

Für frisch verheiratete Paare:

Spitzenkoch schaute sich das goldene Rezeptbuch an



Thomas Püttmann vom Restaurant „Zum blauen See“ hat mal ins goldene Kochbuch geschaut (Foto: Wiese)

DORSTEN Ein besonderes Geschenk bekommen frisch verheiratete Paare auf dem Dorstener Standesamt: Ein goldenes Kochbuch wird ihnen überreicht. Doch woher kommt diese Tradition und - noch wichtiger: Was taugen die Rezepte?

Eine Unterschrift, ein Ja, ein Kuss - der Ablauf einer Heirat beim Dorstener Standesamt ist eine klare Sache. Doch da ist noch etwas, das lässt den Unverheirateten stutzig werden. Das goldene Kochbuch.

Seit 1996 bekommen die frisch Vermählten dieses Werk von ihrem Standesbeamten in die Hände gedrückt. Über den Hintergrund dieser Tradition etwas herauszufinden, ist gar nicht so einfach.

Seit 16 Jahren

"Das goldene Kochbuch" ist in kleinen, goldenen Buchstaben auf den roten, geriffelten Umschlag gedruckt. Darüber, ebenfalls goldfarben, ist mit einer dünnen Linie ein Löffel angedeutet. Keiner weiß so recht, warum die Stadt seit 16 Jahren ihren Bürgern dieses Buch mit in die Ehe gibt.

"Das lässt sich heute nicht mehr recherchieren", sagt Standesbeamter Wolfgang Müller, der nur weiß, dass die Einführung in die Amtszeit einer seiner Vorgänger fällt. 151 der mit über 1200 Rezepten gefüllten Werke gingen beim Standesamt in diesem Jahr schon über den Tisch. "Gemeinsames Kochen ist kommunikativ, kochen verbindet, das ist eine schöne Sache", sagt Müller.

Auf die Rezepte hat die Stadt keinen Einfluss. Der Verlag, der das Buch herausgibt, finanziert es mit Dorstener Anzeigenkunden. Und was taugen die Rezepte? Thomas Püttmann hat ins Buch geguckt. **Ok, befindet der Chef des Restaurants "Zum blauen See". "Für jemanden, der einen Hausstand gründet, ist das ein Buch, mit dem er sich ernähren kann", sagt er.**

Besser statt Fast-Food

Und mehr noch. "Eigentlich ist es eine feine Sache, dass solche Bücher verteilt werden." Das sei immer noch besser, als sich von Fast-Food und Fertigprodukten aus dem Supermarkt zu ernähren. Und schließlich sei Kochen auch immer Sache des Ausprobierens.

So hat Püttmann sein Können perfektioniert, ein Rezeptbuch braucht er zum Kochen nicht. Seine Tipps: Würzen erst zum Schluss, sagt der Kochprofi. Und die Zwiebeln bestimmt nicht vor den Pilzen in die Pfanne.

Auch wenn es im Buch anders steht. Milch gehört auch nicht ins Rührei, wie ein anderes goldenes Rezept empfiehlt. Das gehe ja schon fast in Richtung Omelett.

Testen lautet also die Devise für junge Ehepaare. Grundstoff dafür gibt es im Buch genug. Der reicht von Mehlspeisen über Fisch bis hin zu Innereien.

Quelle: Dorstener Zeitung vom 23.07.2012, Angela Wiese

Gondrom GmbH & Co. KG

GONDRUM MEDIA

Presseabteilung

Bühlstr. 4 . 95463 Bindlach . Germany

Tel. +49 9208 51-109 . Fax +49 9208 51-38 110

eMail: verlag@gondrom-media.de