

Lecker ist das Unwort des Jahrhunderts

Gestatten, ich bin der neue Kochkolumnist. Folgen Sie mir auf eine kulinarische Reise.

Wenn man(n) im alten Jahr schon Zeichen für etwas Neues setzt, schürt das gute Hoffnung. Umso mehr freut es mich, ab sofort auch für meine alte Heimat regelmäßig kulinarisch-journalistisch tätig zu werden. Ich stamme zwar nicht aus Sachsen, sondern als gebürtiger Auer aus dem Erzgebirge. (Hier müsste ein Smiley hin. Den denken Sie sich bitte.) – Aber ich weiß, was die Sachsen im besten Sinne des Wortes auf der Pfanne haben und bereise die Region von Adorf bis Zittau regelmäßig, um gastronomische Angebote zu testen.

Was Sie von mir an dieser Stelle jeden zweiten Mittwoch erwarten können, ist reichlich sprachlich-pointierter Mutterwitz. Den habe ich genau genommen von meiner Großmutter Martha Lucas. Meinem Großvater, dem Schneidermeister Max Lucas, verdanke ich den Sinn für Geschmack.



Max is(s)t genussvoll
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Was hat der für „Warmes Eckchen“ und „Original Tatar“ geschwärmt. Meine Mutter Christa Ragwitz, der ich beim Kochen oft über die Schulter geschaut habe, hat mir ihr Faible zum Anrichten und Garnieren vererbt. Und mein Vater Heinz Ragwitz hat mir die Lust zum Entdecken und Verkosten übertragen. Zum Beispiel, was die Prozente der in Weinbrand eingelegten Rosinen für den Christstollen betrifft.

Mein Anspruch wird es sein, Ihnen Lust auf Geschmacks- und sonstige Erlebnisse zu machen. Meriten wie Sterne und Gault Millau-Punkte sowie anderer Restaurantführer, die die Welt nicht braucht, spielen dabei keine Rolle. Priorität hat das Produkt



Wildsülze mit Bratkartoffeln Foto: Ragwitz

und seine Verarbeitung. Und Sie sollen so auch Anleitungen zum kulinarischen Handeln entnehmen, Ihre Ambitionen als Hobbykoch ausleben oder gute Erfahrungen weitergeben. Ich werde Sie auf kulinarische Pfade führen und Ihnen Tipps für eine genussvolle Freizeitgestaltung geben. In Sachsen und über den regionalen Tellerand hinaus. Sie werden dabei auch erfahren, dass viele Köche aus Sachsen deutschlandweit erfolgreich geschmackliche Krea-

tivität vermitteln und damit auch kulinarische Traditionen ideenreich weiterentwickeln.

Versprochen ist aber, dass in meinen Texten das Wort „lecker“ nie vorkommt. Das halte ich angesichts der Vielfalt der deutschen Sprache für das Unwort des Jahrhunderts.

Das Rezept für die deftige Wildsülze stammt von Heike Brendel. Die kocht in der Oberlausitzer „Grenzschänke“ in Friedersdorf und hat mit ihren Gerichten schon Spitzenkoch Johann Lafer begeistert. Auf „Oberlausitzer“ Mundart heißt die Sülze „Wildgoalerte“. Das wäre doch, gepaart mit frischem Brot oder Bratkartoffeln sowie Essig, Öl, Zwiebelwürfel sowie je nach Geschmack mit Remoulade, eine passable Speise, ins neue Jahr zu starten.

PS: Ich koche übrigens nicht mit Fliege. Und wenn, dann hat das den Vorteil, dass die Krawatte nicht in die Suppe fällt.

Hier gehört noch ein Smiley hin!

Der im Erzgebirge gebürtige Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Wildsülze

■ **Zutaten:** 1 kg Wildfleisch, 1 Bund Wurzelwerk, 5 Zwiebeln, 5 saure Gurken, 1 Bund Möhren, 100 ml Weinessig, 5 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer.

■ **Zubereitung:** Das Fleisch waschen, mit wenig Salz und 2 Zwiebeln kochen. Nach ca. 2 Stunden das Wurzelwerk dazugeben und insgesamt ca. 4 Stunden köcheln lassen. ½ Stunde vor Ende der Garzeit die Möhren dazugeben. Das Fleisch entnehmen und abkühlen lassen, ablösen und samt Möhren, Gurken und den restlichen Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Alles in einen Topf geben und mit der durchgeseihten Brühe auffüllen, bis das Fleisch schwimmt. Den Weinessig dazugeben, alles nochmals kurz aufkochen. Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die eingeweichte Gelatine dazugeben. Die Masse in mit heißem Wasser ausgespülte Schüsseln geben und kaltstellen.

Kolumne 01-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 13. Januar 2016

Wenn man(n) im alten Jahr schon Zeichen für etwas Neues setzt, schürt das gute Hoffnung. Umso mehr freut es mich, ab sofort auch für meine alte Heimat regelmäßig kulinarisch-journalistisch tätig zu werden. Ich stamme zwar nicht aus Sachsen, sondern als gebürtiger Auer aus dem Erzgebirge. (Hier müsste ein Smiley hin. Den denken Sie sich bitte.) – Aber ich weiß, was die Sachsen im besten Sinne des Wortes auf der Pfanne haben und bereise die Region von Adorf bis Zittau regelmäßig für gastronomische Tests.

Was Sie von mir an dieser Stelle jeden zweiten Dienstag erwarten können, ist reichlich sprachlich-pointierter Mutterwitz. Den habe ich genau genommen von meiner Großmutter Martha Lucas. Meinem Großvater, dem Schneidermeister Max Lucas, verdanke ich den Sinn

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Lecker ist ein Unwort

MICHAEL H. MAX RAGWITZ
ÜBER SICH UND SEINE KULINARISCHEN REISEN
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



für Geschmack. Was hat der für „Warmes Eckchen“ und „Original Tatar“ geschwärmt. Meine Mutter Christa Ragwitz, der ich beim Kochen oft über die Schulter geschaut habe, hat mir ihr Faible zum Anrichten und Garnieren vererbt. Und mein Vater Heinz Ragwitz hat mir die Lust zum Entdecken und Verkosten übertragen.

Mein Anspruch wird es sein, Ihnen Lust auf Geschmacks- und sonstige Erlebnisse zu machen. Meriten wie Sterne und Gault-Millau-Punkte sowie anderer Restaurantführer, die

die Welt nicht braucht, spielen dabei keine Rolle. Priorität haben das Produkt und seine Verarbeitung. Und Sie sollen so auch Anleitungen zum kulinarischen Handeln entnehmen, Ihre Ambitionen als Hobbykoch ausleben oder gute Erfahrungen weitergeben. Ich werde Sie auf kulinarische Pfade führen und Ihnen Tipps für eine genussvolle Freizeitgestaltung geben. In Sachsen und über den regionalen Tellerand hinaus. Sie werden dabei auch erfahren, dass viele Köche aus Sachsen deutschlandweit erfolgreich ge-

schmackliche Kreativität und Tradition vermitteln.

Versprochen ist aber, dass in meinen Texten das Wort „lecker“ nie vorkommt. Das halte ich angesichts der Vielfalt der deutschen Sprache für das Unwort des Jahrtausends.

Das Rezept für die deftige Wildsülze stammt von Heike Brendel. Die kocht in der Oberlausitzer „Grenzschänke“ in Friedersdorf und hat mit ihren Gerichten schon Spitzenkoch Johann Lafer begeistert. Auf „Oberlausitzer“ Mundart heißt die Sülze „Wildgoalerte“. Das wäre doch, gepaart mit frischem Brot oder Bratkartoffeln sowie Essig, Öl, Zwiebelwürfel sowie je nach Geschmack mit Remoulade, eine passable Speise, ins neue Jahr zu starten.

PS: Ich koche übrigens nicht mit Fliege. Und wenn, dann hat das den Vorteil, dass die Krawatte nicht in die Suppe fällt. Smiley.

Wildsülze mit Bratkartoffeln

Zutaten: 1 kg Wildfleisch, 1 Bund Wurzelwerk, 5 Zwiebeln, 5 saure Gurken, 1 Bund Möhren, 100 ml Weinessig, 5 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch waschen, mit wenig Salz und 2 Zwiebeln kochen. Nach ca. zwei Stunden das Wurzelwerk dazugeben und insgesamt ca. vier Stunden köcheln lassen. ½ Stunde vor Ende der Garzeit die Möhren dazugeben. Das Fleisch entnehmen und abkühlen lassen, ablösen und samt Möhren, Gurken und den restlichen Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Alles in einen Topf geben und mit der durchgeseihten Brühe auffüllen, bis das Fleisch schwimmt. Den Weinessig dazugeben, alles nochmals kurz aufkochen. Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die eingeweichte Gelatine dazugeben.



FOTO: RAGWITZ

Die Masse in mit heißem Wasser ausgespülte Schüsseln geben und kaltstellen.

Der Autor Michael H. Max Ragwitz ist ein im Erzgebirge gebürtiger Journalist und betreibt das Internet-Portal: www.kulinarische-portraits.de