

„Aufschreiben, weitergeben, bewahren“

Wenn die Oma mit „einer Handvoll“ kocht: Irm Hofmann hält traditionelle Rezepte fest

Von Franziska Groll

Mitterfels. Das Herz von Irm Hofmann aus Mitterfels schlägt für die bayerische Küche, besonders Mehlspeisen haben es ihr angetan. Weil die selbst gemacht am besten schmecken, hat sie jetzt dazu ein neues Kochbuch geschrieben.

Vor allem, wenn die Zeit knapp ist, bietet es sich an, Rezepte im Internet zu suchen. Egal ob Pfannkuchenteig mit nur einem Ei oder Kuchenrezept ohne Milch: Hunderte von Ergebnissen erscheinen, wenn man nach einem Gericht sucht – das geht schnell und einfach. Wieso sollte man sich also die Rezepte noch notieren?

„Aufschreiben, weitergeben, bewahren“, lautet die Devise von Kochbuchautorin Irm Hofmann aus Mitterfels. Schon in jungen Jahren war ihr „Jäger- und Sammlerimpuls“ sehr stark ausgeprägt, als sie Ende der achtziger Jahre als Moderatorin bei Radio AWN in Straubing Rezepte für Mehlspeisen aus der Hörerschaft sammelte und diesen „Schatz“ in insgesamt drei Kochbüchern veröffentlichte. Es folgten zahlreiche Kochbücher mit traditionell bayerischen Rezepten sowie mit Gerichten aus Klöstern in Bayern, Österreich, der Schweiz und Südtirol.

Doch was motiviert sie dazu, Rezepte zu sammeln und sie fein säuberlich zusammenzuschreiben? Irm Hofmann hat selbst schon die Erfahrung gemacht, dass Rezepte verlorengegangen sind, weil die Oma immer mit „einer Handvoll“ und „einer Prise“ gekocht und die Arbeitsschritte nicht schriftlich fixiert hat. Dadurch habe es Jahre gedauert, bis die Gerichte endlich so schmeckten wie bei ihrer Großmutter. Da sie sich darüber immer sehr geärgert hat, will sie mit ihren Kochbüchern dem Verschwinden von Rezepten vorbeugen.

Frisch aus der Pfanne und direkt auf den Teller

Das neue Kochbuch von Irm Hofmann, „Bayerische Mehlspeisen“, enthält – wie der Titel schon sagt – Rezepte sowohl für süße als auch für herzhaftes Mehlspeisen. Die Gerichte hat die Autorin mehrfach selbst gekocht, um die Rezepte guten Gewissens an ihre Leser weitergeben zu können. Ein ganzes Jahr hat es gedauert, die verschiedenen Gerichte zuzubereiten und sie anschließend – frisch aus der Pfanne – zu fotografieren, die Fotos auszuwählen sowie die einzelnen Arbeitsschritte und Tipps für die Zubereitung zusammenzuschreiben.



Freut sich über die Veröffentlichung ihres Kochbuchs: Irm Hofmann. Foto: frg



Fingernudeln schmecken sowohl mit Kraut als auch mit Kompott.

Irm Hofmanns Ziel ist es vor allem, zu zeigen, dass mit einfachen Zutaten wie Mehl, Milch und Ei nicht nur Pfannkuchen, sondern auch Apfelmaultaschen, Kräuterschmarrn oder Zwetschgenknödel zubereitet werden können – selbst, wenn man nicht viel Erfahrung in der Küche hat. Da mittlerweile ein Trend zum „slow food“ und zur bewussten fleischarmen Ernährung zu verzeichnen ist, hofft die Autorin darauf, mit ihrem neuen Kochbuch



Kartoffelkrapferl mit Preiselbeerfüllung werden am besten warm serviert.

„Bayerische Mehlspeisen“ auch junge Leute ansprechen. Es enthält zudem Tipps, wie die Grundrezepte für Hefeteig, Kartoffelteig oder Strudelteig gelingen, „damit man sich traut, mal etwas Neues auszuprobieren“.

Kochbücher sind für die Autorin wichtig, um darin zu schmökern, sich inspirieren zu lassen und somit Abwechslung in die eigene Küche zu holen. Variationen entstehen laut Hofmann, wenn man – gemäß dem

Sprichwort „Einer guten Köchin verdirbt nichts“ – mit den Zutaten kocht, die gerade in der Speisekammer oder im heimischen Garten vorhanden sind. Semmeln vom Vortag kann man zum Beispiel zu einem knusprigen Semmelschmarrn verarbeiten, aus Kartoffeln können Fingernudeln, Kartoffelkrapferl oder Hosenknöpf gezaubert werden.

Liebe als wichtigste Zutat in allen Rezepten

Auch wenn ihr an manchen Tagen die Begeisterung fehlt, kocht Irm Hofmann trotzdem immer mit Hingabe. „Egal was wir machen, es ist wichtig, immer ein bisschen Liebe hineinzugeben“, lautet ihr Motto. Außerdem rät sie, das Kochen mit allen Sinnen aufzunehmen und trotz modernster Küchengeräte viel mit der Hand zu arbeiten, denn dadurch habe man „mehr Gefühl“, was sich am Ende auch auf den Geschmack auswirke.

Mehlspeisen als ständiger Wegbegleiter

Das Kochen und der Genuss von gutem Essen begleiten Irm Hofmann schon ihr ganzes Leben. In der Kindheit waren es ihre Oma und ihre Großtante, die in der Küche das Sagen hatten. Einfluss auf die traditionelle Küche hatten Rezepte von ausländischen Gastarbeitern, die Hofmanns Vater von Baustellen in München mit nach Mitterfels brachte, sowie der Kochunterricht in der Schule und die ersten Erfahrungen am Herd in der Studenten-WG.

Ihre besondere Begeisterung für Mehlspeisen – die sie auch gerne als „seelenwärmende Speisen“ bezeichnet – blieb trotz der verschiedenen Einflüsse über die Jahre bestehen, sodass sich mit der Veröffentlichung ihres neuen Kochbuchs schließlich für Irm Hofmann der Kreis schließt: Angefangen mit einer Rezeptsammlung während ihrer Zeit bei Radio AWN will sie nun ihre Karriere als Kochbuchautorin mit dem gleichen Thema abschließen, mit dem sie damals auch begonnen hat: mit Bayerischen Mehlspeisen.

Irm Hofmann: *Bayerische Mehlspeisen*, SüdOstVerlag, 160 Seiten, 19,90 Euro. Ab sofort im Buchhandel erhältlich.

