

Florian Henrich entwickelt Friedrichsdorfer Spezialität

Zwiwwelditsch steckt im Einmachglas

Von KATJA SCHURICHT

Die Stadt Friedrichsdorf ist kulinarisch gesehen um eine Attraktion reicher: Zwiwwelditsch heißt die neue Kreation, die es ab sofort im Rathaus in der Hugenottenstraße zu kaufen gibt. Das Kulturamt hat das herzhaft-süßliche Sößchen von einem Koch entwickeln lassen, das Stadtarchiv hat den Namen beige-steuert.



Heike Havenstein (links), Koch und Produktentwickler Florian Henrich und Azubi Katharina La Forgia aus dem Kulturamt präsentieren den »Zwiwwelditsch«.

Die typischen Souvenirs der Stadt wie Thermobecher, Regenschirm, Kappe und Kugelschreiber findet Heike Havenstein vom städtischen Kulturamt zwar sehr nett. Aber: „Es wurde mal Zeit für was Neues und vor allem etwas, was andere Städte nicht haben.“ Ihre Idee war, etwas ganz Besonderes, exklusiv für Friedrichsdorf zu produzieren. „Und warum nicht auch mal etwas Kulinarisches.“ Das Ergebnis: der Friedrichsdorfer Zwiwwelditsch.

Der rötliche Zwiebel-Dip steckt in einem kleinen feinen Weckglas, dessen Deckel ein Hugenottenpärchen ziert. „Die Rückbesinnung auf Regionales ist gerade in“, erklärt Havenstein. Koch Florian Henrich, der in Kronberg in seinem Feinkostladen „Zeit und Genuss“ regionale Köstlichkeiten sowie Essig- und Ölsorten, Liköre und Brände feilbietet, hat gemeinsam mit der Wetterauer Feinkost-Manufaktur „Gutes aus Omas Küche“ die neue Spezialität entwickelt.

„Wir haben überlegt, was typisch für die Küche der Hugenotten gewesen ist“, berichtet Havenstein. „So sind wir auf die Zwiebeln gekommen.“ Bekanntlich wurden die Hugenotten ja wegen ihres angeblich hohen Zwiebelkonsums „Zwiwwelche“ (Zwiebelchen) genannt. „Schnell stand für uns die zweite Hauptzutat, passend zum französischen Erbe, fest: Rotwein“, verrät sie. Die neue Kreation soll, so Havenstein weiter, „eine kleine Hommage an die Hugenotten und Erinnerung an das Erbe unserer Stadt sein.“

Für Henrich, der 15 Jahre lang im Bereich der Produktentwicklung tätig war und als Koch unter anderem mit Alfons Schuhbeck zusammengearbeitet hat, war schnell klar, wohin die geschmackliche Reise gehen sollte: „Ich habe schon viele Zwiebel-Chutneys gemacht. Wobei uns aber klar war, dass unsere Kreation doch etwas feiner als ein Chutney werden sollte.“

So zeichne eine süße Schärfe das Friedrichsdorfer Zwiwwelditsch aus. „Verschiedene Gewürze, Gemüsebrühe, Paprika, Aceto Balsamico und Einmachzucker – das sind außer Roten Zwiebeln und Rotwein die weiteren Zutaten. Welche Gewürze genau Henrich verarbeitet hat, bleibt sein Geheimnis.

Lecker zu Gegrilltem

Nur so viel verrät der Kronberger: „Es sind nur Gewürze, die damals auch die Hugenotten in ihrer Küche hatten.“ Den Namen „Zwiwwelditsch“ hat Heike Havenstein gemeinsam mit dem Team vom Kulturamt ausbaldowert. Stadtarchivarin Dr. Erika Dittrich kam dann darauf, dass die Hessen ja alles gerne ditschen, also mit der Nachsilbe „ditsch“ versehen, so Havenstein.

Der rote Aufstrich schmeckt am besten zu Gegrilltem, ganz gleich ob Fisch oder Fleisch, außerdem zu Käse oder auch einfach so aufs Baguette, erklärt Havenstein.

Henrich fügt hinzu: „Für mich war das Projekt eine tolle Herausforderung.“ Er lege großen Wert auf hochwertige Rohstoffe und Zutaten von ausgewählten, regionalen Manufakturen und Erzeugern. „Zunächst haben wir 50 Gläser produzieren lassen“, so Havenstein.

„Wir nehmen den Friedrichsdorfer ‚Zwiwwelditsch hugenottische Art‘ in unser Sortiment an kleinen Präsenten auf, beispielsweise für Künstler, die bei uns auftreten. Auf Nachfrage bekommen ihn auch Vereine, wie der Partnerschaftsverein, die immer mal wieder nach Friedrichsdorf-typische Souvenirs für verschiedene Anlässe fragen“, erklärt Havenstein.

Wer neugierig auf den Friedrichsdorfer Zwiwwelditsch geworden ist, kann sich für 5,80 Euro an der Informationsstelle im Rathaus, Hugenottenstraße 55, ein Gläschen voll kaufen.