

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Wenn sauer
Appetit macht

Mein Großvater Max Lucas wurde in Straupitz im Spreewald geboren. Dort habe ich viele Wochen meiner Kindheit und frühen Jugend verbracht, Tiere gefüttert, Stall ausgemistet, Pferde angespannt und früh um fünf frisches Grünfutter gemäht. Sicher stammt aus dieser Zeit auch meine Vorliebe für ländlich-deftige Kost. In Tsupc, wie der Ort auf Sorbisch heißt, habe ich meine erste Hausschlachtung erlebt und wohl auch den ersten Köm getrunken. Frei nach dem Motto: Wenn das Schwein am Haken hängt, wird der erste eingeschenkt... Seitdem stehe ich auf frisches Wellfleisch, herzhaftes Wurstsuppe (die schütten die norddeutschen Schlachter gelegentlich weg) und natürlich frisches „Gewiegt“, der Norddeutsche sagt auch Hack dazu, sowie duftende Wurst aller Couleur. Kein Wunder also, dass ich auf meinen kulinarischen Streifzügen stets auch Gastlichkeiten aufsuche, die das zu bieten haben. Wenn dann noch solche Verlockungen wie Gurken in tausendund-einer Variation hinzukommen, dann gibt's für mich kein Halten mehr. Das ist Genuss pur, und schließlich macht ja sauer auch lustig. Obwohl das Sprichwort ursprünglich darauf abzielt, dass sauer Appetit macht. Richtig, deswegen muss ich nächstens wieder hin. In den Spreewald, versteht sich...

Michael H. Max
Ragwitz

www.kulinarische-portraits.de

Tipps

Heidelbeeren
einkochen

Heidelbeeren gelieren beim Einkochen besonders gut. Das macht sie zu idealen Früchten für die Marmeladenherstellung, erläutert die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse in Berlin. Da die Früchte sehr empfindlich sind, säubern Verbraucher sie besser nicht unter fließendem, sondern in einer Schüssel mit Wasser.

Wildpilze schnell
verarbeiten

Selbst gesammelte Pilze verarbeitet man am besten umgehend. Denn sie werden schnell schlecht. Wer verdorbene zu sich nimmt, riskiert Vergiftungserscheinungen – auch wenn es sich um eigentlich essbare Wildpilze handelt, so Helmut Hentschel vom Erfurter Giftnformationszentrum.

Original mit vielen Gesichtern

Ein gebürtiger Thüringer ist längst zum kulinarischen Spreewaldbotschafter avanciert

WERBEN (SPREEWALD) Als ich den Typ das erste Mal zu Gesicht bekam, dachte ich: „Na ja, wieder einer, der auf der kulinarischen Welle mit-schwimmt und sich dazu eine passende Rolle gesucht hat.“ Wenn man(n) Peter Franke aber als Mensch kennenlernt, wird schnell klar, dass er keine Rolle „spielt“. Er lebt sozusagen sein Leben. Der in Thüringen geborene und in Sachsen aufgewachsene Mann mit dem markanten Hut ist längst als Spreewaldoriginal, -wirt und -koch bekannt, denn er lebt seit der Wende berufs- und liebesbedingt in einem der schönsten Landstriche im Südosten Brandenburgs. Man nennt den Spreewald schließlich nicht umsonst auch das grüne Venedig. Dort hat es ihm sehr schnell die spreewaldtypische Küche angetan. Er beschäftigte sich mit traditionellen Küchenpraktiken, alten Rezepten und hob die regionale Küche auf eine neue Stufe. Das brachte ihm schnell überregional Beachtung und Achtung ein. In besonderem Maße aber hat es ihm auch die Kräuterküche angetan. Mit seinem riesigen Fundus an Kräutern kreiert Franke eine faszinierende Vielfalt von Möglichkeiten, Essen im besten Sinne des Wortes zu veredeln. Mir haben es vor allem die Blumen und Blüten angetan, die Franke als essbare Landschaften anbietet. Er will, verrät er mit seinem spitzbübischen Lächeln, das Blüten zum Alltag des Kochens gehören, denn sie haben nicht nur einen gesundheitsfördernden Aspekt, sie bieten auch außergewöhnliche Aromen und regen mit ihrem Aussehen die kulinarische Fantasie an. Sein Motto: Vorwärts zurück zur Natur.

In diesem Sinne getraut sich der eloquent sächselnde Koch eine Menge. Er bringt von der



Peter Franke steht auf typische Spreewaldküche. FOTO: RAGWITZ

Artischocke über Chrysanthemen, Gänseblümchen und Gladiolen bis hin zu Lavendel-, Löwenzahn- und Malvenblüten, Sonnenblumen, Veilchen und Zucchini Blüten alles auf den Tisch. Nicht einmal der von Gärtnern als Unkraut gescholtene Giersch oder Geißfuß wird von Franke geschmält. Er verwendet die jungen Blätter als schmackhaftes Gewürz für Soßen, Suppen, Quark, Kräuterbutter und Salate. Klar, dass er dieses Wissen auch unter die Menschen bringt. Man kann sich in seiner Spreewald Kräutermanufaktur in einem malerischen Fachwerkhaus am Rande von Burg (für mich die heimliche Hauptstadt des Spreewalds) als Hobby- und Kräuterkoch versuchen. Und natürlich viel lernen, wie man Blüten und Kräuter zum Kochen und Essen verarbeitet.

Wenn der umtriebige Sechziger gerade einmal nicht als kulinarischer Botschafter durch die Lande tourt, steht er

natürlich in der Küche des Spreewalders Landgasthofes und Hotel „Zum Stern“ in Werben bei Burg. Dort kann der Gast, wie könnte es anders sein, typische Spreewaldküche erleben. Die is(s)t ländlich-deftig, aber nicht minder kreativ. Dafür sorgt neben Peter Franke auch seine eingeschlossene Küchenmannschaft. Dass dabei auch Spreewalderschlachtebuffets und Kräuterkreationen, aber auch ganz einfache Gerichte wie Pellkartoffeln mit Quark eine Rolle spielen, kann man sich leicht denken. Ich jedenfalls genieße solche Speisen immer wie ein Menü im Sternerestaurant.

Mein Tipp: Wer den Weg nach Werben und Burg gefunden und dortige Gastlichkeit erlebt hat, sollte in Richtung Lübben weiterfahren. Ein empfehlenswerter Halt ist nach wenigen Kilometern Straupitz mit seiner markanten Kirche, dem Schloss und einer sehenswerten Windmühle. Später in Lübben angekommen ist natürlich der „Spreewaldhafen“ eine der angesagten Adressen. Dort kann man nicht nur zu einer romantischen Kahnfahrt über die Fließe der Spree starten, sondern sich auch für die Weiterfahrt in Richtung Nordosten, die A 13 nach Berlin ist ganz in

der Nähe, stärken. Ganz zu schweigen von den Köstlichkeiten wie Gurken, Meerrettich und andere Verlockungen für die heimische Küche. Es sei denn, man hat sich diesbezüglich schon bei Peter Franke eingedeckt, der nach Küchenschluss übrigens ganz einfach auf „Kräuterbutter-Bemme mit Tomaten“ steht. Soll auch heißen, er isst gern ein Butterbrot mit Beilage...

Michael H. Max Ragwitz

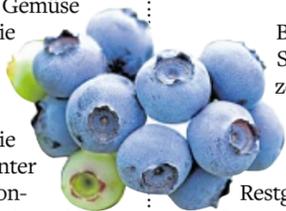


Am nächsten Dienstag lesen Sie, was passiert, wenn mit einem Schlachter die Pferde durchgehen.

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

Von Früchten bis Törtchen: Nachtisch für Grillfans

An eine Nachspeise vom Grill trauen sich eher wenige Menschen, dabei ist das gar nicht so kompliziert



Bratwürste und Steaks sind verzehrt, doch die Grillrunde ist damit noch lange nicht beendet. Die Restglut kann zur Zubereitung von Desserts genutzt werden. Einen großen Teil der Liste des süßen Grillgutes bestreiten frische Früchte. Sie lassen sich einfach und schnell grillen und überzeugen durch ihren Geschmack. Besonders geeignet sind Früchte mit festem Fleisch wie Mango, Äpfel und Banane. Der Klassiker vom Grill ist die Ananas. Sie kann sogar als Ganzes gegart werden.

Da Beeren, andere kleine Früchte oder Fruchtstücke leicht durch den Rost rutschen, werden sie entweder in

Folie oder Schalen gepackt oder aufgespießt. Damit die Obstspieße auf dem Rost nicht das Aroma der angebrannten Reste der Fleischmarinade aufnehmen, bieten sich Aluschalen an.

Ambitionierte Dessertköche setzen auf Füllungen. Das klappt zum Beispiel bei Bananen: Die Schale wird der Länge nach eingeschnitten, jedoch nicht am unteren Ende durchtrennt und eine Füllung aus Zartbitterschokolade und Nüssen hineingegeben. Damit die süße Masse nicht gleich wegläuft, braucht die Banane noch eine Hülle aus Alufolie.

Insgesamt anspruchsvoller als Früchte vom Grill sind Backwaren. „Ein sehr hilfreiches Zubehör ist da ein

Pizza-Stein“, rät Silke Kobr, Kochbuchautorin aus Memmingen. Dünn ausgerollter, süßer Teig belegt mit Bananen, Äpfeln, Nüssen und mit

ein paar Klecksen Schokoladencreme lässt sich darauf gut backen. Für Kleingebäck die einfachste Methode ist eine Folien-Verpackung.

Für große Augen sorgen auch Eisbomben vom Grill. „Handelsübliches Speiseeis wird in viermal vier Zentimeter große Würfel geschnitten, ganz kalt gefroren, dann mit hauchdünnem Filou-Teig ummantelt und als Cube oder großes Bonbon am Rande des Grills auf dem Rost gegart“, erklärt André Karpinski, Chef des Catering-Unternehmens „Kaiserschote“ in Pulheim bei Köln. Alternativ werden feuerfeste Förmchen mit dünnem Mürbeteig ausgelegt, mit Eis gefüllt und dick mit Eischnee bedeckt.

Grillprofis setzen statt auf kleinteilige Verpackungen auf indirektes Grillen im geschlossenen Gerät. Auch Brownies oder Muffins, Obst-Crumbles oder -Pies lassen sich so garen.



Speiseeis wird mit Filou-Teig ummantelt und als Bonbon am Rande des Rosts gegart. FOTO: KAISERSCHOTE FEINKOST CATERING