

## Landeskunde durch den Magen

Ob Hessen nördlich des Maines tatsächlich ohne jede Grenze weitergeht oder ob dort nicht doch fremdes, der Lebensfreude feindliches Gebiet beginnt, ist hier bei uns gelegentlich immer noch umstritten.

Einer der langjährigen Protagonisten von „Groß-Hessen“, wie es die Alliierten bis Dezember 1946 nicht ganz zu Unrecht nannten, ist der unermüdete Frankfurter Germanist Heiner Boehncke.

„Zugegriffen, liebe Freunde“, seine neueste Veröffentlichung, ist eine Aufforderung, die man in Südhessen auch hochdeutsch ausgesprochen gelten lässt, und da wir unter dieser Überschrift gleichzeitig eine Gegend und ihren Koch kennen lernen, hat sie auch die allerbeste Berechtigung. Reiner Holzhauer, der nordhessische – kurhessische! - Koch aus Bad Emstal, ist jedenfalls kein „blinder Hesse“. Das Restaurant Grieschäfer in Bad Emstal, das er zusammen mit seinem Bruder Frank führt, ist eine der gastlichen Stätten, die Besuchern aus nah und fern als ein besonderer Ort in Erinnerung bleiben. Selbst im scheinbar so viel gastfreundlicheren Südhessen wird man eine Weile suchen müssen, bis sich ein vergleichbares Haus findet – Armin Treusch in Reichelsheim mag der sein, dessen Kreativität und Umtriebigkeit ähnliche Qualität hat. Die Holzhauer lassen kaum einen Ort aus, um ihre gastronomischen, organisatorischen und veranstaltungstechnischen Qualitäten zu beweisen – die schönen Fotos von Paavo Bläfield führen uns aus den eigenen Orten der Gastlichkeit, dem Restaurant Grieschäfer und dem Landgasthof Alter Grieschäfer ins Ballhaus des Wilhelmshöher Schlosses, die Kasseler alte Brüderrkirche und weiter übers Land.

Erfreulich ist auch der deutlich regionale Ton, den Grieschäfer in seinen Gerichten anschlägt: Möhrenwurst und Weckwerk sind schon bei uns, kaum 200 km weiter südlich, ziemlich exotische Spezialitäten und selbst beim Metzger unseres Vertrauens nicht ohne weiteres zu besorgen. Das „Emstaler Linsengericht“ mit Rosenkohl und Lauch ist ebenfalls ziemlich weit von den hier eher vertrauten schwäbischen Linsengerichten entfernt (und wird hoffentlich nicht als Tauschangebot unter Brüdern eingesetzt...). Grüne Soße allerdings, da müssen wir dogmatisch sein, besteht ausschließlich aus den sieben traditio-

nellen Oberräder Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpernelle, Kresse, Sauerampfer und Borretsch), diese hier unter Verwendung von Dill (!) ist allenfalls eine ordentliche „Kräutersoße“ - ebenso wenig wie Rührei mit Trüffelöl gleich ein getrüffeltes Rührei wäre.

So sehr sich die Rezepte natürlich nachkochen lassen, so sehr ist dieses Buch doch auch ein Reisebuch geworden. Mit den wunderschönen Kalligraphien des Nordhessen Ali Schindehütte lesen wir die Zusammenstellungen in Menüfolge wie eine Speisekarte, das knappe Register führt die etwa 40 Gerichte im Zusammenhang ihrer sieben „Kurhessischen Edelmanüs“ auf.

Nach Bad Emstal sind es von hier aus gut 2 Stunden Fahrt, und man soll beim Grieschäfer auch sehr gut übernachten können. Und wenn wir dann mit freundlicher Erinnerung an „unser“ Nordhessen zurückkommen, - ja dann hat sich Heiner Boehncke mal wieder als personifizierter Hessentag bewiesen.

Holzhauer, Boehncke,  
Schindehütte.  
**Zugegriffen liebe Freunde!**  
Melsungen (Neumann-  
Neudamm) 2008, 108 S.,  
29,95 €. ISBN 978-3-7888-1156-3

