

Mission: REZEPTSUCHE!

Alles begann mit Fleeschknapp: Seit mehr als zehn Jahren sucht Susanne Nett im SWR nach alten Küchengeheimnissen und kuriosen Rezepten aus dem Südwesten - und rettet traditionelle Rezepte so vor dem Vergessenwerden. Ihre Liebe zur guten Küche entdeckte die frühere deutsche Weinkönigin schon als Jugendliche.

» HÄDEKUARKNIDELN «

Susanne Nett steht auf der Saarbrücke im Weinort Kanzem und versucht, sich einen Reim auf das regionale Gericht zu machen, das sie in dieser Woche aufspüren soll. Mehr Hinweise auf die Art der Speise als den Namen gibt es nicht in dem Brief, den die SWR-Redaktion ihr überlassen hat. Susanne Nett zuckt mit den Schultern und versucht es erst einmal mit der Aussprache.

» HÄ-DE-KUAR-KNI-DE-LEN. HÄDEKUARKNIDELN «

Klingt ein bisschen wie ein isländischer Vulkan, ist aber tatsächlich eine Spezialität aus der Mosel-Saar-Region. Lachend faltet Susanne Nett den Brief des SWR zusammen und macht sich auf den Weg in den pittoresken Ortskern von Kanzem. Dieses Rätsel, so viel steht fest, lässt sich allenfalls mit Hilfe alteingesessener Dorfbewohner lösen. Und wie man die findet, darin hat Susanne Nett Erfahrung.

So wie in Kanzem beginnen viele Folgen der SWR-Serie „Die Rezeptsucherin“. Die Rezeptsucherin, das ist Susanne Nett: gebürtige Rhein Hessin, gewordene Pfälzerin, begeisterte Hobby-Köchin. Seit 2008 wird Susanne Nett vom SWR in die Dörfer und Städte von Rheinland-Pfalz geschickt, um sich auf Rezeptsuche zu begeben. Was genau sie suchen muss, erfährt die Moderatorin ganz spontan – die Aufgabe, die es zu lösen gilt, steckt in einem Umschlag der SWR-Redaktion, den Susanne Nett erst vor Ort bekommt.

Was dann beginnt, ist eine Art Schnitzeljagd: Denn Susanne Nett muss nicht nur herausfinden, worum es sich bei dem gesuchten Gericht eigentlich handelt – sondern auch jemanden finden, der die Speise mit ihr kocht. Kein leichtes Unterfangen, wenn die Aufgabe lautet, Hädekuarknidelen zu kochen.

Doch Susanne Nett hat bislang noch jedes Rätsel gelöst. Seit mehr als zehn Jahren sucht sie für den SWR in Rheinland-Pfalz nach den Anleitungen für kuriose Rezepte – und ist seit zwei Jahren auch in Baden-Württemberg unterwegs.

VOM GESCHMACK IN DIE KINDHEIT ZURÜCKVERSETZT

„Anfangen hat es mit Fleeschknapp“, erzählt Susanne Nett. Die Pfälzer Fleischknödel kochte sie in ihrer ersten Sendung mit dem SWR im Jahr 2008. Heute sind Susanne Nett und ihre Sendung eins geworden. „Die Rezeptsucherin“, das ist auch die Marke Susanne Nett.

Susanne Nett hatte gerade ihre Amtszeit als deutsche Weinkönigin beendet, als der SWR Ende der neunziger Jahre auf sie zukam. „Als Weinkönigin knüpft man viele Kontakte, ist viel unterwegs und hat mit den Medien zu tun“, sagt sie. Als der SWR mit der Idee an sie herantrat, eine Kochsendung der anderen Art zu machen, war Susanne Nett sofort dabei. „Das Kochen wurde mir in die Wiege gelegt“, verrät sie.



Früher Weinkönigin, heute Rezeptsucherin: Die gebürtige Rhein Hessin Susanne Nett geht im SWR der traditionellen Pfälzer Küche auf den Grund.

„Ich habe den Eindruck, die jungen Menschen wollen heute Dinge kochen, die nicht aufwendig sind – aber das mit guten Zutaten.“

– Susanne Nett

In ihrer Familie sei sehr viel und immer frisch gekocht worden, erzählt Nett. Aufgewachsen auf einem Weingut in Oppenheim, lernte sie schon als Kind die Bedeutung guter Zutaten zu schätzen. Besonders ihr Vater sei ein begeisterter Koch gewesen, erzählt Nett. „Bei uns wurde immer für viele gekocht – auf dem Weingut arbeiteten ja immer jede Menge Leute.“ Bis heute schätzt Nett deshalb vor allem Rezepte, die einfach sind und wenige Zutaten haben. „Wichtig ist die Frische“, sagt Nett.

Manchmal geschieht es auch, dass sie Rezepte, die sie für den SWR sucht, aus ihrer Kindheit kennt. Wie einmal, als der SWR sie den „Bettelstudenten“ zubereiten ließ. Der „Bettelstudent“ – in anderen Regionen heißt er „Ofenschlupfer“ – ist eine Milchspeise aus in Milch eingelegten Brötchen und ähnelt dem, was viele als „Rostige Ritter“ kennen. Anders

als die „Rostigen Ritter“ wird der Bettelstudent aber mit Apfelschnitzen im Backofen gebacken. Eine große Herausforderung ist dabei die leckere Zimtkruste, die für ein Gelingen unabdingbar ist. Ihre Mutter habe die Speise oft zubereitet, um Reste zu verwerten, erzählt Susanne Nett. „Ich habe immer wieder versucht, den Bettelstudenten genauso hinzukriegen wie meine Mutter – erfolglos.“ Der „Aha-Moment“, wie Nett ihn nennt, kam während des Drehs in Ludwigsburg. „Dort hat mir eine Dame gezeigt, wie sie den Bettelstudenten zubereitet – und mir sind fast die Tränen gekommen. Es hat geschmeckt wie bei meiner Mutter.“ Sie habe sich in ihre Kindheit zurückschickelt gefühlt, sagt Nett.

„Ich habe den Eindruck, die jungen Menschen wollen heute Dinge kochen, die nicht aufwendig sind – aber das mit guten Zutaten.“ Dass sich heute viele junge Menschen dafür interessieren, woher die Zutaten für ihr Essen kommen, findet Nett gut. „Ich glaube, das schärft das Bewusstsein für unsere Ernährung ganz stark.“

Um Speisen, die sich schnell und einfach zubereiten lassen und trotzdem von Qualität und Frische geprägt sind, geht es auch in Susanne Netts erstem eigenen Kochbuch, an dem sie derzeit mit dem Fotografen Oliver Götz arbeitet. Bei aller Einfachheit werden auch begeisterte Hobby-Köche noch etwas lernen, verspricht die Moderatorin. „Zum Beispiel vermute ich das Rezept für das perfekte Rührei“, kündigt Nett an. Es gebe schließlich „tausend verschiedene Arten“, wie man ein Rührei zubereiten könne. Aber eben nur eine perfekte.

Die schwer aussprechbaren Hädekuarknidelen aus der Mosel-Saarregion kommen in Netts Kochbuch zwar nicht vor. Herausgefunden, worum es sich dabei handelt, hat die Rezeptsucherin aber natürlich doch noch. Buchweizenknödel heißt das Gericht im Hochdeutschen. Dazu gibt es nicht das perfekte Rührei – aber fast: Mutter und Tochter, mit denen Susanne Nett schließlich in der Küche steht, servieren zu ihren Hädekuarknidelen das vielleicht fast perfekte Spiegelei.

Ob sie jemals Angst hatte, an einer Aufgabe zu scheitern? „Nein“, sagte Susanne Nett. „Ich weiß, dass die Leute spontan, hilfsbereit und neugierig sind. Außerdem habe ich zwei ganz wunderbare Teams mit im Gepäck, die Freude ausstrahlen und voller Tatendrang sind. Ein Scheitern ist somit nicht möglich.“



Susanne Nett bei den SWR-Dreharbeiten. Angst, an ihrer Aufgabe zu scheitern, hat die Wahl-Pfälzerin nach eigenen Angaben nie: „Ich weiß, dass die Leute spontan, hilfsbereit und neugierig sind“, sagt sie.

REZEPT VON SUSANNE NETT

Zutaten für 4 Personen

300 g körniger Frischkäse

500 g Quark (10-20 % Fett)

1 Limette

5 Kräuter, je ½ Bund (Schnittlauch, Liebstöckel, Dill, glatte Petersilie, Kresse)

Meersalz

Frischer Pfeffer

1 Haushaltszwiebel oder Roter Zwiebellauch

4 Radieschen zur Dekoration

12 mittelgroße Kartoffeln, festkochend

Meersalz

3 EL Butter

Frischer Pfeffer



Körniger Frischkäse mit fünf Kräutern und Kartoffeln

Frischkäse und Quark cremig rühren. Limette waschen und den Abrieb der Limette zum Quark geben. 1-2 EL Limettensaft hinzufügen sowie 1 gestrichenen Teelöffel Meersalz (Fleur de Sel) und Pfeffer aus der Mühle. Auf Wunsch nachsalzen.

Kräuter waschen und kleinschneiden, unter den Quark rühren. Zwiebel oder Zwiebellauch fein schneiden und dazugeben. Den Quark abfüllen und am besten 2 Stunden ziehen lassen, dass sich der Geschmack der Kräuter gut entfalten kann.

Kartoffeln schälen und vierteln. Abkochen und auskühlen lassen. Kartoffeln in Butter leicht anbraten und mit Pfeffer/Salz würzen, zum Quark reichen.

Weitere Kräuter, die gut in die Kombination passen: Blutampfer, Sauerampfer, Pimpinelle, Borretsch. Wer den Quark mediterraner mag, fügt Basilikum, Thymian und ggf. getrocknete Tomaten dazu.