

# Städtepartnerschaft wird kulinarisch

Mitglieder der Städtepartnerschaft Meerbusch-Fouesnant haben ein Kochbuch zusammengestellt. Es enthält bebilderte Rezepte aus beiden Ländern. Der zweisprachige Titel: „A vos fourneaux - Ran an den Herd“.

VON MONIKA GÖTZ

**MEERBUSCH/FOUESNANT** Den Anstoß, eine längst gehegte Idee endlich in die Tat umzusetzen, gab der gemeinsame Genuss von einer Tarte Tatin de Saumon und einer Schwarzwälder Kirschtorte. Die Lachs-Tarte hatte Christine Ditière zubereitet und die Torten-Spezialität kam aus der Küche von Ingrid König-Dreßler. Die Bretonin und die Meerbuscherin sind beide der Städtepartnerschaft Meerbusch-Fouesnant aktiv verbunden. Sie sind es auch, die einen großen Anteil an der Entstehung des „un livret de recettes franco-allemandes“, einem Rezeptbuch mit französischen und deutschen Rezepten haben.

Christine und Ingrid – in dem Buch werden die Köchinnen und Köche mit dem Vornamen vorgestellt – haben sich bei einem Übernachtungs-Besuch des Ehepaars Ditière im Rahmen einer Partnerschafts-Veranstaltung in Meerbusch kennengelernt: „Wir haben die Zeit außerhalb der offiziellen Veranstaltungen genutzt, um uns näher kennenzulernen und dabei auch gekocht.“ Mit der Mitte 2019 gestellten jeweiligen Frage, „kannst du mir dein Rezept geben?“ entwickelte sich der Gedanke, möglichst regionale Gerichte mit lokalen Produkten oder reine Familienrezepte aus beiden Nationalitäten zu sammeln.

„Die Fouesnant-Seite war schnell sehr aktiv. Schließlich bietet ein solches gemeinsames Projekt die Möglichkeit neuer Kontakte auch mit der jüngeren Generation“, findet Gabi Pricken, Meerbuscher Vorsitzende des Partnerschaftskomitees. Eric Ligen, der den Partnerschafts-Vorsitz in Fouesnant ausfüllt, weiß, warum die Bretonen schnell dabei waren: „In diesem Jahr mussten alle Treffen abgesagt werden. Deshalb war es mir sehr wichtig, dass



Gabi Pricken und Ingrid König-Dressler freuen sich über das deutsch-französische Kochbuch und planen schon das nächste.

RP-FOTO: HANS-JÜRGEN BAUER

wir wegen Covid nicht ganz auf die Meerbusch-Fouesnant Beziehungen verzichten. Es war also der ideale Zeitpunkt, um die Idee des Rezeptbuchs zu konkretisieren, als ein Zeichen, dass die Partnerschaft trotz dieser Umstände weiter aktiv ist.“

Im Vorwort des kleinen Buches mit Rezepten in beiden Sprachen stellt Eric Ligen fest: „Kulinarische Genüsse gehörten immer schon zur Städtepartnerschaft. Es lag uns allen am Herzen, mit typischen Gerichten zu verwöhnen.“ Dank des Kochbuchs wissen die deutschen Freun-

de jetzt, wie sie eine Fischpastete, eine Seezunge mit gedünstetem Lauch, Entenkeule mit Apfel- und Kartoffel-Gratin oder Schmorfleisch mit Bambussprossen nachkochen können.

Andererseits gibt es von Meerbuscher Seite Rezepte für Himmel und Erde mit Apfel-Thymian-Gemüse, Sauerbraten „Rheinische Art“ oder einen Heringssalat. Die ideengebenden Rezepte von Christine Ditière und Ingrid König-Dreßler – sie hat den größten Anteil an den jeweiligen Übersetzungen – sind natür-

lich auch dabei. „A vos fourneaux – Ran an den Herd“ steht über dem kleinen Kochbuch, das an Partnerschaftsmitglieder verteilt wird: „Interessenten können es gegen einen kleinen Obulus bekommen.“ Gedruckt wurde in Fouesnant. „Wir haben eine Unterstützung vom Deutsch-Französischen Bürgerfond bekommen“, berichtet Eric Ligen.

Er und auch die Aktiven in Meerbusch wissen, dass die Rezeptsammlung mit großer Begeisterung aufgenommen wurde: „Deshalb wird für Ende 2021 eine zweite Auf-

lage geplant.“ Das Thema lautet Deutsch-Französische Weihnachtsrezepte. „Wer Lust hat mitzumachen, sollte jetzt Weihnachtsbäckerei und -gerichte fotografieren und auch ein Foto der Köchin und des Kochs sowie das Rezept mitschicken“, fordern Gabi Pricken und Ingrid König-Dreßler auf.

Bis Ende Januar 2021 sollten die Informationen vorliegen. Kontakt – auch bei Interesse an dem jetzt erschienenen Buch – unter [jumelage.kochbuch@web.de](mailto:jumelage.kochbuch@web.de).