

Vielfalt der fränkischen Küche

Der Erlanger Michael Müller Verlag legt nach: Jetzt ist der zweite Band des fränkischen Kochbuchs „Gscheitgut“ erschienen. Und der Cadolzheimer „ars vivendi“-Verlag spitzt mit dem Kochbuch „Karpfen, Kräuter, Kren und Kirschen“ in die Kochtöpfe der Region.

„Ä broudworschd ohne cholesterin/ issa suggälä/ ohne schwänzlä.“ 13 „Broudworschdhaikus“ des Nürnberger Mundart-Poeten Fitzgerald Kusz bilden den Auftakt zu „Gscheitgut Band 2“ (348 Seiten, 24,80 Euro, weitere Informationen im Internet unter www.gscheitgut.de).

Der Michael Müller Verlag hat sich wieder aufgemacht, das Buch-Motto „Franken isst besser“ mit Rezepten und Reportagen zu untermauern. Da kommen die launigen Dialekt-Verse von Fitzgerald Kusz gerade recht! Diesmal sind es 18 Gaststätten, die ihre Rezeptbücher geöffnet haben. Die meisten davon liegen in der Fränkischen Schweiz. Aus der näheren Umgebung Erlangens sind das Gasthaus Lindenhof (Heroldsbach), der Gasthof Alter Brunnen (Marloffstein), das Gasthaus Zum Grünen Baum (Dormitz), das Wirthaus der Klosterbrauerei Weißenhohe und das Gasthaus zum Schloss in Kunreuth mit von der Partie. Der



„Franken isst besser“: Corinna Brauer und Michael Müller bei der Präsentation des zweiten Bands des „Gscheitgut“-Kochbuchs in den Erlanger Verlagsräumen. Foto: Harald Hofmann

von Corinna Brauer und Michael Müller herausgegebene zweite Band ist wieder nach Jahreszeiten strukturiert. Regional und saisonal typisch sollen die Koch-Ideen sein: „Die Zutaten der Gerichte stammen vorwiegend von Höfen und Metzgern aus der Umgebung, denn zur Verwendung regionaler Zutaten haben sich alle teilnehmenden ‚Gscheitgut‘-Gastwirte in der gleichnamigen Regionalinitiative verpflichtet.“ Hinzu kommen Hintergrundberichte – etwa ein Essay über

Pilze –, Porträts der Gasthöfe oder gar Wandertipps.

Mit „Karpfen, Kräuter, Kren und Kirschen“ (176 Seiten, 16,90 Euro) hat der „ars-vivendi“-Verlag ein pfiffig gestaltetes Kochbuch vorgelegt, bei dem es unter anderem jede Menge traditionelle und moderne Rezepte der Fränkischen Kreisbäuerinnen gibt. Karpfenpastete, Meerrettich-Süppchen oder Kirschenmännla – da läuft einem schon beim Durchlesen das Wasser im Mund zusammen. *smö*