

Von toten Frikadellen und Scharfrichtern

Birthe Jessen stellte in der Apenrader Zentralbücherei ihr neues Kochbuch mit lokalen Rezepten und dazugehörigen Geschichten vor

APENRADE/AABENRAA

Wenn man an die Vorstellung eines Kochbuchs denkt, kommen einem tote Frikadellen und Scharfrichter nicht als Erstes in den Sinn. Birthe Merete Jessen hatte aber bei der Vorstellung ihres zweiten Kochbuchs mit alten regionalen Rezepten aus Nordschleswig kürzlich in der Deutschen Zentralbücherei Apenrade genau solche Geschichten parat. Das Gemeinschaftsprojekt – acht weitere Köche und Köchinnen waren an „Til bords i Sønderjylland – undervejs i Aabenraa“ beteiligt – ist nämlich nicht nur ein Kochbuch, sondern ebenso ein kleines Geschichtsbuch für Apenrade und Umgebung. Darin spielt auch der Scharfrichter eine Rolle, dessen Initialen sich heute noch an einem Hausgie-



Birthe Jessen hat regionale Gerichte und ihre Geschichte(n) gesammelt.

FOTO: CLAUDIA KNAUER

bel in der Slotsgade finden. Allerdings klirren wohl nicht mehr die Waffen, wenn ein Bösewicht draußen vorbeigeht.

Die toten Frikadellen wiederum kommen aus der Kü-

che von Familie Jessen – dazu werden die Fleischreste von Silvester durch den Wolf gedreht und zu Frikadellen verarbeitet. Allerdings, so verriet die eloquente Autorin mit ei-

nem Augenzwinkern, finden sie nicht bei allen Familienmitgliedern gleichermaßen Anklang. Das taten aber die vielen Geschmacksproben, die während der Veranstal-

tung in der deutschen Zentralbücherei in Apenrade serviert wurden. Von der Aprikosensuppe über Soleier und Frikadellen bis hin zur Zitronenfrömmigkeit konnten sich die vielen Gäste rundherum glücklich essen.

Zwischen den einzelnen Vortragsteilen von Birthe Jessen entstehen intensive Diskussionen darüber, was „Krebinetten“ und „Karbonaden“ sind und ob Semmelbrösel oder Mehl in die Frikadellen gehören.

Birthe Jessens Anliegen, dieses Wissen an die nächste Generation weiterzugeben, damit „es nicht vergessen wird“, wurde erfüllt: viele der Bücher wurden verkauft. Sie sind auch in der Bücherei erhältlich – zum Kauf und zum Entleihen.