

Live aus dem Topf

Wahlkampf als Koch-Show: Anne Franke und Bernd Pfitzner von den Grünen bereiten im Gautinger Bosco Schmankerl zu

Gauting – Ihre Kochschürzen haben Stil. Anne Franke, Bürgermeisterkandidatin der Grünen, hat eine echte Madita-Schürze mit seitlichen Rüschen in verblasstem Weiß umgebunden, die schon etliche Jahre im Gebrauch ist, während Landratskandidat Bernd Pfitzner aus Tutzing eine funkelneleneue Schürze in Apfelgrün mit weißen Punkten trägt. Assistin Moni Raab hat eine in unauffälligem Hellgrün. Kochshows überall: Live und auf fast allen TV-Kanälen, also warum nicht auch im Wahlkampf? Dachten sich die grünen Hobbyköche – schließlich gibt es jetzt auch eine Broschüre mit den Lieblingsrezepten ihrer prominenten Vertreter.

Jedenfalls haben sie das richtige Outfit für ihre außergewöhnliche Wahlkampfveranstaltung am Mittwochabend im Gautinger Bosco, zu der mehr als 30 Gäste gekommen sind. Und Gerd Holzheimer als Moderator. Er findet die Madita-Schürze „hinreißend“, auch wenn sie, wie Anne Franke gesteht, wegen des Bio-Waschmittels über die Jahre an Strahlkraft verloren hat. Beim Vorgespräch im Hause Holzheimer ist klar geworden, dass nicht nur Bio gekocht werden soll, sondern auch regional. So sind alle verwendeten Lebensmittel aus der Gegend, vom Bauer und vom Bäcker nebenan, betont Franke. Ja, es gibt dann doch einige Einkaufsmöglichkeiten mehr in Gauting, als immer gesagt wird.

„Wir haben ein wenig vorbereitet“, sagt Franke und alle lachen. „Wir können doch nicht jetzt erst anfangen für 30 Leute zu kochen. Da verhungern Sie uns ja“, sagt sie und erzählt, dass sie ganz orangefarbe-

ne Finger hatte nach dem Schälen und Schnippeln der Schwarzwurzeln. Denn die Vorspeise besteht aus einer Steckerübensuppe („der Spargel des einfachen Mannes“, sagt Holzheimer) mit einer hellen Einbrenne, einem Ei, Rahm und etwas Muskat. Nach einem Rezept aus „dem Altkochbuch meiner Mutter“, so Franke.

Während die Suppe in der Küche der Bar Rosso köchelt, werden Teller mit „Amuse-gueule“, kleinen Appetitanregern, gereicht: Es sind kross gegrillte, in Schinkenspeck eingerollte Zwetschgen, die echt Lust aufs Essen machen. Dazu plaudern die prominenten Grünen und der Moderator über die Wahlziele in Gau-

ting und im Landkreis, wie das Bildungsangebot, Kinderbetreuung, die mögliche Übergabe des Gymnasiums an den Landkreis, die Finanzierung und die Auswirkungen auf die Kreisumlage, sowie die gewünschten Ganztagsklassen für die Grundschule. Und klar, die Energiewende und der Verkehr „70 Prozent hausgemacht“ werden gestreift: Mehr Radwege, mehr Sicherheit für Fußgänger, eine Tiefgarage unter dem Rottenfußer-Grundstück, das Marktplatz werden soll. Das JuZ muss erhalten bleiben. Auch das Bahnhofsgebäude. Warum können die Gautinger nicht selbst in eine Pflegeeinrichtung investieren?, will ein Gast wissen. Pfitzner schlägt ein Genossenschaftsmodell vor, schließlich gibt es genügend Leute mit Geld, das sie platzieren wollen.

Und schnippelt derweil eine Zwiebel nach der anderen, „und das ohne eine Träne“, wie Holzheimer anmerkt. Franke rollt aus dem vorbereiteten Teig „Semmelnknödeln“ für das Hauptgericht. Die Knödel, („für die Schwaben das Symbol des oberbayrischen Zentralismus“, spricht Holzheimer) gibt es in Champignonsoße, die Pilze dürfen gezüchtet sein! Alte Semmeln zu verwenden, das ist sparsam, nachhaltig und wirklich grüne Politik. Und das Menü enthält nur „ein Hauch von Fleisch“ – auch das ein Beispiel für echte grüne Wahlziele, wenn schon aus dem Veggie day nichts wurde.

Das Dessert, eine gesunde Delikatesse: Quark-Mascarpone-Crème mit Apfelmus und Krümelkrokant, auf Vollkornbrot-Basis. Da sage noch einer, die Grünen seien genussfeindlich. **BLANCHE MAMER**



Grüne an den Herd: Bürgermeisterkandidatin Anne Franke und Landratskandidat Bernd Pfitzner kochten im Bosco auf.

FOTO: TREYBAL