

Einige Köche nutzen für ein regionales Gericht nicht mal Pfeffer, weil er aus Indien stammt. Es geht auch anders.

**G**astgeber aller Couleur setzen verstärkt auf die regionale Karte. Kein Wunder, denn das kommt bei den Gästen gut an, die sich freuen, wenn sich eine Region schmackhaft und kreativ auf dem Teller präsentiert. Und es macht ja auch Sinn, wenn die Wertschöpfung aus dem lokalen Umfeld kommt, lange Transportwege für Produkte entfallen und die Köche mit Erzeugern zusammenarbeiten, deren Arbeit und Qualität sie kennen. Frische heißt das Zauberwort. Ich bin auch ein Vertreter des kulinarisch-regionalen Gedankens und sehr angetan, wenn ein Koch beweist, dass er auch mit den vermeintlich einfachen Gaben der Natur eine Menge anfangen und Geschmack im besten Sinne des Wortes bieten kann. Es muss ja nicht so sein wie in diversen hippen Restaurants, die sich „bru-



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

tal lokal“ auf die Fahnen geschrieben haben. Dort kommt noch nicht einmal Pfeffer zum Einsatz, denn der stammt bekanntlich aus Indien und nicht aus dem Vogtland oder der Lausitz. Regionalität über solche Dinge zu definieren, geht mir zu weit und schmeckt mir nicht. Aber Schnitzel mit Pommes und Mayo sind kulinarisch-regional eher Randgebiete. Ein wenig landestypisch fantasie- und anspruchsvoller darf es schon sein. Soll auch heißen, auf dem Weg zum Genuss kann etwas Mut zum Produkt und eine tüchtige Portion Kreativität durchaus nicht schaden.

Ich hatte kürzlich das Vergnügen, gemeinsam mit einem Koch-Profi auf einer

## Brutal regional



Sommersuppe

Foto: Ragwitz

Showbühne am Barther Bodden zu stehen. Zu zweit für 100 Personen zu kochen, das ist durchaus auch Mühe und Schweiß. Gelohnt hat es sich trotzdem. Zumal die Gäste voll des Lobes waren. Unser dreigängiges „Heimatmenü“ fand Zuspruch. Es hatte nahezu durchgängig regionale Komponen-

ten. Eben fast alles, was man beim Bauern in der Nachbarschaft oder dem Metzger seines Vertrauens erwerben kann.

Ein Rezept davon will ich heute vorstellen. Es ist eine quicklebendige kalte Suppe für warme Sommertage auf der Terrasse. Dafür kommt ein delikates Kräuteröl zum Einsatz, das man selbst herstellen kann. Dazu klopft man – nicht waschen – frische Brennesseltriebe durch, befreit sie von Insekten und püriert sie fein mit kaltgepresstem Rapsöl und Salz. Das Ganze mindestens einen Tag in einem Glas im Kühlschrank ziehen lassen, das Öl durch ein sehr feines Sieb gießen, auffangen und den Rest verworfen. Das gibt Speisen aller Art eine ganz besondere Note und ist ernährungstechnisch sogar besser als Olivenöl. Ich kann solche Kreationen nur empfehlen. Lassen Sie sich inspirieren, die Produkte Ihrer Region kulinarisch einfach und schmackhaft zu verarbeiten. Es macht viel Spaß und schmeckt köstlich. Versprochen.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de).

## Sommerfrische auf dem Teller

■ **Zutaten für 4 Portionen:** 2 festkochende Kartoffeln, Salz, 1 Salatgurke, 8 Radieschen, 1 Bund Schnittlauch, 750 ml Buttermilch, 150 g Schmand, gemahlener Pfeffer, 1 Zitrone  
 ■ **Zubereitung:** Gurke längs halbieren, Kerne entfernen, zu drei Vierteln in grobe Stücke schneiden. Ein halbes Bund Schnittlauch schneiden, Radieschen halbieren, mit der eiskalten Buttermilch und Schmand fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, zugedeckt mindestens 4 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die Suppe nochmals abschmecken, den restlichen Schnittlauch schneiden. Kartoffelwürfel, restliche klein gewürfelte Gurke, Eierstich und Schnittlauch als Einlage in die Suppe geben. Das Ganze mit Raps-Brennessel-Öl beträufeln. Rhabarbersalz rundet das Ganze geschmacklich ab.

Kolumne 12-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 6. Juli 2016

MAX IS(ST) GENUSSVOLL

## Kaltes für den Sommer



MICHAEL H. MAX RAGWITZ  
ZU KULINARISCHEM  
HEIMATGENUSS

[expert@redaktion-nutzwerk.de](mailto:expert@redaktion-nutzwerk.de)

**G**astgeber aller Couleur setzen verstärkt auf die regionale Karte. Frische heißt das Zauberwort. Ich bin sehr angetan, wenn ein Koch beweist, dass er auch mit den Gaben der Natur eine Menge anfangen und Geschmack im besten Sinne des Wortes bieten kann. Es muss ja nicht so sein wie in diversen hippen Restaurants, die sich „brutal lokal“ auf die Fahnen geschrieben haben. Dort kommt noch nicht einmal Pfeffer zum Einsatz, denn der stammt bekanntlich aus Indien und nicht aus dem Vogtland oder der Lausitz. Ein wenig landestypisch fantasie- und anspruchsvoller als Schnitzel mit Pommes und Mayo darf es schon sein. Auf dem Weg zum Genuss kann etwas Mut zum Produkt und eine tüchtige Portion Kreativität nicht schaden. Ich habe kürzlich mit einem Koch-Profi am Barther Bodden für 100 Personen gekocht. Unser dreigängiges „Heimatmenü“ fand viel Zuspruch. Das hatte nahezu durchgängig regionale Komponenten. Ein Rezept davon ist eine kalte Suppe für warme Sommertage. Für die „Sommerfrische“ kommt ein Kräuteröl zum Einsatz, das man selbst herstellen kann. Dazu klopft man frische Brennesseltriebe durch, befreit sie von Insekten und püriert sie mit kaltgepresstem Rapsöl und Salz. Das Ganze einen Tag in einem Glas im Kühlschrank ziehen lassen, Öl durch ein Sieb gießen, auffangen und den Rest verworfen. Das gibt Speisen eine besondere Note und ist ernährungstechnisch optimaler als Olivenöl.

**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:** 2 festkochende Kartoffeln, Salz, 1 Salatgurke, 8 Radieschen, 1 Bund Schnittlauch, 750 ml Buttermilch, 150 g Schmand, schwarzer gemahlener Pfeffer, 1 Zitrone. **Zubereitung:** Gurke längs halbieren, Kerne entfernen, zu drei Vierteln in grobe Stücke schneiden. Ein halbes Bund Schnittlauch schneiden, Radieschen halbieren, mit eiskalter Buttermilch und Schmand pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, zugedeckt 4 Stunden kaltstellen. **Vor dem Servieren:** Den restlichen Schnittlauch schneiden. Kartoffelwürfel, klein gewürfelte Gurke, Eierstich und Schnittlauch als Einlage in die Suppe geben, mit Raps-Brennessel-Öl beträufeln. Rhabarbersalz rundet das Ganze geschmacklich ab.