



Schwäbisch auf der Zunge



Jörg Ilzhöfer plädiert in seinem neuen Kochbuch zum Selbermachen.

Foto: Thomas Kraut

Jörg Ilzhöfer interpretiert in seinem neuen Kochbuch traditionelle Gerichte ganz modern

Von Nathalie Kauder

Die Gäste kommen in zwei Wochen zum Abendessen. Daher soll etwas ganz Besonderes auf den Tisch. Wie wäre es also mit schwäbischer Lasagne? Maultaschen mit Kartoffelsalat? Oder schwarzem Brei? Denn nicht immer muss man kulinarisch gesehen in die Ferne schweifen, um ein pfeffriges Gericht auf den Teller zu bringen. Das beweist der Esslinger Koch Jörg Ilzhöfer in seinem neuen Kochbuch. „Ilzhöfer kocht schwäbisch“ - und alle Leser können es ihm gleichtun und dabei so einiges über die Esskultur ihrer Heimat lernen. „Für viele Menschen ist die schwäbische Küche ein Synonym für Maultaschen, Rostbraten oder Schupfnudeln. Dabei stecken in den Gerichten viel mehr regionale Einflüsse als man denkt“, sagt Ilzhöfer, der sich für sein Buch auch intensiv mit der Geschichte des Essens beschäftigt hat. Von Württemberg bis zum Bodensee, das Allgäu, Bayrisch-Schwaben und auch Vorderösterreich - all diese Regionen haben die schwäbische Küche, wie wir sie heute kennen, geprägt. Ein interessantes Detail, das nur den wenigsten bekannt sein dürfte: 14 Jahre lang war Stuttgart eine österreichische Stadt. Das

war zwar im 16. Jahrhundert, aber „dadurch gehören hier Strudel und Buchteln auch dazu“.

Jemand, der quasi jedes Gericht auf einer Speisekarte zubereiten könnte, was reizt den SWR4-Radiokoch an der heimischen Küche? „Heute bekomme ich jedes Gericht, das ich möchte. Zu jeder Tages- und Nachtzeit, direkt zu mir nach Hause geliefert. Von japanischem, chinesischem, kongolesischem über schwedischem bis zu mexikanischem Essen. Trotzdem wird es nie so schmecken, als würde man wirklich im jeweiligen Land in einem ursprünglichen Restaurant essen.“ Der Reiz des schwäbischen Essens liegt für den 50-Jährigen auf der Zunge: „Mit diesem Essen kann man Erinnerungen schmecken. Jeder in der Region verbindet mit Maultaschen oder Spätzle glückliche Erlebnisse. Vielleicht, weil es das jeden Sonntag bei der Oma gab oder man den Rostbraten am liebsten mit den guten Freunden isst. In diesen Gerichten steckt sehr viel Aufmerksamkeit, Liebe und Respekt.“ In seinem Kochbuch stecken 60 Rezepte, jedes ist mit einem Bild versehen, das einem das Wasser im Mund zusammen laufen lässt. Alle stammen aus dem Bestand der Kochschule. 6000 Rezepte habe er noch in petto - genug Stoff also für zig weitere Kochbücher. „Neu erfinden kann man das Rad und auch das Essen nicht. Aber immer wieder neu

interpretieren. Schwäbisch kann modern und kommt vor allem bei den jungen Erwachsenen gut an, die so einen Teil ihrer Kindheit nachkochen oder ihren Kindern näher bringen wollen. Es gibt da eine Art neues Bewusstsein für Heimat und Tradition - das finde ich schön.“ Bei aller kulinarischer Interpretation: „Manches muss man einfach lassen, wie es ist und es nicht zwanghaft verbiegen.“ Ofenschlupfer, Pfritzauf, Filderkrautflecken, Spargel im Blätterteigmantel oder Klassiker wie Grießklößchen-Suppe findet man in „Ilzhöfer kocht schwäbisch“. Mit dazu gibt es noch Rezepte für selbst gemachte Brat- oder Maultaschen-Würste, Butter oder sogar Käse. „Wer für andere kocht und sich die Mühe macht, der zeigt, dass die Gäste einem wichtig sind und man sie schätzt.“ Liebe geht schließlich durch den Magen. Beim Kochen heimischer Gerichte setzt der Esslinger auf lokale und regionale Produkte: Er selbst lässt gepachtete Felder von einem Landwirt bewirtschaften. „So weiß man, dass es frisch ist, von hoher Qualität und woher es kommt und wer dafür gearbeitet hat.“ Sein persönliches Leibgericht? Da ist der Koch - ganz seinem Charakter entsprechend - bodenständig und bescheiden: „Spätzle mit Soß und Semmelbrösel.“

(Das Buch ist im Belser-Verlag erschienen, 20 Euro)