

rk kostete

n Frauen ein Denkmal

fen, wieder war das Improvisationstalent und die aufopferungsvolle Ausdauer der Mütter gefragt in einer Zeit, als manchmal nicht mehr als 650 Kalorien pro Tag auf die Rippen kam.

„Das alles hab ich über das Kochen, über die Erzählungen der Menschen und über die Rezepte und Lebensmittel herausgefunden, die damals zur Verfügung standen“, berichtet Berndl.

Unmengen an Kartoffelgerichte hat er zusammengetragen, Eierkäs, Heidelbeersuppn, Kalbsripperl, Zungenschnitzel... – „es wurde nix weggeworfen, alles verwendet, was es zum Beißen gab!“ Oft habe er bei den Recherchen gehört: „Es war zum Leben zu wenig und zum Sterben zu viel.“ Vieles habe er ausprobiert, daheim nachgekocht, mit Helferinnen in deren Küchen gebraten, gebacken, gesotten.

Herausgekommen ist ein lesenswertes, lehrreiches, nachdenklich machendes „Kochgeschichtsbuch“, das in Zeiten des Werteverfalles auch Mahner sein kann.

Die außerordentliche Geschichts- und Kochstunde wurde mit Speisen bereichert, die damals aus der Not geboren worden waren und den Hunger vertrieben hatten und die heute Schmankerl sind: Kartoffelsuppn mit Speckbröckerl, Krenfleisch, Arme Ritter, wofür sich Hans Lamperstorfer viel Beifall abholen durfte.

Abgeholt haben sich dann bei Hedy Kunze zahlreiche Lesungsbesucher Exemplare des Buches – und Rupert Berndl durfte fleißig signieren.

„Kartoffelsterz und Hollerkoch“ aus dem SüdOst-Verlag gibt es in Buchhandlungen wie der von Abend-Initiatorin Hedy Kunze, aber auch in allen Geschäftsstellen der *Passauer Neuen Presse*.