

**EIN HOCH AUF DAS LEBEN** Die Einladungen von Aenne und Senator Franz Burda waren begehrt bei der High Society



# Auf den kulinarischen SPUREN von **AENNE BURDA**

**DIE VERLEGERIN** galt als legendäre Gastgeberin. Ein neues Buch beleuchtet ihr Leben und Wirken und versammelt 130 Rezepte der bekannten deutschen Stilbotschafterin



**BIOGRAFISCHES KOCHBUCH „Aenne Burda“** erscheint im J. P. Bachem Verlag, 256 Seiten, 25 €, ISBN 978-3-7510-1263-8

**V**erlegerin, Unternehmerin, Stilikone, Grande Dame, Mutter und Ehefrau: **Aenne Burda** hatte viele Gesichter. Ein Buch entdeckt die Erfinderin der Zeitschrift „Burda Moden“ und erste Verlegerin des BurdaVerlags jetzt von einer bisher unbekanntem, sehr privaten Seite.

Der als Gastgeberin und Köchin. „*Ich bin durch und durch praktisch. Ich wusste, was normale Frauen wollen*“, sagte Aenne Burda im Rückblick auf ihr Leben und ihre Erfolgsstory, die es so kein zweites Mal in Deutschland gibt.

Das Buch „Aenne Burda. Verlegerin des guten Geschmacks“ folgt den Lebenslinien der Unternehmerin, von ihrer Kind-

heit und Jugend in Offenburg über die Jahre als junge Mutter von drei Söhnen bis zum Aufstieg in die High Society Deutschlands in den 60er-Jahren. Dabei verweben sich ungesehene Fotos, Einladungskarten und ihre privaten Kochrezepte zu einer Biografie, die zum einen das Leben einer außergewöhnlichen Frau nachzeichnet, zum anderen auch das Le-

**FAMILIENTRADITION**  
**Andreas (l.) und Alexander**  
**Laible in den Weinbergen in**  
**der Ortenau. Sie gelten als**  
**Top-Winzer Deutschlands**

ben in der noch jungen, aufstrebenden Bundesrepublik Deutschland lebendig werden lässt. „Dass meine Mutter einen der erfolgreichsten Kochbuchverlage gründete und mit ihren Kochbüchern die Geschichte der Kulinarik in Deutschland maßgeblich prägte, ist vielen nicht bekannt“, sagt **Dr. Hubert Burda**. Und weiter: „Heute bildet der ungetriebene Sinn für Lifestyle und das intuitive Gespür meiner Mutter für die Sehnsüchte ihrer Leserinnen immer noch die DNA der aktuellen Food-Aktivitäten des BurdaVerlags.“

Für das biografische Kochbuch öffnete der jüngste Sohn sein privates Archiv. **Sophie Hummel**, 27, Genussbotschafterin Badens, hat daraus 130 Rezepte aus dem Leben Aenne Burdas zusammengetragen. „Als junges Mädchen schon war ich fasziniert von der Biografie der großen Verlegerin Aenne Burda. Eine entschlossene Persönlichkeit, die bereits in der Nachkriegszeit das Vorbild einer emanzipierten Frau war“, sagt Sophie Hummel, die heute mit Blick auf das Jagdhaus der Verleger-Familie Burda in Menzenschwand lebt. Als ausgebildete Hotelfachfrau ist sie eine Expertin, was Gastlichkeit angeht. Ihr Lieblingsrezept aus dem Buch: „Der Rehrücken ‚Baden-Baden‘ ist ein Klassiker der Region, den ich selbst noch aus meiner Kindheit kenne. Außerdem gelingt er leicht und macht ordentlich Eindruck bei Gästen.“

Eine Idee, die Aenne Burda gefallen hätte: Ob Markklößchensuppe für die Kinder oder Königspastete für Ehemann **Franz**, ob mediterrane Saltimbocca oder deutsche Klassiker wie Wildschweinragout: Aenne Burda kombinierte Gerichte aus ihrer badischen Heimat mit Einflüssen aus der Welt, mischte Schlichtheit mit Exklusivem, schnelle Küche mit aufwendigen Gourmetgerichten. Zeitgeist und Tradition brachte sie mühelos zusammen und gab Partys, an die sich Stars wie **Reinhold Messner**, **Andy Warhol**, **Karl Lagerfeld** und **Sophia Loren** noch viele Jahre lang erinnerten.

„Kommt, lasst uns die Möbel beiseiterücken“, rief sie nicht



## DIE WINZER DER HIGH SOCIETY

STARS LIEBEN DIE WEINE DER BRÜDER LAIBLE AUS DER ORTENAU

Keine BAMBI-Party ohne ein Glas Wein: Die Brüder **Andreas** und **Alexander Laible** beliefern seit Jahrzehnten das Verlagshaus Burda mit ihren Rieslingen, Chardonnays sowie Weiß- und Grauburgundern. Die älteste Urkunde über einen ihrer Weinberge ist auf 1673 datiert. Alexanders 2019 Grauburgunder „Chara“ wurde gerade als bester Weißwein der Welt ausgezeichnet. Von Bruder Andreas macht das Große Gewächs „Klingelberger 1782“ Eindruck bei den Stars.

selten bei einer ihrer Dinner-Gesellschaften in der Villa in der Offenburger Schanzstraße aus, nachdem die feine Gesellschaft bei Roastbeef und Waldorf-Salat getafelt hatte. Aenne Burda riss ihre Gäste mit, verlor sich dabei aber selbst nie aus den Augen und blieb sich, ihrem Stil und ihrem Geschmack stets treu. In einfachen Verhältnissen aufgewachsen, wusste sie zu haushalten, doch gespart wurde bei Abendeinladungen nicht. Der Spargel wurde zur Not aus Straßburg eingefahren und Senator Franz Burda entkorkte Champagner, Châteauf-neuf-du-Pape – und vor

allem badische Weißburgunder und Rieslinge, die seine Frau so liebte. Diese bezog der Verleger vom Weingut Laible, das heute in dritter Generation geführt wird und immer wieder mit Ehrungen und Auszeichnungen überhäuft wird.

Mit der Familie Burda ist die Familie Laible nicht nur geschäftlich verbunden, sondern teilt auch eine gemeinsame Welt- und Genuss-Sicht, wie **Andreas Laible**, 45, sagt: „Der beste Wein ist der, auf den ich gerade Lust habe. So, wie ich nicht jeden Tag Sushi essen kann, ändert sich auch mein Weingeschmack täglich.“ Sein Bruder **Alexander**, 42, fügt hinzu: „Wein muss einem das Gefühl geben, das man hat, wenn man morgens barfuß über den Rasen läuft. Dann ist er perfekt, dann berührt er.“ Aenne Burda hätte diesen Satz geliebt – und ihre Gäste zu einem Marsch über das feuchte Gras eingeladen.

A. K. KOOPHAMEL

„WEIN IST PERFEKT, WENN MAN MEINT, BARFUSS ÜBER RASEN ZU LAUFEN“



**BOTSCHAFTER DES GESCHMACKS Sophie Hummel und Alexander Laible verkosten Riesling**