



Rezeptebörse mit Ritter Gumprecht von Wanzleben im Holunder-Kontor

Süßer Engelskuss gepaart mit Geschichten

Von Constanze Arendt

Niederndodeleben. Eigentlich war es Zufall, wie Ursula E. Duchrow von Holunder-Kontor in Niederndodeleben sagte, dass Ritter Gumprecht von Wanzleben am Sonnabend den Weg nach Niederndodeleben gefunden hatte. „Ich finde die Burg Wanzleben so toll“, schwärmte sie und freute sich, dass im Gespräch beim Blütenfest daraus die Idee für eine besondere Rezeptebörse entstanden ist.

„Ich koche auch mal gern“, sagte Piet Letz, der sein schauspielerisches Talent nutzte, um den ersten ausgekochten, kochenden Ritter Gumprecht von Wanzleben zu verkörpern, einen echten Engelskuss zu köcheln und dabei noch jede Menge bördische (Lügen-)Geschichten aufzutischen. „Ich weiß schließlich, wie es wirklich war“, war Ritter Gumprecht überzeugt.

„Den Sud haben die Beiköche Uschi, Werner und Johann bereits vorbereitet, aber da fehlt ja noch eine ganze Men-

ge“, erklärte der Ritter, der im 14. Jahrhundert gelebt habe und vor seiner Wiedergeburt von einem Engel geküsst worden war. Dabei sei ihm diese seltsame Flüssigkeit, die seine Reinkarnation möglich gemacht habe, in den Mund eingefloßt worden.

Was aber war nun alles drin in dem Engelskuss? Ritter Gumprecht wusste es genau: „Katzenblut, das auch bei Stürzen aus großer Höhe schützt, ein Stückchen Rattenschwanz und auch eine gut gewaschene und ausgewrungene mittelbördische Feldmaus.“

Die nicht ganz ernst gemeinte Kocherei würzte Piet Letz noch mit allerhand Wissenswerten und vielleicht auch Unwichtigem rund um die Burg Wanzleben und um das Geschlecht derer von Wanzleben, die einst in Hundisburg, Altenhausen und in Wanzleben selbst ansässig waren. Die Schmunzler waren dabei auf seiner Seite, und so vergingen die drei heiteren Stunden der jüngsten Rezeptebörse im Holunder-Kontor wie im Fluge.



„Hauptsache, es brodeln“, dachte sich Ritter Gumprecht von Wanzleben alias Piet Letz, als er den Engelskuss zubereitete. Foto: C. Arendt