



Der Dorfschreiber

OKTOBER 2020 • 200. AUSGABE • 20. JAHRGANG

JUBILÄUMS-
AUSGABE



Aktuelles aus dem Dreiburgenland

Noch bis 4. Oktober geht der Quälspass
am Dreissessel und am Brotjacklriegel
Mehr dazu auf Seite 14

Buchvorstellung



Man könnte einfach sagen rund 190 Buchseiten voller kreativer Ideen. Aber das ist noch etwas zu wenig. Altes Wissen neu entdecken und weiterentwickeln. Es war ja früher nicht anders. Nicht nur das Wissen meistens über Generationen oft mündlich weitergegeben wurde, es wurde quasi immer weiterentwickelt, d.h. auch Neues dazu gefügt. Die Autorin Cornelia Müller taucht ein in diese Tradition. Sie forscht, entdeckt Altes, stellt es in Frage und entwickelt es teilweise weiter. Eigene Erfahrungen sind immer wertvoll. Sie bezeichnet es sehr treffend als Küchenexperimente. Für viele Rezepte gibt es keine genauen Gewichtsangaben. Mengenangaben nach Gefühl sind vielleicht nicht jedermanns Sache. Aber es ist wohl ein Lernprozess der Cornelia Müller auch viel Freude bereitet hat und es wohl heute noch tut. Im Buch startet sie mit den Wurzeln, die ja jeder Pflanze benötigt. Damit sind Wurzeln wohl etwas Grundlegendes. Techniken des Ausgrabens, Sammelzeiten, Reinigung und Weiterverarbeitung - erst danach kommen die Möglichkeiten und Rezepte was man mit den Wurzeln alles machen kann.

Damit kann sich selbst der Ungeübte ein Bild von allem drumherum machen. Weiter geht es mit Kissen, Körbe und Kosmetik - sicherlich ein weites Feld, dass die Autorin genauso umfassend behandelt wie vorher die Wurzeln. Natürlich darf in einem weiteren Kapitel das Spinnrad nicht fehlen. Sie schreibt da ja, das dieses Buch aus der Veranstaltungsreihe „Spinnstub‘ nabende auf der Schleif“ entstanden ist. Flachsspinnen ging durch die Jahrhunderte. Die Frauen haben wohl dabei bestimmt viel mündliches Wissen ausgetauscht. Aber gehen wir weiter zum Kapitel Früchte, Samen & Beeren. Von der Hagebutte über die Vogelbeere, Sanddorn, Schlehe bis zu Quitte und Mispel spannt Cornelia Müller einen weiten Bogen was man mit diesen Früchten alles bewirken kann. Honig und Wachs schließen sich an. Schließlich im Kapitel „Im Unterholz“ sind selbst Moose, Farne und Flechten sowie Heidekraut und Sauerklee an der Reihe. Die Rinde ebenfalls nicht zu vergessen. Fast den Abschluss machen Nadelbäume & Weihnachtsbräuche. Es ist eine unglaubliche Fülle an Ideen, Wissen und Rezepten, die in diesem Buch ihren Platz gefunden haben. Man würde wohl Jahre benötigen das alles auszuprobieren. Ein kleines Schatzkästchen, wo man immer mal nachblättern kann, wenn man Lust hat etwas Auszuprobieren. Die Verbindung von alten Rezepten und Handwerkstechniken und kreativen Ideen haben etwas Kompaktes entstehen lassen, dass einem auch viele Zusammenhänge erschließt. Die Natur bietet jedem viele Möglichkeiten, die man respektvoll nutzen kann. Manches industrielles Produkt kann man wohl bei sich aussortieren bei den angebotenen natürlichen Rezepten aus Mutter Naturs Schatzkammer. Erschienen ist das Buch beim Battenberg Gietl Verlag GmbH in diesem Jahr.