

Küche als völkerverbindendes Element

»Exil und Toleranz – Auf den Spuren der **Hugenotten** im **Diois**« – unter diesem Motto hatte der Verkehrsverband der Stadt **Die** zu einem Kultur- und Begegnungsprogramm eingeladen. Als kulinarischer Höhepunkt wurde ein Ausflug in die **Küche** der Hugenotten angeboten. Die Rezepte dazu stammten von **Christa Gombel**, denn bei ihr im »Maison Rambaud« in **Greifenthal** kann man in Kochseminaren die Küche der Hugenotten erleben und erlernen. Auf Einladung der Veranstalter war Gombel ins Diois gereist. Die Restaurants der Region leisteten ihren Beitrag zu dem angebotenen Programm, indem sie nach Rezepten von Gombel ihre Menüs präsentierten.



Dr. Renate Buchenauer (Projektkoordination Europäischer Hugenotten- und Waldenserpfad), **Pascal Reyssset** (Restaurant »Le Caveau«, Châtillon), **Martine Vassal** (Bürgermeisterin, Châtillon), **Christa Gombel** (»Maison Rambaud«), **Dagmar Nalin** (Fremdenverkehrsverband) (von li. nach re.).

Seit **25 Jahren** ist Christa Gombel mit der **Drôme-Region**, der Heimat der Familie Rambaud, verbunden. Daher war es für sie selbstverständlich, die Einladung anzunehmen und mit den hugenottischen Rezepten ihren Teil zum Gelingen dieses Projekts beizusteuern. Die Köche der Restaurants in Die um Umgebung suchten sich aus den von Gombel zur Verfügung gestellten **Rezepten** ihr Menü aus und servierten es mit **Weinen** der Region den Gästen aus Frankreich, England, Deutschland und der Schweiz. Dass die Küche ein **völkerverbindendes Element** sein kann, hatte Gombel schon vor vielen Jahren erkannt, als sie ihr **Kochbuch** zur deutsch-französischen Freundschaft mit Rezepten aus beiden Ländern im eigenen Verlag herausgab. Wegen der großen Nachfrage von **französischer Seite** wird nun überlegt, eine französische Ausgabe der Kochbücher in Frankreich auf den Markt zu bringen. Der neue **Fernwanderweg** »Hugenotten- und Waldenserpfad« beginnt im Departement Drôme in **Poet-Laval**, wo sich auch das **Museum der Protestanten** im Diois befindet. Zwischen beiden Pässen »Col de la Chaudière« und »Col de Menée« führt der Weg durch das Diois, der Heimat von vielen Hugenotten-Familien. Besonders eindrucksvoll war für die Teilnehmer die Route zum »Col de Menée«, dem Mitternachtspass. Sechs Stunden Aufstieg auf schneebedeckten Bergen wurde mit einem **herr-**

lichen Ausblick auf den Mont Aiguille belohnt. Nach solchen sportlichen Aktivitäten freute man sich natürlich auf den Abend um die Gaumenfreuden der Hugenotten-Küche zu genießen.

Für die Leser des **Sonntag-Morgenmagazins** hat Christa Gombel ein **Rezept** aufgeschrieben, das die Gäste in Frankreich **besonders delikate** fanden: Mousse de truite fumée – Mousse von der Räucherforelle: **250 g Forellenfilet** geräuchert, 200 g Crème fraiche, zwei Eiweiß, Pfeffer, Salz. Forellenfilets in kleine Stücke zerteilen, mit Crème fraiche und Eiweiß im Mixer pürieren und würzen. Vier Portionsförmchen mit Butter ausstreichen, einen **Dillzweig** auf den Boden legen und die Fischmasse einfüllen. Backofen auf **175 Grad** vorheizen. Die Förmchen im Wasserbad rund 20 Minuten garen. Auskühlen lassen und stürzen. Mit kleiner Salatgarnitur servieren. Bon appetit!
