

Guten Appetit: Club veröffentlicht „Unser großes Kochbuch“ mit 1.000 Rezepten von Mitgliedern

Bielefeld/Rheda-Wiedenbrück, 11.06.2004. Hausgebackenes Kräuterbrot mit Oliven- und Schafkäsecreme, Lachs-Spinatroulade mit Thunfischsoße und gebratenem Spargel, Kaninchenfilet und Hasenpralinen in pikanter Soße, dazu Gemüse und Knoblauchkartoffeln, zum Abschluss Kokosreiskugeln auf Orangencreme: Was sich anhört wie ein vom Küchenchef eines gehobenen Speiselokals zusammengestelltes Menü, entstammt in Wirklichkeit der kulinarischen Fantasie von Mitgliedern des Club Bertelsmann. Nahezu 10.000 von ihnen hatten im Januar und Februar dieses Jahres dem Aufruf des Clubs Folge geleistet und eines oder mehrere ihrer Lieblingsrezepte eingesandt. 1.000 der besten Koch- und Backrezepte wurden ausgewählt und sollen nun Ende September als „Unser großes Kochbuch“ auf dem Markt kommen – nicht jedoch, ohne zuvor getestet worden zu sein: Zur letzten „Qualitätsprüfung“ eben jener genannten Leckereien noch während der Produktionsphase des Buches lud der Club am vergangenen Dienstag ausgewähltes Publikum in die Bielefelder Kunsthalle ein.



„Es ist das erste Mal, dass wir der Öffentlichkeit einen neuen Titel vorstellen, den es noch gar nicht gibt“, erläuterte Direct Group-Pressesprecher Rocco Thiede die Idee, die dem Buchprojekt zugrunde liegt.

Eine Jury aus erfahrenen Kochbuchlektoren des Clubs und ostwestfälischen Spitzenköchen wählte die besten Rezepte aus, um sie anschließend auf Geschmack und Gelingen zu testen – also unter realen Bedingungen nachzukochen. „Es waren wirklich sehr kreative Vorschläge dabei“, bestätigte Meisterkoch Andreas Büscher, Kreisvorsitzender des Hotel- und

Gaststättenverbandes Ostwestfalen und Inhaber des Hotel-Restaurants Büscher in

Bielefeld. „Ob Auflauf, Nudelgericht oder asiatische Küche – alle Rezepte bedürfen nicht allzu langer Vorbereitung und sind leicht zuzubereiten“, pflichtete sein Fachkollege Torsten Görtz vom Carl-Severing-Berufskolleg für Wirtschaft, Verwaltung, Handwerk und Technik in Bielefeld bei.

Mit dem neuen Kochbuch folge der Club in einem sehr erfolgreichen Marktsegment dem Trend der Zeit, erklärte Sachbuchlektorin Martina Weihe-Reckewitz: „In den vergangenen 50 Jahren hat der Club Bertelsmann mehr als 20 Millionen Kochbücher verkauft – sie sind nach Romanen und Nachschlagewerken die meistverkauften Bücher.“ Jedes Jahr kämen rund 60 neue Kochbuchtitel ins Programm, darunter so bekannte Reihen wie „Dr. Oetker Kochen von A – Z“ oder Promi-Kochbücher wie „Meine Rezepte“ von Alfred Biölek. „Wir wissen, dass immer mehr Frauen und zunehmend auch Männer Kochen als ihr Hobby betrachten und zu Hause Gäste bewirten“, so Martina Weihe-Reckewitz. „Wir wissen auch, dass rund 500.000 unserer vier Millionen Mitglieder an Kochbüchern interessiert sind. Und wir wissen, dass Rezepte, die unter Freunden und Bekannten weitergegeben werden, die beliebtesten sind.“ Aus diesem Grund sei man auf die Idee gekommen, ein neuartiges Kochbuch zu schaffen, das alltägliche wie ungewöhnliche Rezepte mit „Schmeckt-gut-Garantie“ aufnimmt. Dabei sei auch auf moderne Kochmethoden wie Dampfgaren oder Zubereitung im Wok eingegangen worden.

„Die 1.000 Vorspeisen, Hauptgänge und Nachspeisen werden selbstverständlich mit Namensnennung der Hobbyköchin oder des Hobbykochs – auch in einem Namensregister – veröffentlicht“, so Projektleiterin Kirsten Jahn. Dass die Club-Mitglieder dabei zu Autoren geworden seien und so am Produkt mitgewirkt hätten, dürfte das Interesse am Buch nur noch weiter erhöhen. Die Erstauflage des 620 Seiten umfassenden Kochbuchs liege entsprechend bei 50.000 Exemplaren und damit um einiges höher als übliche Werke dieses Segments.

Nachdem alle Gerichte auf Herz und Nieren getestet

worden sind, vollendet in diesen Tagen der Gütersloher Wissen Media-Verlag das Layout des Buchinneren und die Gestaltung des Umschlages, bevor ab August Mohn Media, ebenfalls in Gütersloh, die Druckmaschinen anwirft. Mit Erscheinen des Oktober-Katalogs wird „Unser großes Kochbuch“ (Herausgeber ist Club-Programmchef Peter Schaper) zum Katalogpreis von 16,95 Euro im Club erhältlich sein, die Vorstellung auf der Frankfurter Buchmesse ist bereits eingeplant.

Im Kochbuch finden sich übrigens nicht nur Rezepte, sondern auch viele kleine Tipps der kreativen Club-Mitglieder. Da konnte selbst der erfahrene Meisterkoch Andreas Büscher noch etwas hinzulernen: „Einen hölzernen Schaschlikspieß aus dem gegrillten Fleisch zu ziehen, ist ganz einfach, wenn man ihn zuvor mehrere Stunden gewässert hat.“ Abraten mochte er jedoch von einer anderen Handlungsanweisung für das Flambieren einer Ananas: Das Anzünden einer mit Alkohol übergossenen Südfrucht in einer Konservendose schien ihm dann doch zu gefährlich. (mal)

© 2004 Bertelsmann Network, Gütersloh, alle Rechte vorbehalten