



Marion Kieseewetter und Günther Ahr mit einem nostalgischen Dreirad. Alles andere als altbacken sind die von den beiden Feinschmeckern überarbeiteten klassischen Dithmarscher Rezepte.

Heinis modernes Erbe

Neues Kochbuch von Marion Kieseewetter und Günther Ahr

Büsum (pdb/rd) Gröner Heini, Kohlrouladen, Mehlbeutel, Birnen-Bohnen-Speck oder Weinsuppe – die Klassiker der Dithmarscher Küche. Gerichte aus Großmutterns Zeiten sind beliebt. Allerdings oft auch sehr kalorienhaltig.

Nach langem Ausprobieren und Experimentieren haben Marion Kieseewetter und Günther Ahr die ursprünglichen Gerichte mit neuen Ideen und Zutaten abgespeckt und aufgepeppt. Die schwere, fettreiche Kost, wie sie von Landarbeitern und Seemännern verzehrt wurde, wird hier umgewandelt in zeitgemäße, leichte, kalorienreduzierte Variationen.

Bei Marion Kieseewetter und Günther Ahr wird weniger Fett

benutzt und kürzer gegart. Leichtere Zutaten verfeinern die ursprünglichen Rezepte. Viele Gerichte eignen sich jetzt auch für Vegetarier. „Das is(s)t der Norden. Modern. Leicht. Traditionell“ heißt im Boyens Buchverlag erschienene Buch. Es ist nicht das erste Kochbuch von Marion Kieseewetter, das Boyens herausgibt.

Das Kochbuch präsentiert die neue, leichte kulinarische Vielseitigkeit der norddeutschen Küche. Die Fotografen Ursula Sonnenberg und Hans-Dieter Kellner haben die Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Nachspeisen appetitlich in Szene gesetzt.

Die neuen Konzepte für die Dithmarscher Klassiker übertragen Kieseewetter und Ahr

auf die Präsentation ihres gemeinsamen Kochbuchs: Und erfolgreich in Szene setzen wollen auch die Autoren ihr neues Werk. Sie präsentieren das Buch mithilfe eines Dreirades – abgespeckt wie auch die beschriebenen Speisen. Künftig wird dieses Gefährt im Nordseeheilbad und in vielen anderen Orten Dithmarschens zu sehen sein.

Marion Kieseewetter, Schauspielerin und Sängerin, in Hamburg geboren, wurde als Köchin durch die TV-Sendungen *Bi uns to hus*, Sonntagskonzert und Johannes B. Kerners Kochsendung im ZDF, bekannt. Ihre Kochbücher entstammen der täglichen Praxis einer begeisterten Hobbyköchin.

Der gelernte Koch Günther

Ahr stieg im Hamburger Spitzenrestaurant Dill bis zum stellvertretenden Küchenchef auf. Weitere Hamburger Stationen: Old Commercial Room, Die Insel und Schifferbörse. Heute führt er die Büsumer Krabbenstube zur Barkasse.

In dem Büsumer Restaurant in der Werftstraße am Hafen werden auch Gerichte nach Rezepten aus diesem Buch gekocht. Das Buch ist ab sofort im Buchhandel erhältlich.

Marion Kieseewetter/Günther Ahr: *Das is(s)t der Norden. Modern. Leicht. Traditionell. Fotos von Ursula Sonnenberg und Hans-Dieter Kellner. 160 Seiten, 110 Farbfotos, gebunden. Boyens Buchverlag, 14,95 Euro. ISBN 978-3-8042-1302-9*