

Buch mit besonderer Würze

Silvio Kuhnert, der singende Gastwirt aus dem Landhotel „Zum grünen Baum“ in Taltitz, präsentiert sein neues Kochbuch „Oberes Vogtland“, das zur einer „Kulinarischen Reise durchs Neunmühlental“ einlädt.

Von Steffen Adler

Taltitz – In dem Buch mit 192 Seiten und rund 150 Rezepten möchte Kuhnert nicht nur die Koch- und Essgewohnheiten vor 50 Jahren schmackhaft machen, sondern verbindet alte, traditionelle Rezepte und Gerichte mit neuen Einflüssen und auserwählten Gewürzen – und kombiniert das alles mit viel Kreativität.

„Ich erinnere mich gerne zurück an meine Kindheit, an meine Großmutter und ihr strenges Festhalten an althergebrachten Werten und Traditionen und die uns viel Liebe auch mit der Zubereitung ihrer Speisen entgegenbrachte“, macht Silvio Kuhnert auf eine wesentliche Anregung für seine Rezeptsammlung aufmerksam. Aber nicht nur die Kochrezepte mit typisch vogtländischen Produkten, die in unserer Heimat wachsen und auf interessante Weise neu kreiert werden, auch erlebnisreiche Wanderungen durch das Vogtland und zahlreiche Geschichten und Anekdoten verleihen dem Buch eine besondere Würze.

Gelungen ist auch das Layout des



In seinem neuen Kochbuch präsentiert der singende Gastwirt Silvio Kuhnert neben mehr als 150 regionalen Köstlichkeiten auch zahlreiche Geschichten und Anekdoten sowie mehr als 250 Landschaftsfotografien aus seiner vogtländischen Heimat.

Foto: S. Adler

Kochbuches, in dem mehr als 250 imposante Landschaftsfotografien Platz gefunden haben.

„Vor zwei Jahren wurde die Idee für dieses Buch geboren, und ich habe seitdem die Rezepte alle ausprobiert“, berichtet Silvio Kuhnert. Reichhaltig ist das Spektrum der Rezepturen von Suppen und Eintöpfen, Aufläufen, Salaten, traditionellen Gerichten und Hausspezialitäten, Gerichten mit Wild oder mit Geflügel, Fisch- und Pilzspezialitäten, Süßspeisen und Desserts, Backwerk, Marmeladen und Gelees sowie Getränke- und Teevariationen.

Zwischendurch laden Geschichten und Erzählungen über die vogtländischen Mühlen, über das Geheimnis der „Nacketen Maadle“ sowie über vogtländische Mundart und Sehenswürdigkeiten ein. Außerdem Interessantes zu erfahren gibt es unter anderem zum Brauch der Herstellung von hausgemachtem Sauerkraut nach Art der vogtländischen Bauern, über den fachkompetent Werner Friedel aus Taltitz in einem weiteren Beitrag berichtet.

Mit einigen Worten über das Vogtland und seine Küche vervollständigt wird das Kochbuch auch mit einer Widmung des Volksmusikstars Eberhard Hertel, den Silvio Kuhnert ebenso herzlich unter den zahlreichen Gästen zur Buchpräsentation begrüßte. Dazu präsentierte er auch einige musikalische Schmankerln aus seinem neuen Album „Besonders zu empfehlen“ und servierte anschließend als erste schmackhafte Kostprobe aus seinem neuen Kochbuch vogtländische Schwammespalcken mit Speck und Zwiebeln.

Einen Partner bei der Herstellung des Buches gefunden hat Silvio Kuhnert in der Edition Limos GmbH, einem auf Koch- und Regionalbücher spezialisierten Verlag. „Unser Verlagsprogramm konzentriert sich auf das, was früher „Heimatbuch“ genannt wurde, die sozusagen eine Innenansicht der Region und das mit dem liebevollen Blick des Eingeweihten vermitteln. Mit unseren Kochbüchern, von denen es inzwischen rund 40 Stück gibt, spüren wir die Besonderheiten und den Geschmack aus verschiedenen deutschen Regionen auf“, berichtet Vertriebsmitarbeiter Axel Wittmer-Eigenbrodt und ergänzt: „Wichtig ist immer, dass wir geeignete Leute finden – also echte Originale aus der entsprechenden Region, die auch in der Lage sind so ein Kochbuch zu schreiben“.

Da war Silvio Kuhnert zweifelsohne die richtige Wahl, denn im Vogtland ist er längst kein unbeschriebenes Blatt mehr: Seit 15 Jahren bekannt als singender Gastwirt, ist er nicht nur Küchenchef, sondern auch Texter, Komponist und vor allem auch Familienvater. Im Jahr 2004 belegte er den 2. Platz bei der SuperWirt-Parade im MDR und errang unter anderen 2007 beim CMA-Wettbewerb „Regionale Speisen neu kreiert“ den ersten Platz. Außerdem erhielt 2009 mit seinem Landhotel die Auszeichnung „Schönster Biergarten im Vogtland“. 1998 erschien sein erstes Kochbuch „Von der Haselmühle zur Tanzermühle“, das inzwischen vergriffen ist. Sein neues Kochbuch ist nicht nur im Landhotel „Grüner Baum“, sondern auch in den örtlichen Buchhandlungen erhältlich.