

# Kochbuch-Projekt lädt zum Probe-Essen regionaler Gerichte



So könnte das Cover des Kochbuchs mit regionalen Rezepten aussehen.

FOTO: PROJEKTHOF KARNITZ

Von Gerald Gräfe

Der Projekthof in Karnitz will ein Kochbuch mit Rezepten aus der Mecklenburgischen Schweiz erstellen. Einige Ideen sind bereits eingegangen. Wer will, kann einzelne Gerichte auch schon einmal kosten.

**KARNITZ.** Eine Rote Bete-Suppe mit saurer Sahne, dazu selbstgemachtes Ciabatta und Croutons sowie Löwenzahnbutter. Das steht auf dem Speiseplan des Probe-Essens am 19. Mai auf dem Projekthof in Karnitz bei Neukalen. Corona-bedingt kann das Probe-Essen noch nicht vor Ort stattfinden. Dafür bringt man das Essen kostenfrei zu

den Interessenten, die sich dafür anmelden, informierte Anne Mette vom Projekthof Karnitz. „Jeder kann an der Gaumenfreude teilhaben. Sollten sich zu viele Menschen melden, dann werden wir nach Eingang der Anmeldungen notfalls eine Absage oder eine Verschiebung erteilen“, sagte sie. Etwa alle zwei Wochen sei so ein Probe-Essen geplant.

Vor dem Hintergrund einer klimaschonenden Ernährung sucht Anne Mette regionale Rezepte mit ebenso regionalen und saisonalen Zutaten. Durch das Probe-Essen erhoffen sich Anne Mette und Mitstreiterin Adrienne Györgyi Kommentare und Hinweise, wie die einzelnen Gerichte

ankommen. Dazu sammeln sie Geschichten und Anekdoten rund um diese Rezepte und die hiesigen Essgewohnheiten: „Diese Geschichten hübschen unser Kochbuch so richtig auf.“ Das Buch soll Ende des Jahres unter dem Arbeitstitel „So kochen wir in der Mecklenburgischen Schweiz“ erscheinen.

Ein erster Schritt dazu ist getan. Für das laufende Kalenderjahr liegt der „Kohl-Kalender“ mit Rezepten rund um dieses Gemüse vor. „Aber wir sind stetig auf Suche nach neuen Rezepten“, ruft Anne Mette zum Weitersammeln auf. Bis zum Herbst können noch Rezepturen eingereicht werden. 40 sind es derzeit schon. Die besten und inter-

essantesten werden peu à peu prämiert. In der Planung sind zudem Kochkurse auf dem Projekthof.

Mettes Mitstreiterin Györgyi hat als Ungarin das ganze Plattdeutsche Wörterbuch durchgelesen und alles, was mit Essen zu tun hat, markiert, „damit ich wirklich einfache, originale, rustikale mecklenburgische Gerichte finden kann. Immer nach dem Motto „Wat giff't to äten? Döntjes (Anekdoten) vertellen ...“

Weitere Informationen über: Anne Mette, Projekthof Karnitz e.V., Karnitz 9, 17154 Neukalen, Telefon: 039956 159012, E-Mail: mette@projekthof-karnitz.de und www.projekthof-karnitz.de