



Vorwort

Sächsische Küche

Rezeptsammlung aus Großmutter's Küche

ISBN (Buch): 978-3-446-43248-2

Weitere Informationen oder Bestellungen unter
<http://www.hanser-fachbuch.de/978-3-446-43248-2>

sowie im Buchhandel.

Vorwort zur 6. Auflage

Dieses Buch ist der Vorreiter aller seit dem Wiederentstehen des Freistaates Sachsen publizierten sächsischen Kochbücher. Zum ersten Mal im Jahr 1992 veröffentlicht, ist es nicht das Werk eines Einzelnen, sondern beinhaltet eine Sammlung sächsischer Gerichte von Profi- und Hobbyköchen, die aus ihrer Schatzkiste bewährter Rezepte die besten aussuchten und – einem Aufruf der Gattin des damaligen sächsischen Ministerpräsidenten, Frau *Ingrid Biedenkopf*, folgend – einsandten. Die Einsender, deren Rezepte Aufnahme in dieses Buch fanden, sind auf den Seiten 206 bis 208 des Buches genannt. Bedingung war, dass die Rezepte mit einheimischen Zutaten aus regionaler Herstellung nachkochbar sein sollten. Aus unzähligen Einsendungen entstand in liebevoller Kleinarbeit und komplettiert mit humorvollen Zeichnungen (*Karl-Heinz Guckuk*, *Achim Jordan*) sowie Gedichten in sächsischer Mundart (*Angelika Weiß*) ein Buch traditioneller sächsischer Kochrezepte, ergänzt mit Tipps für eine

gesundheitsfördernde Vollwertkost (*Annemarie Schmidt*).

Dieses Werk zur sächsischen Kochtradition liegt jetzt in der 6. Auflage vor und ist inzwischen aus vielen sächsischen Haushalten nicht mehr wegzudenken. Wir wünschen uns, dass es auch weiterhin und für die nächste Generation ein ständiger Begleiter sein wird und auf so manchem Geschenketisch für junge Leute landet!

Nicht zuletzt sollte erwähnt werden, dass ein erheblicher Teil der Einnahmen aus dem Verkauf der ersten fünf Auflagen dieses Buches der „Gesellschaft zur Förderung des Wiederaufbaus der Frauenkirche Dresden e. V.“ gespendet wurde.

Bearbeiterin und Verlag

Vorwort zur 5., erweiterten Auflage

Seit die „Sächsische Küche“ 1992 veröffentlicht wurde, liegt das Kochbuch wegen der großen Nachfrage bereits in 5. Auflage vor. Das rege Interesse zeigt, wie lebendig die sächsische Küche ist und daß sie über die Grenzen des Freistaates Sachsen hinaus viele Freunde hat. Das Kochbuch hat an dieser erfreulichen Situation sicher seinen Anteil. Es ist für viele ein wichtiges und liebgewordenes Nachschlagewerk. Darüber hinaus repräsentiert und dokumentiert es ein Stück sächsischer Kultur und trägt dazu bei, das Bewußtsein über die weit zurückreichende Koch- und Backkultur in Sachsen als Teil der sächsischen Identität zu stärken.

Die zahlreichen zustimmenden Reaktionen und Kommentare von Leserinnen und Lesern zeugen aber auch davon, daß die landwirtschaftlichen und gärtnerischen Erzeugnisse aus Sachsen reichhaltig, wohlschmeckend und von hoher Qualität sind.

Beim Nachkochen der Originalrezepte fand ich, daß die eine oder andere Zutat zu einer weiteren Geschmacksverbesserung führen kann. Wenn Sie wollen, können Sie meine Tips befolgen.

Frau *Annemarie Schmidt*, Ernährungsberaterin, hat noch etwas anderes ausprobiert: Sie hat verschiedene Zutaten ausgetauscht gegen solche,

die man in einer gesundheitsfördernden Vollwertkost einsetzt. Dies ist sicher auch im Sinne unserer Großmütter, die das Essen bereits vollwertiger zubereiteten als wir heute. Sie kannten keine industriell aufbereiteten Lebensmittel und verwendeten alle Rohstoffe unverfälscht und in ihrem vollen Wert. Darauf sollten wir uns heute in einer Zeit mit ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten stärker besinnen.

Wer also an diesen Ratschlägen interessiert ist, findet im letzten Abschnitt der Rezepte neben einer Einführung in das Thema auch einige praktische Beispiele und sieht, auf welche Lebensmittel es bei dieser Ernährungsform ankommt.

Den Leserinnen und Lesern der „Sächsischen Küche“ wünsche ich auch weiterhin viel Spaß beim Kochen und manche frohe Stunde im Sinne echt sächsischer Gemütlichkeit in der Familie oder mit Freunden bei köstlicher „Sächsischer Küche“.

Angela Biedenkopf