

Der Autor

Ich gehöre noch zu einer Generation, bei der die Mädchen die Puppe und den Kochlöffel, die Buben das Feuerwehrauto und die Laubsäge unter den Christbaum gelegt bekamen. Wie kam ich zum Kochen?

Mit 23 wollte ich mit zwei Freunden in Paddelbooten die Rhone hinunterfahren. Damit wir unterwegs nicht verhungern, hat mir meine Mutter die ersten Kochlektionen gegeben. Bereits damals habe ich gerne in fremde Kochtöpfe geschaut und war offen für Neues. In Avignon habe ich mein erstes französisches Letscho (Ratatouille) gekocht. Mit Zutaten (Zucchini, Auberginen), die damals (1970) in Deutschland noch kaum einer kannte.

Beim Studium habe ich vor allem eines gelernt – wie man sich selbst aus Büchern neues Wissen beibringt. Als Ingenieur lernte ich Bedienungs- und Programmieranleitungen zu lesen und danach zu handeln. Gute Kochbücher sind auch Handlungsanleitungen. Auch habe ich erkannt, dass nicht der Experte die beste Anleitung schreiben kann, sondern derjenige, der zum ersten Mal eine Aufgabe löst und sich dabei jeden Schritt aufschreibt. So sind auch unsere Rezepte entstanden. In Deutschland wird eine Sache erst interessant, wenn es dafür ein amerikanisches Wort gibt. Seit der Begriff „Slowfood“ umgeht, redet jeder davon. Meine Frau und ich haben aber schon immer mit frischen Zutaten möglichst aus der Region gekocht. Der Aalener Wochenmarkt ist dafür ideal.

Zugegeben, da wir sehr neugierig auf fremde Küche sind, kamen auch exotische Zutaten wie Zucchini, Aubergine oder Rapa in den Kochtopf. Aber Tiefkühl-Fertiggerichte, Päckchensuppen und dergleichen kommen bei uns nicht in die Küche. Maximal wird mal ein Brühwürfel oder Soßenbinder verwendet.

Deshalb freut es meine Frau und mich besonders, dass wir dieses Buch zusammen mit Herrn Mädger machen durften. Er ist ein engagierter Koch, der erkannt hat, dass die Wende zu gesunder Ernährung nur durch die Begeisterung junger Menschen für das Kochen kommen kann.