

Birgit Ringlein

Rieslingsuppe und Kärnnersbraten

Das fränkische Weinkochbuch

Echter Verlag, Würzburg 2013, ISBN 978-3-429-03611-9, 96 S., zahlreiche Farabbildungen, Hardcover gebunden, Format 24,5 x 16,5 cm, € 12,95 (D) / 13,30 (A) / SFR 18,60

Der Titel ‚Rieslingsuppe und Kärnnersbraten‘ hat den aus dem fränkischen Unterland stammenden Autor neugierig gemacht. Viele Winzer aus dem Landstrich zwischen Rhön, Steigerwald und Spessart hüten, wie Birgit Ringlein berichtet, ihre alten Familienrezepte wie ein Staatsgeheimnis. Ihre im Unterland Besenwirtschaft, im Frankenland Häckerwirtschaft genannten Winzerstuben profitieren davon. „In jedem noch so kleinen Dorf findet sich zumindest eine Häckerwirtschaft, in der neben den regionalen Weinen auch Spezialitäten aus der Küche angeboten werden... Die früher üblichen spartanischen Sitzgelegenheit im privaten Wohnbereich oder benachbarten Stall wurden in gemütliche Gasträume umgestaltet, in denen auch heute noch wie in alten Zeiten Wein, Federweißer und deftige Brotzeiten serviert werden... Vielfältig ist in diesen landestypischen Winterstuben die Auswahl der angebotenen Weine“ vom Früh- und Spätburgunder über den Schwarzriesling bis hin zum Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling und anderen. Dass man diese Weine nicht nur als Essensbegleiter trinken, sondern zu Hauptbestandteilen seiner Mahlzeiten und zur Verfeinerung der Gerichte verwenden kann, zeigen alle in dem Band aufgeführten Rezepte bis auf eines: So wird der Sud, in dem die ‚Blauen Zipfel Würzburger Art‘ erhitzt werden, mit Müller-Thurgau versetzt. Für die ‚Rotweinmarinade für Lammfleisch‘ braucht es einen trockenen Rotwein, zum Beispiel Domina. Für das ‚Rote Beete‘ Rezept wird fränkischer Spätburgunder vorgeschlagen und für die ‚Forelle blau im Weißweinsud‘ Müller-Thurgau. Allein das Familienrezept aus dem Weingut Stich für den ‚Fränkischen Kochkäse‘ braucht keinen Wein, dafür aber 500 g Margarine, 400 g Harzer, 100 g Bergkäse (9 Monate gereift), 200 g Schmelzkäse, 1 TL Natron, 500 g Schmand und Kümmel nach Belieben. Nach den Angaben der Familie muss man alle drei Käsesorten zerkleinern und den Hartkäse reiben. Danach wird die Margarine im Topf erhitzt, der zerkleinerte Käse dazu gegeben und solange gerührt, bis alles cremig ist. Man fügt Natron hinzu und nimmt den Topf von der Kochstelle. Man füllt die Masse in eine große Schüssel um und rührt Schmand und Kümmel unter. Man soll, so das Rezept, während der Abkühlzeit öfters rühren, da sonst eine Haut entsteht.

ham, 09.12.2013