

Freut sich sehr auf den Chorsu-Basar: Herbert Frauenberger (r.), der Goethe kulinarisch nach Taschkent bringt.



FOTOS: ANDREY SHEVCHENKO/STOCK.ADOBE.COM (L.); KB, WWW.FOTO-BLAUROCK.DE (R.); ANIMAFLORA PICS/STOCK.ADOBE.COM

Goethe auf dem Tisch

Herbert Frauenberger wird in **Usbekistan** deutsche Gerichte zubereiten und dabei auf kulinarischen und literarischen Spuren des Dichters wandeln. Die Bauernzeitung hat den Thüringer Koch dazu vor seiner Abreise befragt.

Sie sind Mitautor des bereits 1996 herausgegebenen literarischen Goethe-Kochbuchs, für das Sie die Lieblingsspeisen des Dichters fürsten recherchiert haben. Jetzt reisen Sie damit nach Usbekistan. Wie kam es dazu?

■ Bekanntlich bringt das Goethe-Institut die deutsche Sprache in die Welt, trägt zur Pflege der internationalen und kulturellen Zusammenarbeit bei und vermittelt ein umfassendes Deutschlandbild. Dazu gehören letztlich auch deutsche Essgewohnheiten. Als mich das Goethe-Institut in Usbekistan diesbezüglich kontaktierte, die deutsche Küche und im Speziellen die kulinarischen Vorlieben Goethes im Jahr seines 275. Geburtstages in dem zentralasiatischen Land bekannt zu machen, war ich sofort dabei.

Wo genau werden Sie kochen und mit wem?

■ Insgesamt bin ich neun Tage in Usbekistan und werde vier Workshops in Taschkent und Buchara mit Berufsschülern und angehenden Köchen gestalten. Wir werden gemeinsam traditionelle Spezialitäten der deutschen Küche zubereiten. Als leidenschaftlicher Thüringer habe ich natürlich auch Rezepte aus der Heimat im Gepäck.

Was also wird auf den Speiseplänen stehen?

■ Zum Beispiel Überbackenes Weimarer Zwiebelmarktbrot mit Kräuterschmand, Kalbschnitzel mit im Ofen gebackenen Kräuterkartoffeln, Beerengrütze mit Vanillesoße.

Wird es auch spezielle Lieblingsspeisen von Goethe geben?

■ Ja, natürlich. Dazu gehören zum Beispiel Fasanenbrüstchen im Rahm-Wirsing-Bett mit kleinen

Kräuter-Kartoffelplätzchen. Und während einer Lesung aus dem Goethe-Kochbuch werden Goethes Bier-Kaltschale, Brottorte sowie Mandel-Makronen mit Rosenwasser als Kostproben gereicht. Letztere sowie Teltower Rübchen, die Goethe sehr liebte, werde ich im Gepäck haben. Und auch alkoholfreier Wein, der in Usbekistan wohl nicht beschaffbar ist. Alles andere wird vor Ort eingekauft, und ich freue mich, in der legendären Taschkenter Markthalle dabei sein zu dürfen.

Bei Ihrer Reise nach Usbekistan geht es nicht nur ums Kochen schlechthin?

■ Es geht um weit mehr, denn ich werde auch mit jungen Menschen, die in der Ausbildung zum Koch stehen, Kontakt haben, mit ihnen kochen und dank eines Übersetzers auch reden können. Im Hinterkopf habe ich, dass sich vielleicht junge Köche einmal in der deutschen Gastronomie versuchen. Schließlich sieht es momentan bezüglich der Fachkräfte bei uns katastrophal aus.

Können wir denn von Goethe heute kulinarisch überhaupt noch etwas lernen?

■ Kulinarisch können wir sicher nicht allzu viel vom alten Goethe lernen. Schließlich haben sich die Essgewohnheiten deutlich geändert. Wir können aber lernen, wieder mehr mit regionalen Produkten zu arbeiten. Goethe war immer für Neues zu haben, was die kulinarische Landschaft der heutigen Zeit auch widerspiegelt. Auf seinen Reisen hat er viel Fremdländisches kennengelernt und auch so manches Gericht buchstäblich im Gepäck gehabt. Doch er neigte dazu, über seine Verhältnisse zu leben, wurde aber

oft von seiner Frau Christiane, die sehr diszipliniert wirtschaftete, zur Mäßigung aufgerufen. Auch diesbezüglich können wir in der heutigen Zeit lernen, denn immer noch werden viel zu viele wertvolle Rohstoffe und aufwändig produzierte Lebensmittel weggeworfen und vernichtet.

Sie waren Goethe einst sehr nah – zum Beispiel als Inhaber seines Weimarer Stammlokals „Gasthaus zum weißen Schwan“ direkt neben Goethes Wohnhaus am Frauenplan. Was verbindet Sie als Privatkoch persönlich heute noch mit dem Geheimrat?

■ In meinem beruflichen Leben ist Goethe seit meiner Weimarer Zeit immer präsent geblieben, und ich habe in meinem Küchen-Repertoire auch immer Speisenfolgen aus dem Haus des Dichtersfürsten. Schon durch den gemeinsamen Geburtstag erinnere ich mich immer gern an die Jahre in der Klassikerstadt Weimar, auch wenn 203 Jahre zwischen den Geburtstagen liegen. Zudem werden Goethe-Menüs auch immer mal wieder angefragt. Und ich weiß aus Erfahrung, dass selbst diejenigen ganz interessiert am Ess- und Trinkverhalten des Dichters sind, denen seine literarischen Werke schwer verständlich sind. Und natürlich hat die Anfrage aus Taschkent das Feuer neu entfacht. Denn dieser Hintergrund erfordert nun, sich doch wieder mal ganz intensiv mit Goethe zu beschäftigen.

Vielen Dank für das Interview und eine erlebnisreiche Zeit in Usbekistan. Wir sind gespannt, mit welchen Eindrücken Sie zurückkommen und werden gern berichten.

Das Gespräch führte **BÄRBEL ARLT**

REZEPT DER WOCHE

Bier-Kaltschale

Zutaten:

1,5 l Pils, 60 g geriebenes Graubrot, 30 g Zucker, 1 Zitrone, 80 g Rosinen, 2 Scheiben Graubrot (Foto), 60 g Butter, 0,2 l halbtrockener Weißwein (vorzugsweise Riesling)

Zubereitung:

■ Das Bier wird mit dem Zucker und dem geriebenen Graubrot verrührt. Die Zitrone wird halbiert. Eine Hälfte wird zu Saft gepresst, der zum Kaltschalenansatz zugegeben wird. Die andere Hälfte wird abgeschält, halbiert und in sehr dünne Scheiben geschnitten, die auch zum Ansatz gegeben werden.

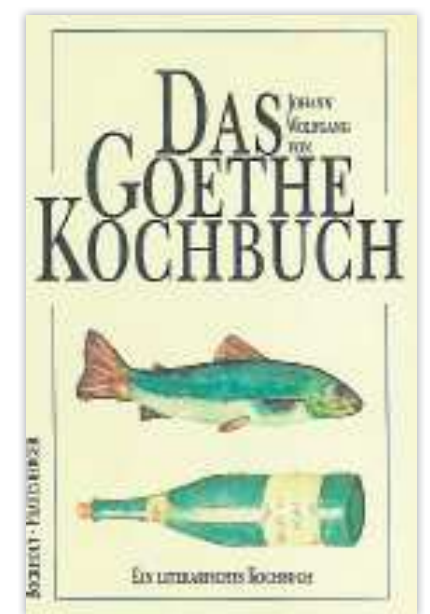


FOTO: MARA ZEMGALJETA/STOCK.ADOBE.COM

■ Die Graubrotsscheiben befreit man von der Rinde und schneidet sie in feine, gleichmäßige Würfel. Diese werden in einer Pfanne, in der man die Butter erhitzt hat, rundum knusprig hellbraun geröstet.

■ Nachdem man dem Kaltschalenansatz die in etwas Weißwein eingeweichten Rosinen und den restlichen Wein zugegeben hat, lässt man das Ganze an einem kühlen Ort etwa 30 min durchziehen.

■ Dann wird die Bierkaltschale in tiefen Tellern angerichtet, und obenauf streut man die knusprigen Brotwürfel.



REZEPT: „DAS JOHANN-WOLFGANG VON GOETHE-KOCHBUCH“; WOLFGANG BOCKHOLT UND HERBERT FRAUENBERGER; VERLAG SCHNELL EDITION (1. JANUAR 1996); ISBN: 978-3877168660

Guten Appetit!