

# Schwarzwälder Tapas mit einem Hauch Spanien

Preisgekrönte Hobbyköche Verena Scheidel und Manuel Wassmer geben kreatives Kochbuch heraus

Von unserer Mitarbeiterin  
Katrin König

**Bühl.** Ein Jahr lang, ganz intensiv aber die letzten Monate, haben Verena Scheidel und Manuel Wassmer aus Bühl - 2012 „Deutschlands beste Hobbyköche“ - ihre Freizeit am Herd verbracht. Zunächst schrieben sie typische Schwarzwälder Produkte auf: Von frischem Rahm über Schinken bis hin zu Waldhönig. Sie überlegten, welche „Tapas“ man auf der Basis dieser Zutaten kreieren könnte; sie kochten, probierten, kochten erneut, probierten wieder; Scheidel fotografierte die Kreationen schließlich mit viel Liebe zum Detail, Wassmer schrieb die Rezepte auf: „Das Ganze dauerte oft bis in die Nacht.“ Manchmal dachten die technische Zeichnerin und

## Ein Jahr lang intensiv gearbeitet

der Leuchtendesigner daher daran, zwei Tage zu pausieren: „Ja von wegen, das haben wir gar nicht geschafft, so viel Spaß machte es“, sagen sie vergnügt über ihr „Kochfieber“. Dessen Ergebnis: Das Kochbuch „Schwarzwälder Tapas“, eine bezaubernde Kombination aus 130 Rezepten, professionell anmutenden „Foodfotos“, einem „Saisonkalender“ zu Produkten der Jahreszeit und einer guten Prise Humor. Die „Schwarzwald-Marie“ taucht als regionale Kultfigur nicht nur auf dem Cover des Buchs auf - es ist ansonsten in Schwarz gehalten, mit Besteck, das zu Bäumen stilisiert dargestellt wird - sondern führt auch mit vielen Tipps durch das Buch. Diese Idee stammt von Gottfried Keppler, einem Nachbarn der Hobbyköche, der übrigens deren Traum, ein Kochbuch zu schreiben, maßgeblich zu einem konkreten Projekt verhalf: Er begleitete die Umsetzung des Buchs mit Rat und Tat und hat es verlegt. Wie aber kam es zu dem geradezu genialen Plan, das Kon-



**EINFACH LECKER:** Verena Scheidel und Manuel Wassmer (mit Verleger Gottfried Keppler, rechts) mit ihrem Kochbuch. Die Rezepte haben die Bühler Hobbyköche über Monate hinweg erdacht. Foto: König

zept spanischer Tapas auf den Schwarzwald zu übertragen? Wassmer: „Ich habe die Sommer meiner Kindheit in Spanien verbracht; ich liebe Tapas, sie sind vielseitig und eignen sich zum geselligen Zusammensein.“

Ein Hauch Spanien sei hier und da auch in den „Schwarzwälder Tapas“ spürbar - so hat das Paar etwa die spanische Spezialität, „Chorizo“-Würste in Rotwein zu kochen, einfach auf Landjäger und hiesigen Rotwein übertragen („super“, befindet Wassmer) - insgesamt aber seien die Rezepte von heimischer Tradition geprägt, bereichert mit einem

guten Maß an Kreativität. „Wir greifen auf Altbewährtes zurück und sind zugleich zeitgemäß“, so Scheidel: Vegetarier und Veganer kämen ebenso auf ihre Kosten wie Liebhaber von Blutwurst, Bachforelle oder Zwiebelkuchen - alles in Miniaturversion eben. „Einige Tapas eignen sich auch sehr gut für Kinder.“

Der Schwierigkeitsgrad der Rezepte variere, die Mehrheit sei einfach zuzubereiten. „Auf exotische Gewürze verzichten wir, und die Zutaten hat hier wohl fast jeder ohnehin im Kühlschrank.“ Freunde und Bekannte hätten schon einen Blick auf das Buch gewor-

fen: „Wir stoßen auf unheimliche Begeisterung.“ Das Paar hofft, dass das Buch auch von der Öffentlichkeit so gut angenommen wird. Vielleicht, malen sich die zwei aus, werde es ja eines Tages gar ins Englische übersetzt - wenn sich auch nicht alle Rezepte im Ausland nachkochen ließen: Vielerorts sei zum Beispiel Quark unbekannt, sagt Scheidel, „und Landjäger“, wirft Keppler ein, „kennt man selbst in Berlin nicht“. Aber, so seine Überzeugung: „Allein die Ideen und Fotos lohnen sich. Sogar als Souvenir kann ich mir das künstlerisch gestaltete Buch hervorragend vorstellen.“

Sichtlich stolz betrachten Wassmer und Scheidel nun ihr neues „Werk“ - und haben einen zusätzlichen Grund, mal wieder richtig zu entspannen: „Über Weihnachtsgeschenke müssen wir uns in diesem Jahr keine Gedanken machen...“

## i Service

„Schwarzwälder Tapas - Das Kochbuch“ von Verena Scheidel und Manuel Wassmer, Verlag Logo GmbH Bühl/Baden, ISBN 978-3-00-046948-0, ist für 29,80 Euro unter anderem bei den Bühler Buchhandlungen erhältlich. Die Auflage beträgt 5000 Exemplare.