

16. Januar 2023  
13/2023

## **Goslarer Küche & Kultur: Ein Kochbuch mit Synergie-Effekt Lesung mit den Autorinnen Ursula Jung und Dagmar Mönnecke-Koroma**

**Goslar.** Das Kochbuch „Goslarer Küche & Kultur“ ist ein Erfolg und stößt auf reges Interesse. Auch die Lesung der beiden Autorinnen Ursula Jung und Dagmar Mönnecke-Koroma letzten Sonntagvormittag im Goslarer Museum war ein großer Erfolg. Bevor es inhaltlich los ging, lauschten die knapp 40 Besucherinnen und Besucher zuerst den Vorreden zur Entstehungsgeschichte und den Dankesworten von Dr. Jan Habermann, dem wissenschaftlichen Leiter des Hauses, Jörg-Utz Hapke, dem Vorsitzenden des Museumsvereins und der Geschäftsführerin der GOSLAR marketing gmbh, Marina Vetter. Mit Dank bedacht wurde auch Silke Duda-Koch, als geschäftsführende Gesellschafterin von design office GmbH, Bad Harzburg, die ebenfalls maßgeblich zur Entstehung des Buches beigetragen hat. Im Anschluss trugen die beiden Autorinnen jeweils ein Kapitel ihres Buches vor. Während Jung das Kapitel der „Staufer“ zum Besten gab, beschäftigte sich Mönnecke-Koroma mit der „Deutsch-Polnischen Küche mit schlesischen Wurzeln“. Zum Ausklang der Veranstaltung wurden kleine Köstlichkeiten mit gesponserten Getränken des Museumsvereins sowie die Möglichkeit einer Führung durch die Ausstellung Feuer & Flamme angeboten.

Die Besucherinnen hatten anzahlmäßig zwar deutlich die Nase vorn, aber auch interessierte Männer waren zu Gast. Spätestens bei den geschmackvoll dargebotenen Rezepten kam auch ihre Nase ins Spiel: Ein gedankenumwobener, heimeliger Geruch lag mit Lesungsbeginn durch Ursula Jung schnell in der Luft. Die Rezeptauswahl im geschichtlich umrahmten Kochbuch, das gut und gerne als historisch und epochenübergreifend tituiert werden kann, spiegelt die 1100-jährige Geschichte Goslars wieder. Das Staufer-Menü zum Start war schon deswegen gut gewählt, da es im Dessert, neben von Quarkcreme begleiteten Törtchen, mit den berühmten Nervenkekse einer Hildegard von Bingen und ihrem folgenden Zitat daher kommt: „Diese Kekse nehmen alle Bitterkeit aus deinem Herzen und bringen deine Nerven zur Ruhe“. Derart gestärkt und inspiriert, soll das Buch die Leserschaft zum „Nachkochen aber auch zum Gestalten eigener thematischer Events animieren“, so der Wunsch beider Autorinnen. Das Staufer-Menü stellt übrigens eine „abgespeckte“ und „mediterrane Version eines mittelalterlichen Mahls“ dar. Italienische Suppe, griechisches Hähnchen und eine Semmeltorte aus Brot, Eiern und Mandeln als europäische Gerichte spannen hier den Bogen zu Goslars Partnerstädten. Weitere, der insgesamt 15 Kapitel, befassen sich mit dem jüdischen Leben in den Jahrhunderten, den Saliern und kaiserlichen Zeiten. Aber auch das Jahr 1913, als letztes Friedensjahr der damaligen Epoche, die schlesische Zuwanderung Mitte des letzten Jahrhunderts und was „typisch Harz“ ist, finden sich im handlichen Kochbuch wieder und runden in Rezeptform die Geschichte der Kaiserstadt ab. Mit einem Thema der jüngeren Geschichte, der Zuwanderung schlesischer Flüchtlinge, war der zweite Teil der Lesung ebenfalls gut gewählt. Viele Goslarerinnen und Goslarer haben schlesische Wurzeln. Gerade im Stadtteil Jürgenoahl fanden viele Flüchtlinge eine zweite Heimat. Kein Wunder, dass auch ein Jürgenoahler Schlachter für manches Rezept Pate stand. Aber egal, ob Schlachter oder schlesische Hausfrau, alle brachten traditionelle Rezepte mit in die neue Heimat. So trug das Zusammenführen der unterschiedlichen Essenskulturen zur Integration bei. Auch heutzutage sind schlesisches Himmelreich, schlesische Bratwurst oder Klöße noch vielen ein Begriff.

Die beiden Autorinnen Jung und Mönnecke-Koroma sind seit 20 Jahren über die Kreisvolkshochschule verbunden. Dort geben sie unter dem Titel „Küche & Kultur“ Kochkurse und erzählen dazu thematisch passende Geschichten. Kein Wunder, dass bei zwei „geschichtsaffinen“ Hobbyköchinnen, nun auch der geschichtliche Aspekt in ihrem Kochbuch, das sie schon lange schreiben wollten, Platz fand. Hauptberuflich ist Jung Journalistin während Mönnecke-Koroma als Gästebetreuerin der Stadt Goslar in der Kaiserpfalz und dem Museum aktiv ist.

Das illustrierte Buch „Goslarer Küche & Kultur“ wird von der GOSLAR marketing gmbh herausgegeben. Als Verlag zeichnet sich die Goslarsche Zeitung verantwortlich. Das Buch kostet 24,90 Euro und ist in der Tourist-Information im Goslarer Rathaus, der Buchhandlung Böhnert in der Kaiserpassage und der Geschäftsstelle der Goslarschen Zeitung, zusätzlich jeweils auch online erhältlich. Auch in der Kaiserpfalz können Exemplare erworben werden.

Foto 1 (Stadt Goslar): Die Autorinnen Ursula Jung und Dagmar Mönnecke-Koroma (v. li.) während ihrer Lesung.

Foto 2 (Stadt Goslar): Passendes Ambiente: Im Goslarer Museum lauschen die Besucherinnen und Besucher dem Vortrag der beiden Autorinnen Ursula Jung (2. v. li.) und Dagmar Mönnecke-Koroma (li.).

Foto 3 (Stadt Goslar): Hübsch angerichtet: Brotspezialitäten mit Dreierlei Liptauer Aufstrich, sowie regionalem Harzer Käse.