

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Sich Neuem öffnen

Geht es Ihnen auch manchmal so: In Gesellschaft schmeckt alles anders und besonders gut. Man unterhält sich ange-regt, tauscht sich über die Genüsse aus und hat so ein Vergnügen der ganz besonderen Art. Das macht wohl den Reiz beispielsweise von gemeinsamen Wanderungen und Picknicks in freier Natur aus. Da gibt's keine Vorschriften und Sitzordnungen, jeder genießt nach Lust und Laune. Und wem es nicht gefällt, der zieht seiner Wege, so einfach ist das.

Zugegeben, nicht überall muss es so anspruchsvoll zugehen wie beim „Grand Schlemm“ auf Usedom. Auch ein Picknick im Landgestüt Redefin oder eine Kneipennacht in Schwerin sind vergnügliche Erlebnisse. Wer aber ein Mensch des kulinarischen Genusses ist und/oder seinem Partner eine besondere Überraschung bereiten möchte, der leistet sich im besten Sinne des Wortes auch einmal, was Spitzenköche beispielsweise auf Usedom bieten. Das öffnet den geschmacklichen Horizont, macht neugierig auf kulinarische Feinheiten, die man so noch nicht gekannt hat.

Trauen Sie sich einfach. Sieht doch keiner. Und die, die es sehen, sind genauso neugierig wie Sie.

Michael H. Max Ragwitz

www.kulinarische-portraits.de

Gewusst?

Gefärbt anstatt natürlich gereift

Schwarze Oliven sind nicht immer natürlich gereift, so die Verbraucherzentrale Hessen. Zum Teil werden die Früchte künstlich geschwärzt. Erkennbar ist dies durch einen Blick auf die Zutatenliste: Taucht dort der Stabilisator Eisen-II-Gluconat (E579) auf, ist dies ein Hinweis auf gefärbte Oliven. Auch der Zusatzstoff Eisen-II-Lactat (E585) wird zur Dunkelfärbung von Oliven verwendet. Während bei lose verkauften Oliven die Kenntlichmachung „geschwärzt“ vorgeschrieben ist, fehlt diese Vorschrift bei Fertigpackungen. Es ist demnach nicht erforderlich, dass auf der Rückseite darüber informiert wird, dass es sich um geschwärzte Oliven handelt. Bei den Zutaten müssen lediglich die eingesetzten Stabilisatoren Eisen-II-Gluconat oder Eisen-II-Lactat auftauchen.



Auch von rohen Knollen gelingen Bratkartoffel

Kartoffeln müssen zum Braten nicht unbedingt vorgekocht sein. Geeignet sind auch festkochende, geschälte Knollen im rohen Zustand. Damit die Kartoffelscheiben oder -würfel gleichmäßig garen, kommen sie in eine Pfanne mit erhitztem Öl, die mit einem Deckel verschlossen wird. Das rät der Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen.

Nach etwa fünf Minuten wendet man die Kartoffelscheiben zum ersten Mal. Sie sollten anschließend mehrfach gedreht werden, bis sie rundherum gebräunt sind.

Wandereinheiten, die dem Ganzen eine besondere aktive Note verleihen. Da sind also eher praktisch-legere Kleidung und keine festlichen Roben gefragt.

Uwe Wehrmann erklärt: „Die Strandwanderung folgt immer der untergehenden Sonne. An den Rastplätzen erwarten die kulinarischen Wanderer erlesene Speisen und Getränke. Das ist sozusagen Fine Dining am Meeresstrand, verbunden mit einem Hochgenuss für alle Sinne.“ Wert legen die Veranstalter auch auf die Tatsache, dass „Grand Schlemm“ keine geschlossene Veranstaltung für die sogenannten Reichen und Schönen, sondern für jedermann offen ist, der kulinarische Genüsse mit aktiver Betätigung am Strand verbinden möchte. Der Obolus für die Veranstaltung ist zwar nicht gerade billig, entspricht aber in jeder Beziehung der Qualität des Angebots.

Die herausragenden Akteure des kulinarischen Spektakels sind die Spitzenköche der Insel, die ein abwechslungsreiches Menü der Extraklasse

Kulinarische Strandwanderung

Großes Schlemmen an der Ostsee zwischen Ahlbeck, Heringsdorf und Bansin



Die Spitzenköche stellten ein abwechslungsreiches Menü der Extraklasse zusammen. FOTO: MANDY KNUTH

AHLBECK Kneipenwanderungen aller Größenordnungen werden mittlerweile schon in einer beachtlichen Anzahl angeboten. Dabei steht meist die getränketechnisch-musikalische Komponente im Vordergrund, viel Gaudi und Lebensfreude inbegriffen. Eine etwas andere Variante solcher Vergnügen veranstalten schon im neunten Jahr Gastronomen und Köche auf der Sonneninsel Usedom.

Seinerzeit von Hotelier Uwe Wehrmann unter dem pfiffigen Namen „Grand Schlemm“ ins Leben gerufen, lockt man Genießer jeweils am Sonnabend nach Christi Himmelfahrt an den Ostseestrand zwischen Ahlbeck und Bansin. Dort erwarten die Gäste aus nah und fern an zehn Stationen je ein Schlemmer-Gang, ergänzt durch korrespondierende Weine von Winzern namhafter deutscher Weingüter aus Baden, der Pfalz, aus Sachsen sowie von der Nahe und der Mosel. Dazwischen liegen lustige und erfrischende

Löwenzahn, Giersch, Gundermann, Brennnessel und Vogelmiere: Sie alle sind im Hausgarten als lästige Unkräuter verpönt und finden am Wegesrand und auf wilden Wiesen kaum Beachtung. Doch diese wilden Kräuter können als Salat oder Gemüse, im Pesto oder Dip, in der Suppe oder im Dessert ein kulinarischer Hochgenuss sein.

„Wildkräuter können den Speiseplan sehr nachhaltig bereichern. Sie bringen Inhaltsstoffe, Wirkstoffe und Geschmacksstoffe mit, die in gezüchtetem Gemüse nicht mehr vorhanden sind“, erläutert Steffi Horn, Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin

zusammengestellt hatten. Ein Blick auf die Menüfolge soll verdeutlichen, welche Leckerbissen den Ostseebesuchern entgangen sind, die sich nicht auf den Weg von der Ahlbecker Seebücke bis zum „Zelt der Genüsse“ in Bansin begeben haben.

Für ein deftig-würziges Amuse-Bouche aus Wildkräutern und Kaninchen sowie Zickandou, einem besonderen Ziegenkäse, sorgte Andreas Krüger. Küchenchef Hark Perade billigt, entspricht aber in jeder Beziehung der Qualität des Angebots. Sein Kollege Christian Gottstein kredenzte eine Spargel-Sanddorncolada mit Entenstrudel und Björn Stolpe begeisterte die Gäste mit einem

Dreierlei aus Tafelspitz, Lachs und Kartoffel. Alexander Wegener hatte ein Grillspyd von der Jakobsmuschel mit Pfeffer-Chiliemulsion und Spargelrisotto kreiert. Arjan Mensies kombinierte Kalbsfilet mit schwarzen Bohnen und Mirin (japanischer Reiswein). Sternekoch Tom Wickboldt zauberte ein Hummerraviolo im Safran-Muschelsud. Ländlich stiltlich kochte Brian Seifert einen Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, und Rene Bobzin verband den Maibock schmackhaft mit Teltower Rübchen und Mispel. Für den krönenden süßen Abschluss sorgte schließlich Thomas Peinsith mit Rhabarber-Knödeln, Kürbiskrokant und einem Erdbeer-Vanilleraagout.

Das erfreuliche Fazit der Veranstalter und aller teilnehmenden Häuser: Über 620 Gäste zog es zur kulinarischen Strandwanderung, die ein Feuerwerk der Genüsse erlebten. Anja Bokeloh von den Seetel Hotels Usedom: „Die Resonanz war auch in diesem Jahr überwältigend. Wir hatten aus allen Teilen Deutschlands Besuch. Auch das Wetter hat gut mitgespielt. Nun können wir in Ruhe die zehnte Auflage des ‚Grand Schlemm‘ vorbereiten.“

Michael H. Max Ragwitz

Am nächsten Dienstag lesen Sie einen neuen Blick über den regionalen Tellerrand.

http://www.svz.de/essen

Rezept der Woche

Erfrischendes für den Sommer

KARAMELLISIERTER SPARGEL MIT ERDBEEREN UND GRÜNEM PFEFFER:

6 Stangen Spargel der Länge nach vierteln. 2 Esslöffel Zucker zu Karamell kochen, den Spargel dazu geben und mit dem Saft einer Orange ablöschen, den Spargel in diesem Sud weich kochen. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden, anschließend zu dem Spargel und etwas grünen Pfeffer dazugeben. Mit Vanilleeis servieren.

CHAMPAGNER-MINZ-GRANITÉ:

Zutaten: 500 ml Champagner (oder Sekt), 3 Esslöffel Zucker, 1 Bund Minze, 1 Vanilleschote

Den Champagner mit Vanille und Zucker ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann die Minze dazu geben und am Herd 10 Minuten durchziehen lassen. Alles passieren und in einer flachen Form einfrieren. Das Ganze mit einer Gabel immer wieder zerstoßen. Wenn die Masse wie gefrorenes Crush-Eis ist, mit frischen Sommerbeeren in einem Glas anrichten und mit Champagner auffüllen.

(Quelle: Die Rezepte wurden von Claus Alboth, „Dorotheenhof“ Weimar, und Tom Wickboldt, Restaurant „Tom Wickboldt“ Heringsdorf zur Verfügung gestellt. FOTO: RAGWITZ)

Ganz schön wild: Wald- und Wiesenkräuter sind Aromabomben

bei der Natur- und Umweltakademie NRW (NUA).

Am besten sind Wildkräuter frisch zubereitet in der kalten Küche aufgehoben. Salate und Vorspeisen sind deshalb ein Haupteinsatzgebiet für

die geschmackvollen Blätter. Zu Tomate und Mozzarella passt, was gerade wuchert. Vogelmiere und Hähnchenbrust oder junger Löwenzahn und gebratene Äpfel sind ausgefallene Partner. In warmen

Gerichten wie Suppen oder Soßen sind die aromatischen Blätter gern gesehene Würze. Die einzigen, die Erhitzen recht gut vertragen, sind Brennnessel, Giersch, Spitzwegerich und Melde. „Sie können wie Gemüse, etwa wie frischer Spinat, verwendet werden“, sagt Horn.

Zwar dominieren würzige bis bittere Aromen in der Wildkräuterküche. Das heißt jedoch nicht, dass sie ausschließlich pikanten Gerichten vorbehalten sind. Gänseblümchen-Eis oder Waldmeister-Erdbeer-Parfait sind wahre Delikatessen, Götterspeise mit Waldmeister gilt als Klassiker.



Bei einer Wanderung kann man die Kräuter sammeln. FOTO: SCHUH