

Der Gourmet auf Sachsens Dach

Höchste Ansprüche an Genuss sind auf dem Fichtelberg keine Frage der Höhenlage.

Wenn Dirk Meinel sich oder seinen Gästen etwas besonders Schmackhaftes gönnen möchte, geht er erst einmal in die Natur und bedient seinen angeborenen Sammeltrieb. Er steht nämlich auf Kräutern und Blüten. Sein Revier ist aber kein abgeäuntes Gärtchen, sondern die blühende Natur am Fichtelberg. Dort findet Meinel alles, was sein Kräuterherz begehrt. Sein Blick wirkt nahezu verzückt angesichts der Kräuter und Blüten, die er dort liebevoll zupft.

Dazu muss man wissen: Der ziemlich jugendlich wirkende Mittvierziger ist Küchenchef auf dem höchsten Berg Sachsens. Und sein Reich ist noch einige Meter höher als der „Barg“ selbst. Während in den „Erzgebirgstuben“ Hausmannskost mit kulinarischen Klassikern vom Schnitzel bis zum Sauerbraten serviert wird, kommt im



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

Feinschmeckerrestaurant „Das Guck“ raffiniert-einfache und regional geprägte Frischeküche auf den Tisch, die durch die Liebe zum Produkt und die Sorgfalt der Zubereitung geprägt ist.

Auf die Bezeichnung „Gourmet“ angesprochen, winkt der Koch lächelnd ab: „Gourmet ist, wenn es schmeckt. Das ist für mich vor allem eine Frage der Einstellung. Auch am Herd zu Hause können frisch gesammelte Pilze oder Blaubeeren einen solchen Anspruch erfüllen.“ In diesem Sinne ist auch im „Guck“ regionale Küche sein oberster Anspruch. Der Gast soll schmecken, was die Region ausmacht. Und natürlich auch darüber staunen, was man



Raffinierte Delikatesse: gefüllte Wachtel mit Schalotte. Foto: Ragwitz

mit vermeintlich einfachen Zutaten alles zaubern kann. Dabei schöpft er auch aus dem kulinarischen Repertoire seiner Eltern und Großeltern und legt damit traditionelle Gerichte neu auf.

Kreativität, meint Meinel, sei für ihn übrigens kein erzwungener Dauerzustand, sondern entstehe beim Machen. In diesem

Sinne lässt er sich gern spontan von der Muse küssen. Verarbeitet werden frische Produkte von Direkterzeugern der Region. Süßwasserfische stammen aus einer Fischerei- und Angelteichwirtschaft in Wolkenstein, das Wild aus dem Neudorfer Forst. Fleisch und Geflügel werden aus Hermannsdorf bei Elterlein geliefert, und der würzige Käse wird in einer Hofkäserei in Drebach produziert.

Außerdem betätigt sich der Küchenchef, wie eingangs beschrieben, auch selbst als Jäger und Sammler. Er sucht Pilze, pflückt Beeren, nutzt den Kräutergarten und das Obst aus dem eigenen Garten. Im „Guck“ mit dem tollen Ausblick bis weit ins Sächsische und Böhmisches hinein, kann man alle diese Produkte als ebenso geschmacklich-harmonische wie raffinierte Kombinationen genießen. Das Wachtel-Rezept zeigt ambitionierten Hobbyköchen, wie man seinen Gästen mit hochwertigen Produkten viel Genuss bieten kann.

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

Gefüllte Wachtel

Zubereitung (4 Pers.): 12 Schalotten schälen, in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter leicht Farbe nehmen lassen, mit Salz, Pfeffer würzen. Temperatur zurücknehmen, Schalotten zugedeckt langsam ganz weich schmoren, mit 2 EL Honig glasieren. 4 Wachteln am Rücken angefangen komplett entbeinen. Haut darf dabei nicht zerschnitten werden. Wachteln innen und außen mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Rosmarin, Thymian würzen. Eine kleine Trüffelknolle fein hacken, das Innere der Wachteln damit bestreuen. 200 g Gänsestopfleber auflegen, einschlagen, mit einer Rouladennadel fixieren. Wachteln in aufgeschäumter Butter ca. 10 Min. von allen Seiten anbraten, weitere 20 Min. bei 80°C im Ofen ziehen lassen. Wachtel tranchieren, mit Schalotten anrichten, mit je 1 Wachtel-Spiegelei garnieren. Dazu Feldsalat und Baguette.

Kolumne 16-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 15. September 2016

Wenn Dirk Meinel sich oder seinen Gästen etwas richtig Schmackhaftes gönnen möchte, geht er in die Natur und bedient seinen angeborenen Sammeltrieb. Er steht nämlich auf Kräutern und Blüten. Sein Revier ist aber kein abgeäuntes Gärtchen, sondern die blühende Natur am Fichtelberg. Dort findet Meinel alles, was sein Kräuterherz begehrt. Sein Blick wirkt nahezu verzückt angesichts der Kräuter und Blüten, die er dort liebevoll zupft.

Dazu muss man wissen: Der jugendlich wirkende Mittvierziger ist Küchenchef auf dem höchsten Berg Sachsens. Und sein Reich ist noch einige Meter höher als der „Barg“ selbst. Während in den „Erzgebirgstuben“ Hausmannskost mit kulinarischen Klassikern vom Schnitzel bis zum Sauerbraten serviert wird, kommt im Feinschmeckerrestaurant „Das Guck“ raffiniert-einfache und regional geprägte Frischeküche auf den Tisch, die durch die Liebe

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Gourmet vom Fichtelberg

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



zum Produkt und die Sorgfalt der Zubereitung geprägt ist.

Auf die Bezeichnung „Gourmet“ angesprochen, winkt der Koch lächelnd ab: „Gourmet ist, wenn es schmeckt. Das ist für mich vor allem eine Frage der Einstellung. Auch am Herd zu Hause können frisch gesammelte Pilze oder Blaubeeren einen solchen Anspruch erfüllen.“ In diesem Sinne ist auch im „Guck“ regionale Küche sein oberster Anspruch. Der Gast soll schmecken, was die Region ausmacht. Und natürlich auch darüber staunen, was man mit vermeintlich einfachen Zutaten alles zaubern kann. Dabei schöpft er auch aus dem kulinarischen Repertoire seiner Eltern und Großeltern.

Kreativität, meint Meinel, sei für ihn übrigens kein erzwungener Dauerzustand, sondern entstehe beim Machen. In diesem Sinne lässt er sich gern spontan von der Muse küssen. Verarbeitet werden frische Produkte von Direkterzeugern der Region. Süßwasserfische stammen aus einer Fischerei- und Angelteichwirtschaft in Wolkenstein, das Wild aus dem Neudorfer Forst. Fleisch und Geflügel werden aus Hermannsdorf bei Elterlein geliefert, und der würzige Käse wird in einer Hofkäserei in Drebach produziert.

Außerdem betätigt sich der Küchenchef, wie eingangs beschrieben, auch selbst als Jäger und Sammler. Er sucht Pilze, pflückt Beeren, nutzt

Raffinierte Delikatesse: gefüllte Wachtel mit Schalotte.



Zubereitung (4 Pers.): 12 Schalotten schälen, in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter leicht Farbe nehmen lassen, mit Salz, Pfeffer würzen. Temperatur zurücknehmen, Schalotten zugedeckt langsam weich schmo-

ren, mit 2 EL Honig glasieren. 4 Wachteln am Rücken angefangen komplett entbeinen. Haut darf nicht zerschnitten werden. Wachteln innen und außen mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Rosmarin, Thymian würzen. Eine kleine Trüffelknolle fein hacken, das Innere der Wachteln damit bestreuen. 200 g Gänsestopfleber auflegen, einschlagen, mit einer Rouladennadel fixieren. Wachteln in aufgeschäumter Butter ca. 10 Min. von allen Seiten anbraten, weitere 20 Min. bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen. Wachtel tranchieren, mit Schalotten anrichten, mit je 1 Wachtel-Spiegelei garnieren.

genießen. Das Wachtel-Rezept zeigt, wie man mit hochwertigen Produkten viel Genuss bieten kann.

DER IM ERZGEBIRGE GEBORENE Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.