

Seit mehr als 30 Jahren arbeiten wir beide als Journalisten im Bereich Essen und Trinken.

76 haben wir uns kennen gelernt, seit fast 30 Jahren leben wir zusammen in einem als gastfreundlich bekannten Haushalt.

Seit 24 Jahren sind wir verheiratet - trotz der unterschiedlichen Namen, weil ich, Martina, den eigenen, beim Publikum und in Fachkreisen bekannten Namen behalten wollte und nicht mit dem Namens-Ungetüm von Bernd – von mir und seinen Freunden allerdings stets mit dem viel besser zu ihm passenden Spitznamen Moritz genannt – eintauschen wollte.

Martina: Ich bin in einem Haushalt groß geworden, in dem das Essen keine Lust bereiten durfte, sondern der Erhaltung der Körperkräfte diente. Also "richtige", "natürliche", "wertvolle" Ernährung – mein Vater war ideologisch zwischen dem sendungsbewussten Dr. Bircher und heutigen Vollkorn-Grünen angesiedelt, wollte alles am liebsten roh essen, aus dem eigenen Garten oder dem Reformhaus. Die Mutter hatte ihre liebe Not, mit bescheidenen Mitteln die sechsköpfige Familie satt zu bekommen. Für Raffinesse war wenig Raum.

Moritz: Ich wuchs am Rande des Schwarzwalds auf, also ganz auf dem Lande. Gute Grundprodukte waren für mich immer etwas Selbstverständliches – Salate, Kräuter und Gemüse aus dem Garten, Milch, Eier und Geflügel von den benachbarten Bauern (denen ich bei der Ernte half, um mit köstlich duftendem Bauernbrot und kernigem Speck belohnt zu werden), das Fleisch vom örtlichen Metzger (der natürlich nur ihm – und mir! – persönlich bekannte Tiere schlachtete), das Wild aus den umliegenden Wäldern, Forellen frisch aus dem kühlen Bach... Meine Mutter kochte hervorragend, schon als Junge aß ich gern und gut (und gerne viel), half beim Vorbereiten in der Küche und naschte aus allen Töpfen, denen köstliche Gerüche entströmten. Gut zu essen war alltägliches Streben, bedeutete Lebensfreude.

Martina: Schon früh habe ich eine Liebe zu Italien entwickelt, habe mit meinem ersten Mann das Land bis nach Sizilien durchkämmt, habe die einfache, bodenständige Küche der italienischen Mamas lieben gelernt. Pasta und Risotti gehören seither zu meinen Lieblingsgerichten.

Moritz: Ich studierte in München Theatergeschichte, Soziologie und Kunstgeschichte – und erlitt einen Schock, als ich das erste Mal in der Mensa essen sollte: Was dort auf den Tisch kam, konnte ich nach bisherigen Erfahrungen nur als für den menschlichen Verzehr ungeeignet betrachten! So kaufte ich bald auf dem zu recht berühmten Viktualienmarkt ein, kochte für mich und meine Freunde in einer winzigen Küche: Wir tafelten allabendlich gemeinsam und die Freunde bezahlten als Gegenleistung meinen Einkauf. Das schuf Routine und ein Repertoire, das bald über die bei der Mutter erworbenen Kenntnisse hinausging.

Martina: Ich absolvierte die Münchner Journalistenschule, ging dann als Textredakteurin zur Frauenzeitschrift "*freundin*". Bald wechselte ich ins Kochressort, dessen Leitung ich schließlich übernahm - ich habe immer gerne gekocht und gut gegessen, konnte also einige Erfahrung einbringen. In Redaktion und Versuchsküche weiteten sich die Themen: Zwischen schnellen und preiswerten Gerichten spannte sich ein Bogen zu eher gewagten und exotischen kulinarischen Kreationen. Immer wurde saison- und marktbezogen gekocht. Mit meinen Kolleginnen erarbeitete ich Ideen zur Gästebewirtung,

praktische und köstliche Menüs, von einfach und bescheiden für junge Frauen bis zu aufwendig und eindrucksvoll für gestandene Gastgeberinnen.

Moritz: Das Kochen wurde mir immer wichtiger. Ich begann eine Küchenbibliothek aufzubauen, die inzwischen, dank der Verschmelzung mit Martinas Sammlung, einen stattlichen Umfang hat. Damals entdeckte ich die bürgerliche deutsche Küchentradition von Davidis und Prato, die Rezepte von Clemens Wilmenrod, Arne Krüger und vor allem Ulrich Klever. Und die in Frankreich entwickelte und über ganz Europa verbreitete großbürgerliche und höfische Küche, die Kochkunst. Das Weber'sche Universalexikon, das Lexikon der Speisen und Getränke von Blüher-Petermann, die klassischen Standardwerke von Escoffier und Pellaprat wurden studiert und erkocht, "Forelle blau und schwarze Trüffel" von Joseph Wechsberg die Bibel für den beginnenden Feinschmecker. Als ich dann eine Französin heiratete und mich ganz nach Frankreich orientierte, ein Jahr in Paris lebte, wurde ich vollends zum Anhänger der französischen Küche und Kochkunst.

Martina: Neben meiner Arbeit bei der "*freundin*" übersetzte und bearbeitete ich mehrere Kochbücher und schrieb eine Kochschule. Schon zu Beginn der siebziger Jahre entdeckte ich meine Leidenschaft für die asiatischen Küchen, besonders für die chinesische und thailändische. Ein zweimonatiger Arbeitsaufenthalt in Singapur, wo sämtliche Küchen Asiens nebeneinander existieren und wo ich den Küchenchefs aller guten Restaurants zuschauen konnte, schuf die Basis meines Wissens um die Unterschiede und Gemeinsamkeiten, die charakteristischen Gewürze und die vielfältigen Zubereitungsarten der verschiedenen Landesküchen. Später reiste ich nach Taiwan, Hongkong, Japan, Indonesien, Indien und vor allem immer wieder nach Thailand, dessen kräuterwürzige, erfrischende und abwechslungsreiche Küche wir besonders lieben. Dazu habe ich mehrere Bücher veröffentlicht, auch das grundlegende Kochbuch über die chinesische Küche von Kenneth Lo für den deutschen Markt bearbeitet.

Moritz: Mehr durch Zufall als durch eifriges Bemühen bot sich mir 1975 die Gelegenheit, bei drei Verlagen je ein Kochbuch herauszubringen. Ich brach das Studium ab und wurde Leiter des Kochresorts und später auch stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift "Meine Familie und Ich". Im Mittelpunkt der Arbeit dort stand die alltägliche Küche für die Familie, einen durchschnittlichen Haushalt: Küchenpraxis für den Alltag und die alljährlich wiederkehrenden Familienfeste. 1976 besorgte ich die Übersetzung und Bearbeitung des bahnbrechenden Buches "La Cuisine du Marché" (deutsch "Die neue Küche") von Paul Bocuse, es folgten die Werke von Paul und Jean-Pierre Haeberlin, Fredy Girardet und Gaston Lenôtre, schließlich betreute ich auch die wichtigsten Bücher von Eckart Witzigmann. Dabei erwarb ich ein umfassendes Wissen um Art und Wesen der Nouvelle Cuisine, die unterschiedlichen Bestrebungen, die klassische Küche zu reformieren, schwere Mahlzeiten leichter zu machen, die Qualität der Produkte und ihre korrekte Verarbeitung in den Mittelpunkt zu stellen, das Kochen als eine kreative und die Phantasie anregende Beschäftigung zu sehen.

1985 haben wir uns als Journalisten selbständig gemacht, zogen auf das Duttenhofer'sche Apfelgut, Moritz' Elternhaus, am Rande des Nordschwarzwaldes und schrieben für viele Zeitschriften.

Seit 1986 produzieren wir die Reihe "Kulinarische Landschaften" im Droemer Verlag, seit 2005 in der *COLLECTION ROLF HEYNE* – 15 Bände sind inzwischen erschienen, zuletzt SÜDTIROL und ADRIA. Wir erarbeiten sie gemeinsam auf intensiven Reisen in die entsprechenden Regionen, die wir regelrecht durchkämmen auf der Suche nach dem Typischen, nach kulinarisch interessanten Stationen.

Zunächst waren wir mit einem Photographen unterwegs, inzwischen fotografiert Martina, Moritz macht das Licht.

1988 kam ein neues Medium hinzu, haben wir unsere eigene Fernsehsendung, erst als Ratgeber "Essen und Trinken" in der ARD, jetzt im Rahmen der „Servicezeit Essen und Trinken“ im Westdeutschen Fernsehen (jeden zweiten Freitag um 18.20 Uhr). Das Kochen vor der Kamera ist eine gute Erfahrung – Geruch und Geschmack können ja leider nicht übertragen werden, aber die Art des Kochens, das Bruzzeln und Köcheln, das Werden und das Aussehen der Speisen müssen dem Zuschauer die sinnliche Lust am Essen vermitteln. Wir haben bei dieser Arbeit viel gelernt, Rezepte perfektioniert und Kochprozesse entwickelt. Als Begleitbücher sind schon 13 Bände erschienen!

Seit 1993 vermarkten wir neue Produkte unseres Apfeligutes – den Apfelschaumwein DUTTENHOFER *POMME-BRUT*, einen perlenden Apfelwein *POMME-SECCO*, den holzfassgereiften Apfelbrand *POMME-DE-VIE*, den Apfelbrand mit Eisenkraut *POMME-VERVEINE*, den Apfelessig *POMME-AIGRE*, die frischen, nicht erhitzten Apfelsäfte mit Kohlensäure *POMME-PURE*, den pasteurisierten DUTTENHOFER APFELSAFT naturtrüb, *POMME-GELEE* und eine ganze Menge anderer selbstgekochter Gelees und Konfitüren aus eigener Produktion

Seit 1994 geben wir auch Kochkurse bei uns zu Hause (drei Jahre lang auch in der Toskana). Das hat uns enorme Erfahrungen eingebracht, weil wir ganz direkt lernen konnten, welche Kenntnisse wir bei unseren Kursteilnehmern voraussetzen können, welche technischen Geräte sie beim Kochen einzusetzen gewohnt sind, welche Garmethoden ihnen geläufig sind, welchen Verfahren sie misstrauisch gegenüber stehen – kurz: was sie wissen, wie sie kochen und was sie können.

1997 veröffentlichten wir DAS KOCHBUCH (bei Droemer), mit dem wir Einblick in unser kulinarisches Schatzkästlein gegeben, unsere ganz persönlichen besten Rezepte verraten haben. Jetzt ist es bei der *COLLECTION ROLF HEYNE* unter dem Titel *DER GROSSE MEUTH NEUNER DUTTENHOFER*

Was sind "beste Rezepte"? Solche, die mit Sicherheit gelingen, die wir und unsere Gäste lieben, die sich nach dem Angebot der Jahreszeiten richten und die einfach und gradlinig zu kochen sind. Wir können mit den umständlichen und exaltierten Rezepten vieler Sterne-Köche nichts anfangen. Wir hassen jene komplizierten, oft unlogischen Kreationen hochgelobter oder im stillen Kämmerlein jenseits aller Praxis brütenden Küchenkünstler, ziehen die traditionsreiche Arbeit kluger, bodenständiger und erfahrener Hausfrauen eindeutig vor. Wir meiden die Kopfgeburten jener Starköche, die die Zutaten vergewaltigen und eher ihre Kollegen beeindrucken als ein vernünftiges und wohlschmeckendes Gericht auf den Tisch bringen wollen. Wir lieben eine klare, eindeutige Küche, die den Duft der Landschaft in sich birgt, den Geschmack der Erde, die Seele der Menschen und ihre Geschichte. Eine Küche mit höchsten Ansprüchen an die Qualität der Zutaten und einer selbstverständlich präzisen und akkuraten, nie schlampigen Zubereitung. Freilich verweigern wir uns keinesfalls den klugen, interessanten und spannenden Neuerungen, die einst die Nouvelle Cuisine, seit einigen Jahren die Molekularküche auszeichnen; aber wir nehmen die Dinge von der praktischen, rationalen oder vergnüglichen Seite, nicht als bierernste Ideologie.

Am liebsten verwenden wir die Produkte unserer Heimat und unseres Gartens, in dem wir im Fo-
lien- und Gewächshaus freilich auch Kräuter und Gemüse ziehen, die bei uns nicht heimisch sind – vor
allem mindestens fünfzehn verschiedene Basilikumsorten, noch weit mehr Chilisorten, Paprika und
Auberginen, Okra und Long Beans, wärmeliebende Tomatensorten, tropische und mediterrane Blatt-
gemüse und Gewürze, zum Beispiel Quillquina, Papalo, Yauhtli und Vap Ca, Anis, Kümmel und Kori-
ander. Natürlich ergänzen wir in der kalten Jahreszeit diese Schätze auf dem Markt und mit dem Ange-
bot von Asien-Läden, wo wir weitere exotische Kräuter, Gewürze, Pasten und Saucen finden. Bio und
Öko sind vernünftig (weshalb wir auch seit fast 15 Jahren Mitglieder von Slow Food sind), aber man
kann andererseits auch froh sein, dass in der globalisierten Welt wichtige Zutaten ferner Länder in bes-
ter Qualität und Frische (und nicht nur als Kolonialwaren) auch auf unseren Märkten zu finden sind.

Unsere besten Rezepte stammen aus unseren eigenen Familien und von Freunden, wurden auf
Reisen in Restaurants, bei Winzern und Gärtnern, Bauern und Sammlern, Fischern und Käsern, Hirten
und Sennen entdeckt. Wir haben längst unsere eigenen Rezepte aller Art entwickelt – anregt von Pro-
dukten oder von Gerichten, die wir bei Freunden oder in Restaurants gegessen haben, von Büchern der
Köche und Kollegen, von Zeitschriften und dem Fernsehen. Auf Basis der vielfältigsten Eindrücke
haben wir drauflosgekocht und getestet, zusammengebastelt und korrigiert, Kochabläufe verändert,
vereinfacht und verbessert, an der modernen Küchentechnik ausgerichtet und vor allem unserem Er-
nährungsbewusstsein und den heutigen Lebensumständen angepasst...

Das alles ist uns natürlich nicht in den Schoß gefallen, sondern wurde mit den Jahren erarbeitet –
wobei wir uns, da wir zu zweit experimentieren und genießen, natürlich leichter tun, als Einzelkämpfer.
Und die verschiedenen Tätigkeiten haben in ihrer ganzen Bandbreite dazu beigetragen, dass wir Ihnen
nicht nur Rezepte, sondern vielerlei Tips aus unserer Erfahrung mitzuteilen haben. Sie bekommen mit
unseren Büchern und Fernsehdungen also sozusagen jedesmal einen **Bericht aus unserer Küchen-
werkstatt!**

Wir haben uns ausgerechnet, dass wir in unserem bisherigen Berufsleben weit über hunderttausend
Rezepte gelesen, bearbeitet und ausprobiert haben. Einige haben wir immer wieder gekocht, verändert,
im Laufe der Zeit perfektioniert. Andere haben wir vergessen, um sie später mit Verblüffung in neuer
Form wiederzuentdecken. Manche Gerichte gehören zu unserem Küchenalltag, andere sind traditionel-
le Zubereitungen, die nur einmal im Jahr auf den Tisch kommen. Einige Speisen haben wir irgendwo
gegessen, nachgekocht und sofort in unser Repertoire aufgenommen, andere haben sich uns anfänglich
eher verschlossen, wollten regelrecht erobert werden. So hat sich allmählich ein solider Fundus ange-
sammelt.

Unsere Auswahl von Rezepten ist niemals objektiv, sondern spiegelt unsere ganz persönlichen
Vorlieben wieder. Es finden sich stets asiatische oder asiatisch angehauchte Gerichte und Zubereitun-
gen. Wir lieben Kartoffeln und (unsere eigenen) Äpfel – in vielen Rezepten erweisen wir ihnen unsere
Reverenz! Vorspeisen, Gemüse und Salate kommen bei uns jeden Tag auf den Tisch, während die klas-
sischen europäischen Hauptgerichte keine so große Rolle spielen. Übrigens: Man kann bei uns eine CD
bestellen (oder sich eine Excel-Datei als Anhang schicken lassen), in der verzeichnet ist, in welchem
Buch und in welcher Sendung welches Rezept steht – über 10.000 Rezepte lassen sich so einfach und
rasch aufspüren, auch mit Suchfunktion für die wichtigsten Zutaten.

Wir haben gerne Gäste, die wir natürlich einladen, um sie gut zu bewirten. Wir verweigern uns der Aufforderung "keine Umstände zu machen". Nein, wir finden es selbstverständlich, dass man sich Umstände macht, wenn man jemanden einlädt: Gäste zu verwöhnen macht Freude, Gastfreundschaft gilt uns als edle Tugend (wie in den meisten Ländern der Welt). Natürlich muss man – es gibt ja kein Personal mehr – sorgfältig planen, wenn man für zwölf Personen ein achtgängiges Menü kochen will. Da müssen vorzubereitende Speisen sich mit in letzter Minute fertiggestellten Gerichten ergänzen, muss man generalstabsmäßig planen, seine Arbeitsweise perfektionieren. Die auf dem Lande notwendige Vorratshaltung – wo man nicht eben mal schnell in einen Laden laufen kann, um zu kaufen, was gerade noch fehlt –, die arbeitserleichternde Vorbereitung, ein sinnvolles Ineinandergreifen aller Arbeiten sind uns längst selbstverständlich.

Wie wir das wann wie machen: All das teilen wir Ihnen in diesem Buch mit. Dazu verraten wir Tipps, die Grundrezepte zu variieren, zu den von uns bevorzugten Beilagen und Getränken sowie zu einer sinnvollen und kreativen Resteverwertung. So gibt dieses Buch eigentlich ziemlich genaue Auskunft über unser kulinarisches Leben. Über Vieles andere haben wir in einem weiteren Buch, „Unser Leben auf dem Apfelgut“, Auskunft gegeben – leider inzwischen vergriffen.

Vergriffen auch die Bücher, in denen wir uns mit der asiatischen Küche beschäftigt haben, auch die „Reiseziele für Lebenskünstler“, die uns nach Sizilien, Berlin und Mallorca (wieder erschienen bei Bassermann) geführt haben. Sizilien hat eine Art Nachfolger bekommen: „Andrea Camilleris sizilianische Küche – die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano“. Auf den Spuren dieses den Freuden der Tafel reichlich huldigenden Kommissars haben wir Sizilien bereist, dabei die Grenzen des fiktiven Montalbano-Landes mit dem heutigen Sizilien verschwimmen lassen, uns so in der Romanwelt wie in der Wirklichkeit bewegt, das ideale wie das reale Sizilien bereist. Ein Lesespaß mit Rezepten und gleichzeitig Reiseführer...