

Feine Rezepte für ein „Allerweltsgemüse“

In Büsum entstanden die Bilder für ein neues Kohlkochbuch



Marion Kiesewetter (2. v. li.) und Günther Ahr (re.) kümmern sich um die Rezepte für das neue Kohlkochbuch, Ursula Sonnenberg (2. v. re.) und Hans Dieter Kellner (li.) fotografierten. Foto: Tamcke

Der Titel steht noch nicht fest, der Erscheinungstermin ist aber klar: „Das neue Kohlkochbuch aus dem Boyens Buchverlag wird bei der Eröffnung der diesjährigen Kohltage präsentiert.“ Marion Kiesewetter und Günther Ahr haben die Rezepte fertig und die Gerichte zubereitet, Ursula Sonnenberg und Hans Dieter Kellner haben „die Fotos im Kasten“.

BÜSUM (ta) Das Team versteht sich blind: Marion Kiesewetter und Günther Ahr, Wirt und Koch in der Büsumer Krabbenstube „Zur Barkasse“ kümmern sich um die Rezepte und die Zubereitung der 70 Rezepte rund um den Kohl und das Hamburger Fotografen-Ehepaar Ursula Sonnenberg und Hans Dieter Kellner setzte die schmackhaften Gerichte so in Szene, dass man schon beim Betrachten der Bilder Hunger verspürt. Hunger auf ein Gemüse, das schon längst kein

„Allerweltsgemüse“ mehr ist. Womit, wenn nicht mit Kohl, sollte man sonst so etwas Edles wie die „Pralinen vom Kohl mit Zartbitterschokolade und Blattgold“ kreieren? Oder das Parfait vom Wirsing, bei dem man den Kohl als Hauptzutat nur noch ahnt? Oder das zarte „Reh an Schwarzbrot, serviert mit Wirsingknödeln“?

Entstanden ist all das – und die vielen anderen Kreationen – aus den Sammlungen an Kohlrezepten, die Marion Kiesewetter und Günther im Laufe der Jahre zusammengetragen, ausprobiert und immer wieder verändert haben. Marion Kiesewetter machte das als Autorin von inzwischen 20 Kochbüchern, die seit 1995 zum größten Teil im Boyens Buchverlag erschienen sind, Günther Ahr nutzte die Küche in seinem Restaurant in der Wertstraße 2 in Büsum.

Dorthin kam auch das Fotografenehepaar Ursula Sonnenberg und Hans Dieter Kellner,

auf die Marion Kiesewetter durch einen befreundeten Grafiker aufmerksam wurde. „Wir haben uns sofort verstanden“, freut sich Marion Kiesewetter und lobt den reibungslosen Ablauf der Arbeiten im Restaurant, das während der Ruhetage zum Fotostudio wurde.

Die geplanten sechs Produktionstage wurden auf vier reduziert, der Ablauf sei so reibungslos verlaufen, dass bis zu zehn Gerichte an einem Tag produziert und fotografiert werden konnten, erzählt die Buchautorin, die mit dem Fotografenehepaar inzwischen fünf Kochbücher veröffentlichte, das sechste erscheint in diesen Tagen. Auch mit dem Restaurantbesitzer und Koch Günther Ahr ist es kein „Erstlingswerk“, beide haben mit dem neuen Kohlkochbuch inzwischen drei gemeinsame Bücher gemacht.

Mehr zum Thema gibt es auf Seite 10