

Goethe aufgetischt

Der **Thüringer Koch Herbert Frauenberger** hat in Usbekistan die Essgewohnheiten des Dichters, aber auch Klassiker der deutschen Küche aufgetischt. Die Bauernzeitung hat ihn zu seinen Eindrücken befragt.



FOTOS: PRIVAT/FRAUENBERGER (4)

Gemeinsames Kochen in Usbekistan mit jungen Auszubildenden und ihren Ausbildern. Von deren Motivation und Interesse war Thüringens Koch Herbert Frauenberger sehr angetan.

Herbert Frauenberger, Privatkoch im thüringischen Ebenheim, war auf Einladung des Goethe-Instituts in Usbekistan in das asiatische Land gereist, um dort die deutsche Küche und die kulinarischen Vorlieben Goethes bekannt zu machen (*Bauernzeitung* 44/2024, S. 65). Nach seiner Rückkehr haben wir ihn erneut zu seiner kulinarischen Reise befragt.

Welche Eindrücke haben Sie mit in die Heimat genommen?

■ Durch die gewisse Exotik des Landes Usbekistan war ich mit großer Neugier und einer gehörigen Portion Ungewissheit in das Flugzeug gestiegen. Zurückgekommen bin ich mit Begeisterung. An erster Stelle möchte ich das Interesse und die hohe Motivation der jungen Menschen nennen, die sich in der Ausbildung befinden und mit großem Wissensdurst und hoher Disziplin aufwarten. Ich habe in Gesprächen und Workshops eine regelrechte Aufbruchstimmung gespürt, die wiederum auch mich ein Stück mehr motiviert hat, von meinen Erfahrungen als Koch zu berichten. Natürlich drehte es sich in Gesprächen und Workshops hauptsächlich um die Kulinarik. Aber ich erfuhr auch sehr viel über Land und Leute, über die Arbeit und Ziele bei der Tourismusförderung, traf Menschen, die tat-

sächlich etwas bewegen möchten und Großes vorhaben.

Welche Gerichte haben Sie vor Ort gekocht?

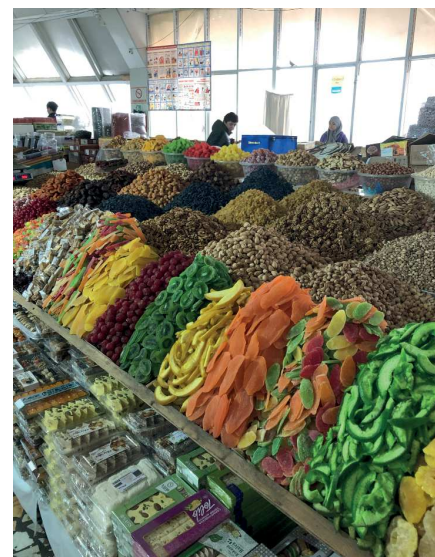
■ Gerichte aus meinem Repertoire der Goethe-Menüs, aber auch Klassiker der deutschen Küche wie Kalbsschnitzel, Beerengrütze und Weimarer Zwiebelmarktbrötchen. Auch die Geschichte des Zwiebelmarktes in Weimar wurde mit Interesse verfolgt. Und ich erfuhr, dass es auch in Usbekistan ein sehr fruchtbares Tal – das Ferghanatal – gibt und die Bauern wie im thüringischen Heldringen ihre Produkte in die Stadt zum Markt bringen.



Herbert Frauenberger (r.) beim Einkaufen auf dem Chorsu-Basar in der Altstadt von Taschkent.

Sie waren in erster Linie in Usbekistan, um die deutsche Küche vorzustellen. Doch konnten Sie auch usbekische Spezialitäten probieren?

■ Ja, natürlich. In besonders guter Erinnerung bleibt Plov – ein Reisgericht mit Lammfleisch, Möhren und Erbsen, das in sehr großen Kesseln zubereitet wird. Manti sind gefüllte Teigtaschen, die auch sehr schmackhaft aufgetischt werden. Und in Usbekistan wird auch sehr gern gegrillt. Insgesamt gesehen war die Stippvisite in der usbekischen Küche sehr abwechslungsreich und köstlich mit einem angenehmen Preis-Freude-Verhältnis.



Ein Augenschmaus ist das Angebot auf dem Chorsu-Basar, einem der ältesten in Zentralasien.

Sind weitere Einsätze in Usbekistan geplant?

■ Konkret nicht. Aber vonseiten des Goethe-Instituts wurde der Wunsch sehr deutlich ausgesprochen, die Zusammenarbeit weiterzuentwickeln. Auch meinerseits ist dieser Wunsch groß. Übrigens sind durch unsere kulinarischen Veranstaltungen verstärkt Anmeldungen für Deutsch-Kurse im Goethe-Institut eingegangen. Das ist doch eine tolle Motivation weiterzumachen!

Die deutsche Gastronomie sucht dringend Fachkräfte ...

■ In den Gesprächen habe ich mehrfach darauf hingewiesen, dass es für Köche nach der Ausbildung wichtig ist, auch Erfahrungen im Ausland zu sammeln. Dennoch muss sich ein solcher Prozess sehr gefühlvoll entwickeln. Und natürlich möchte das Land erst einmal selbst in seiner Entwicklung vorankommen und sich als Reiseland weiter profilieren.

Weihnachten steht unmittelbar vor der Tür. Was bedeutet Ihnen dieses Fest als Thüringer Koch?

■ Da sind immer wieder die Erinnerungen an die Kindheit – an duftende Bratäpfel, die mit Zimtbutter in der Röhre des Kachelofens schmorten. Meine Großmutter verfeinerte die Weihnachtsplätzchen mit den kleinen geschmackvollen Bucheckernkernen. Und nur am Heiligen Abend bereitete sie einen leicht mit Mayonnaise gebundenen Heringssalat zu, der als Besonderheit Jagdwurststreifen als Zutat enthielt. Natürlich gehörten deftige Zwiebelwürfel, Streifen von Delikatessgurke und Äpfeln hinein. Ähnlich wie in anderen Regionen gehören auch in Thüringen zu den weihnachtlichen Klassikern der knusprige Gänsebraten sowie heimisches Wildbret und für mich unbedingt der Waldorfsalat, egal ob mit gut geräuchertem Wildschinken, Weihnachtspastetchen aus eigener Herstellung oder knackfrischen Salatspitzen. Und kein Weihnachten ohne Thüringer Klöße! Regional heißen sie mal Kließ, mal Hübes oder Hütes. Wichtig ist, dass sie in unserer Region rund, makellos glatt und nahtlos sein müssen. Weniger bekannt, aber auch in Thüringen populär, sind die Essgewohnheiten an den sogenannten drei Heiligen Abenden: 24., 31. Dezember und 6. Januar. Viel Geld soll ins Haus kommen, wenn zur Mittagszeit an allen drei Tagen gegessen werden. Auch Sauerkraut sowie gräten- und schuppenreichem Fisch wird diese Geld vermehrende Wirkung zugesprochen. Nun ja, bekanntlich kann der Glaube Berge versetzen.

Das Gespräch führte
BÄRBEL ARLT