

Hobelspäne und Nudeldesign

ST. MARTIN: Beim Frauenweinabend stellen Frauen Kochkünste vor



Kochkünstlerinnen und Weinfreundinnen unter sich: als fünfte von links „Mutter Anna“ Groß.

FOTO: LM

„Ich hab eich Hobbelspä mitgebrocht“, verkündete die 92-jährige „Mutter Anna“ Groß, die jahrzehntelang eine Institution als Köchin auf der Totenkopfhütte gewesen war. Wie viele Kilo ihres Gebäcks, ihres geliebten Herzpfeffers oder wie viele Liter Erbsensuppe sie in ihrem langen Leben schon zubereitet hatte, konnte sie zwar nicht mehr sagen. Aber dass „Hobbelspä“ ihren Namen der Wickeltechnik des Gebäcks um einen Kochlöffel verdankten, erklärte sie gerne.

Anna Groß war eine der Kochexpertinnen, die beim vierten Frauenweinabend in St. Martin zum Motto „Weinfrauen und Kochkunst“ beitrugen. Ehrengäste mit viel Kocherfahrung und interessanten Lebensläufen waren von Moderatorin Judith-Ziegler-Schwaab und dem Büro für Tourismus eingeladen worden. Der Weinabend am Weltfrauentag verband einmal mehr Kultur, Genuss und Feierlaune, dieses Jahr jedoch aus Platzgründen letztmals in Schreiecks Weinsalon.

Ebenso begeistert von ihren Vorlieben erzählten die Geschäftsführerin der Gutting Pfalznudel GmbH, Mutter Gerlinde Thelen und Tochter Co-

rinna Schreieck. Ab dem Zeitpunkt, ab dem Thelen vor vielen Jahren nach dem Eierverkauf des früheren Geflügelhofs „auf die Nudel gekommen“ war, wurde dieses Produkt nicht nur geschmacklich weiterentwickelt, sondern in unterschiedlichsten Formen auch auf Kundenwunsch entworfen und bis China versandt.

Einen Großteil ihres Lebens schon aufgrund ihrer Ausbildungen mit dem Kochen verbunden, waren die Pfälzer Spitzenköchin Petra Roth-Püngeler, Küchenmeisterin Anita Schmitt und Restaurantfachfrau Gaby Pfaff. Roth-Püngeler erzählte von ihrem Sieg bei der Kochweltmeisterschaft der Bruderschaft „Chaîne des Rôtisseurs“, den vorher noch nie eine Frau errungen hatte. Sie führt heute mit ihrem Mann ein Lokal der Spitzengastronomie in Dernbach. Anita Schmitt aus Deidesheim kam als Küchenmeisterin mit Rucksack und beschrieb ihre einjährige kulinarische Weltreise. In ihrem bewegten Berufsleben kochte sie unter anderem für einen amerikanischen Generalkonsul, heute bietet sie mit ihrem „Home Cooking Service“ Gerichte von den Kontinenten. Pfaff war Nachfahrin der Hambacher Herbergswirtin „Mohre Jule“ und ist heu-

te in der Schmuckberatung tätig. Ihre Ururoma hatte bereits 1832 Patrioten vor ihrem Gang aufs Schloss verköstigt, was sie selbst 150 Jahre später auch wieder getan habe.

Damit den Damen ihr Glück bewusst wurde, einen solchen Abend unbeschwert genießen zu können, reimte Schauspielerinnen Heide Brandeis vom Prinzregenten-Theater in Ludwigshafen in Pfälzer Mundart die tragische Lebens-, Liebes-, und Leidensgeschichte von Frau Zeller, die sich ihres „ungeliebten Anhangs“ schließlich selbst entledigte. Ein musikalischer Genuss waren die Künstlerinnen Gaby Kiessling an der Zither und Liedermacherin Martina Gemmar mit ihrer Gitarre. Kiessling, von der ersten Stunde des Frauenweinabends an dabei, variierte ihr Zitherspiel von der volkstümlichen Weise bis zur „Wiener Kaffeehausmusik“. Und Gemmar stellte in zahlreichen Liedern von der skurrilen Reifestecheroma bis zum Pfälzer Rap einiges aus ihrem Repertoire vor. Der vom Weingut Schreieck ausgesuchte Frauenwein des Abends war ein Portugieser, den Weinprinzessin Karolin Hormuth als Rebsorte mit geringen Ansprüchen und milder Säure vorstellte. (aew)

INWURF