

Gedanken zu diesem Buch – wie alles begann

Alljährlich im Oktober finden in unserer Region die „Erzgebirgischen Spezialitätenwochen“ statt. Ein Anliegen der Initiatoren, der damaligen „Tourismuskommunikationsgemeinschaft Silbernes Erzgebirge“ war es, die Gastronomen der Gegend für einheimische Produkte und Rezepte zu begeistern – eine Aufgabe, der wir in unserem Haus bereits seit unserer Firmengründung 1998 aktiv nachgegangen sind. Die Erfolge dieser Spezialitätenwochen waren hervorragend, nur trat danach bei vielen Kollegen eine Art Ernüchterung ein. Viele traditionelle Rezepte sind in der heutigen Küche schwer zu integrieren oder mit viel Aufwand verbunden. Andere Kollegen gingen wieder zu Großhandelsware über, anstatt die frischen Produkte vom nachbarlichen Hof zu nutzen. So kam uns – meinem Chefkoch Marco Möller und mir – schon 2009 der Gedanke, einen Leitfaden für original erzgebirgische Küche zu erstellen, mit Rezepten und Lebensmitteln aus der Region.

Es muss wohl Gedankenübertragung gewesen sein, als 2011 der Limosa-Verlag auf uns zukam, um genau dieses Projekt zu starten. Ich sagte damals innerlich sofort zu, wobei mir die (zeitliche) Vorbereitung und Ausführung etwas Kopfzerbrechen bereitete. Als kleines Familienunternehmen und einem der ältesten Gasthöfe der Region mit großer Schanktradition waren und sind ja auch noch andere Aufgaben allgegenwärtig. Wir diskutierten gemeinsam lange darüber. Trotzdem reizte uns das Kochbuch sehr. Wir fragten auch unsere Gäste und Kollegen und es war schnell klar: Wir packen das Projekt an!

Jetzt liegt das Buch in unseren Händen und es erfüllt uns mit Stolz, die vielen Rezepte, Geschichten und Berichte, die mithilfe so vieler Freunde, Kollegen, Gäste und Helfer entstanden sind, fertig zu wissen. Die monatelangen Recherchen dazu, das Ausprobieren und Nachkochen und die Anspannung bei der Zusammenstellung des Inhaltes sind nun schon fast eine eigenen Geschichte. Es sind dabei so viele tolle Kontakte entstanden, welche auch nach der Fertigstellung einen besonderen Platz in unserem alltäglichen Tun einnehmen werden.

Das Kochbuch wird einen ganz besonderen Einblick geben, in altes, traditionelles Kochen im Silbernen Erzgebirge, mit seinen Tischsitten und Gepflogenheiten rund ums Essen, genauso wie in neues, aktuelles Kochen der heutigen Zeit. Viele der Geschichten und Erzählungen wurden in den Familien unserer Gegend weitergegeben und nach persönlichen Erzählungen von uns hier aufgeschrieben. Das Buch möge eine Anregung für seine Leser sein, beim gemeinsamen Ausprobieren unserer alten und neuen Rezepte Genuss erlebbar machen und natürlich gut unterhalten.

Viel Spaß beim Schmökern, Probieren, Entdecken und Genießen wünschen
Jan Kempe (Inhaber) ... Marco Möller (Chefkoch) ...
UNTERSCHRIFT UNTERSCHRIFT

... vom Naturhotel Gasthof Bärenfels

