

Bothildes legendäre Rezepte sind wieder da

Der kleine Klosterverlag hat alle vier Kultbücher „Backen und Kochen mit Schwester Bothilde“ wieder aufgelegt – endlich!

Es war jahrelang das gleiche Spiel. Man sagte zu seinem Antiquar: „Ich suche die Kochbücher von Schwester Bothilde“ – und er antwortete: „Ich auch.“ Oder er zuckte resigniert mit den Schultern. Nichts zu machen. Seit Jahren total vergriffen. Selbst im Internet suchte man vergeblich. 70 Millionen antiquarische Bücher im Angebot und trotzdem die Auskunft: „Es wurden keine Treffer mit den gewählten Suchkriterien gefunden.“

Doch das Suchen hat nun ein Ende. Die Rezepte der berühmten „Platzschwester vom Regensburger Bistumsblatt“ sind wieder für jeden zugänglich. Die Zeiten, in denen ausgeliehene Kochbücher im Kopierladen Seite für Seite vervielfältigt und anschließend im Ordner abgeheftet wurden, sind vorbei. Alle vier Bücher sind, rechtzeitig vor Weihnachten, wieder lieferbar. Für die zweite Auflage wurden die Bücher sorgfältig durchgesehen und auch alle ärgerlichen Druckfehler bei den Mengenangaben der Rezepte entfernt.

Klaus Christian Reiter, der letzte Chefredakteur des Bistumsblattes, hatte Bothildes Rezepte gesammelt, geordnet und in seinem Pentlinger Eigenverlag herausgebracht. Die Bände erschienen vor 15 Jahren, jeweils im September/Oktober und waren im Januar des folgenden Jahres vergriffen. Weitere Auflagen wurden zwar geplant, kamen aber nie zustande.

Vor 28 Jahren kam Schwester Bothilde als junge Fachlehrerin zum Orden der Armen Schulschwestern von Unserer Lieben Frau nach Regen im Bayerischen Wald. Sie unterrichtete lernbehinderte Jugendliche in Hauswirtschaft und ihre Schülerinnen liebten sie über alles.

Mit dem 70. Geburtstag im Juli 2005 gab Schwester Bothilde ihre Vollzeitarbeit auf und lebt jetzt in einem großen Konvent mit 20 Schwestern im Allgäu. Mit der Küche hat sie nichts

mehr zu tun, sie leistet nur noch ihren „Dienst an der Gemeinschaft“.

Wenn man so lange im Leben mit der Küche zu tun hat und immer Rezepte sammelt, fällt schon was Feines an“, sagt Schwester Bothilde. Gleichwohl hätte sie in ihrer Bescheidenheit niemals die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt. Es war Klaus Christian Reiter vom Bistumsblatt, der an sie herantrat und die Klosterfrau fragte, ob man die Rezepte abdrucken dürfe. Den ungeheuren Erfolg dieser immer so einfachen wie einfach genialen Koch- und Backanleitungen konnte damals noch niemand ermessen. Manch einer mag das Bistumsblatt am Ende nur wegen Bothildes Rezepten gelesen haben. „Einmal“, so erinnert sich Klaus Christian Reiter, „fuhr Bothilde mit ihren Mitschwestern nach Rom. Als sie gerade auf dem Petersplatz standen, kam aus einer Reisegruppe der Ruf: „Schaut's nüber, das ist die Platzschwester vom Regensburger Bistumsblatt.“

Bothilde selbst ist der Rummel um ihre Person eher unangenehm. Da waren nicht nur die regelmäßigen, fast täglichen Telefonanfragen im Regener Kloster nach den längst vergriffenen Rezeptbüchern. Bothilde sagt auch: „Das hat alles mit mir nicht viel zu tun. Ich habe die Sachen doch nur gesammelt und zurecht geschmiedet, das ist nicht meinem Hirn entsprungen. Viele Rezepte stammen von dem Herrn Reiter, viele aus dem Vohenstraußer Kochbuch, die habe ich nur überarbeitet.“

Die besondere Überarbeitung macht aber den Reiz der Rezeptesammlung und ihrer einführenden Texte aus. Schwester Bothilde ist halt Pädagogin und hat darauf geachtet, dass alle Köstlichkeiten im Ofen und auf dem Herd auch immer gut gelingen.

Frank Berns, der Gründer des jungen Klosterverlages in Essen, hat die Rechte gekauft und die vier Koch-

Klaus Christian Reiter Bethmännchen und Pfaffenhütchen Backen und Kochen mit Schwester Bothilde



KLOSTERVERLAG

Nach 15 Jahren kam die 2. Auflage: Backen und Kochen mit Schwester Bothilde

und Backbücher wieder herausgebracht. Der gesamte Stoff wurde komplett durchgeprüft, teils neu zusammengestellt und um viele interessante Rezepte erweitert. Damit liegt das Gesamtwerk der berühmten „Platzschwester vom Regensburger Bistumsblatt“ erstmals vollständig vor. Band 1, „Bethmännchen und Pfaffenhütchen“ enthält neben Backtipps, -tricks und Arbeitsregeln, Teig- und Glasurkunde die Rezepte für Plätzchen, Torten, Kuchen, Kleingebäck, Mehl- und Fastenspeisen. Die weihnachtliche Rezepte (z. B. Stollen, Lebkuchen, Zimtsterne) finden sich hier. Band 2: „Kapuzinerstrudel und Kartäuserklöße“ behandelt Suppen, Fleischgerichte, Wild und Geflügel, Eintöpfe, Aufläufe, Kartoffelgerichte – und obendrein noch eine Abteilung von 47 weiteren Rezepten für Plätzchen, Torten, Kuchen.

Band 3 ist der beliebteste, er heißt „Engelsaugen und Freudentränen“ und enthält die schönsten Plätzchen-, Torten- und Kuchenrezepte – ebenso wie Band 4, „Seelenröster und Paradiesäpfel“, der sich noch zusätzlich um Desserts, Süßspeisen, Konfekt und Pralinen kümmert. Jedes Buch kostet 9,80 Euro.

Die Bände sind übersichtlich aufgeteilt, besitzen ein Inhalts- und ein Stichwortverzeichnis. Bisher unveröffentlichte Fotos geben Einblicke in das Schaffen von Schwester Bothilde. Es sind nicht nur die Rezepte, die die vier Bücher zu Standardwerken machten, sondern auch die Tipps. Zum Beispiel: „Knetzeuge lassen sich am besten verarbeiten, wenn sie nach der Herstellung 20 bis 30 Minuten zudeckelt im Kühlschrank stehen.“ Oder: „Nicht alle Plätzchen mit Glasur überziehen! Der Eigengeschmack der Plätzchen wird durch die Glasur beeinträchtigt.“ „Bestreichen Sie helles Gebäck vor dem Backen mit Eigelb oder Kondensmilch. Es bekommt eine schöne leuchtende Farbe und Glanz.“ Stimmt! *Thomas Dietz, MZ*