



Wo könnte man ein Kochbuch besser vorstellen, als in der Küche des evangelischen Zentrums?

FOTO: REGNET

Leckere Rezepte für die Sanierung der Kirche

AKTION Im Oktober bringt die evangelische Kirchengemeinde ein Kochbuch heraus. Das Tagblatt hat schon mal hineingeschnuppert.

VON HEIKE REGNET

NEUMARKT. Rund drei Millionen Euro wird die Renovierung der Christuskirche kosten. Einen gehörigen Zuschuss wird es zwar von der Landeskirche geben, doch um das „Projekt Christuskirche“ zu stemmen, sind auch Eigenmittel nötig. Doch an kreativen Ideen, um die Spendenkasse zu füllen, mangelt es der Kirchengemeinde mit Dekanin Christiane Murner nicht. Etwa ein halbes Jahr ist es her, dass Dekanin Murner angeregt hat, ein Kochbuch herauszugeben. Es dauerte nicht lang, da hatte sich ein „Kochbuchteam“ zusammengefunden. Alle Fäden laufen seitdem bei Kochbuchkordinatorin Heike Krauß zusammen.

Vor vier Monaten wurde damit begonnen, Rezepte zu sammeln. „Inzwischen haben wir über 250. Es haben Leute von drei bis 93 Jahren mitgemacht“, sagt Christian Amthor, der für das Design des Kochbuchs verantwortlich zeichnet. Nicht nur Gemeindeglieder haben ihre Lieblingsrezepte verraten, auch einige Promis lassen sich in ihre Kochtöpfe gucken. Wer will, kann

eine Gulaschsuppe aus dem Hause Füracker nachkochen, Karpfen in Kräuterkruste aus der Küche von Landrat Willibald Gailler oder einen Schokogugelhupf mit Cheesecakefüllung von Bürgermeister Dr. Martin Hundsdorfer.

Allerdings müssen sich die Hobbyköche noch bis Oktober gedulden. Erst dann wird das Kochbuch in einer Auflage von 1000 Stück in mehr als 30 Verkaufsstellen im Dekanat erhältlich sein. Dass die Rezepte auch alle kochbar und lecker sind, garantiert das Kochbuchteam, zu dem auch Hauswirtschafterin Marga Holzinger, Gerda Grasruck, Doris Hammerbacher und Christian Distler gehören.

Gedruckt wird im Format DIN A5. Enthalten sind Rezepte für jede Gelegenheit – von der Vorspeise über Hauptgericht und Dessert bis zu Aufstrichen, Kuchen, Gebäck und Getränken. Eine Donauwelle á la Oma Anna hat Dekanin Murner beigesteuert.

DAS KOCHBUCH

Erscheinungstermin: Ab Oktober wird das Kochbuch erhältlich sein.

Daten: 1000 Kochbücher werden in der ersten Auflage gedruckt. Ein Exemplar kostet 19,95 Euro.

Hintergrund: Der Erlös ist für die anstehende Sanierung der Christuskirche bestimmt.

„Aber eigentlich hab’ ich es am liebsten, wenn es beim Kochen schnell geht, wie zum Beispiel mit meinen leckeren Gorgonzolanudeln“, verrät sie.

Schnell gemacht sind auch die Pfannkuchen mit Apfelmus, die der dreijährige Hannes zum Buch beisteuerte. Milch, Eier, Mehl, Mineralwasser, etwas Salz und natürlich mit selbst gemachtem Apfelmus: Das ist die Leibspeise des Kleinen, verrät Mama Pia Nürnberger, die auch am Kochbuch mitgearbeitet hat.

Doch auch an die Seele wurde gedacht: Das Buch enthält auch Tischgebete. Zudem wird es eine Verlosung im Kochbuch geben. Zu gewinnen gibt es acht Übernachtungen im Almhof.

Da der Verkauf erst im Oktober startet, hatte Gerda Grasruck zum Presstertin nicht nur Zimtschnecken mitgebracht, sondern auch das erste Rezept: 500 Gramm Mehl, Hefe, Milch, 80 Gramm Zucker und 80 Gramm Butter vermischen und zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, Teig nochmal kneten, restliches Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und zu einem dünnen Rechteck ausrollen. 100 Gramm Butter schmelzen und über den Teig gießen. Mit braunem Zucker und Zimt bestreuen. Den Teig von der Längsseite aufrollen. Von der Rolle etwa ein Zentimeter breite Scheiben abschneiden. Die Schnecken auf ein Blech legen, 15 Minuten ruhen lassen in vorgeheiztem Ofen bei 160 Grad Umluft 15 bis 20 Minuten backen.