

## Kochen &amp; Genießen

## Geschmackvoll

Klare Worte,  
wahre Worte

Ein etwas forsches Sprichwort besagt, dass man das Maul auch im Finsternen findet. Das ist zwar nicht falsch, aber wie viel treffender formuliert es doch der alte Geheimrat Goethe, dem der Spruch zugeordnet wird, dass das Essen zuerst das Auge und dann den Magen erfreuen soll. Daran muss ich denken, wenn mich in diversen Lokaltäten übervolle Teller unübersichtlichen Inhalts mehr aus als anlachen. Soll auch heißen, dann bin ich oft schon ohne einen Bissen pappensatt. Was aber im Umkehrschluss nicht bedeutet, dass ein gut zubereitetes Schnitzel mit köstlichen Bratkartoffeln kein Augen- und Gaumenschmaus sind. Kommt eben drauf an, was der Küchenchef drauf hat, um sein Gericht ansprechend zu präsentieren. Schade nur, dass viele Gastronomen eben das falsch verstehen und Masse statt Klasse auf die Teller bringen. Das trifft auf Zubereitung und Präsentation von „gehobener“ wie gutbürgerliche Küche gleichermaßen zu. Der Gast besitzt aber leider oft nicht den Mut, seinen Mund aufzumachen, wenn er wieder mal einfalllosen Einheitsbrei essen muss. Wie treffend ist in diesem Zusammenhang das Sprichwort des österreichischen Dramatikers Eduard von Bauernfeld: Es braucht zu allem ein Entschließen, selbst zum Genießen.

Michael H.  
Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

## Tipp

Grüner  
Wachmacher

Ein gehäufter Teelöffel Matcha-Teepulver enthält so viel Koffein wie ein Espresso. Das grüne Pulver kommt aus Japan und hat eine herb-bittere bis fruchtige Note. Das Wort „Matcha“ heißt dabei nichts anderes als „gemahlener Tee“. Darauf weist der Verbraucherinformationsdienst aid hin. Für die Zubereitung werden ein bis zwei Gramm mit heißem Wasser aufgebraut und mit einem feinen Bambusbesen schaumig geschlagen. Da Matcha direkt aus den frischen Teeblättern gewonnen wird, enthält es viele Antioxidanzien, Kalzium, Eisen und B-Vitamine.

Das grüne Pulver, das mit warmer Milch zum Matcha Latte wird, hat aber seinen Preis. Für 30 Gramm Pulver bezahlen Verbraucher 20 bis 50 Euro. Im Kühlschrank gelagert, hält sich Matcha nach der Öffnung etwa drei bis vier Wochen.

## Frisch, naturnah, bodenständig

Daniel Reuner lebt seine kulinarischen Ideen mit großer Kreativität aus

**ZOSSEN** Eigentlich war heute ein Ausflugsziel in der Dresdner Heide auf dem Speiseplan. Pech gehabt, der Küchenchef stand kurzfristig nicht zur Verfügung. Wird nachgeholt, versprochen. Aber wie das eben so ist, man entdeckt „jottwede“, ganz weit draußen, wie der Berliner sagt, so manchen gastlichen Ort, den man bisher noch gar nicht auf dem Zettel hatte. So geschehen bei (m)einer Fahrt auf Landstraßen durch den südlichen Speckgürtel von Berlin in Richtung Spreewald, denn ich hatte glücklicher Weise mal Zeit. Am Ortseingang von Zossen ein Blitzler: Dem Himmel sei Dank, ich bin ihm entkommen. Und kurz dahinter eine Gastlichkeit: Wunderbar, ich hatte kleinen Hunger.

Das Haus sieht einladend aus, die Speisekarte steht dem kulinarisch in nichts nach. Mehr oder weniger zufällig komme ich auch mit dem Inhaber des Flair Hotels Reuner ins Gespräch. Der entpuppt sich nicht nur als eloquent-charmanter Gastgeber, sondern auch als Küchenchef des Hotel-Restaurants. Hätte ich gar nicht gedacht, denn äußerlich entspricht der schlanke 33-Jährige nicht unbedingt dem Klischee eines gutgenährten Kochs. Aber ein Blick in die Speisekarte verrät, dass Daniel Reuner ein Meister seines Faches ist und bestes kulinarisches Gardemaß besitzt.

Reuner: „Wir bieten unseren Gästen bodenständig-anspruchsvolle Küche, die zu unserer märkischen Landschaft passt. Bei uns kann man beides, Natur und Küche, genießen und sich vom Alltag erholen.“ Angefangen hat der Familien-



**Vieles**, was Daniel Reuner auf die Teller bringt, gedeiht in der hauseigenen Gärtnerei (oben).

**Im Restaurant** wird bodenständige Küche kreativ aufgetischt (unten). FOTOS: RAGWITZ

betrieb zu Wendezeiten mit einem kleinen Imbiss an der B 96. Der erfreute sich großer Beliebtheit, sodass bei seinen Eltern nach und nach der Plan reifte, ein Hotel zu bauen. Ganz ohne die nicht uncharmantere Berliner Mentalität, einen auf „dicke Hose“ zu machen, wurde das ehrgeizige Ziel umgesetzt. Die Mühen haben sich gelohnt und Vater Reuner hat längst den Staffeln an Sohn Daniel und Schwieger-

tochter Silke weitergegeben.

Als Küchenchef schwört Reuner junior auf die sogenannte „Cuisine naturelle“. Übersetzt soll der Begriff wohl heißen: frische, naturnah und bodenständige Küche. Dass dabei auch raffinierte, zeitgemäße geschmackliche Akzente und Produktkombinationen einfließen, versteht sich für ihn von selbst. Er gehört zu den Verfechtern des zugegebenermaßen nicht mehr ganz neuen regionalen Küchen-Gedankens und verarbeitet alles, was in seinem Umfeld und der hauseigenen Gärtnerei wächst und gedeiht. Auch Lämmer und Federvieh werden hier gehalten. Und durch das ganze Areal verstreut wächst überall Physalis, die eine besondere Rolle für seine Küche spielt.

Ein Blick auf die Speisekarte

verrät im doppeldeutigen Sinn: Der Mann hat was „uffe Pfanne“, wie es im Berliner Jargon heißt. Neben dem wechselnden Menü zum erstaunlich günstigen Preis bietet Reuner eine Vielzahl schmackhafter Gerichte an, die in einer gekonnten Kombination der Produkte und Zutaten ganz dem regionalen Anspruch entsprechen. Im aktuellen Menü gibt's unter anderem ein Paprika-Tomatensüppchen mit gebackener Wildleberpraline, gebratenes Wildlachsfilet mit Kürbis-Physalisragout sowie im Heu gedämpftes Filet vom Saalower Kräuterschwein. Mirtischt er ein köstlich-pikantes Lammchili auf. Das ist allerdings ohne Chili zubereitet. Also eine kulinarische Täuschung? Mitnichten. Daniel Reuner lacht: „Unser selbst gezogener Gewürzpaprika ist schärfer als jedes Chili.“ Der

Mann hat recht, da liegt gewürztechnische Musike drin. Das Rezept nehme ich mit nach Mecklenburg. Er hat es mir gern gegeben.

Schön übrigens, dass der Küchenchef bewusst bodenständige Bezeichnungen kulinarisch umsetzt. Da gibt's „Wilde Schlemmereien“ und „Kleine Leckereien“ wie Carpaccio vom Märkischen Jungbullen mit mariniertem Kräuter dressing und gebackenen Garnelen ebenso wie deftige Wildgulaschsuppe, einen vegetarischen Kartoffellauchteller oder Roulade vom Welsfilet. Wenn das keine kulinarischen Verführungen sind, was dann...

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag zeigt eine Wismarer Köchin, wie sie ihrer Küche mediterrane Akzente verleiht.  
www.svz.de/essen

## Hinter den Kulissen der Hotelküchen

Wie Menüs in den Hotel-Restaurants zubereitet und präsentiert werden, lässt sich in vielen Häusern lernen

Jede Menge Eier, Brot, Pflaumenmus, Mehl, Butter und ein bisschen Zucker: Daraus sollen süße Pofesen werden. „Ich bereite sie hier genauso zu, wie sie meine Großmutter schon gemacht hat“, sagt Annemarie, die in der „Lärchhütte“ im Hotel „Übergossene Alm“ im Salzburger Land kocht. „Pofesen sind typische Mehlspeisen in der Region.“ Brot wird mit Pflaumenmus bestrichen und zusammengeklappert, dann in Pfannkuchenteig gewendet und in Butter ausgebacken. Diätküche sei das nicht, gibt Annemarie zu. Aber nach einer Wanderung auf die urige Hütte durch die teils steilen Wege am Fuß Hochkönigs ist diese Sünde zum Kaffee erlaubt.

In vielen der ausgezeichneten Hotelküchen geht es nicht

so urig zu wie in der „Lärchhütte“. Doch viele Küchenchefs öffnen regelmäßig ihre Türen und weihen die Gäste in die Geheimnisse ihres Kochens ein.

Daniel Lengsfeld ist Küchenchef im „Sra Bua“ im Hotel „Adlon“ in Berlin. In diesem Restaurant kommt Asiatisches in verschiedenen Variationen auf den Tisch. Der Küchenchef zeigt, worauf es ankommt bei Currys, Sushi, Dim Sum und Thai-Ente. Am Nachmittag treffen sich die Hobbyköche und stehen gut vier Stunden gemeinsam am Herd. Am Abend gibt es dann das Ruamgan-Menü mit drei Gängen, bei dem jeder die Werke der anderen Kursteilnehmer probieren kann.

Manchmal müssen Gäste abenteuerlustig sein, wenn sie



In zahlreichen Robinson Clubs werden Touristen unter fachkundiger Anleitung zu Hilfsköchen. FOTO: ROBINSON

am Urlaubsort die landestypische Küche erkunden wollen – wie im „Maia Resort“ in Mahé auf den Seychellen. „Taste the Seychelles“ heißt ein Tag mit dem Küchenchef. Dabei gehen die Gäste auf einen lokalen Markt und in den Garten der Hotelanlage. Mit den exotischen Zutaten ausgestattet

geht es in die Hotelküche, in der kreolische Spezialitäten zubereitet werden: Palmherzensalat, Oktopus- und Fischcurry, Fledermauscurry, Daube de Banane, Jackfruit-Marmelade und gebackene Brotfrucht.

Auch in zahlreichen Robinson-Clubs können die Gäste

den Küchenchefs mehr als über die Schulter schauen. In Griechenland, Spanien, Österreich und Italien lernen die hochbegeisterten Gäste viel über das Abschmecken und Anrichten. Wer nicht selbst im Urlaub den Kochlöffel schwingen mag, aber hinter die Kulissen einer Hotelküche schauen will, kann das in vielen Häusern bei Küchensafaris tun.

Nicht nur an Erwachsene richten sich die Kochkurse, die zahlreiche Hotels im Programm haben. Das „Intercontinental Berchtesgaden Resort“ etwa bietet spezielle Kurse nur für Kinder an: Nach der Kochstunde geht es ins Bällebad oder auf dem Bobbycar einmal den langen Flur entlang – mit Kochmütze und Schürze.

Verena Wolff