

„Mit dem Mofa durch den kulinarischen Jahreskreis“



HAUENSTEIN. Die „Zündkatzen“ sind als kommunikative, kreative, manchmal auch schräge Frauengruppe bekannt, die die Liebe zu den klassischen Mofas verbindet, die aber auch immer wieder abseits von Zweitaktern, von Schrauberei und Ausfahrten für eine Überraschung gut ist. Jetzt hat die Hauensteiner „Mofagang“ ein Kochbuch herausgegeben: Unter dem Titel „Mit dem Mofa durch den kulinarischen Jahreskreis“ und auf 114 hübsch aufgemachten Seiten geben sie Einblick, was Zündkatzen kochen und backen, mischen und brauen, essen und trinken...

Dass die Liebe zum Mofa, jenen in der Regel betagten Zwittern aus Fahrrad und Moped, die gerade mal 25 Sachen auf den Tacho bringen, und die Freude am Kochen zusammenfanden, hat einen einfachen Grund, wie wir lesen: „Jedes Mal, wenn etwas Entscheidendes im Leben der Zündkatzen geschieht, ist auch ein spezielles Gericht damit verknüpft“, heißt es im Vorwort. Und später: „Mofa bleibt Mofa. Ohne Elektronik. Retro. Analog. Und so geht es uns auch beim Kochen, Backen oder Bierbrauen. Selbst gebastelt funktioniert und schmeckt immer noch am besten!“

Ohne Expertise geht es freilich nicht: Mit Jule Backenstraß zählt schließlich auch eine gelernte Köchin zum Autorinnentrio. Die „Präsidentin“ der Zündkatzen wird als die „Gewürzmischung dieses Buches“ vorgestellt. Katrin „Katz“ Graf, die Lehrerin und Musikerin im Team, sorgt für auflockernde „Geschichten und Anekdoten“, die den Jahreskreis der „Zündkatzen“ bestimmen, und Mona Dech schließlich wird als „Kreative der Katzen“ beschrieben: Sie ist studierte Modedesignerin und mit für das Layout des Buches verantwortlich.



Zur Sache: Die "Zündkatzen"
Zu den Zündkatzen zählen außer dem

Autoren-Trio sechs weitere junge Frauen. Seit ihrer Gründung 2013 ist die „Gang“ immer wieder gut für Aktionen, die Aufsehen erregen und auch auf breite Presseresonanz stoßen - bis hin zu „Spiegel Online“: So finanzierten sie über Benefiz-Veranstaltungen und über eine Crowd-Funding-Aktion einen Lift für ein behindertes Mädchen, sie organisierten ein „Mofafestival“, zu dem zahlreiche Mofafreaks aus ganz Deutschland und der Schweiz in Hauenstein zusammenkamen, sie waren Teil einer „Doku-Soap“ von RTL und traten in der SWR-Show „Sag‘ die Wahrheit“ auf. Man darf gespannt sein, was als Nächstes kommt...(ran)

Die Seiten des Buches sind optisch bunt und abwechslungsreich gestaltet, bieten für jeden Monat neben den einleitenden Storys aus dem Zündkatzen-Leben jeweils meist den Jahreszeiten angepasste Aperitifs, Vor- und Hauptspeisen sowie einen Nachtisch: Sie werden mit der Zubereitungsdauer („Fahrzeit“), dem Schwierigkeitsgrad („Gelände“), mit Zutaten und Zubereitung vorgestellt. Fotos von Mofa-Events und von fertigen Gerichten ergänzen die Seiten.

Unter den vielen Rezepten findet sich Ausgefallenes wie der als „Helfer in allen Lebenslagen“ gewürdigte „Eisgutselschnaps“, der „auf einer Basis von 40 Stück Gletscher Eisbonbons“ angesetzt wird, Exotisches wie „McBeths Mangold-Linsen-Curry“, überaus Alltägliches wie Flammkuchen -freilich im „Zündkatzenstyle“-oder Ravioli „Katzengold“. Und es findet sich auch das eine oder andere aus der traditionellen Oma-Küche: die „Pälzer Grumbeersupp“ etwa und „Rostige Ritter“. Veganes ist dabei wie die „Bohnenburgerpatties“ und Fleischlastiges wie der Hasenbraten „Road Kill“, Scharfes wie die Pizza „I will survive“ oder Süßes wie die „Zimtkatzen“.

Ein Jahr lang habe man an dem Kochbuch gearbeitet und die Rezepte bei den verschiedensten Mofa-Ereignissen ausprobiert, berichtet Katrin Graf. Das Buch, das im Come-On-Media-Verlag in Gerlingen erschienen ist, wird über den Buchhandel vertrieben und ist unter der ISBN 978-3-946650-06-5 zu haben. Es

kostet 15,50 Euro.