

Rezept heißt Liebe zur Heimat

"Singender" Gastwirt Silvio Kuhnert aus Taltitz stellt neues Vogtland-Kochbuch vor

Der singende Gastwirt Silvio Kuhnert stellte am Dienstagnachmittag in Taltitz sein Oberes-Vogtland-Kochbuch vor. Foto: Harald Sulski

Taltitz. Kochbücher gibt's wie Sand am Meer. Mitunter beschleicht einen der Eindruck, ganze Buchhandlungen bestehen nur noch daraus. Mit den Gourmet-Führern der Lafer, Mälzer, Schuhbeck konkurrieren will der singende Gastwirt Silvio Kuhnert aus Taltitz nicht. Sein Rezept heißt: Liebe zur Heimat. Umgesetzt hat er es in seinem Oberes-Vogtland-Kochbuch, das er am Dienstag im heimischen Landhotel Zum grünen Baum vorstellte.

Nun wäre es möglich gewesen, alles von A wie Apfel-Marmelade mit Honig bis Z wie Zimt-Tee aneinanderzureihen, 150 Rezepte lang, womöglich noch mit Bildern, wie das Gericht auszusehen hat. Doch das war es genau nicht, was Kuhnert und sein Verlag, die Edition Limosa aus Clenze (Niedersachsen) wollten. Denn das Buch sollte zugleich das Besondere des Vogtlandes atmen, Brauchtum, Geschichten, Erinnerungen. Und im Buch zeigt Kuhnert, dass er nicht nur Kochen und Singen, sondern auch das drauf hat: nahezu alle Beiträge stammen aus seiner Feder. Bewusst habe der Verlag nach jemand gesucht, der auch das verkörpert, was er schreibt, betont Axel Wittmer-Eigenbrodt vom Limosa-Vertriebsteam.



In dem 192 Seiten umfassenden Buch, das in einer Auflage von 5000 Stück erschienen ist, stecken zwei Jahre Arbeit. Auch wenn es das ganze obere Vogtland abdeckt, so ist dem Autor eines ganz wichtig: Der Untertitel "Eine kulinarische Reise durch das Neunmühlental" verweist auf die Gegend, in der Silvio Kuhnert aufgewachsen ist. Geprägt haben ihn vor allem die Oma und ihre Gerichte, erzählt der 41-Jährige. Ihre Gerichte finden sich im Buch wieder, genauso wie Erinnerungen an die Mühlen, die dem Tal zwischen Oelsnitz und Schöneck seinen Namen gaben.

Das durch hochwertige Ausstattung auffallende Buch betont, dass der Vogtländer und seine Küche eigentlich nicht zu trennen sind. "Der Vogtländer ist ein bodenständiger Typ und seine Küche ist es auch, ländlich, deftig und gesund", bringt es Sänger-Kollege Eberhard Hertel aus Oelsnitz im Buch in einem Wort an die Leser auf den Punkt. Das heißt nicht, dass Kuhnert sich nur auf die heimischen Gerichte verlässt. Er kombiniert gern regionale Zutaten mit einem Hauch Exotik - Feldsalat geht eine Ehe mit Mango ein, Hackfleisch einen Dialog mit einem Hokkaidokürbis.

Zur Präsentation am Dienstag durften neben Liedern und der Geschichte, was denn die "nacketen Maadle" im Vogtland wirklich sind, auch das Kochen nicht fehlen. Silvio Kuhnert entschied sich für ein typisches Eintopfgericht aus der Region, Vogtländische Schwammespalken (siehe: Rezept). Den Gästen, Freunden und Wegbegleitern hat's gut geschmeckt.

Service

Das neue Kochbuch von Silvio Kuhnert ist für 19,90 Euro in allen Geschäftsstellen der "Freien Presse" erhältlich.

Von Ronny Hager Erschienen Freie Presse am 02.11.2010