

Montag, 4. Mai 2020

St.Gallen und Umgebung

So kocht Rorschach

Kochverrückte Seniorinnen und Senioren haben ein Buch geschrieben. Es zeigt Rorschachs Vielfalt auf 144 Seiten.

Sheila Eggmann

Jetzt ist es fertig. Zwei Jahre lang haben die Initiantinnen und Initianten des Buchs «Rorschach kocht» Rezepte gesammelt und ausprobiert. Und Geschichten gehört und aufgeschrieben. Geschichten über den ersten Take-away in Rorschach, über die Leibspeise der Kaiserin Zita, über die Anfänge der Märkte auf dem Kabisplatz oder über kochende Fussballer (siehe Box). Oder solche über Einwanderer aus Deutschland, Frankreich, Italien bis hin zu Eritrea. Jetzt ist es geschafft. Das Buch ist da.

Die Rezepte, die abgedruckt wurden, stammen von den Initianten selbst oder von Personen aus der Umgebung. Die Redaktion sei von Vorschlägen geradezu überschwemmt worden. «Wir hätten eigentlich Stoff für ein weiteres Buch», sagt Richard Lehner, der das Projekt koordiniert und redaktionell begleitet hat. «Aber man muss auch Dinge weglassen.» Es sei ihnen wichtig gewesen, im Kochbuch einen Mix hinzukriegen. So sollten zum Beispiel nicht nur Schweizer Gerichte vorkommen, da in Rorschach Menschen aus vielen verschiedenen Kulturen leben. «Wir wollten diese Vielfalt abbilden.» Das sei eine Herausforderung gewesen. Aber eine schöne.

«Ein Wahnsinnsfund» aus dem 17. Jahrhundert

Entstanden ist somit ein kulinarischer Spiegel Rorschachs. Mit dabei: Ein Blick in die Vergangenheit. Eine Besonderheit ist ein Rezept aus einem Kochbuch aus dem 17. Jahrhundert. Das von Hand geschriebene Buch ist in Familienbesitz. Jetzt werden erstmals Teile daraus veröffentlicht. «Ein Wahnsinnsfund», sagt Lehner. Wie er sieht das auch Erika Pertz. Sie ist Präsidentin des Vereins Rorschacher Kochbuch, der am Anfang des Projekts eigens für diesen Zweck gegründet wurde. Für sie war die Entdeckung des antiken Buches ein Höhepunkt. «Wobei – auf den darin aufgeführten gefüll-



Richard Lehner (Projektkoordinator, im gelben Stuhl) mit Erika Pertz, Fotografin Katharina Nagy, Milly Brühlmann, Rolf Hofstetter, Johanna Enzler und Brigitte Hungerbühler (von links nach rechts).
Bild: PD/Carmen Wüest

ten Fischotter haben wir gerne verzichtet», sagt sie und lacht. Mit ihr im Verein sind Milly Brühlmann, Rolf Hofstetter Johanna Enzler und Brigitte Hungerbühler. Das nächste Ziel der

Gruppe ist es, das Buch unter die Leute zu bringen. Nur ist das gerade nicht so einfach.

Die Buchhandlungen sind noch bis zum 11. Mai geschlossen. Die Vernissage vom 2. Mai

musste wegen des Coronavirus abgesagt werden. Die Macherinnen und Macher planen nun als Ersatz zur Vernissage diverse kleinere Anlässe. Als erste Aktion werden sie in der Rorschach-

cher Buchhandlung Wörterspiel Fragen beantworten und Bücher signieren. Dies am Samstag, 16. Mai, von 14 bis 16 Uhr.

«Das haben wir uns anders vorgestellt»

Die vielen, eingesandten Rezepte sind mit ein Grund, weshalb «Rorschach kocht» einiges später als geplant auf den Markt gekommen ist. «Aber das ist vielleicht gar kein Nachteil», sagt Richard Lehner. Denn jetzt, wo alle zu Hause bleiben müssen, werde mehr gekocht und ausprobiert. «Wir haben uns die Art und Weise der Veröffentlichung natürlich anders vorgestellt. Doch das Buch passt auch in diese Zeit. Und diese Chance möchten wir nutzen.»

Hinweis

Buch «Rorschach kocht», Format Ost, 38 Franken, shop.woerterspiel.ch.

«Auf den gefüllten Fischotter haben wir gerne verzichtet.»

Erika Pertz
Verein Rorschacher Kochbuch

Die Fussballer mit den Bratpfannen

«Rorschach kocht» erzählt viele überraschende Geschichten. Beispielsweise die der Gründung des Clubs Bratpfännli: Im Herbst 1983 stellten sich vier Spieler des FC Rorschach die Frage, wie sie auch in der spielfreien Winterzeit die Gemeinschaft pflegen könnten. Nachdem verschiedene Vorschläge abgelehnt wurden, kam ein Spieler auf die Idee, regelmässig gemeinsam den Kochlöffel zu schwingen. Der Vorschlag wurde aufgegriffen. Heute zählt der

Hobby-Kochclub Bratpfännli gar 20 Mitglieder aus unterschiedlichen Altersschichten und Berufsgruppen. Mit dem FC Rorschach hat er heute nichts mehr zu tun. Achtmal pro Jahr treffen sich die Mitglieder in der Schulküche Steig in Rorschacherberg, um ein gemeinsames Menu zu zaubern. Zusätzlich lädt der Verein alle sechs Monate die regionale Bevölkerung zu einem grossen Essen ein und die Mitglieder verreisen einmal pro Jahr miteinander. (red/shi)