

Bretonische Austern auf Nikolaus-Markt

30. November 2022 um 06:00 Uhr | Lesedauer: 2 Minuten

01/12/2022 14:53

Neues Kochbuch mit Partnerstadt Fouesnant und Meerbusch

Die Idee, nach zwei Jahren ein weiteres Buch mit vorwiegend winterlichen deutschen und französischen Rezepten erscheinen zu lassen, ist auch aufgrund der regelmäßigen Begegnungen der Partnerschafts-Freunde gerade zur Advents- und Weihnachtszeit entstanden. Auf 90 bebilderten Seiten sind nicht nur die Rezepte in den beiden Sprachen nachzulesen, sondern auch Informationen zu den jeweiligen Traditionen. So kann es zu Weihnachten in diesem Jahr beispielsweise mit „Choucroute bretonne“ ein Bretonisches Sauerkraut und beim Nachkochen des Gerichts „Homard facon Cardinal“ „Hummer Kardinal“ geben.

Ingrid König-Dressler, die sich mit Andrea Neuroth und Sandrine Reuter um die Übersetzung gekümmert hat, erklärt: „Die Resonanz auf die Bitte, Rezepte zu schicken, war sehr groß und die Erstellung des Buches arbeitsintensiv. Es musste alles erfasst, die Maße angepasst und auch darauf geachtet werden, ob zum Nachkochen alle Fakten angegeben wurde.“ Die Buch-Gestaltung hat Christine Ditière übernommen. Während Gabi Pricken auf deutscher Seite Ansprechpartner war, stand im Partnerland Eric Ligen immer einsatzbereit: „Es war sehr viel Arbeit, aber wir freuen uns über das Ergebnis.“

Erstmals in die Öffentlichkeit gelangt das druckfrische Kochbuch am Sonntag, ab 12 Uhr, zum Nikolaus-Markt in Lank-Latum in Anwesenheit der über 30-köpfigen Gruppe aus Fouesnant, die am Donnerstag mit dem Bus anreist. „Auf dem Alten Schulhof hat die Städtepartnerschaft einen großen Stand. Neben dem Kochbuch, Selbstgebackenem und Glühwein wird es auch Austern geben,“ ergänzt Ingrid König-Dressler. Diese Spezialität von der französischen Atlantikküste bringen die Bretonen mit. „Dazu gibt's deutschen Wein aus der Pfalz“, verspricht Gabi Pricken.

Zu der anreisenden Gruppe aus der Partnerstadt gehören auch Mitglieder des Chores Echo de Vagues. Alice Lematre, Leiterin des Chors, will sich mit Michaela Trautmann, Vorsitzendes des Kirchenchors St. Stephanus, austauschen. Gabi Pricken erklärt: „Im April 2023 ist eine anspruchsvolle Aufführung von Bachs Johannespassion geplant.“ Ebenfalls an Bord des Busses sind Mitglieder des Sportleraustausches, der bretonischen Band „Bagad“ und der ehemaligen Jugendlichen.



Das Redaktionsteam: Ingrid König-Dressler, Eric Ligen, Christine Ditière (von links). Foto: RP/Freundeskreis

Meerbusch. Am Stand der Städtepartnerschaft wird auch das neue Kochbuch vorgestellt. Es enthält auf 90 Seiten neben Rezepten auch Infos zu Traditionen beider Länder.

Von Monika Götz

Gabi Pricken, Vorsitzende des Partnerschaftskomitees Meerbusch-Fouesnant, bringt es auf den Punkt: „Die Liebe zu den Gästen kommt mit in den Kochtopf.“ Als Ergänzung dieser Worte zur Einstimmung auf eine enorme Vielfalt französischer und deutscher Rezepte im neuen Koch- und Backbuch des Partnerschafts-Komitees schreibt Eric Ligen als „Président du comité de jumelage Fouesnant-Meerbusch“: „Mich freut es besonders, dass ich Hubert Jan, Chefkoch aus Fouesnant und Freund dieser Städtepartnerschaft, gewinnen konnte, ein **Grußwort** zu schreiben und das Rezept Bûche de Noel mit uns zu teilen“.