



WINZERKÜCHE: EIN KOCHBUCH VOLL LEBENSGEFÜHL

„WINZERKÜCHE“ HEISST DAS KOCHBUCH UND ERSTE GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON SYLVIA LÜHERT UND DOROTHEE HOLSTEN. DARIN STELLEN DIE BEIDEN NICHT NUR DEFTIGE TRADITIONELLE GERICHTE AUS DER WEINBERGS-REGION VOR, SONDERN TRANSPORTIEREN IN HERRLICH ATMOSPHÄRISCHEN BILDERN DAS LEBEN ZWISCHEN SCHIEFER UND REBEN GLEICH MIT. DIE BESONDERHEIT: ALLES WURDE MIT DEM THERMOMIX ZUBEREITET. WIE KAM ´S ZU DIESEM LÄSSIG-LECKEREN PROJEKT? UND LASSEN SICH DIE TRADITIONELLEN GERICHTE AUS STRAUSSENWIRTSCHAFT & CO. IN MODERNES KOCHEN ÜBERSETZEN?

Wie fühlt es sich an, das erste gemeinsame Buch in der Hand zu halten?

Sylvia: Sehr cool! Wir kochen ja seit etlichen Jahren gemeinsam für die Zeitschrift Mixx (Heel Verlag) und letztes Jahr entstand die Idee zum Buch.

Dorothee: Da wollten wir natürlich ein Thema aufgreifen, mit dem wir uns beide richtig gut identifizieren können. Ich wohne in Winningen, Sylvia in Koblenz Metternich. Da sprang uns das Thema „Winzerküche“ regelrecht an.

Traditionelle Winzerküche und modernes Kochen mit dem Thermomix: Wie passt das denn zusammen?

Dorothee: Gerade diesen Spagat fanden wir so spannend. Mit diesem Buch haben wir gezeigt, dass alt überlieferte Rezepte eigentlich ganz leicht den Sprung in die aktuelle Küche schaffen.

Sylvia: Die Winzerküche kommt ja total deftig, erdverbunden und authentisch daher. Sie besteht aus dem, was die Natur vor Ort saisonal so hergibt. Und diese Art der Zubereitung ist gefragt denn je!

mit der Kamera über die Schulter geschaut und unsere Gerichte grandios in Fotos umgesetzt.

Sylvia: Wir haben es geschafft, ein Lebensgefühl in Bildern umzusetzen. Für die Gerichte selbst haben wir in alten Rezeptbüchern und in manch handgeschriebener Zettelsammlung gestöbert.

Beeindruckend war der Pragmatismus, mit dem die Original-Rezepturen notiert waren: wenige Zutaten, einfach zubereitet, kompakt zum Löffeln – vieles war ursprünglich für die Pause während der Weinbergsarbeit gedacht!

Dorothee: In einem ersten Schritt machten wir uns also ans Verfeinern. So haben wir z.B. die Armen Ritter mit Weinschaumsauce kombiniert oder die traditionelle Käsesuppe mit feinem Nuss-Crunch garniert. Wenn man so will, haben wir den traditionellen Rezepten das Feinschmecker-Krönchen aufgesetzt und sie dann für den Thermomix übersetzt

Sylvia: Alle diese Arbeitsschritte lösen immer noch eine tiefe Erdung in uns aus. Das bleibt trotz Thermomix unbenommen. Um anschließend mit den Lieben in schöner Runde zu Schlemmen. Dafür steht dieses Winzerkochbuch

Welche Rezepte sind eure persönlichen Favoriten?

Sylvia: Ich liebe den Schafskäse in Senfkruste. Ganz easy zuzubereiten und superlecker!

Dorothee: Mich hat es besonders bei den gefüllten Feigen und beim versunkenen Weinbergspirsichkuchen gepackt.



„Winzerküche“ ist online, in allen Buchhandlungen und in der Vinothek Winningen erhältlich.

ISBN 978-3-96058-340-0
Preis 19,99 €



Flusslauf, Reben, Schiefer, Fallobstwiesen ... das Moselleben springt beim Blättern direkt ins Auge!

Dorothee: Ja, wir haben uns für vier Tage bei mir in Winningen zum Marathon-Kochen getroffen. Wir kauften die Zutaten kiloweise ein, wann immer möglich beim Winzer und bei regionalen Höfen oder – noch schöner – ernteten direkt im Garten. Das FoodFotografen-Team Jo Kirchherr und Petra Blank aus Köln hat uns beim Kochen