

Der Dichtung ist mit
unserem Verstand nicht
beizukommen,
sie reisst ihn mit sich fort
und wirft ihn um.

Michel de Montaigne

orte

Schweizer Literaturzeitschrift

Der Ort für Poesie und Prosa mit Schwerpunktthema, Hinweisen auf Bücher und Veranstaltungen und einer Galerie voller Poesie.

Jahresabo
orte Literaturzeitschrift mit
Poesie-Agenda
Fr. 80.-

Jetzt bestellen:
Tel. 071 353 77 55
www.orteverlag.ch
verlag@orteverlag.ch

Von Rüebli- Wurst bis Brottorte

Erika Pertzel liebt es, Gäste zu
bekochen. 19 Jahre arbeitete sie
in einem Lebensmittelkonzern.

In Rorschach half sie beim
Aufbau eines Restaurants mit.
Nun steht sie an der Spitze eines
Vereins, der das Buch «Rorschach
kocht» herausgibt – mit
Rezepten aus aller Welt.

Fidelisuppe, Braten und Kartoffelstock
war das Lieblingsmenü, das Erika Pertzel
als Mädchen bei der Grossmutter genoss.
Nach wie vor habe sie dieses Menü gerne,
aber eher mit Rindsbraten als mit Schweinebraten,
meint sie schmunzelnd. Ihre
Begeisterung für Lebensmittel und fürs
Kochen hat sie durch ihr Leben begleitet.
Fast zwei Jahrzehnte arbeitete sie als
Personalfachfrau bei einem Lebensmittelkonzern.
Ihre zweite Leidenschaft ist die
französische Sprache. Regelmässig
verbringt sie ihre Ferien in Frankreich. Und
wie könnte es anders sein: Sie geniesst die
französische Küche. Ihr liebster Fisch sei
die Seezunge.

Buch bringt kulinarische Vielfalt zusammen

Kulinarische Besonderheiten gibt es auch
am Bodensee. In diesem Frühjahr wird



Sie ist eine der kochbegeisterten Senioren,
die das Rorschacher Kochbuch initiiert
haben: Erika Pertzel. Bild: caw



Was haben die Pfahlbauer gegessen? Oder
kennen Sie das Lieblingsessen der österreichischen
Kaiserin Zita? Das Rorschacher
Kochbuch nimmt sich des Essens und der
kulinarischen Besonderheiten am See an. Nicht
nur historische Rezepte werden vorgestellt,
sondern auch Rezepte aus aller Welt. Denn
in Rorschach und Umgebung wohnen
Menschen aus vielen Nationen. Diese Vielfalt hat
über die Jahrzehnte sowohl das gesellschaftliche
und kulturelle Leben in Rorschach verändert
als auch die Essgewohnheiten. Das
Rorschacher Kochbuch zeigt überdies in
Wort und Bild die Menschen und Geschichten
hinter den Rezepten. Vorgestellt werden
alte Familienrezepte und Eigenkreationen.

Auch private Kochbücher werden geöffnet:
So etwa ein Armleute-Kochbuch,
das Rezepte aus einer Zeit vorstellt, als
viele Menschen unter Hunger litten. Hinter
dem Rorschacher Kochbuch steht eine
Gruppe von Seniorinnen und Senioren.

Verein Kochbuch Rorschach
Rorschach kocht
Verlag FormatOst
152 Seiten, ill., Fr. 38.–
ISBN 978-3-03895-021-9

Realität, was Erika Pertzel und weiteren
Seniorinnen und Senioren schon lange
vorschwebt: ein Rorschacher Kochbuch
mit historischen Rezepten aus der Region
und mit Menüvorschlägen aus Italien,
Spanien, Sardinien, Frankreich, Pakistan,
Eritrea oder Mittelamerika. Oft höre man
Klagen über die vielen Ausländer in der
Gegend rund um Rorschach, so Erika
Pertzel. «Doch sie sorgen für eine
kulturelle und kulinarische Vielfalt.» Das
Buch bringt sie zusammen.

Überdies soll es ein Werk sein, das
man auch als Bettlektüre lesen könne,
weil es geschichtliche Aspekte aufgreife.
So werde unter anderem erzählt, was die
Pfahlbauer gegessen haben, oder dass es
vor fast hundert Jahren bereits einen
Take-away in Rorschach gab. «Allerdings
ohne Kebab», sagt Erika Pertzel. Sogar das
Lieblingsessen der letzten österreichi-

schen Kaiserin Zita, die vorübergehend
auf Schloss Wartegg im Exil war, wird
beschrieben. Verraten will Pertzel dieses
vor der Veröffentlichung des Buchs nicht.

Im «Negropont» kennengelernt

Hinter dem Buch «Rorschach kocht»
steht ein Kollektiv von vier kochbegeisterten
Seniorinnen und einem kochbegeisterten
Senior: Nebst Erika Pertzel sind dies
Johanna Enzler, Brigitte Hungerbühler,
Milli Brühlmann und Rolf Hofstetter.
Gemeinsam haben sie den Verein
Rorschacher Kochbuch gegründet.
Kennengelernt haben sie sich im
«Negropont» in Rorschach. Dieses
von der Pro Senectute initiierte
Restaurant wird ausschliesslich von
freiwillig Engagierten geführt. Fünf
Jahre lang oblag hier Erika Pertzel
nach ihrem Ausscheiden aus dem
Berufsleben nebst dem Küchendienst
die Personaleinsatzplanung

sowie organisatorische Aufgaben. Eines
Tages brachte Johanna Enzler die Idee
eines Kochbuchs aufs Tapet. Schnell
merkten die Seniorinnen und Senioren,
dass ein solches Projekt herausfordert.
Darum haben sie mit Richard Lehner
einen Projektkoordinator verpflichtet.
Katharina Nagy unterstützt die Gruppe
bei der Fotografie.

Nicht alle Rezepte, auf die man
während der Projektphase stiess,
haben es ins Buch geschafft. Heute
wird kein Fischotter oder gefülltes
Schaf mehr gegessen. Eines der
von Erika Pertzel beigetragenen
Rezepte ist die Tessiner Brottorte.
Ihre Ex-Schwiegermutter sei
Tessinerin gewesen, und so fand
dieses Rezept zur Rorschacherin
an den Bodensee. Im Wissen um
all diese Besonderheiten verspricht
Erika Pertzel: ««Rorschach kocht»
ist anders als alle Kochbücher,
die bereits auf dem Markt sind.» rf