

Heimathäppchen

Sie hatten keine gastronomische Ausbildung und keinen Verlag. Warum zwei Hobbyköche trotzdem das beste Kochbuch der Welt geschrieben haben: „Schwarzwälder Tapas 2“

VON MAX SPRICK

Sie mochte gar keine Garnelen. Wenn sie ehrlich ist, hasste sie sogar alles, was man ihr aus dem Meer zum Essen vorsetzte. Doch dann kam der Tag, an dem sich Verena Scheidel nicht traute, ehrlich zu sein. Elf Jahre ist das nun her. Sie wollte damals diesen Mann nicht vertrauen, den sie gerade erst kennengelernt hatte und der nichts wusste von ihrer Abneigung, sich aber solche Mühe gab mit seinen Garnelen, mit denen er Scheidel beeindruckend wollte. Es gelang ihm – dank Weißwein, Emmentaler, Eigelb und Sahne. „Er hat die Garnelenschwänze gratiniert und in einem Champignonkopf versteckt“, sagt Scheidel heute. „So hat er mich ausgetrickelt und für Meerestiere begeistert.“ Und so begeisterte Manuel Wassmer auch Scheidel für sich.

Liebe geht durch den Magen, heißt es ja, und sollte das stimmen, dann geht sie bei Wassmer und Scheidel erst mal durch die komplette Küche. Durch eine High-End-Küche, um genau zu sein, die sich Scheidel und Wassmer passgenau in ihr Haus gebaut haben und die selbst manchen Gastronomen neidisch machen dürfte. Mit einem Steinofen, in dem sie ihr Brot backen, dem Sous Vide, in dem sie ihr Fleisch garen, oder den Wärmeleuchten, mit dem sie ihr vieles Essen warm halten. Es ist die Küche, in der die beiden gerade das beste Kochbuch der Welt verfasst haben. Als Hobbykulinariker und in einer Zeit, in der weltweit jedes Jahr 25.000 neue Rezeptbände auf den Markt gekommen werden. Wie das geht? Das muss man der Reihe nach erzählen.

An Kochwettbewerben nahmen sie teil, weil die an netten Orten stattfanden: Barbados, Zypern

Scheidel und Wassmer sind weder ausgebildete Köche, noch haben sie Erfahrung in der Gastronomie oder als Autoren. Er, 40, ist selbständiger Lichtgestalter, sie, 37, technische Zeichnerin. Sie wohnen in einem Eckhaus am Rande eines Wohngebiets, kurz hinter Bühl bei Baden-Baden. Dort, wo die Hänge des Schwarzwalds sanft anzusteigen beginnen. Im Keller hat Wassmer seine Werkstatt, darüber sein Lampenstudio, und eine Treppe weiter oben liegt die Küche, in der das Paar Rezepte entwickelt. Mehr als 500 davon sind mittlerweile veröffentlicht. Mit Merguez gefüllte Maultaschen zum Beispiel, die in Rotweinsud ziehen. Oder ihr „Schwarzwaldbecher pikant“: Gläserchen mit Schichten aus Kirschtomaten, Frischkäsecreme und Hackfleisch mit Blutwurst. „Schwarzwald Tapas“ nennen Scheidel und Wassmer ihre regional geerdeten Passion-Häppchen, die so gut ankommen, dass ihr Band „Schwarzwald Tapas 2“ im Juni in China mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet wurde, den manche als „Oscar für Kochbücher“ bezeichnen.

Kann man einen solchen Erfolg planen auf einem völlig übersättigten Markt? Was macht heute überhaupt ein gutes Kochbuch aus? Und was machen die Autodidakten aus Baden besser als andere? Wenn Wassmer und Scheidel solche Fragen beantworten sollen, geben sie sich bescheiden und bleiben vage. „Dass wir wirklich alles selbst gemacht haben, war vermutlich ein entscheidender Faktor“, sagt Manuel Wassmer. Oder: „Ich denke, man merkt uns unsere Leidenschaft an.“ Tatsächlich hatten sich Scheidel und Wassmer als Hobbyköche einen Namen erkocht. Sie nahmen so gerne an Wettbewerben teil, wie sie kochten und aßen. Und sie gewannen fast immer. Wenn sie heute irgendwo antraten, verdreht andere Teilnehmer die Augen, erzählt Verena Scheidel, „sie geben sich keine Mühe,



leise zu sprechen, wenn sie sich gegenseitig fragen: Was wollen die noch hier, die sind doch keine Hobbyköche mehr.“

Dabei hatten weder sie noch Wassmer je vor, Karriere als Köche oder gar Autoren zu machen. Aus Ehrgeiz, Neues zu kreieren und sich mit anderen zu messen, meldeten sie sich bei Wettbewerben an. „Diese fanden auch immer an so tollen Orten statt“, sagt Scheidel. So kochten sie sich nach Barbados, Andalusien und Zypern. Drei Mal erreichten sie das Finale beim „Cooking Star“, dem wichtigsten Rezeptwettbewerb für Hobbyköche, zwei Mal gewannen sie die Auszeichnung „Beste Hobbyköche Deutschlands“. Irgendwann dachten sie: All die Rezepte könnte man doch teilen. Es schmeckte ja auch immer allen Freunden, Bekannten und Verwandten, die sie bekochten.

Das mag simpel klingen, war es aber nicht. Keiner derjenigen, denen sie von ihrem Traum erzählten, nahm sie ernst. Die Verständnisvollsten trauten ihnen zu, ein kleines Heftchen rauszubringen. Höchstens. Doch Manuel Wassmer und Verena Scheidel sind ehrgeizig. Wettbewerbstypen eben. Sie wollten kein dünnes Heft, sondern ein dickes Buch. Eines, das man auch mal als Souvenir

Für ihre „Schwarzwälder Tapas“ lassen Manuel Wassmer und Verena Scheidel (unten) gefüllte Maultaschen in Rotwein garen oder sie schichten Kirschtomaten, Creme und pikantes Hack in Weingläser. Fotos: COOKSBOO



verschenkt, statt der Kuckucksuhren, die Touristen nimmermüde aus dem Schwarzwald wegschleppen. Sie wollten die typische Küche ihrer Heimat in die Welt transportieren und dabei zeigen, dass diese Küche eben weltläufig und modern sein kann. Warum also sollten Wassmer und Scheidel diese Küche nicht mit ihrer gemeinsamen Leidenschaft verbinden: mit spanischen Tapas?

Nun glauben viele, dass Tapas einfach sein müssen. Sind sie manchmal auch. Doch das aus den üblichen Bars bekannte uniforme Angebot hat wenig mit der Kunstform zu tun, zu der die Spanier ihre Häppchen erhoben haben. Es gibt landesweit beachtete Wettbewerbe, bei denen sich die Teilnehmer gegenseitig mit aufwendigsten Inszenierungen überbieten. Auch die Schwarzwälder Version ist vielschichtig – aber, und das ist sehr wichtig, trotzdem auch für Koch-Laien realisierbar.

Das gilt für das Forellen-Lachs-Tatar auf Graupenpuffern genauso wie für die Morchelrahm-Panna-Cotta mit Petersilienöl, die Schnittzelmuffins mit Kartoffeltopping, die Zwetschenknödel in Specksosse – oder die gratinierten Garnelen von damals, die sie für ihr Buch durch Flusskrebsfleisch er-

setzt haben. Dafür brauchen Wassmer und Scheidel zum Beispiel eigentlich keine High-End-Küche. Er dreht die Stiele aus einigen Champignonköpfen, kratzt mit einem Löffel die Lamellen heraus und tupft die übrigen Köpfe mit Küchenpapier sauber. Sie häckselt eine Schalotte, schwitzt sie in Butter an und gibt die Flusskrebschwänze hinzu. Dann streut sie Mehl ein, löscht das Ganze mit Weißwein und gießt Sahne an. Ein paar Gewürze gibt Scheidel dazu, dann verteilt sie die Masse in die von Wassmer kurz angebratenen Champignonköpfe. Dafür brauchen die beiden etwa fünf Minuten, Messer, Brettchen, Zutaten aus dem Supermarkt um die Ecke und sehr wenig Worte.

Längst hat sich eine Fanszene gebildet, die Schwarzwälder-Tapas-Partys veranstaltet, inspiriert von Rezepten aus Bühl, wo regelmäßig Beweisfotos eintrudeln. „Es ist schon abartig, wie viele Rückmeldungen wir bekommen“, sagt Wassmer. Er ist immer noch erstaunt über den Verkaufserfolg ihres Buches: „Desch eingeschlagene Wix.“ Ein Buch, das sie selbst herausgeben. Einen einflussreichen Verlag mit Marketingmaschine im Hintergrund haben sie nicht.

Das Buch verstößt gegen alle Regeln des Marktes. Erfolgreich ist es deshalb so erfolgreich

Damit ist Wassmer und Scheidel noch ein Coup gelungen: Sie etablierten sich mit ihrem Selbstverlag veröffentlichten Büchern auf einem Markt, der zwar riesig ist, aber nicht mehr wächst. Auf dem ein Thema und Autor nach dem anderen verbrannt werden und die meisten Bücher nach einem Jahr aus dem Sortiment fliegen. Das Angebot verarsert. „Inzwischen gibt es etliche Verlage, die eher für Belletristik bekannt waren, nun aber Kochbücher ins Portfolio nehmen“, sagt Monika Schlitzer, Geschäftsführerin bei Dorling Kindersley – dem Verlag, in dem Jamie Oliver jährlich ein Buch veröffentlicht. „Kochbücher gehören schon lange zur Alltagskultur“, so Schlitzer. Es geht um Lifestyle, Exklusivismus, Party-Inhalt. „Die Leute reden unentwegt über's Kochen, und sie essen lange nicht mehr nur, um satt zu werden.“ Erfolg am Markt verspricht derzeit vor allem drei Themen, sagt die Verlagschefin: Die Küche bekannter Autoren, die Küche interessanter Länder und die gesunde Küche. Angesichts dessen habe sie – großen Respekt vor der Leistung von Wassmer und Scheidel!

Womöglich hat den Autoren geholfen, dass ihre Bücher gerade keines der üblichen Trendthemen wie Grillen oder Superfood bedienen. Wo zu viele Trittbrettfahrer um Communitys konkurrieren, wird eine Wahrung immer wichtiger: Glaubwürdigkeit. Die ist auch im Netz Mangelware. „Ich glaube, im Internet gibt es einfach zu viel“, sagt Wassmer. „Ihr Liebblingessen rauszufiltern ist den Leuten irgendwann anstrengend.“ Er und seine Partnerin nehmen diese Mühe auf sich – und werden dafür mit Autogrammwünschen bedacht.

Was bleibt, ist die Frage, wie es mit den beiden weitergeht. „Noch ein Tapas-Buch machen wir eher nicht“, sagt Scheidel. Und ein neues Thema hätten sie aktuell auch nicht. „Wir könnten sofort einen Party-Service aufmachen“, sagt Scheidel. Auf ihrem Schreibtisch stapeln sich die Catering-Anfragen. Oder ein Lokal eröffnen – „aber wir wollen Neues kreieren, nicht täglich Massen produzieren.“ Sie spüren keinen Druck, nach dem Erfolg nachzuliegen. Sie müssen nicht kochen, um ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Auch an Wettbewerben wollen sie erst mal nicht teilnehmen. Nach vier Jahren, in denen sie ihre komplette Freizeit in der Küche verbracht haben, steht etwas anderes auf dem Programm: Urlaub machen.