

# Karottensupp' oder Kuku?

**Am Sonntag heißt es im und um das Gallushaus „Wittnau Kulinarisch“ / Neues Rezeptbuch**



**Streifzug durch Wittnaus Kuchen mit rund 40 Rezepten und kleinen historischen Beilagen**

---

*Von Andrea Gallien*

---

**WITTNAU.** Wie wäre es, wenn alle Wittnauer gemeinsam an einem Tisch sitzen, sich kennenlernen, miteinander essen? Das würde das Gemeinschaftsgefühl stärken, zu neuen Bekanntschaften und möglicherweise sogar Freundschaften führen. Umzusetzen wäre das allerdings nur schwer, auch wenn der Ort nicht allzu groß ist. Deshalb fällt die Veranstaltung, zu der am Sonntag der Verein „Wittnauer Leben“ einlädt, etwas kleiner aus: Unter dem Motto „Wittnau Kulinarisch“ gibt es ein vielfältiges Essensangebot, die Möglichkeit beisammensitzen, und es wird das neue Wittnauer Kochbuch vorgestellt.

Nach dem großen Erfolg des Hobbytags 2015 will der Verein mit „Wittnau Kulinarisch“ für ein weiteres Highlight im Veranstaltungskalender des Dorfes sorgen, so Ursel Suchan, Vorsitzende vom „Wittnauer Leben“. Der Genuss soll diesmal im Vordergrund stehen und Jung und Alt im Ort zusammenbringen. Der jetzt elf Jahre alte Verein stehe weniger in der Öffentlichkeit als etwa die Fußballer, sagt Ursel Suchan. Er engagiert sich mit der Förderung von Projekten wie etwa der Brunnensanierung oder neuen Ruhebänken, von Vorträgen oder Konzerten. Der Erfolg des Hobbytages habe zu der Idee geführt, wieder einmal eine größere Veranstaltung selbst zu organisieren, die das Gemeinschaftsgefühl im Ort stärkt und die Chance bietet, neue Kontakte aufzunehmen und auf der anderen Seite auch den Verein bekannter macht. „Welches Thema ist da besser geeignet als Genuss und Essen?“

Ursel Suchan und den Mitstreitern aus dem Verein ist es gelungen, mehr als ein Dutzend Anbieter zum Mitmachen zu motivieren. Sie alle werden im Gallushaus an eigenen Ständen ihre Köstlichkeiten präsentieren, zum Kaufen und auch gleich zum Verzehr. Auf Standgebühren habe der Verein bewusst verzichtet, sagt Ursel Suchan, „die Veranstaltung ist erst mal ein Versuch, aber vielleicht etabliert sie sich ja“.

Ein Höhepunkt wird die Präsentation des neuen Wittnauer Kochbuches „Rezepte und Geschichten, ein Streifzug durch Wittnaus Küchen“ (um 11.30 und um 14.30 Uhr) sein. Elfie Harter-Bachmann (vor allem Texte) und

Carmen Bente (vor allem Gestaltung und Layout) haben hier eine Idee aufgegriffen, die sie schon länger einmal hatten.

Gezielt haben die beiden Menschen aller Altersgruppen im Ort angesprochen und sie gebeten, ein daheim besonders beliebtes Rezept zu verraten. So ist ein Streifzug durch Wittnauer Küchen entstanden, gespickt mit kleinen Würdigungen der Köchinnen und Köche und versehen mit historischen Anmerkungen zur Wittnauer Küche in den vergangenen hundert Jahren. Vorspeisen und Snacks, Suppen und Hauptgerichte, Kuchen und Gebäck, Süßes und Saures werden vorgestellt und dem Leser zum Nachkochen empfohlen: Wittnauer Randensalat oder Veras Karottensupp', Badisches Vogelheu oder Uffgschichdets Suurkrut –, mal sind es Gerichte aus der Zeit der Großeltern, mal das Gericht, das eine Freundin handgeschrieben auf einem Zettel hinterlassen hat, mal sind es badische Gerichte, mal schwäbische – und auch in Wittnau lebende Geflüchtete haben mit den Rezepten zu Makluba, Freekeh und Kuku zum Kochbuch beigetragen. Verraten wird übrigens auch, wie Bernd Kamper seine im Ort so beliebte Waldpilzcremesuppe zubereitet. Wichtig anzumerken: Carmen Bente hat die meisten Gerichte nachgekocht, um sie dann zu fotografieren. Und sie hat dabei festgestellt: Wer die Angaben im Buch befolgt, dem wird das Gericht auch gelingen.

Das Kochbuch mit insgesamt rund 40 Rezepten erscheint in einer Auflage von 400 Exemplaren und kostet 9,90 Euro. Der Verein „Wittnauer Leben“ hat die Auflage vorfinanziert. Bei der Veranstaltung im Gallushaus wird es erstmals verkauft, später ist es im Rathaus zu bekommen und möglicherweise auch beim Weihnachtsmarkt. Und je nachdem, wie das Interesse ist, könnte es auch eine Fortsetzung geben. Rezepte, die ein nachkochen lohnen, sagt Elfie Harter-Bachmann, gibt es in Wittnau noch genug.

---

## **WER MACHT MIT?**

Die meisten Anbieter haben ihr Unternehmen in Wittnau oder leben im Ort oder in einer Nachbargemeinde. Der Badische Heldt bietet badische Küche, Schmidts Wurstlädele Catering und Getränke, das Restaurant Engel Pasta und Olivenöl, die neuen Clubheimbetreiber des Punkt 11 Salami und Käse. Bei Daniel Kiss, Betreiber des Weinzimmers, gibt es Wein und Whisky, bei der Rösterei Schwarzwild Kaffeespezialitäten. Das MilchCafé lockt mit Kuchen und Carmen Palmentag mit Pralinen und Baumkuchenspitzen. Es gibt einen Burger-Foodtruck, Oliven und Lakritzspezialitäten, fair gehandelte Gewürze und auch der Maroni-Mann vom Freiburger Münsterplatz ist in Wittnau zu Gast.

***gln.***



**Ursel Suchan (links) und Elfie Harter-Bachmann mit dem neuen Wittnauer Kochbuch**