



Mitten in der Natur trafen sich Freunde und Wegbegleiter zur Buchvorstellung.

Fotos: Gerlinde Gahr

Buchvorstellung mit fermentiertem Picknick

Dietmar Fiebrandt ist jetzt auch Buchautor – Wildkräuterexperte lebt, was er schreibt

Bayerbach. (ga) „I hätt nie glaubt, dass i mal a Buch schreib“, gestand Dietmar Fiebrandt bei der Präsentation seines Erstlingswerkes. Dabei ist „Gemüse haltbar machen durch Fermentieren“, so der Titel seines Buches, genau das, was er seit 18 Jahren mit Leidenschaft und Experimentierfreudigkeit überzeugend lebt und perfektioniert.

Auslöser für das Entstehen des Buches war ein Film über den Heil- sowie Wildkräuterexperten und Hobbyfermentierer Dietmar Fiebrandt, den das Bayerischen Fernsehen für die Sendung „Zwischen Spessart und Karwendel“ drehte. Vor der Ausstrahlung im Oktober letzten Jahres berichtete unsere Zeitung ausführlich über dessen Leidenschaft.

Vom Menschen Fiebrandt begeistert

Diesen Artikel schickte die mit Fiebrandt befreundete Buchhändlerin Ingrid Kindsmüller an den Oberpfälzer Battenberg Gietl Verlag, der immer auf der Suche nach Themen und Autoren aus der Region ist. Und die waren von dieser Anregung und dem Menschen Fiebrandt sofort begeistert, genauso auch umgekehrt. „Und nachdem im Winter ned viel los is, hob i des scho macha kinna“, kommentiert der Autor trocken die Entstehungsgeschichte seines Werkes.

Bürgermeister Werner Klanikow ist von Fiebrandts Fermentierfibel nicht überrascht: „Dieses Buch ist die logische Folge von dem, was du in den letzten Jahren gemacht hast,



Mit Leidenschaft und Herzblut erzählt Fiebrandt über das Fermentieren.

da hängt dein Herz drin“, stellte er fest. „Wia mir da Schnabl gwachsn is“ hat Fiebrandt die Rezepte und Erläuterungen in seinem Buch verfasst. Von seiner Authentizität, seiner Echt- und Unverfälschtheit, die in den Texten und Bildern genauso überkommt, schwärmen Lektorin Manuela Bonfissuto und Buchdesignerin Regina Schindler. Letztere hat dem bodenständigen Natur-

menschen mit der ansprechenden Aufbereitung seiner Worte und Fotos „Tränen in de Augn triebn“. Locker erzählte Fiebrandt im offenen Klassenzimmer mitten in der Natur seinen Gästen, unter ihnen seine Frau Sylvia und die drei Söhne, Kräutlerhexen und Fans gesunder Ernährung, Teilnehmer seiner Wildkräuter- und Fermentierkurse sowie die lokale Politprominenz,

dass vor 18 Jahren eine Erkrankung Auslöser für seine Fermentier-Karriere war, dass in seinem Wohnort Gerabach die Voraussetzungen für den Anbau und das Fermentieren von Gemüse optimal sind, und dass beim Haltbarmachen von Gemüse so allerhand schiefgehen kann.

Fermentierte Schmankerl für die Gäste serviert

Alle abgedruckten Rezepte, wie Sauerkraut, fermentierter Sellerie und Chili-Soße, Nusskäse und Ingwerbier, hat er mehrfach ausprobiert und optimiert, einige Schmankerl hatte er zum Verkosten mitgebracht. So knabberten die Gäste Sauerkrautbrot, probierten Sushi aus fermentierten Nüssen, Paprika und Zucchini, ließen sich Blätterteiggebäck mit deftigen sowie süßen fermentierten Füllungen und süßen Chia-Pudding schmecken.

Währenddessen fachsimpelten sie mit Fiebrandt, blätterten in ihrem neuen Fermentierbuch und schauten dem sichtlich gerührten, aber auch ein bisschen stolzen Buchautor beim Signieren zu.

Mehr Bilder unter www.idowa.plus



Info

Dietmar Fiebrandts 160 Seiten starkes Buch „Gemüse haltbar machen durch Fermentieren“ ist im Buchhandel zum Preis von 19,90 Euro erhältlich (ISBN 978-3-95587-763-7). Mehr Infos zum Autor und seinen Leidenschaften kann man auf seiner Homepage „wald-und-wiesenschmaus.de“ nachlesen.