschaulichen die Autoren am Beispiel von 18 Köchen aus renommierten Gasthöfen der Fränkischen Schweiz und mit weiteren Hintergrundreportagen die kulinarischen Besonderheiten der Region.

Den beteiligten Gastronomen ist es wichtig, die regionale Kultur, die Natur und auch die Landschaft zu würdigen. Daher verwenden sie auch keine künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffe.

### Mit regionalen Produkten

Weiterhin haben sie sich unter anderem dazu verpflichtet, fünf Gerichte mit regionalen Produkten anzubieten. Auch das Bestreben, den Gasthof als Ort des sozialen Lebens zu erhalten und somit Vereine und Stammtische gern zu bedienen, war eine Vorgabe, an der sich die Autoren bei der Auswahl der Gasthöfe orientiert haben.

An einem der Stammtische soll ein Oberfranke sogar das Folgende formuliert haben: "Der Franke öffnet sich kulinarisch."

Im neuen Band von "Gscheitgut" kommen aber auch die Hobby-Köche zu ihrem Recht. Über 160 Rezepte zum Nachkochen in der eigenen Küche sind eine gute Alternative zum Besuch einer Gaststätte. Auch Dieter Seidel aus Mittelehrenbach hat in dem Buch das für ihn Passende entdeckt: "Mich interessiert das Buch, weil ich neue Rezepte aus der Region kennenlernen will."

Das Wandern regt bekanntlich den Appetit an, und so darf eine Frühlingswanderung zur Lillachquelle im Buch nicht fehlen.

### Buch

Corinna Brauer/ Michael Müller: Gscheitgut. Band 2.

Michael Müller Verlag, 348 Seiten, 24,80 Euro