

Kochrunde in freudiger Erwartung. An der Stirnseite des Tisches Pfarrer Axel Brecht (Bild rechts).

Bild Mitte unten: Begrüßung auf der Empore der Kirche St. Maria.

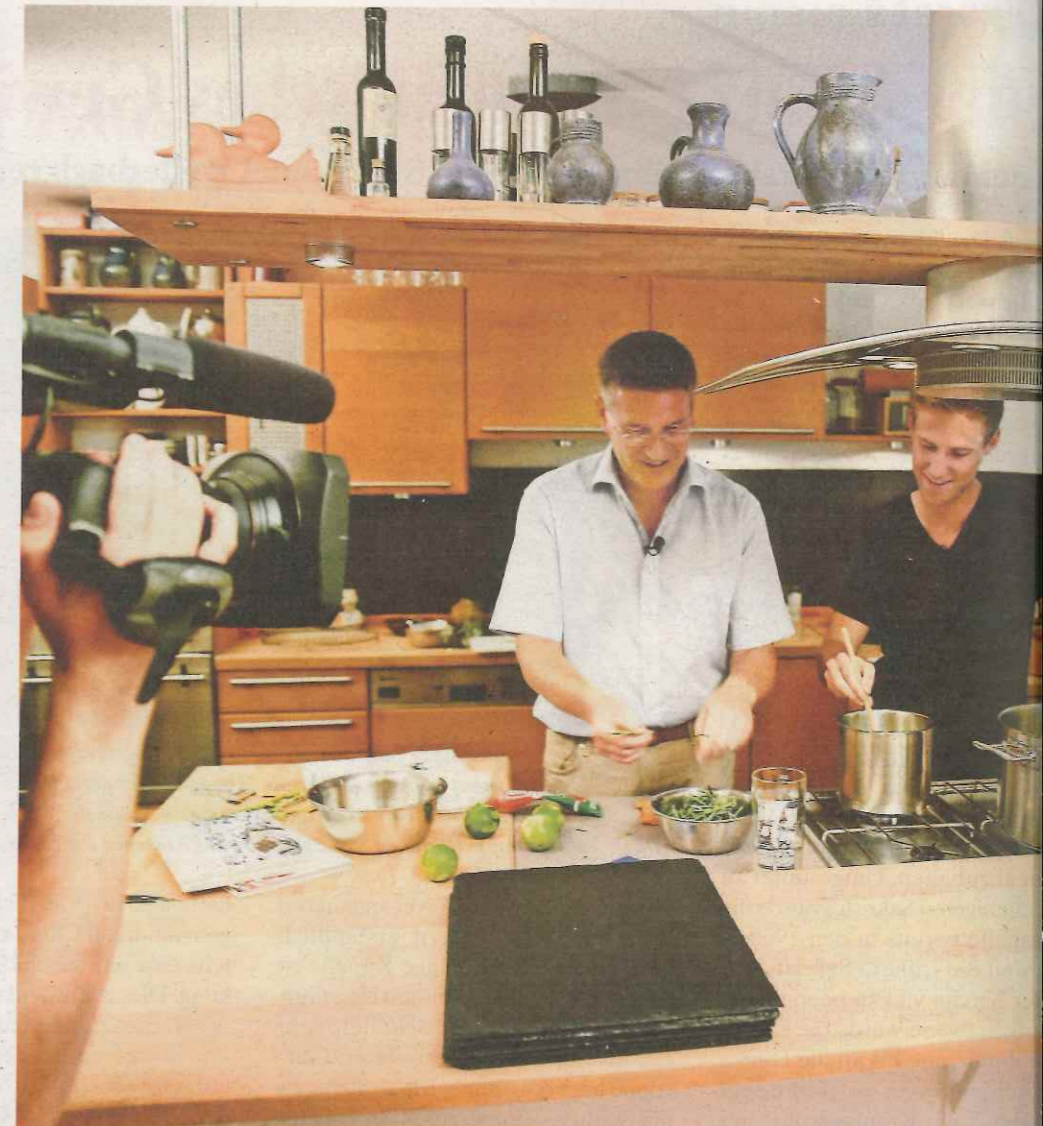
Bild links unten: Speisekarte und Einladung zum gemeinsamen Mahl.

Bild rechts oben: Pfarrer Axel Brecht (links) und seine „Schnippelhilfe“ Jannis Hörner. Fotos: Vox, Rönn

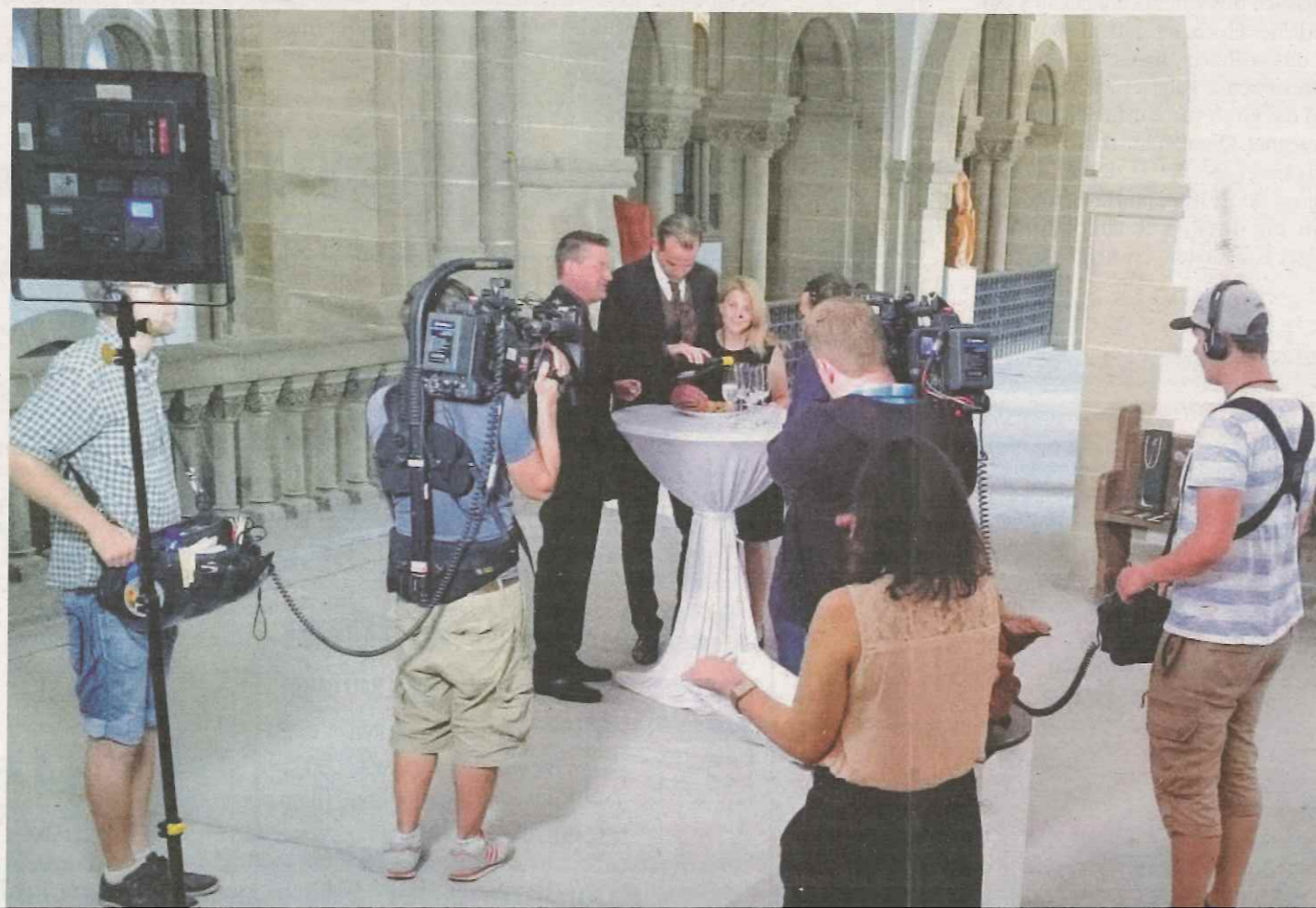


Das „Perfekte Dinner“ im Pfarrhaus

Pfarrer Axel Brecht aus Landau Teilnehmer in erfolgreicher Kochshow



– erzählt er von seiner Arbeit und von seiner Pfarrei mit mehr als 8 000 Katholiken. Die Zuschauer erfahren so bei Ausstrahlung der Sendung auch etwas von neuen Wegen in der Seelsorge, vom Engagement der Ehrenamtlichen oder von den Aktionen der Pfadfinder. Jeder Perfekte-Dinner-Koch darf eine „Schnippelhilfe“ engagieren, bei Pfarrer Brecht steht Jannis Hörner mit in der Küche, Gruppenleiter und Lagerkoch der Landauer Pfadfinder. Nur selten werfen die beiden einen Blick auf das Rezept an der Seite der Arbeitsplatte. Hier liegen auch zwei Kochbücher, die im Haus der Bistumszeitung „der pilger“ entstanden sind und an denen Pfarrer Brecht mit-



Pfarrer Brecht – ein Weimaraner Jagdhund. Aber noch ist für ihn nichts zu holen, und so trollt er sich wieder. Die Küche bildet den Mittelpunkt des Hauses. An dem großen massiven Holztisch finden sich am Abend die Gäste zum „Perfekten Dinner“ ein. Axel Brecht hat oft Gäste. Kochen und Essen haben bei ihm einen hohen Stellenwert – und eng mit seinem Selbstverständnis als Priester zu tun. „Kochen und Mahl halten nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern bilden auch Gemeinschaft“, sagt der Seelsorger. Er schlägt einen großen Bogen, wenn er auf die für Christen tiefste (Mahl-)Gemeinschaft mit Jesus Christus in der Eucharistie hinweist. „Für Christen war das perfekte Dinner vor 2 000 Jahren.“ Weil ihm dieser Gedanke so wichtig ist, hat er ihn für seine Gäste auf der Karte mit der Speisenfolge festgehalten. Für die Gäste war es eine Überraschung, dass sie von Axel Brecht nicht im Pfarrhaus begrüßt wurden, sondern auf der Empore der Marienkirche, die den Blick öffnet auf den großen Kirchenraum. Essen stiftet Verbindung, es ist privat und persönlich. Es nimmt den anderen mit in eine Situation, die sonst nur die Familie und enge Freunde erleben

Brecht gehören deshalb Kochabende oder ähnliche Angebote mit unterschiedlichen Gruppen zum ganz persönlichen „Seelsorge-Programm“. Auch beim „Perfekten Dinner“ stand für ihn die „Erfahrung Tischgemeinschaft“ im Mittelpunkt – jenseits von Kameratime und Punktekarten.

Norbert Rönn

Die Sendefolge „Das perfekte Dinner“ mit Hobby-Köchen aus Landau wird in der Woche von 26. bis 30. Oktober im Programm des Priesterabenders Vox ausgestrahlt. Beginn der Ausstrahlung jeweils um 19 Uhr. Am Freitag, 30. Oktober, Pfarrer Axel Brecht Gastgeber.

Lecker: Nuss-Parmesan-Taler

Als kleines Entrée zur Begrüßung gab es bei Pfarrer Axel Brecht Nuss-Parmesan-Taler. Das Rezept hatte er bereits im Pilger-Kochbuch „Hier schmeckt's himmlisch“ vorgestellt. Da die Taler einfach köstlich schmecken und ihre Zubereitung kein Hexenwerk ist, hier das Rezept für etwa 50 Taler. Benötigt werden: 100 Gramm weiche Butter; 100 Gramm Parmesan, 100 Gramm Mehl, zwei Eier, 50 Gramm Nussmischung (zum Beispiel Mandeln, Haselnüsse, Pinienkerne, dazu einige Pistazien).

Die Zubereitung: Die weiche Butter mit dem Handrührer geschmeidig rühren. Den fein geriebenen Parmesan und das Mehl, dann die Eier und zum Schluss die Nussmischung dazugeben

und den Teig im Backblech für mindestens eine Stunde im Ofen backen lassen. Danach die Rollen in 1-Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier legen, die Taler darauf verteilen und etwa 15 Minuten im Backofen (bei 180 Grad vorgeheizt – Umluft 160 Grad) backen.

Aus dem Kochbuch „Hier schmeckt's himmlisch“ 112 Seiten, gebunden, 14,80 Euro. Zu beziehen bei Peregrinus GmbH, Telefon: 06232/31830, E-Mail: info@pilger-speyer.de