



**Kulinarisch unterwegs**  
ist Susanne Nett (48) von Kindesbeinen an. Sie wuchs mit dem Wein ihrer Eltern und Omas Gertruds Hausmannskost auf, liebte vor allem Rippchen mit Kraut und Sauerbraten mit Klößen. Gutes Essen und guter Wein sind ihre Leidenschaft, ihr Hobby und Beruf

# „Ein Rezeptbuch ist ein echter Schatz“

Sie ist nett. Sehr sogar. Offen, neugierig, lebensfroh! Kein Wunder, dass Susanne Nett seit 14 Jahren als „SWR-Rezeptsucherin“ so beliebt ist. Im Interview verrät sie, was ihr an der Sendung besonders gefällt, spricht über ihr neues Buch und über ihre Pläne

**Hallo Frau Nett, wo geht es heute hin?**

**Susanne Nett:** Auf die andere Arbeit! Gestern und vorgestern war ich für den SWR auf Rezeptsuche. Daneben habe ich aber noch einen bodenständigen Halbtagsjob und arbeite in einer Vinothek in der Pfalz, mache Weinproben, Organisation, Events. Ein schöner Ausgleich!

**Und was haben Sie gestern entdeckt?**

**SN:** Da war ich in Amtzell im Allgäu auf der Suche nach „Katzagschroi“ – eine Resteverwertung von Braten, der mit verkleppertem Ei noch mal in der Pfanne angebraten wird. Dazu isst man Kartoffeln, Kartoffelsalat oder Brot.

**Seit 2008 gehen Sie in Rheinland-Pfalz, seit 2018 auch in Baden-Württemberg**

**auf die Suche nach fast vergessenen Rezepten und Küchengeheimnissen – wie finden Sie die Gerichte und die Menschen, die sie mit Ihnen kochen?**

**SN:** Die Gerichte suchen, recherchieren, die Kollegen in der Redaktion, ob ich vor Ort Menschen finde, die das Rezept kennen und mit mir kochen, ist Glücksache. Ich selber öffne wirklich erst beim Dreh vor Ort den Briefumschlag, in dem sich der Name des Gerichts befindet und gehe dann auf wildfremde Leute zu.

**Was ist das ungewöhnlichste Rezept, das Sie entdeckt haben?**

**SN:** Das hieß „Kesselsknall“. Die Namen sind echt eine Herausforderung! Bis man mal eine Vorstellung hat, was sich dahinter verbirgt... Aber das macht die

Rezeptsuche für mich immer wieder so spannend. Also das war im Hunsrück und ist ähnlich wie Döbbeckuchen: Kartoffeln, Zwiebeln, Fleisch oder Wurststückchen werden im Bräter geschichtet, Wein und Brühe angegossen und dann wird alles im Ofen gegart bis sich eine Kruste bildet. Und weil das dann so heiß ist, sagte man früher: der Kessel knallt.

**Bei Ihren Suchen menscht es ja immer auch. Gab es mal eine besonders bewegende Begegnung?**

**SN:** Ich durfte mal in Baden-Württemberg mit einer älteren Dame Ofenschlupfer backen. Als ich den ersten Bissen genommen hatte, schossen mir sofort Tränen in die Augen. Früher hat meine Oma und später meine Mutter das



1 Aus einer Winzerfamilie stammend, ist Wein ihr Metier. 1998 war sie die 50. Deutsche Weinkönigin.  
2 Als „Die Rezeptsucherin“ (Do., 18.15 Uhr, SWR) geht sie in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz auf die Suche nach fast vergessenen Gerichten und Menschen, die diese mit ihr kochen – wie hier der Seniorchef des Traditionscafés Berner in Göppingen.  
3 Spaß und auch nachdenkliche Momente: Susanne Nett und Autorin Monique Doepel im Gespräch



Fotos: Susanne Nett privat(2), Oliver Götz, Lucie Greiner, Screenshot: Monique Doepel



1

1 „Meine Kinder erden mich und machen mein Leben bunter!“ Maja und Jakob, hier mit ihrem Opa Josef



2

2 Susanne Nett mit Oma Gertrud: „Einer der prägendsten Menschen in meinem Leben. Sie war immer für mich da!“



3

3 Buntes Familienleben noch in schwarz-weiß: Susanne mit ihren Eltern und ihrer kleinen Schwester Kathrin

zubereitet, aber ich habe den Geschmack nie so hinbekommen – und da schmeckte es plötzlich nach Heimat, Kindheit, Erinnerungen. Das hat mich wirklich berührt.

**Was haben Sie bei Ihren Reisen über Menschen und Regionen gelernt?**

**SN:** Es gibt immer kleine Battles zwischen Ortschaften, wer ein bestimmtes Gericht besser oder richtig zubereitet. Richtung Hunsrück sind die Leute etwas verschlossener, im Süden offener. Und dass die Schwaben „Erbsen zählen“, wie es heißt, kann ich nicht unterschreiben. Am liebsten gehe ich in Dörfer. Da sind die Menschen viel besser vernetzt, kennt einer das Gericht nicht, bringt er mich zum nächsten – hilfsbereit und gastfreundlich.

**Hatten Sie auch mal Pech und haben niemanden gefunden, der das Rezept mit Ihnen kochen will?**

**SN:** Genau einmal. Das war in Trier. Es regnete den ganzen Tag. Zum Schluss saßen wir in einem Restaurant und ich hatte einen Teller mit dem Gericht vor mir, aber nicht mal da durften wir in die Küche.

**Gerade ist „Die Rezeptsucherin Band 2“ erschienen. Das Buch haben Sie Ihren Kindern gewidmet.**

**SN:** Meine Kinder kochen auch sehr gern. Ich möchte weitergeben, wie früher gekocht wurde. Viele Omas haben nichts aufgeschrieben, aus der „Lameng“ gekocht. Meine Oma und meine Mama

waren früh nicht mehr da, haben mir aber ihre Kochbücher vermacht. Koche ich daraus und es schmeckt wie früher, macht mich das glücklich. Daher sind neben Rezepten aus der Sendung auch Familienrezepte in dem Buch. Außerdem hat ein Kochbuch für mich eine andere Wertigkeit als etwa Rezepte aus dem Internet. Man hat es in der Hand, blättert drin, hat irgendwann Butterflecken drauf, echte Patina – es ist wie ein echter Schatz!

**Ihre Eltern hatten ein Weingut in Oppenheim. Sie lernten Hotelfachfrau, leiteten danach daheim den Gutsauschank und wurden 1998 Deutsche Weinkönigin – gehörte das dazu?**

**SN:** Als Kind saß ich oft auf dem Schoß von Kunden, während mein Vater durch Weinproben führte. Die sagten immer: „Susanne, du gehst mal ins Hotel und du wirst Weinkönigin!“ Ich erwiderte: „Auf keinen Fall!“ Aber es kam genauso.

**Was war bei der Wahl zur Weinkönigin die schwierigste Frage?**

**SN:** Ob ich einen Lieblingswein habe, welche Rebsorte aus welchem Anbaugebiet. – Das geht als deutsche Weinkönigin gar nicht, sich festzulegen. Da habe ich mich diplomatisch um eine klare Antwort herumgewunden. Heute kann ich sagen, ich trinke zurzeit am liebsten Sauvignon blanc.

**Hatten Sie nie den Wunsch, das Weingut Ihrer Eltern zu übernehmen?**

**SN:** Doch. Ich habe damals überlegt, eine Lehre zu machen, vielleicht ein Studium anzuhängen. Dann starb jedoch meine Mutter und mein Vater beschloss, die Weinberge zu verkaufen. Ich konnte das gut verstehen. Aber woanders neu zu starten, kam für mich nicht in Frage. Also schlug ich einen anderen Weg ein und war unter anderem beim Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau tätig.

**Neben Ihren Jobs beim TV und in der Vinothek haben Sie einen Onlineshop.**

**SN:** Ja, mit wirklich eigenen Dingen. In Japan habe ich mir eingehend die Schmiedekunst angesehen und lasse mir dort Messer nach meinen Wünschen anfertigen. Ebenso die Bretter, die von einem Schreiner hier in der Pfalz, wo ich lebe, kommen. Die Marmeladen koche ich selbst und den Gin mache ich mit meinem besten Freund Wilfried zusammen, eine zweite Sorte ist schon in Arbeit.

**Gibt es irgendetwas in Ihrem Leben, das nichts mit Kulinarik zu tun hat?**

**SN:** Früher habe ich mal viel Sport getrieben. Und ich habe mit Yoga angefangen. Allerdings war ich in vier Monaten zwei Mal da – dann kam eine Veranstaltung, ein Fest... Aber wenn ich irgendwann mal mehr Zeit habe, mache ich einen Paragliding-Schein. Ich durfte ein paar Mal im Tandem mitfliegen. Das ist so faszinierend. Die Ruhe da oben, der Überblick – traumhaft. Luft ist mein Element!

Fotos: Archiv Susanne Nett (3), Oliver Grötz (3)



Extra Rezept der TV-Köchin

**Flammkuchen mit Gartenpfirsich und Ziegenkäse**

Zubereitung 15 Minuten  
Gehzeit 30 Minuten  
Backzeit ca. 10 Minuten

- Für 4 Portionen**
- Für den Teig:** • 450 g Mehl (Type 405)
- 6–7 EL natives Olivenöl
- 1 gestr. TL Salz
- 2 Eigelb vom Bio-Ei Größe S
- 200 ml Wasser
- Mehl für die Fläche zum Ausrollen
- Für den Belag:** • 6 schnittfeste, reife Pfirsiche • 3 EL Thymianblätter
- 6 Taler Ziegenkäse (je 40 g)
- 400 g Crème fraîche
- frisch gemahlener Pfeffer • 1 EL Honig
- 2 EL Kürbis- oder Pinienkerne

1 Für den Teig alle Zutaten mit dem Kneithaken der Küchenmaschine miteinander vermengen und zum Schluss nochmals per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 4 gleich große Kugeln formen und diese in Folie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Eine glatte Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und die Teiglinge dünn ausrollen und auf Backbleche legen.

3 Pfirsiche waschen und in Achtel schneiden. Thymian waschen und die kleinen Blättchen abzupfen.

4 Ziegenkäse in Stücke brechen (wie Butterflockchen) und beiseitestellen. Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren und dann gleichmäßig auf alle Teigböden verstreichen. Nun mit Pfirsich, Ziegenkäse, Thymian belegen und zum Schluss etwas frischen Pfeffer darüber mahlen. Wer es gerne etwas süßer mag, kann noch etwas Blütenhonig darüber träufeln. Zum Schluss noch die Kürbis- bzw. Pinienkerne darübergeben.

5 Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober-/Unterhitze oder bei 230 Grad Umluft für ca. 10 Minuten backen.

PRO PORTION: 935 kcal/3930 kJ  
113 g KH, 28 g EW, 40 g F

**Buch-Tipps**

Es sind wahre Rezeptschätze! In ihren zwei Büchern **Die Rezeptsucherin** präsentiert Susanne Nett das Beste aus ihren SWR-Sendungen: regionale Leckereien, die nicht in Vergessenheit geraten sollen – kleine Anekdoten rund um Küche, Kochen, Heimat inklusive. **Regionalia Verlag, je 24,90 €**



Jetzt testen und sparen!



Sie sparen 31%

**3 Hefte für nur 6,00 €\***

**Mein Buffet**

zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Mein Buffet zum Preis von z.Zt. 2,90 €\* je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandsbedingungen auf Anfrage.

**So einfach können Sie bestellen:**

Per Internet: [burda-foodshop.de](http://burda-foodshop.de)  
Per Telefon: +49 (0) 18 06 – 93 94 00 35\*\*

\*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt und Versand  
\*\*20 Cent/Anruf aus allen deutschen Netzen

Bitte Aktionsnummer angeben: MB1PRM  
Datenschutzhinweis: Koala ist zum Datenschutzbeauftragten: Abonnement Service Center GmbH, Postfach 1123, 77632 Offenberg, Tel: 0711-4386108. Namens-, Adress- und Kontaktinformationen zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 (1) bzw. Art. 9 DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Art. 6 (1) lit. f) DSGVO erforderlich. Bei Art. 6 (1) lit. f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Soll bereits Ihre Daten in einem Text außerhalb der Europäischen Union übertragen werden, ist sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 48, DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte a) auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschränkung bei einer Aufsichtsbehörde. Kontaktieren Sie: [www.burda-foodshop.de/datenschutz](http://www.burda-foodshop.de/datenschutz)  
Verantwortlicher und Kontakt: Abonnement Service Center GmbH, Hauptstr. 120, 77632 Offenberg für die Burda Verlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortung mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe [www.burda.com/digital](http://www.burda.com/digital)). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Einwilligung können Sie unter [www.burda-foodshop.de/abg](http://www.burda-foodshop.de/abg) abufen.