

LukullischES

■ ESSLINGEN: Das Kochbuch „Neig’schmeckt“ serviert Geschichten und Gerichte von Köchen aus der Neckarstadt

VON DAGMAR WEINBERG

Esslingen hat viele Facetten – historische, fotografische und natürlich auch kulinarische. Dem Team des Cannstatter Verlags Trommelwiese ist es gelungen, all diese Aspekte in einem Buch zu vereinen. In „Esslingen neig’schmeckt“ lassen sich nämlich nicht nur Köchinnen und Köche in die Töpfe schauen. Der Historiker Olaf Schulze lädt zu einem Streifzug durch die Geschichte der ehemaligen Reichsstadt ein. Und als Sahnehäubchen werden fotografische Impressionen serviert. Panoramaaufnahmen der Neckarstadt sind ebenso zu sehen wie historische Ansichten oder das Foto einer Marktfrau vor Körben voller Zwiebeln – womit wir bei der Sage vom Teufel und der Marktfrau sind, die in einem Kochbuch aus Esslingen natürlich nicht fehlen darf.

Doch Olaf Schulze hat sich nicht nur auf die Suche nach Sagen und Anekdoten gemacht. Er geht tief in die Geschichte der Reichsstadt zurück, die mit dem berühmten Abt Fulrad des fränkischen Reichsklosters St. Denis bei Paris beginnt.

Kein „imponables Würtshaus“

Der Historiker erzählt kurz und bündig von staufischen Kaisern und aufstrebenden Zünften, vom Wohlstand durch Weinbau und den Konflikten mit den Württembergern, vom Bildersturm der Reformatoren und dem Verlust der reichsstädtischen Souveränität, von der Industrialisierung und den „Katastrophen des 20. Jahrhunderts“. Bei seinem Gang durch die Geschichte richtet der Autor seinen Blick immer wieder auf Schankstuben, Kaffeehäuser und Gasthäuser. Wie es um Esslingens Gaststättenwesen im 18. Jahrhundert bestellt war, hat er im Bericht eines Reisenden entdeckt. Der meinte: „Man lebt hier sehr solid und für sich, und ein gutes, imponables Würtshaus habe ich partout nicht gefunden.“ Dass davon in der ehemaligen Reichsstadt heute keine Rede mehr sein kann, belegt „Esslingen neig’schmeckt“. Zwölf Küchenchefs servieren jeweils ein dreigängiges Menü, erzählen über sich und ihr Haus und versorgen somit auch den Rezeptteil mit jeder Menge Geschichte und Geschichten. Zu Esslingens kulinarischen Seiten gehören freilich auch edle Tröpfchen, Prickelndes sowie Feines und Saures. Dessen Produ-



Es ist angerichtet: In „Esslingen neig’schmeckt“ findet man jede Menge Geschichte und viele leckere Rezepte. Foto: e

zenten werden in dem Buch ebenfalls vorgestellt.

Blick über den Tellerrand

Das Wichtigste sind aber die Rezepte, die der Cannstatter Verlag – wie das gesamte Büchlein – fotografisch fein angerichtet hat. Wie es sich für ein Kochbuch aus Schwaben gehört, werden Klassiker wie Maultaschen mit Kartoffelsalat, saure Kalbsnierle, Alblinsen mit Spätzle vom Brett oder Ofenschlupfer mit Vanillesauce serviert. Doch nicht nur für Neig’schmeckte, die ihre schwäbischen Kochkünste perfektionieren wollen, ist das Buch ein Leckerbissen. Wer seine Tafel auch mal mit nicht alltäglichen Gaumenfreuden bereichern möchte, tut einen guten Griff. Die Rezepte der Esslinger Küchenchefs zeugen von Ideenreichtum und dem Mut, über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen – sei es, dass Rote-Beete-Quark-Gnocchi mit Waldpilzen und Petersilienpesto oder Entenravioli an Gemüse-Salsa

auf den Tisch kommen, Zicklein mit Kräutergrauen, Blattspinat und Auberginenchutney serviert wird oder man ein Rosmarinparfait mit Ananas-Minze-Salat zum Dessert reicht.

KULINARISCHES UND KRIMINELLES

Um des Schwaben Leibgericht geht es nicht nur in dem Kochbuch „Esslingen neig’schmeckt“. Auch in Klaus Wanningers neuem Kriminalroman „Schwaben-Sommer“ spielen Maultaschen eine Rolle. Während in der Landeshauptstadt Zehntausende gegen Stuttgart 21 protestieren, fällt in Esslingen ein erfolgreicher Manager unbekanntem Verbrechern in die Hände. Und die foltern ihn – welch ein Frevel – in einer Wanne voller „Maultaschle“. Fast zur gleichen Zeit wird der Besitzer einer Maultaschenfabrik auf der Schwäbischen Alb von der Straße abgedrängt und stürzt in den Tod. In ihrem 13. Fall stoßen die Kommissare des Stuttgarter Landeskriminalamtes, Katrin Neundorf und Steffen Braig, im privaten wie im beruflichen Umfeld der

■ Das 135 Seiten starke Kochbuch „Esslingen neig’schmeckt“ von Olaf Schulze ist im Verlag Trommelwiese erschienen und für 19,80 Euro im Buchhandel zu haben.

Opfer auf undurchsichtige Gestalten und seltsame Vorgänge. Während sie sich mehr und mehr auf die Frage konzentrieren, ob alle Maultaschen der kleinen Fabrik wirklich nur Fleisch und Gemüse enthalten, wird deutlich, dass die Vorgänge in Stuttgart und auf der Alb mehr miteinander zu tun haben, als es zunächst den Anschein hat.

■ Die Esslinger Stadtbücherei lädt am Mittwoch, 8. Dezember, in Zusammenarbeit mit der Buchhandlung Stahl um 19.30 Uhr zu einem „Esslinger Abend“. Im Kutschersaal der Bücherei werden Klaus Wanninger seinen neusten Krimi „Schwaben-Sommer“ und Olaf Schulze „Esslingen neig’schmeckt“ vorstellen.

■ Der Eintritt ist frei.