

# Liaison mit Roter Bete

Wurst eignet sich vorzüglich für originelle Gerichte. Eine besondere Mischung hat eine Erzgebirgerin wiederbelebt.

Freie Zeit ist knapp. Das gilt auch für Christin Popella aus meiner Heimatstadt Aue, die mir eher zufällig über Facebook „begegnet“ ist. Deren Laden in der Wettiner Straße kenne ich schon seit Kindheitstagen. Damals stand die junge Fleischermeisterin als Junior-Chefin natürlich noch nicht im Geschäft. Sie bezeichnet sich, man höre und staune, als Genusshandwerkerin. Das finde ich in vielerlei Hinsicht ideenreich.

Lachend verrät sie mir, dass ihre freie Zeit hauptsächlich zum Genießen da ist. Sie kocht gern mit Freunden. Spontan, wild und mit allem, was die Vorräte hergeben. Und sie umgibt sich mit Menschen, „die ihr Tun, ihr Handwerk und ihren Alltag leidenschaftlich leben und lieben.“ Diesbezüglich sind wir also mindestens schon mal zwei.



Max is(st) genussvoll  
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Obwohl sie auch einmal zu Sachsens bestem Koch in Leipzig essen geht, liebt sie die einfache Küche mit „einfach guten Zutaten“. Und sie plaudert viel mit ihren Freunden über neue Kochideen. Das ist Punkt zwei unserer Gemeinsamkeiten.

Mehr noch, sie kehrt öfters im „Le Bambou“ in Freiberg ein. Dort werden anspruchsvolle geschmacklich-kombinatorische Gerichte auf den Teller gezaubert. Das Angebot ist ein raffinierter Mix aus regionalen Zutaten und internationalen kulinarischen Einflüssen. Das verbindet eben, meint Christin Popella, die in Sachen Kulinarik viel im Freistaat Sachsen herumgekommen ist. Ich kenne das Restaurant seit

Jahren und bin begeistert von Ambiente, Präsentation und Geschmack. Weiterer Punkt auf der gemeinsamen kulinarischen Haben-Seite.

Ob es bei ihren Besuchen in Freiberg auch „um die Wurst“ geht, ist nicht überliefert. Ausgeschlossen ist es jedenfalls nicht. Denn darin ist Popella eine wahre Meisterin ihres Fachs. Kein Wunder, ihre Familie kann schließlich auf eine über 100-jährige Wurstmacher-Tradition verweisen. Sie schwärmt von den Rezepten ihres Urgroßvaters, der beispielsweise eine „oberhammer-geile“ Poltawaer bester schlesischer Machart kreiert hat. Dass man die nicht einfach auf die „Bemme klatscht“, versteht sich für Christin Popella von selbst. Damit kann man unglaublich schmackhafte Gerichte zaubern, wie das heutige Rezept in Liaison mit dem Graupenrisotto und Roter Bete beweist.

Ich habe es ausprobiert. Es schmeckt himmlisch „sächsy“. Dazu muss man wissen, dass Christin Popella eine gleichnamige Initiative gestartet hat, die als Rezept für die kulinarische Zukunft auf nachhaltigen



Poltawaer im Wirsingmantel. Foto: Ragwitz

Genuss mit regionalen Produkten gerichtet ist. In ihrer lebendig-frischen Art und Weise erklärt die Fleischerin: „Ich bin qualitätsverliebt in natürliche Produkte, die es hier in Hülle und Fülle gibt. Nie war in dieser Beziehung mehr Anfang als jetzt.“

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

## Poltawaer im Mantel

- Zutaten: 500 g Perlgraupen, 300 ml Glühwein, 500 ml Rote Bete Saft, 400 ml Brühe, 80 g Butter, 80 g Parmesan, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, Rapsöl, 600 g Poltawaer, Wirsingblätter, 4 EL fruchtig-süßer Senf
- Zubereitung: Graupen und eine fein gewürfelte Zwiebel mit Öl anbraten, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Mit dem Glühwein ablöschen und rühren, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgesaugt haben. Anschließend Brühe und Saft hinzufügen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, gut umrühren. Die Wurst portionieren und im mit Senf bestrichenen und fein geschnittener Zwiebeln belegten, blanchierten Wirsing einrollen, mit Strick fixieren, anbraten. Risotto mit Butter, geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer, Knoblauch verfeinern. Wirsingrouladen auf dem Risotto verteilen, für ca. 20 Minuten garziehen lassen.

Kolumne 19-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 7. Dezember 2016

Freie Zeit ist knapp. Das gilt auch für Christin Popella aus meiner Heimatstadt Aue, die mir zufällig über Facebook „begegnet“ ist. Deren Laden in der Wettiner Straße kenne ich seit Kindheitstagen. Damals stand die Fleischermeisterin als Junior-Chefin natürlich noch nicht im Geschäft. Sie bezeichnet sich, man höre und staune, als Genusshandwerkerin. Das finde ich in vielerlei Hinsicht ideenreich.

Lachend verrät sie mir, dass ihre freie Zeit hauptsächlich zum Genießen da ist. Sie kocht gern mit Freunden. Spontan, wild und mit allem, was die Vorräte hergeben. Und sie umgibt sich mit Menschen, „die ihr Tun, ihr Handwerk und ihren Alltag leidenschaftlich leben und lieben.“ Diesbezüglich sind wir also mindestens schon mal zwei. Und sie plaudert viel mit ihren Freunden über neue Kochideen. Das ist Punkt zwei unserer Gemeinsamkeiten.

Mehr noch, sie kehrt öfters im „Le Bambou“ in Freiberg ein. Dort wer-

MAX IS(ST) GENUSSVOLL

# Liaison mit Roter Beete

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ  
[expertentipp@redaktion-nutzwerk.de](mailto:expertentipp@redaktion-nutzwerk.de)



den anspruchsvolle geschmacklich-kombinatorische Gerichte auf den Teller gezaubert. Das Angebot ist ein raffinierter Mix aus regionalen Zutaten und internationalen kulinarischen Einflüssen. Das verbindet eben, meint Christin Popella, die in Sachen Kulinarik viel im Freistaat herumkommt. Ich kenne das Restaurant seit Jahren und bin begeistert von Ambiente, Präsentation und Geschmack. Weiterer Punkt auf der gemeinsamen kulinarischen Haben-Seite.

Ob es bei ihren Besuchen in Freiberg auch „um die Wurst“ geht, ist nicht überliefert. Ausgeschlossen ist es jedenfalls nicht. Denn darin ist Popella eine wahre Meisterin ihres

Fachs. Kein Wunder, ihre Familie kann schließlich auf eine über 100-jährige Wurstmacher-Tradition verweisen. Sie schwärmt von den Rezepten ihres Urgroßvaters, der beispielsweise eine „oberhammer-geile“ Poltawaer bester schlesischer Machart kreiert hat. Dass man die nicht einfach auf die „Bemme klatscht“, versteht sich für Christin Popella von selbst. Damit kann man unglaublich schmackhafte Gerichte zaubern, wie das heutige Rezept in Liaison mit dem Graupenrisotto und Roter Bete beweist.

Ich habe es ausprobiert. Es schmeckt himmlisch „sächsy“. Dazu muss man wissen, dass sie eine gleichnamige Initiative gestartet

## Poltawaer im Wirsingmantel

**Zutaten:** 500 g Perlgraupen, 300 ml Glühwein, 500 ml Rote Bete Saft, 400 ml Brühe, 80 g Butter, 80 g Parmesan, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, Rapsöl, 600 g Poltawaer, 4-8 Wirsingblätter, 4 EL körniger oder fruchtig-süßer Senf.

**Zubereitung:** Die Graupen und eine fein gewürfelte Zwiebel mit Öl anbraten, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Mit Glühwein ablöschen und rühren, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgesaugt haben. Anschließend die Brühe und den Saft hinzufügen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen und gut umrühren. Die Wurst portionieren und im mit Senf bestriche-



nen und fein geschnittener Zwiebeln belegten, blanchierten Wirsing einrollen, mit Strick fixieren und anbraten. Das Risotto mit Butter, geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer und Knoblauch verfeinern. Die Wirsingrouladen auf dem Risotto verteilen und für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen und garziehen lassen.

hat, die als Rezept für die kulinarische Zukunft auf nachhaltigen Genuss mit regionalen Produkten gerichtet ist. In ihrer lebendig-frischen Art erklärt sie: „Ich bin qualitätsver-

liebt in natürliche Produkte, die es hier in Hülle und Fülle gibt.“

DER AUTOR betreibt das Internetportal [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de)