

**W**enn ich in kulinarischer Mission unterwegs bin, frage ich Köche oft, wie weit ihr geschmacklich-kombinatorischer Mut reicht. Die Palette der Antworten reicht von „grenzenlos“ bis „sehr eng“. Nahezu unisono erklären sie aber, dem Gast nur das anzubieten, wie sie sich es selbst zumuten würden. Soll heißen: Sie kochen weitestgehend das, was auch ihnen schmeckt. Für einige ist beispielsweise Fleisch im Dessert ein „no go“. Andere hinterfragen sich sinnigerweise, ob der Gast zu viel artifizielles Anrichten überhaupt braucht. Und manch einer meint, sein diesbezüglicher Mut beginne dort, wo er Produkte einsetzt, die der Gast in dieser Kombination nicht erwartet. Spitzenkoch Johann Lafer schließlich lacht, wenn ich ihn gele-

**MAX IS(S)T GENUSSVOLL**

## Kreativ kombiniert

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



gentlich darauf anspreche: „Das Produkt ist und bleibt der Star. Die Kombination ist wesentlich von der Erfahrung geprägt. Wo nichts Gutes reinkommt, kann nichts Gutes rauskommen. Mit der Präsentation darf man den Gast auch visuell nicht überfordern.“ An diese und ähnliche Meinungen musste ich denken, als ich kürzlich elbaufwärts durch Pirna fuhr und ein Restaurant entdeckte, dessen Karte mich verführerisch lockte. Das trägt den bezeichnenden Namen „Genusswerk“ und war auch

vom Ambiente das, was mir gefällt: Hell, gediegene Eleganz, schon viel visueller Geschmack vorweg. Dem steht das kulinarische Angebot in nichts nach. Eine vergleichsweise kleine, aber feine Karte. Man ahnt, dass der Küchenchef weiß, was Geschmack ausmacht und wie er seine Produkte in Szene setzt.

Der Mann heißt Marcel Bark und ist einer, der ein Faible für raffinierte Kombinationen regionaler Produkte beispielsweise mit französischer oder asiatischer Note hat. Das gefiel

mir außerordentlich. Dass ich mich für eine Fisch-Variante entschieden habe, lag eben an der Kombination mit den deftigen Krapfen, die im heutigen Rezept vorgestellt werden.

Als Vorspeise habe ich mir eine Trilogie vom Offiziersbarsch gegönnt. Das war eine treffliche Einstimmung auf das effektiv in Szene gesetzte Störfilet. Das muss man gestalterisch nicht 1:1 nachmachen, hat aber viel Spielraum für eigene Kreativität. Gefallen hat mir auch die Einstellung des Küchenchefs, dass er mit seinen Gerichten jene erreichen will, die Anspruch an gute, kreative Küche haben. Also nicht 0815, sondern Genuss mit Pfiff. Dass das honoriert wird, beweist die Tatsache, dass das „Genusswerk“ vor wenigen Tagen den „Bib Gourmand“ – das ist der kleine Bru-

### Kartoffel-Blutwurst-Krapfen

**Zutaten:** 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 150 g Blutwurst, 1 Ei, 50 g Mehl, 20 g Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

**Zubereitung:** Die Kartoffel waschen, in Salzwasser weich kochen, abpellen, pressen und ausdämpfen lassen. Alles mit dem Ei, Mehl und der Stärke vermengen. Die Blutwurst in sehr feine Würfel schneiden und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Majoran abschmecken. Von der Kartoffel-Wurst-Masse mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in



heißem Öl goldbraun ausbacken. Das Ganze wird angerichtet und serviert mit Störfilet, einem Kohlrabi-Apfelragout und einer Apfel-Zwiebelsoße.

der des Michelin-Sterns – für ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis erhalten hat.

**DER IM ERZGEBIRGE** geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de).

Kolumne 31-2017 – Freie Presse (oben) vom 29.11.2017 und Sächsische Zeitung (unten) vom 1. Dezember 2017

## Kreativ kombiniert

Wie viel Kunst verträgt der Gast auf dem Teller? Eine Umfrage.

**W**enn ich in kulinarischer Mission unterwegs bin, frage ich Köche oft, wie weit ihr geschmacklich-kombinatorischer Mut reicht. Die Palette der Antworten reicht von „grenzenlos“ bis „sehr eng“. Nahezu unisono erklären sie aber, dem Gast nur das anzubieten, wie sie sich es selbst zumuten würden. Andere hinterfragen sich, ob der Gast zu viel artifizielles Anrichten überhaupt braucht. Und manch einer meint, sein diesbezüglicher Mut beginne dort, wo er Produkte einsetzt, die der Gast in dieser Kombination nicht erwartet. Spitzenkoch Johann Lafer schließlich lacht, wenn ich ihn gelegentlich darauf anspreche: „Das Produkt ist und bleibt der Star. Die Kombination ist wesentlich von der Er-



**Max is(s)t genussvoll**

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

fahrung geprägt. Wo nichts Gutes reinkommt, kann nichts Gutes rauskommen. Mit der Präsentation darf man den Gast auch visuell nicht überfordern.“ An diese und ähnliche Meinungen musste ich denken, als ich kürzlich elbaufwärts durch Pirna fuhr und ein Restaurant entdeckte, dessen Karte mich verführerisch lockte. Das trägt den bezeichnenden Namen „Genusswerk“ und war auch vom Ambiente das, was mir gefällt: Hell, gediegene Eleganz, schon viel visueller Geschmack vorweg.

Dem steht das kulinarische Angebot in nichts nach. Eine vergleichsweise kleine, aber feine Karte. Man ahnt, dass der Küchenchef weiß, was Geschmack ausmacht und wie er seine Produkte in Szene setzt.

Der Mann heißt Marcel Bark und ist einer, der ein Faible für raffinierte Kombinationen regionaler Produkte mit französischer oder asiatischer Note hat. Das gefiel mir. Dass ich mich für eine Fisch-Variante entschieden habe, lag eben an der Kombination mit den deftigen Krapfen, die im heutigen Rezept vorgestellt werden.

Als Vorspeise habe ich mir eine Trilogie vom Offiziersbarsch gegönnt. Das war eine treffliche Einstimmung auf das effektiv in Szene gesetzte Störfilet. Das muss man gestalterisch nicht 1:1 nachmachen, hat aber viel Spielraum für eigene Kreativität. Gefallen hat mir auch die Einstellung des Küchenchefs, dass er mit seinen Gerichten jene erreichen will, die Anspruch an gute,

### Kartoffel-Blutwurst-Krapfen

■ **Zutaten:** 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 150 g Blutwurst, 1 Ei, 50 g Mehl, 20 g Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

■ **Zubereitung:** Die Kartoffel waschen, in Salzwasser weichkochen, abpellen, pressen und ausdämpfen lassen. Alles mit dem Ei, Mehl und der Stärke vermengen. Die Blutwurst in sehr feine Würfel schneiden und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und et-

was Majoran abschmecken. Von der Kartoffel-Wurst-Masse mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in heißem Öl goldbraun ausbacken. Das Ganze wird angerichtet und serviert mit Störfilet, einem Kohlrabi-Apfelragout und einer Apfel-Zwiebelsoße.



kreative Küche haben. Also nicht 0815, sondern Genuss mit Pfiff. Dass das honoriert wird, beweist die Tatsache, dass das „Genusswerk“ vor wenigen Tagen den „Bib Gourmand“ – das ist der kleine Bruder des

Michelin-Sterns – für ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis erhalten hat.

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