

Das Geheimnis der Schwarzwald-Tapas

„Wir waren uns nicht sicher: Sollen wir uns wirklich an ein Wahrzeichen wie die Schwarzwälder Kirschtorte heranwagen?“ Herausgekommen ist schließlich eine neue, freche Tapas-Variante mit Salami, Pumpernickel und Schichtkäse statt Kirschen und Sahne ...



Das beste Kochbuch der Welt kommt aus Bühl und wurde von zwei Hobbyköchen geschrieben. Gewürzt ist es mit einer großen Prise Herzblut und einem kräftigen Schuss Heimatliebe. Hier erzählen die beiden, wie neue Rezepte entstehen – und was ihnen dabei wichtig ist

FOTOS: cook & shoot GbR



Heimat in Häppchen: „In jedem unserer Rezepte steckt ein Stück Schwarzwald“, sagen Manuel und Verena aus Bühl

Abends nach Feierabend Freunde treffen, Sport treiben oder mal ins Kino gehen, steht bei Verena Scheidel (37) und ihrem Lebensgefährten Manuel Wassmer (40) seit vier Jahren selten auf dem Programm. Stattdessen tüfteln die passionierten Hobbyköche in ihrem Reihenhaus in Bühl (Baden) an neuen Tapas-Rezepten mit möglichst regionalen Zutaten. Dann wird abgewogen, abgeschmeckt, diskutiert, verfeinert und notfalls auch wieder gestrichen – damit die Rezepte gut nachgekocht werden können. Sein erstes Tapas-Buch mit über 130 Rezepten brachte das Paar im Oktober 2014 im Eigenverlag heraus – im Dezember waren die ersten 5000 Stück schon verkauft. Ein Jahr später erschienen die „Süße Minis“, bei denen viele Desserts auf Rezepten basierten, die schon die Großmütter kannten, so wie Schneeballen, Strudel oder Milchreis. Ihr zweites Tapas-Buch, das im vergangenen Jahr herauskam, setzte dem Erfolg schließlich die Krone auf: Es wurde kürzlich von einer internationalen Jury zum weltbesten Kochbuch gekürt. „Ein unbeschreibliches Gefühl, als Verlagsneulinge zur Weltelite zu zählen!“, schwärmt Manuel Wassmer. Beim Rezepte-Erfinden hat das Paar zwei Herangehensweisen: „Entweder wir interpretieren bestehende Gerichte neu: Zum Beispiel haben wir die Schwarzwälder Kirschtorte zu einer pikanten Tapas-Variante umgedichtet. Oder wir gucken, was wir in unserem Kühlschrank haben, und überlegen, was sich daraus machen lässt“, verrät das kreative Paar, das gerne nach Spanien in Urlaub fährt und dort vor allem an den Vorspeisen, den Tapas, Gefallen

gefunden hat. Wer letztendlich die Idee dazu hatte, Schwarzwälder Zutaten zu Tapas zu verarbeiten, lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen. „Wir haben das zusammen entwickelt“, betonen der gelernte Lichtgestalter mit eigenem Laden im Untergeschoss seines Hauses und die technische Zeichnerin. Sind beide also von einem neuen Rezept überzeugt, wird es mehrfach nachgekocht und schließlich fotografiert. Das ist der Part von Verena, ebenso alles, was mit dem Computer zusammenhängt. „Ich bin eher der Rezeptschreiber. Beim Kochen kommen wir wieder beide zusammen“, erklärt Manuel Wassmer. Wichtig sind ihm Zutaten, die sich unkompliziert

Über 500 Rezepte sind in den drei Kochbüchern mittlerweile veröffentlicht (erhältlich im Buchhandel). Mehr Infos zu den Büchern unter Telefon: 07223/900952, www.cookandshoot.de



[Rezept auf der nächsten Seite] ➡