

# Rehragout nach Oma Rita

**DORFERNEUERUNG** In neuem Wingsbacher Koch- und Backbuch finden sich 71 Rezepte aus dem Dorf

Von Mathias Gubo

**WINGSBACH.** Dorferneuerung der etwas anderen Art haben in Wingsbach Gaby Stoll, Karin Nieznaski-Hieß, Erwin Hieß, Adriana Hanssen, Bernd Kugelstadt und Michael Winkler betrieben. Sie haben nämlich Kochrezepte im Dorf gesammelt und diese dann im Wingsbacher Koch- und Backbuch „Es werd Zeit! Was koche mer heut?“ veröffentlicht. Garniert mit vielen Bildern von Karin Nieznaski-Hieß.

## Kein Ketchup

Lust auf selbst gebackenes Dinkelbrot, selbst gemachten Eierlikör, einen Bulgursalat, eine Bohnen-Kartoffel-Suppe, Markklößchen, Wildgeschnetzeltes oder die Nassauer Lebkuchen-Suppe? Kein Problem – in dem Kochbuch finden sich 71 Rezepte für leckere Köstlichkeiten. Alle aus der Feder von Wingsbacher Bürgern, also wohl erprobt und nicht selten schon von Generation zu Generation weitergegeben. Ihnen sei wichtig gewesen, auch die Namen der Rezeptlieferanten zu nennen, da dadurch Wingsbacher Lebensgeschichten weitergesponnen werden könnten, betont Stoll.

Die Idee hatte Gaby Stoll, die auch den Arbeitskreis Dorferneuerung Wingsbach leitet. Schnell hatte sie einige Mitstreiter gefunden, die sie bei der Suche nach Rezepten und der Konzeption des Buches unterstützten. Die Rezepte sind nach Jahreszeiten geordnet. Rezepte, die von Hausfrauen und Hausmännern in Wingsbach nicht selten nach ganz individuellem Geschmack ergänzt, variiert und verfeinert wurden. Es gab nur ein tatsächliches Ausschlusskriterium, berichtet Ad-



Mit einem Glas Sekt stoßen Michael Winkler, Bernd Kugelstadt, Erwin Hieß, Karin Nieznaski-Hieß, Adriana Hanssen und Gaby Stoll (von links) auf ihr Wingsbacher Koch- und Backbuch an.

Foto: wita/Martin Fromme

riana Hanssen: „Es durfte kein Ketchup verwendet werden!“

Die Fotos für das Koch- und Backbuch lieferte Karin Nieznaski-Hieß. Dazu kochte sie mit ihrem Mann Erwin Hieß viele der Rezepte nach, um das Ergebnis dann im Bild festhalten zu können. „Einer von uns beiden musste immer die kalte Portion essen“, erinnert sie sich lachend. Ergänzt wird das Buch mit Fotos von Wingsbacher Motiven und seiner schönen Umgebung, aber auch von Wingsbacher Tieren. Schwein Freda fehlt ebenso wenig wie Hahn Luigi, der allerdings vor zwei Jahren vom Fuchs geholt wurde. Doch auf der Seite für den Eierlikör wurde ihm jetzt ein bleibendes Denkmal gesetzt.

Tamina Wilde (9) ist die jüngste Wingsbacherin, die ein Rezept beigesteuert hat, nämlich für einen Fussili-Salat mit kleinen Tomaten und Peccorino. Das Rehragout nach Oma Rita stammt von Ilka Jackelsberger

und verspricht mit Rotwein sowie süßer und saurer Sahne einen Hochgenuss. Die Party-Suppe von Anja Petry ist genau das Richtige für die Fastnachtszeit, dazu passt die Schlamm-Bowle von Adriana Hanssen, die viel besser schmeckt, als der Name verheißt. Denn wer kann schon bei zwei Flaschen trockenem Weißwein, zwei Flaschen Sekt, zwei Dosen Pfirsichen und 500 Milliliter Vanilleeis, das für die Schlamm-Optik verantwortlich ist, etwas falsch machen? Mit zusätzlich etwas Hochprozentigem drin werde die Party noch lustiger, verspricht Hanssen glaubhaft. Auch das Kartoffelsalat-Rezept sei zum Ausprobieren zu empfehlen. Der Salat sei so gut geworden, dass man

ihn gleich aufgegessen und vergessen habe zu fotografieren, erinnert sich Michael Winkler. Also musste gleich noch eine Schüssel angerichtet werden.

## Turmuhre auf dem Titelbild

Das Titelbild ziert übrigens die alte Wingsbacher Turmuhr kurz vor dem 11-Uhr-Läuten. Dies erinnert an die Zeit, als in Wingsbach noch Landwirtschaft betrieben wurde. Das Läuten rief die Männer bei der Feldarbeit zum Mittagessen heim, wo schon der gedeckte Tisch mit einer frischen Mahlzeit auf sie wartete.

## 200 EXEMPLARE

► Das Wingsbacher Koch- und Backbuch wurde in einer Auflage von 200 Exemplaren gedruckt und kostet 19,50 Euro. Zu haben ist es im Diabetes Service Zentrum und bei der Firma BEKU in Wingsbach. Wenn alle Bücher verkauft sind, fließen fünf Euro pro Buch in das Projekt „Wingsbacher Dorfplatz“.