

# VORWORT

Dieses Kochbuch erschien erstmals im Jahr 2009. Ich war stolz, freudig auf das, was passieren würde – aber auch besorgt, dass mein Buch nicht gefallen und sich nicht verkaufen könnte. Dies ist das zweite Vorwort. Es ist für eine Neuauflage bei Zauberfeder, wo mein Buch nun erscheint, somit für die erste Auflage bei Zauberfeder – und für die fünfte seit dem ersten Erscheinen.

Ich bin immer noch stolz. Stolz auf das Buch, auf Euch und darauf, dass es mittlerweile weniger Suppenküchen und Schwenkgrills in Lagern gibt. Denn lange Zeit präsentierten sich mir Lagerküchen sehr oft genau so, und ich fragte mich, warum das eigentlich so ist. Denn es ist an sich gar nicht schwer, auf einem offenen Feuer mehr zu kochen als eine Suppe. Als ich dann die Gelegenheit bekam, ein Kochbuch zum Thema „Lagerküche – mittelalterlich kochen auf offenem Feuer“ zu schreiben, nahm ich also die Herausforderung gern an, den Suppenliebhabern nun auch Ragout, Hühnchen und Nachspeisen näherzubringen.

Ob die Abnahme der Suppenküchen mit an diesem Buch liegt oder Zufall ist, muss wohl offen bleiben.

Das Erscheinungsbild des Buches hat sich ein wenig verändert, sein Inhalt ist jedoch seit der ersten Auflage unverändert – ein paar Rechtschreibfehler wurden noch gefunden und korrigiert oder mal ein Satz umgestellt. Die Rezepte sind aber noch immer die gleichen wie in den vorherigen Ausgaben. Dadurch gilt auch weiterhin, dass ich kein historisches, sondern ein historisierendes Kochbuch geschrieben habe. Im hinteren Teil des Buches finden sich Informationen zu Köchen der Vergangenheit, zu verwendeten Zutaten und einige Originalrezepte, zu denen es im Rezeptteil entsprechende Hinweise gibt.







Ganz wichtig ist mir außerdem, dass wir nicht mit Sprühlack oder anderen Methoden der Foodfotografie gearbeitet haben – alles wurde leidenschaftlich auf offenem Feuer gekocht und mit der gleichen Hingabe danach verspeist. Selbstverständlich lassen sich die Gerichte auch auf einem Küchenherd zubereiten, wenn es auch nicht unbedingt das Gleiche ist wie am Feuer, im Rauch und bei Wind und Wetter zu kochen.

Nun möchte ich mich noch bei denjenigen bedanken, die an mich geglaubt haben: Jürgen, Heiko, Chris, Andrea, Stefan, Sandra und Markus. Und bei Euch: für Eure Lust am Kochen. Für Eure Mühen. Und natürlich dafür, dass Ihr mein Buch benutzt, mich inspiriert mit Euren Erfahrungen und darin bestätigt, dass es gut war, meine Rezepte zu veröffentlichen.

Danke und viel Freude beim Nachkochen und Genießen.