

„Die Kutzhofer Kochküch“

Missionsförderverein bringt Kochbuch heraus

Ab dem 11. September 2008 ist das vom Missionsförderverein St. Jakobus d.Ä. Kutzhof herausgegebene Kochbuch im freien Handel erhältlich. Es konnte erstmals bei der Festveranstaltung zur 750-Jahrfeier des Ortsteiles Numborn und während des Numborner Bauernmarktes am kommenden Wochenende erworben werden.



Das Werk mit dem Titel:

Die Kutzhofer Kochküch

ist ein regionales Kochbuch mit afrikanischen und orientalischen Rezepten.

Es enthält über 200 köstliche Spezialitäten, zusammengetragen von Pfarrangehörigen aus Kutzhof, Lummerschied und Numborn sowie von Missionaren.

Interessante Beiträge haben auch Bischof Martin Happe aus Mauretanien, die zwei Trierer Weihbischöfe, der saarländische Wirtschaftsminister, Hans-Joachim Rippel, Bürgermeister Reiner Ziebold und Dechant Klaus Leist sowie der Vorsitzende des Missionsfördervereins, Martin Zewe, beigetragen.

Das 190 Seiten umfassende Buch kann zum Preis von 10,- Euro erstanden werden. Der Reinerlös ist ausschließlich für

humanitäre- und Entwicklungshilfeprojekte, insbesondere in Mauretanien, bestimmt. Somit kann die bisher erfolgreiche Arbeit des Kutzhofer Missionsfördervereins ausgebaut werden.

Der Verein leistet nunmehr seit zehn Jahren Hilfe zur Selbsthilfe in verschiedenen Regionen der Welt, vor allem aber auf dem afrikanischen Kontinent. Die enge Verbindung zu Mauretanien kommt insbesondere durch die aus Numborn stammende Schwester Brigitta Altmeyer zustande, die seit vielen Jahren in einer Missionsstation in Nouakchott eine Stickereiwerkstatt betreibt und jungen Frauen eine handwerkliche Ausbildung ermöglicht. Nach einer Besuchsreise des Vorstandes des Missionsfördervereins im Februar dieses Jahres in Mauretanien sind weitere Verbindungen geknüpft worden, die der Verein in Zukunft ausbauen will, wie zum Beispiel Nahrungshilfen für unterernährte Kinder und die Unterstützung der Schulspeisung an einer Grundschule.

Martin Zewe

Zum Inhalt: Vorwort, Vorspeisen, Suppen und Soßen, Nudelgerichte, Kartoffelgerichte, Gemüse und Salate, Fleischgerichte, Menü, Fischgerichte, Vegetarische Gerichte, Auflauferichte, Nachspeisen, Kuchen, Sonstiges, Getränke, Marmelade, Info des Missionsfördervereins.

Vorwort: Liebe Freunde der Kochkunst, wenn Sie dieses Buch in Händen halten, dann bietet sich Ihnen eine interessante Mischung aus einheimischen Gerichten und fremdländischer Küche. Sicherlich eine eigenartige Komposition, die jedoch ihre Gründe hat.

Als Herr Dechant Leist, Herr Willi Himbert und ich bei unserer Afrika-Reise im Februar 2008 in Mauretanien mit unbeschreiblicher Not der Bevölkerung konfrontiert wurden, da fassten wir für den Missionsförderverein St. Jakobus Kutzhof den Entschluss, ein Kochbuch herauszugeben. Den Reinerlös aus dem Verkauf werden wir für humanitäre Zwecke in der Dritten Welt, insbesondere aber in Mauretanien verwenden.

Viele Menschen aus unserer näheren Umgebung sind unserer Bitte nachgekommen, Rezepte zur Veröffentlichung in dem vorliegenden Buch einzureichen. Sie haben somit den Grundstein für die Auflegung des Werkes gelegt.

Ihnen danke ich so wie den Erwerbern des Buches, die uns unserem uneigennütigen Ziel näherbringen: Hilfe zur Selbsthilfe, aber auch Nahrungsmittel und medizinische Hilfe in den bedürftigen Regionen unseres Erdballs zu finanzieren.

Das lateinische Sprichwort "De gustibus non est disputandum" drückt aus, dass Geschmacksurteile immer nur subjektiver Art sind. Das ist auch der Grund dafür, dass das vorliegende Kochbuch ein weitgehendes Repertoire an sich durch Ideenreichtum auszeichnenden Gerichten bietet, die zu den jeweiligen Geschmacksempfindungen passen. Ich darf konstatieren, dass die ungeheure Vielfalt an köstlichen Gerichten von der Kochkunst unserer Rezeptautoren zeugt.

Aber überzeugen Sie sich selbst, liebe Leser!

Bereichernd für dieses Buch sind sicherlich die vielen leckeren Gerichte von dem schwarzen Kontinent, die von unseren Missionaren und von in Deutschland lebenden Afrikanern zusammengetragen wurden. Sozusagen ein Kochbuch aus der Mission und für die Mission. Im Namen des Missionsfördervereins bedanke ich mich an dieser Stelle herzlichst bei unserem Wirtschafts- und Wissenschaftsminister Joachim Rippel, der uns als Schirmherr und als langjähriges Vereinsmitglied wohlwollend bei unseren Aktivitäten begleitet.

Außerdem sage ich Dank unserem Diözesanadministrator, Herrn Weihbischof Robert Brahm, Herrn Weihbischof em. Leo Schwarz und Herrn Dompropst Prälat Werner Rössel, die unser Kochbuch mit eigenen Rezepten bereichern.

Nicht zuletzt aber danke ich Frau Ursula Karrenbauer, die das Entstehen des Buches durch ein überwältigendes Engagement erst ermöglicht hat, und Frau Rosemarie Zander-Bost, die den wichtigen Part der Korrektur übernommen hat. Außerdem hat sie uns ebenso wie Frau Ilona Engel wertvolle Übersetzungsarbeit geleistet. Ich danke auch den Damen der Kutzhofer und Lummerschieder Frauengemeinschaften sowie den Numborner Landfrauen für ihr unermüdliches Einwerben von Rezepten.

Liebe Leserinnen und Leser,

gern hoffe ich, dass Sie aus diesem Buch viele Anregungen finden und vielleicht sogar Ihr Lieblingsgericht austauschen. Auf alle Fälle wünsche ich Ihnen viel Freude bei der Komposition der Mahlzeiten und der Zubereitung der Gerichte. Möge Ihnen unser Kutzhofer Kochküch Kochbuch stets ein treuer Begleiter in Ihrer Küche sein.

Auf ein gutes Gelingen!

Ihr Martin Zewe

Vorsitzender des Missionsfördervereins

Rezepte sind die ehrlichsten Liebeserklärungen, denn die Liebe zum Essen ist die beständigste!

Rheinischer Sauerbraten

2 Karotten, 3 Petersilienwurzeln, ¼ Sellerieknolle, 1 Zwiebel ...

Das Schweineschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Das Gemüse aus der Marinade dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend den Zuckerrübensirup ...

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Mandelsplittern bestreuen und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Rotkraut und Kartoffelknödel.

Weihbischof Robert Brahm, Trier



Almondigas und Arroz Graneado

½ kg Rindfleisch, 2 feingeschnittene Knoblauchzehen, ½ TL gemahlener Kreuzkümmel,

½ TL gemahlener schwarzer

Man dreht das Fleisch mit der größten Scheibe durch den Fleischwolf und mischt es mit den anderen Zutaten.

Man kann auch Hackfleisch nehmen, aber das bolivianische Hackfleisch ...

Dazu: 1 Tasse Reis, Wasser zum Waschen, Salz und Fett

Man röstet den Reis trocken, d.h. ohne Fett

Weihbischof em. Leo Schwarz, Chaguaya / Bolivien und Trier



Schinkenpastete

50 g Butter, 3 Eier, 1 Prise Salz, Pfeffer

Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen. Pastetenteig hinein geben und knapp eine Stunde im vorgeheizten Backofen bei 180 ° bis 200 ° goldbraun backen.

Pastete stürzen und aufschneiden. Mit Salat servieren.

Prälat Werner Rössel, Dompropst



Kaninchen in Rieslingsauce

1 küchenfertiges Kaninchen (1-2 kg), (die besten gibt es bei einheimischen Züchtern), 120 g durchwachsener Speck

Kaninchen in mundgerechte Portionsstücke zerteilen. 2 Schalotten feinhacken, restliche Schalotten und Zwiebel vierteln

Guten Appetit wünscht Ihr Bürgermeister Rainer Ziebold



Wienerl-Nudel-Auflauf

Um dieses typische und schmackhafte Junggesellenrezept auf den Tisch zu bekommen, benötigt man/frau folgende Zutaten:

300 g Spiral-Nudeln (z.B. von 3-Glocken), 1 große Dose Erbsen/Möhren
Eine Auflaufform mit Butter am Boden und an den Rändern bestreichen und die Hälfte der Nudeln hinein geben.

Hierzu serviert man im Sommer eisgekühlten französischen Apfel-Cidre (Pur Pom), im Winter Weißwein oder Bier.

Guten Appetit wünscht Pastor Klaus Leist



Zwiebelkrautauflauf

An einem wunderschönen Tag waren wir bei Bischof Martin Happe zum Mittagessen eingeladen.

Man nehme: 500 g Hackfleisch, 6 festkochende Kartoffeln, frisches, feingehacktes Zwiebelkraut. Das Hackfleisch scharf anbraten

Bischof Martin Happe



Herr Martin Zewe, Herr Willi Himbert und Herr Dechant Leist waren vom 22. – 29. Februar d.J. bei Schwester Brigitta in Nouakchott. Dort Begegnung mit Bischof Martin Happe.

Kartoffelpuffer in saarländischer Variante

Im Saarland reicht man dazu nach dem Motto saarvoir vivre zur Veredelung noch gebeizten Lachs (siehe unterstehendes Rezept) sowie mit Pfeffer und Salz gewürzte Creme fraîche.

Guten Appetit wünscht

Dr. Hanspeter Georgi, Wirtschaftsminister a.D., Vorsitzender des Arbeitskreis Wirtschaft



Bruschetta

Röstbrot mit Öl und Knoblauch aus Italien - (Blitzrezept)

Dazu ein Glas Rotwein!

Ursula Karrenbauer, Pfarrsekretärin in Holz und Kutzhof



Und viele andere Gerichte.

Festveranstaltung der 750-Jahrfeier des Ortsteiles Numborn 2008



Herr Ortsvorsteher Jakob
beim Kauf eines
Kochbuches bei der
Festveranstaltung der 750-
Jahrfeier des Ortsteiles
Numborn 2008.

Verkauf am Sonntag:

