

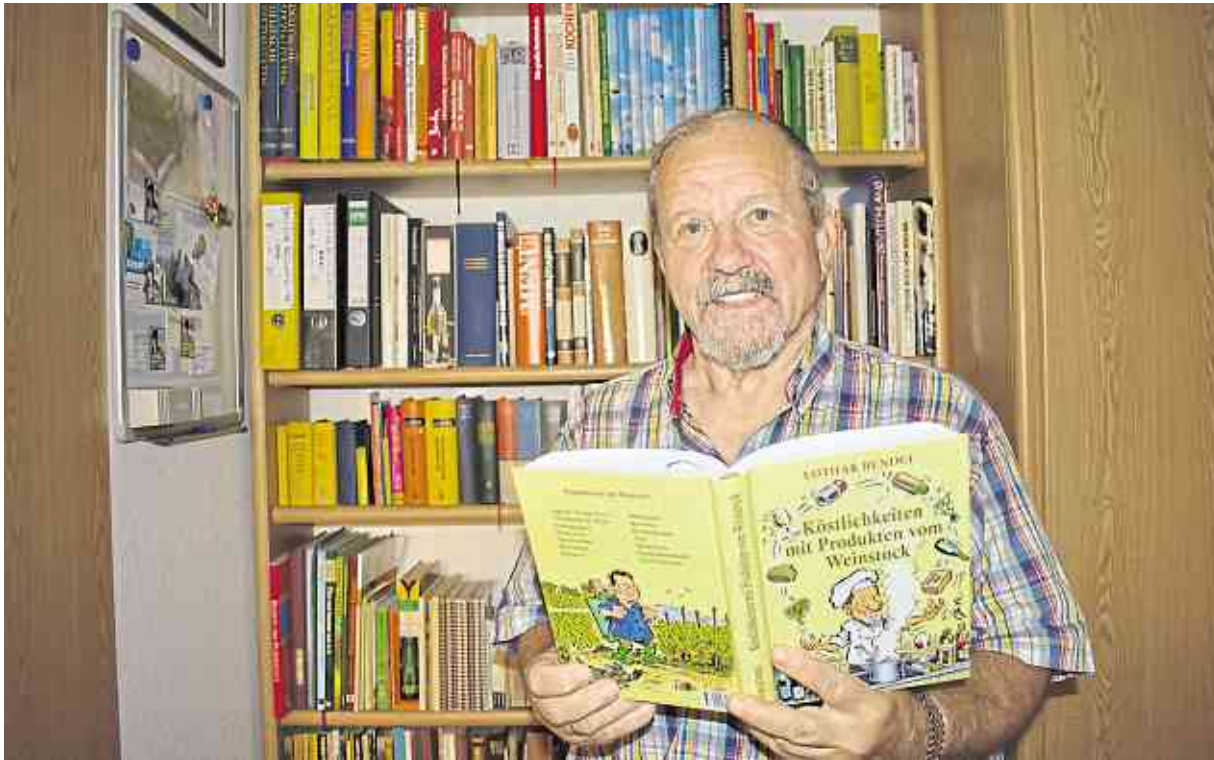
Männer am Herd

Feine Köstlichkeiten rund um den Weinstock

Lothar Bendel hat ein ganz besonderes Kochbuch veröffentlicht / Sechs Exemplare zu gewinnen

ROXHEIM. -st- „Köstlichkeiten mit Produkten vom Weinstock“ – so lautet der Titel von Lothar Bendels neuem Buch. Es nicht die erste Veröffentlichung des gelernten Kochs. Es ist aber eine ganz besondere: Jedes der rund 150 abgedruckten Rezepte, enthält mindestens eine Zutat rund um den Rebstock. Das Spektrum reicht von Klassikern wie Coq au Vin bis hin zu regionalen Gerichten wie „Dippekrumbeere“. Hinzu kommen Weinempfehlungen und Wissenswerte rund um den edlen Tropfen.

Immer mehr zu wissen als das, was einem die anderen vermittelt haben, das hat den heute 75-jährigen Lothar Bendel schon während seiner Ausbildungszeit ausgezeichnet. „Ich habe alles aufgesaugt, habe mir ganz viel angelesen und vor allem vieles probiert“, erzählt er. Für die Lehre zum Koch hat er sich gegen den Willen seines Vaters – der hätte in ihm gerne einen Apotheker gesehen – und aufgrund seiner Leidenschaft für Lebensmittel und für die Kochkunst entschieden. Vom beschaulichen Langenlonsheim, wo er aufgewachsen ist, führte ihn sein Weg über Bad Dürkheim, Amsterdam und Zürich an den Mittelrhein, wo er die meiste Zeit seiner beruflichen Laufbahn verbrachte, ehe er vor mehr als



Für die Konzeption seines neuen Kochbuchs hat Lothar Bendel auf seinen reichhaltigen Erfahrungsschatz zurückgegriffen, hat sich aber auch von seiner Kochbuchsammlung inspirieren lassen. Foto: Ternis

zehn Jahren in Rente ging. Er war mit 22 Jahren der damals jüngste Chef-Saucier des Hilton-Konzerns und trat bereits mit 23 Jahren seine erste Stellung als Küchenchef an. Schon während seiner aktiven Zeit schrieb er alles auf: selbst entwickelte Rezepte, alles Wissenswerte rund ums Kochen, Synonyme für verschiedene Lebensmittel. „Das mit den Synonymen ist ein kleiner Spleen von mir. Ich wollte unbedingt die regionalen Bezeichnungen

gen für die einzelnen Produkte wissen. Fragen Sie mich was, ich denke, es gibt nahezu keinen Begriff, den ich nicht kenne.“

Neues Wein-Kochbuch ist ein Novum

Wenn sich Bendel mit etwas auseinandersetzt, dann tut er es intensiv und akribisch genau. So auch bei seinen Büchern. Er hat Lexika zu Kräutern, Gewürzen, Früchten und Gemüse herausgebracht, verschiedene Kochbücher – und nun das

Buch rund ums Kochen mit Wein. Auf die Idee hatte ihn ein Winzer gebracht. Da sich die beiden aber im Hinblick auf die Umsetzung nicht einig geworden waren, entschied sich der 75-Jährige dazu, das Buch auf eigene Faust umzusetzen und es selbst zu verlegen. „Ich wollte das unbedingt durchziehen und habe mich auch nicht davon abhalten lassen, dass ich keinen Verlag gefunden habe“, berichtet er. Schließlich sei es eine große Besonderheit,

dass wirklich jedes Rezept mindestens eine Zutat enthalte, die direkt oder indirekt mit Wein zu tun hat. „Das ist ein Novum. So etwas gibt es auf dem Markt noch nicht.“ Und der bisherige Erfolg gibt ihm recht. Bereits 1500 Exemplare hat er seit der Erscheinung im vergangenen Jahr verkauft – und ist dabei auf durchweg positive Resonanz gestoßen. Mehr als ein Jahr hat der Wahl-Roxheimer benötigt, um das Projekt zu realisie-

ren. Auch hier kam wieder seine Akribie und seine Detailversessenheit zum Vorschein. Er hat nicht nur jedes einzelne Rezept selbst entwickelt, sondern auch gekocht und ab fotografiert. Das Spektrum reicht von Suppen über Hauptgerichte und Desserts bis hin zu verschiedenen Cocktails. Teilweise haftet den Gerichten der Flair des Internationalen an, teilweise sind es lokale und regionale Spezialitäten, denen Bendel seine ganz persönliche Note verliehen hat. Und zu jedem der Gerichte gibt der gelernte Koch eine passende Weinempfehlung ab. „Ich habe auch alle abgedruckten Bilder selbst gemacht und das Cover von einem befreundeten Künstler malen lassen“, berichtet er. Abgerundet wird das Buch durch zahlreiche Hintergrundinformationen rund um verschiedene Weine sowie durch Winzerwitze. „Mir ist es wichtig, dass alles nicht zu ernst ist. Der Nutzer soll Spaß haben beim Lesen und Ausprobieren und er darf gerne zwischendurch auch mal schmunzeln“, sagt Bendel mit einem Lachen.

Genaueres Abwiegen statt Gefühl

Für ihn selbst ist es eine kleine Umstellung, jede einzelne Zutat abzuwiegen und aufzuschreiben. „Wenn ich jetzt zu Hause koche oder auch damals in meinem Be-



teilweise aber auch von denen, die Kollegen erstellt haben. Dazu muss er gar nicht lange recherchieren, sondern kann zu seinem Bücherregal gehen, in dem Dutzende von Kochbüchern aufgereiht sind. „Das sind meine Schätze, die blättere ich immer mal wieder durch“, berichtet er nicht ohne Stolz.

⇒ Mehr Info zum Buch gibt es u.a. im Internet unter www.lothar-bendel.de

AM WOCHENENDE verlost sechs Bücher „Köstlichkeiten mit Produkten vom Weinstock“. Schreiben Sie einfach bis Freitag, 17. August, eine E-Mail mit dem Betreff „Weinstock“ und mit Ihrer Adresse an bad-kreuznach@amwochenende.de.

Backeskrumbeere

Zutaten (für 4 Portionen): El Traubenkernöl (kaltgepresst), 1 kg Kartoffeln, 400 g Schweinebauch, 100 g Dörrfleisch, 2 Küchenzwiebeln, 0,25 l Landwein, 0,1 l Schmand, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran (gerebelt), 1 Lorbeerblatt, 1 TL Zimtpulver, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung: Die rohen, grob gewürfelten Kartoffeln werden mit gulaschgroßen Schweinebauch-

würfeln, Dörrfleisch, Zwiebelscheibchen, gehacktem Knoblauch, Gewürzen, Wein und Schmand in einen mit Traubenkernöl bestrichenen Bräter gefüllt, mit Zimtpulver bestreut und bei 175° Celsius im Backofen eine Stunde lang gegart. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen und den Bräter in die Tischmitte stellen, damit sich jeder Gast bedienen kann.

Heute lesen, was in der Zeitung von morgen steht!

Zeitung digital genießen – wie und wo Sie wollen!

Lesen Sie die Tageszeitung in gewohnter Zeitungsoptik – nur eben nicht auf Papier, sondern ganz bequem am PC und Laptop, oder nutzen Sie die App für Smartphone und Tablet.

Früher wissen, was los ist, denn die Frühausgabe* des E-Papers steht bereits ab 22 Uhr am Vorabend zum Download bereit.

Ihre Vorteile im Überblick:

- + 4 Wochen gratis testen, danach 29 Euro im Monat. Für Abonnenten mit täglichem Bezug der Zeitung sogar nur 5 Euro im Monat zusätzlich.
- + Zugriff auf alle **Lokalausgaben** ab 1.30 Uhr
- + Auf bis zu 3 Endgeräten nutzbar
- + Monatlich kündbar

Jetzt E-Paper gratis testen:

0800-2022200 oder bei Rhein-Zeitung.de/exklusiv

Kostenlos aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk abweichend • S_STANDARD_PRINT_2018_098_099; E

* Ausgabe Koblenz



E-Paper
inklusive
Frühausgabe*
ab 22 Uhr