

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Grenzenlose Einkehr

Dass Essen keine Grenzen kennt, dürfte sich wohl inzwischen herumgesprochen haben. In vielen Restaurants und Gasthäusern wird längst eine Art multikulturelle Küche angeboten, kann man ganz nach Gusto mediterrane, asiatische, französische oder eben deutsche Gerichte genießen. Es ist aber geschichtlich gesehen noch gar nicht so lange her, da wurden Grenzen gesetzt, die nicht nur Genuss, sondern auch zwischenmenschliche Beziehungen getrennt haben. Wie glücklich darf sich die junge Generation schätzen, dass ihr solche Erfahrungen erspart blieben. Aber: Es ist mehr denn je ein Gebot der Zeit, Geschichte zu bewahren und begreifbar zu machen. Ein Ort wie der Elbberg in Boizenburg ist so ein Ort des Mahnens, des Erinnerns, aber auch ein Ort der gastlichen Einkehr. In diesem Sinne ist der markante „Checkpoint Harry“ weit mehr als eine clevere Geschäftsidee. Sein Erfinder und Gründer hatte 1990 die Zeichen der Zeit verstanden und sich mit Ideenreichtum und Feingefühl ein gastronomisches Denkmal geschaffen, das seinen Gästen grenzenlosen Genuss und Wissenserweiterung im besten Sinne des Wortes bietet. Seien Sie neugierig und überzeugen Sie sich.

Michael H. Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Backtipps

Blech nach dem Einfetten kühlen

Muffins lassen sich nach dem Backen besser aus der Form lösen, wenn das Muffins-Blech nach dem Einfetten kurz tiefgekühlt wird. Darauf weist der Verbraucherinformationsdienst aid hin. Eine Alternative sind Papierförmchen, die entweder separat vom Blech verwendet oder in die Vertiefungen des Backblechs gesetzt werden.



Cakepops selbst herstellen

Cakepops sind ein neues Trend-Naschwerk. Das Backwerk am Stiel lässt sich aus einfachem Rührteig herstellen. Der Verbraucherinformationsdienst aid empfiehlt, den Teig nach dem Backen zu zerbröseln und mit Frischkäse zu mischen. Aus der Masse werden Kugeln geformt, die dann gekühlt werden sollten. Der Stiel lässt sich mit Kuvertüre verankern. Nach dem erneuten Kühlen bekommen die Cakepops eine Glasur.

Kulinarischer Grenzgänger

„Checkpoint Harry“ hat mehr als gastronomische Einkehr zu bieten

BOIZENBURG, OT VIER

Bei den sogenannten „Zwölf Aposteln“ vor den Toren von Boizenburg hat man einen wundervollen Blick auf das Elbtal. Die Apostel sind Bäume, unter denen an dieser Stelle während der napoleonischen Kriege zwölf französische Offiziere begraben wurden. Nach 1945 gingen die Bäume ein, und 1996 fasste die Boizenburger Stadtvertretung den Beschluss, die Bäume neu zu pflanzen und einen Gedenkstein anzulegen. Ich hatte seinerzeit die Freude, einen der Apostel zu pflanzen, der sich heute als stattliche Linde präsentiert.

Nur einen Steinwurf entfernt befindet sich ein weiterer markanter geschichtlicher Ort: Bis 1989 befand sich hier der Kontrollpunkt Vier für alle Personen, die in das Sperrgebiet an der innerdeutschen Grenze bei Boizenburg einreisen wollten. Gleiches galt natürlich auch für BRD-Bürger, die über die frühere F 5 in die DDR einreisten. Nach dem Wendeherbst 1989 blieb das Objekt mit dem markanten Kontrollturm zunächst ungenutzt, bis Harald Strelow die Idee hatte, hier einen Imbiss zu errichten. Den nannte er pfiffiger Weise „Checkpoint Harry“.

Im Laufe der Jahre hat sich dieser Imbiss zu einem Restaurant mit Partyservice entwickelt, den viele Bürger aus dem Umland bis ins Lauenburgische hinein schätzen. Sie wissen: Bei Harry schmeckt es gut. Für seine Pläne hatte Harald Strelow im Gegensatz zu anderen kulinarischen Existenzgründern aus dieser Zeit als gelernter Koch auch die besten Voraussetzungen. Immerhin hat der Mittfünfziger im früheren Interhotel Magdeburg gelernt, dann beim Zoll gekocht und war bis zur



Harald Strelow bietet im „Checkpoint Harry“ gutbürgerliche Küche. FOTO: RAGWITZ

Wende stellvertretender Küchenleiter in den Boizenburger Fliesenwerken. „Wendezeit war Revoluzzerzeit. Jeder wollte, und musste, irgendetwas machen. Ich dachte mir, Harald bleib bei deinen Leisten und fand hier den idealen Standort für mein Vorhaben“, erinnert sich Strelow verschmitzt, aber auch nachdenklich lächelnd.

Sein zweckmäßig und stilgerecht, aber nicht kitschig nostalgisch-verklärt eingerichtete Restaurant bietet das, was er selbst gern isst: Gute deutsche Küche mit einer erstaunlichen Bandbreite schmackhafter Gerichte aus Fleisch, Fisch und Allerlei für den sogenannten kleinen Hunger. Harald Strelow und sein Team wissen, dass ihre Gäste hauptsächlich Durchreisende sind. Er hat aber auch eine Menge Stammgäste aus der näheren Umgebung, die sein Angebot schätzen. Es freut ihn in diesem Zusammenhang auch, dass immer mehr junge Leute

den Weg auf den Elbberg finden und seine frisch zubereitete Hausmannskost bestellen. Nach dem Renner seines Angebots gefragt lacht Harald Strelow: „Wissen Sie noch, welches Gericht zu DDR-Zeiten kurz LPG genannt wurde?“ Klar weiß ich das, habe schließlich als Student lange genug in Gaststätten als Kellner gearbeitet. Da war das Bauernfrühstück ein begehrtes Essen. Und, gut zubereitet, ist es das auch heute noch. Nicht zuletzt begehrt ist „Checkpoint Harry“ durch seinen sehr individuellen Partyservice. Da zaubern er und seine Mitarbeiter schon mal warme und kalte Buffets für bis zu 300 Personen, richtet Abi-Bälle und Familienfeiern aus. „Das sind schon schweißtreibende Aufträge

mit logistischen Herausforderungen“, meint Harald Strelow. Der beste Lohn für die Arbeit aber sind, neben dem finanziellen Obolus, versteht sich, zufriedene Gäste, die seinen Service weiterempfehlen.

Oft muss er natürlich seinen Gästen Rede und Antwort stehen zu diesem Ort, der ganz in der Nähe auch noch das Elbbergmuseum mit Ausstellung zum KZ-Außenlager Vier und der innerdeutschen Grenze zu bieten hat. Sein Resümee nach fast 25 Jahren Selbstständigkeit: „Ich arbeite gern an diesem historischen Ort. Hier wird Geschichte buchstäblich lebendig. Ich erzähle meinen Gästen gern, was hier Sache war und was ich erlebt habe. Man soll ja schließlich aus der

Geschichte lernen. Und, nicht zu vergessen, ohne den Wendeherbst 1989 gäbe es auch keinen ‚Checkpoint Harry‘. Das wäre vor allem wegen der deutschen Einheit, aber auch wegen unserem Restaurant ein Verlust.“ Und er freut sich sichtlich, dass der bekannte Fliesenkünstler Lothar Scholz für sein Haus ein Wandbild mit einem ehemaligen Grenzer der NVA gestaltet hat. „Auch das gehört zur Geschichte“, so Harald Strelow beim Abschied vor seinem Restaurant.

Michael H. Max Ragwitz

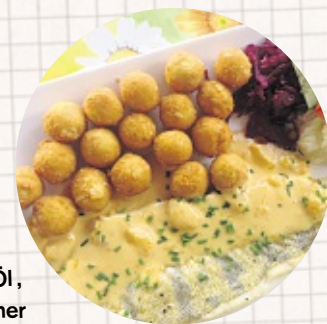


Am nächsten Dienstag lesen Sie, was eine Topfguckerin zum guten Essen meint

<http://www.svz.de/essen>

Rezept der Woche

Zanderfilet mit Orangensauce



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1000 g Zanderfilet, 250 ml Sahne, 4 EL Öl, 50 g Butter, 1 TL Tomatenmark, 1 TL brauner Zucker, 2 Lauchzwiebeln, 2 Orangen, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Lauchzwiebeln in kleine Scheiben schneiden. Die Orangen dick schälen, die Orangenfilets aus den weißen Trennhäutchen lösen und in Stücke teilen. Lauchzwiebeln und Orangenfilets in Butter andünsten, den braunen Zucker und das Tomatenmark dazu geben. Die Sahne einrühren und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Orangensauce pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Zanderfilet mit der Haut abrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zanderfilets 3 bis 4 Minuten je Seite anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bis zum Anrichten warm halten. Die Zanderfilets mit Orangensauce anrichten und mit Orangenfilets garnieren. Als Beilage empfehlen sich je nach Gusto Salzkartoffeln, Mandelkroketten oder Risotto sowie ein kleiner, frischer Salat der Saison.

(Quelle: Das Rezept wurde von Harald Strelow vom „Checkpoint Harry“ in Boizenburg zur Verfügung gestellt.)

Es gibt Eis, Baby!
Sorbet, Granité und Milcheis selbst machen

In deutschen Eisdielen geht es seit einigen Jahren immer exotischer zu: „Karamell mit Fleur de Sel“, liest man da oder auch „Büffelmilcheis mit Balsamico“. An solch ausgefallene oder aber an klassische Eissorten können sich Verbraucher auch selbst heranwagen. „Eis selber zu machen, ist keine Hexerei, aber man braucht etwas Geduld“, erklärt Christina Richon, Kochbuchautorin aus Givisiez (Schweiz).

Am besten jedoch steigen Hobbyköche einfach ein – mit einem Fruchtjoghurt im Tiefkühlfach. Dieses Eis rührt man mit Naturjoghurt, pürierten Früchten und etwas Puderzucker an. Pürierte Früchte

können aber auch pur in eine kleine Form gegeben und eingefroren werden. Nach etwa einer halben Stunde steckt man in die angefrorene Masse einen Holzstiel oder Löffel, so dass ein Eis am Stiel entsteht.

„Für den Einstieg sind auch Granités gut geeignet“, empfiehlt der Foodblogger Robert Kneschke, der die Seite www.eis-machen.de betreibt. Dafür werden Früchte püriert und mit Puderzucker und Fruchtsaft gemischt. Ist die Masse fest durchgefroren, wird mit einem Löffel die oberste Schicht abgeschabt und serviert. Bei einem Granité sind die festen Eisklumpen typisch – bei allen an-

deren Sorten sind Eiskristalle nicht gefragt. Daher ist es sinnvoll, sich eine Eismaschine anzuschaffen, wenn man öfter selber Eis herstellen möchte.

Zunächst muss die Eismasse hergestellt werden. Ein Sorbet wird aus Zucker, Fruchtsaft, Fruchtmarm, Wasser, Wein oder anderem Alkohol zusam-

mengerührt. Alkohol allerdings bewirkt, dass das Eis länger zum Gefrieren braucht.

Für Milchspeiseeis wird Milch oder Sahne verwendet, oft sogar beides. Auch kommt Eigelb dazu. Wie Richon für Vanilleeis angibt, wird Eigelb mit Zucker in einer Metallschüssel verrührt. Die Sahne-milch, die mit dem Mark einer Vanilleschote und der Schote aufgekocht wurde, kommt dazu und wird über einem heißen Wasserbad etwa zehn Minuten schaumig aufgeschlagen. Kräuter und Gewürze geben Eis eine besondere Note. „Erdbeeren oder Himbeeren kann man auch mit Zitronenmelisse Pep geben“, rät Schmid.



Speiseeis lässt sich in vielen Geschmacksrichtungen herstellen – zum Beispiel mit Minzgeschmack. FOTO: KLAUS-DIETMAR GABBERT