

Rezeptbüchlein – „Schätze der Marktfrauen“

„Schätze der Marktfrauen“ heißt das vierte Rezeptbüchlein, das zur Festspielzeit angeboten wird. Es enthält auf 17 Seiten Rezepte für leckere Aufstriche, die von den Festspielern stammen. Die Idee dazu geht auf die Szene des Ägidienmarktes zurück. An den Ständen auf der Kirchentreppe wurden bei jeder Aufführung Brote mit Schnittlauch und Griebenschmalz angeboten. Zur Abwechslung servierte Renate Habl-Kiesl eines Abends Sardinencreme, und nach und nach gaben Festspieler ihre Lieblingsaufstriche preis. Christine Schießl und Elfriede Weiß sammelten diese und machten daraus dieses Rezeptbüchlein. Daneben werden weiterhin die ersten drei Heftchen angeboten. Im ersten befinden sich Rezepte aus den Orten, in denen Eisenbarth gewirkt hat, von den „Oberviechtacher Schleifen“ bis zum „Eisenbarth-Topf“ aus Hann. Münden. Nach den Rollen, die beim Festspiel auftreten, sind die Rezepte im zweiten Büchlein benannt. Hier findet man die „Gaukler-Pfanne“, das „Doktor-von-Schmalkald Schnitzel“ und die „Elisabeth-Schnitten“. Eine Besonderheit stellt das „Kinder-Kochbuch“ dar. Die Geschichte von Doktor Eisenbarth in kindgerechten Worten wird mit passenden, leicht nachzukochenden Rezepten verbunden. Diese vier Heftchen können beim Markttreiben an den Ständen auf dem Marktplatz zum Preis von jeweils 2,50 Euro erworben werden. Die Einnahmen gehen zu hundert Prozent an den Festspielverein. (weu)

Sardinencreme von Renate Habl-Kiesl:

200 g Frischkäse, 1EL Zitronensaft, 1 Dose Ölsardinen, 2 EL gehackter Schnittlauch, 1 Prise Salz. Die Zutaten gut miteinander vermischen und Bauernbrot dazu servieren.

