

Wenn Herrmann kocht ...

... trifft Bodenständigkeit auf geschmackliche Raffinesse – im Wasserschloss bei Chemnitz.

Als gebürtiger Erzgebirger meint man(n), seine Heimat wie seine Westentasche zu kennen. Ist ein Fall von Denkste. Gerade als junger Mann kam man wohl vor gut 40 Jahren aus seinem Jagdrevier nicht wirklich heraus. So hatte ich bis in die „Neuzeit“ beispielsweise vom Wasserschloss Klaffenbach in bzw. bei Chemnitz einfach noch nichts gehört. Obwohl das von Aue aus gleich „umme Ecke“ war. Macht nichts, zum Sehen, Erleben und gut essen ist es nie zu spät. Jedenfalls habe ich bei meinem ersten Besuch nahezu Bauklötze gestaunt.

Das inmitten herrlicher Natur gelegene weiße Renaissance-Wasserschloss wird von einem markanten Gebäudeensemble eines ehemaligen Rittergutes flankiert. Im Mittelalter erbaut, wurde der gesamte Komplex in den letzten beiden Jahrzehnten auf-



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

wendig saniert und restauriert. Hier befinden sich neben zwei Atelierhäusern mit Silberschmiede, Kerzenladen, Porzellanstudio und Glasgalerie das Schlosshotel mit dem Gewölberestaurant sowie das Schlosscafé und die Gaststube Torwache.

Und eben die Gastronomie zu erkunden war Ziel meines Besuches. Denn selbst auf dem Fichtelberg hat man mir zugeflüstert, dass in Klaffenbach „Herrmann kocht“. Und für den sollen Gäste aus der Region eigens den Weg nach Chemnitz antreten, um seiner Kochkunst zu huldigen. Was die können, kann ich auch, habe ich mir gedacht. Und ich habe es nicht bereut. Jens Herrmann gehört dort schon zum In-

ventar. Im Interhotel Kongress in Karl-Marx-Stadt hat er gelernt und ist nach der Wende nach einem „Auslandsgastspiel“ im Rheingau wieder in die alte Heimat zurückgekehrt. Seit 1995 arbeitet er als Souschef, ein Jahr später als Küchenchef im Gewölberestaurant des Schlosshotels.

Den Zuspruch für seine Küche erklärt er schmunzelnd so: „Wir leben in einer Gegend, die kulinarisch immer bodenständig und deftig aufgetischt hat. Das erwarten unsere Gäste auch. Sie schätzen aber auch das Spiel mit den geschmacklichen Nuancen und lassen sich gern überraschen, was man aus tradierten Gerichten alles entwickeln kann.“ Der Koch scheut sich deshalb auch nicht, schottisches Ochsenbäckchen, argentinisches Hochlandrind oder nordisches Fjord-Lachs-Filet auf den Tisch zu bringen. Das alles bereitet er auf die ihm eigene Weise zu: Übersichtlich und mit dem Hang zur feinen geschmacklichen Raffinesse, die oft „nur“ im Detail liegt.

In einem aber bleibt Herrmann konsequent: Wild, Geflügel sowie Karpfen und Forellen stammen aus heimischen Gefil-

Sächsische Ochsenbäckchen

■ Die parierten Ochsenbäckchen über Nacht mit Rosmarin in Rotwein einlegen. Am nächsten Tag das Fleisch trocken tupfen, in heißem Öl kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen. In dem Bratenansatz kleingeschnittene Karotten, Zwiebeln, Porree und Sellerie scharf anbraten. Tomatenmark zugeben, alles zusammen anrösten. Wenn sich im Topf ein dunkler Belag gebildet hat, mit Rotwein ablöschen. Nachdem die Flüssigkeit eingekocht ist, mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Kardamom würzen. Kurz aufkochen, Fleisch wieder dazugeben. Ochsenbacken vor-



sichtig etwa 90 Minuten in der Rotweinjus köcheln lassen. Das Fleisch ist gar, wenn es auf Fingerdruck leicht nachgibt. Soße und Gemüse mixen, passieren, mit Senf und Meerrettich würzen.

den. Als Rezept hat er Sächsische Ochsenbäckchen vorgeschlagen. Was die von den schottischen unterscheidet, ist sein Geheimnis. Die kombiniert er mit einem Bukett von Gartengemüsen und gebutter-

ten Semmelknödeln. Geschmack ist in jedem Fall garantiert.

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

Kolumne 26-2017 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 22. Juni 2017

Als gebürtiger Erzgebirger meint man(n), seine Heimat wie seine Westentasche zu kennen. Ist ein Fall von Denkste. Gerade als junger Mann kam vor gut 40 Jahren aus seinem Jagdrevier nicht wirklich heraus. So hatte ich bis in die „Neuzeit“ beispielsweise vom Wasserschloss Klaffenbach in bzw. bei Chemnitz einfach noch nichts gehört. Obwohl das von Aue aus gleich „umme Ecke“ war. Macht nichts, zum Sehen, Erleben und gut essen ist es nie zu spät. Jedenfalls habe ich bei meinem ersten Besuch nahezu Bauklötze gestaunt.

Das inmitten herrlicher Natur gelegene weiße Renaissance-Wasserschloss wird von einem markanten Gebäudeensemble eines ehemaligen Rittergutes flankiert. Im Mittelalter erbaut, wurde der gesamte Komplex in den letzten beiden Jahrzehnten aufwendig saniert und restauriert. Hier befinden sich neben zwei Atelierhäusern mit Silberschmiede, Kerzenladen, Porzellanstudio und Glasgalerie das Schloss-

MAX IS(S)T GENUSSVOLL...

Wenn Herrmann kocht ...

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



hotel mit dem Gewölberestaurant sowie das Schlosscafé und die Gaststube Torwache.

Und eben die Gastronomie zu erkunden, war Ziel meines Besuches. Denn selbst auf dem Fichtelberg hat man mir zugeflüstert, dass in Klaffenbach „Herrmann kocht“. Und für den sollen Gäste aus der Region eigens den Weg nach Chemnitz antreten, um seiner Kochkunst zu huldigen. Was die können, kann ich auch, habe ich mir gedacht. Und ich habe es nicht bereut. Jens Herrmann gehört dort schon zum Inventar. Im Interhotel Kongress in Karl-Marx-Stadt hat er gelernt und ist nach der Wende nach einem „Auslandsgastspiel“ im Rheingau wieder in die alte Heimat zurückgekehrt. Seit 1995 ar-

beitete er als Souschef, ein Jahr später als Küchenchef im Gewölberestaurant des Schlosshotels.

Den Zuspruch für seine Küche erklärt er schmunzelnd so: „Wir leben in einer Gegend, die kulinarisch immer bodenständig und deftig aufgetischt hat. Das erwarten unsere Gäste auch. Sie schätzen aber auch das Spiel mit den geschmacklichen Nuancen und lassen sich gern überraschen, was man aus tradierten Gerichten alles entwickeln kann.“ Der Koch scheut sich deshalb auch nicht, schottisches Ochsenbäckchen, argentinisches Hochlandrind oder nordisches Fjord-Lachs-Filet auf den Tisch zu bringen. Das alles bereitet er auf die ihm eigene Weise zu: Übersichtlich und mit dem Hang

Sächsische Ochsenbäckchen

Die parierten Ochsenbäckchen über Nacht mit Rosmarin in Rotwein einlegen. Am nächsten Tag das Fleisch trocken tupfen und in heißem Öl kräftig anbraten. Nun das Fleisch herausnehmen und in dem Bratenansatz kleingeschnittene Karotten, Zwiebeln, Porree und Sellerie scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben und alles zusammen anrösten. Wenn sich auf dem Topfboden ein dunkler Belag gebildet hat, mit Rotwein ablöschen. Nachdem die Flüssigkeit eingekocht ist, mit Brühe auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Kardamom würzen. Kurz aufkochen und das Fleisch wieder da-



zu geben. Die Ochsenbacken 90 Minuten in der Rotweinjus köcheln lassen. Das Fleisch ist gar, wenn es auf Fingerdruck leicht nachgibt. Soße mit dem Gemüse mixen, passieren und mit Senf und Meerrettich würzen.

zur feinen geschmacklichen Raffinesse, die oft „nur“ im Detail liegt.

In einem aber bleibt Herrmann konsequent: Wild, Geflügel sowie Karpfen und Forellen stammen aus heimischen Gefilden. Als Rezept hat er Sächsische Ochsenbäckchen vorgeschlagen. Was die von den schotti-

schen unterscheidet, ist sein Geheimnis. Die kombiniert er mit einem Bukett von Gartengemüsen und gebutterten Semmelknödeln.

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