

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Mut zur Lücke ist gefragt

Wem das geflügelte Wort „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“ zuzuschreiben ist, wissen Sie sicher, liebe Leser. In diesem Sinne muss ich immer an den geschätzten Erich Kästner denken, wenn mir Menschen begegnen, die ihr Leben mit Freude, Engagement und auch mit einer gehörigen Portion Mut zum Risiko gestalten. Diese Kombination schafft Authentizität, meine ich. Auf meinen Reisen durch die deutschen Lande habe ich viele solche Zeitgenossen kennen- und schätzen gelernt. Das sind Leute, die sich mit Zuversicht neue berufliche Perspektiven geschaffen haben und diese mit einer unglaublichen Kreativität und Beharrlichkeit ausfüllen. Da gibt es Köche, die sich den Traum von einem eigenen Restaurant oder sogar Hotel verwirklicht haben. Andere haben kleine Geschäfte eröffnet, in denen sie besondere Produkte für Küche und Keller herstellen und vertreiben. Im Spreewald, sie wissen schon, hat Spreewaldkoch Peter Franke eine fantastische Kräutermanufaktur geschaffen und schickt sich gerade an, die erste Wasabi-Farm in Europa zu eröffnen. Und im Cafe Sahne in Dranske hat Edith Artmer vieles zu bieten, was das Leben im besten Sinne des Wortes süß macht. Bleiben Sie also neugierig, was ich auch weiterhin für Sie „ausgrabe“.

Michael H. Max
Ragwitz

www.kulinarische-portraits.de

Das ging schief!

Misslungene Food-Fotos

Dass Food-Fotografie alles andere als einfach ist, wird jeder festgestellt haben, der schon einmal ein Objektiv auf Essen gerichtet hat. Im Ergebnis stimmen oft Farben und Licht nicht oder die Speisen sehen alles andere als appetitlich aus. Solche fotografischen Unfälle oder auch verunfallte Rezepte mit Bildbeweis sammelt der Tumblr-Blog Amateurchochfotos (www.amateurchochfotos.tumblr.com) – und spart dabei nicht an hässlichen Kommentaren. Ob Hüttenkäse-Salat oder Nudeln in Schokopudding: Die Gerichte und die Fotos sind meist gut für einen Lacher.



Gutes mit Hüttenkäse – das wird wohl kaum jemand nachkochen. FOTO: AMATEURKOCHEFOTOS.TUMBLR.COM

Kaffeehaus-Flair am Bodden

Edith Artmer ist eine Frau, die weiß, warum Sahne die Krönung jeden Kuchens ist

RÜGEN In Dranske auf Rügen war ich das letzte Mal vor über 40 Jahren. Seinerzeit habe ich Campingurlaub in dem ehemaligen Fischerdorf gemacht. Die Erinnerungen daran sind einigermaßen verblasst. Durch meine tägliche virtuelle Rechercharbeit habe ich aber eher zufällig ein kleines Haus entdeckt, das mich seit Jahren wieder neugierig auf Dranske gemacht hat. Unweit der malerischen Wieker Boddenlandschaft hat sich Edith Artmer etwas aufgebaut, das im besten Sinne des Wortes verlockend einladend ist.

Genannt hat die sympathische Mittvierzigerin (40 n) mit den leuchtenden Augen ihr Refugium „Cafe Sahne“. Und das gibt es jetzt immerhin schon seit dem Jahr 2000. Warum nennt Frau ihr Cafe „Sahne“, habe ich sie gefragt. „Na hören Sie mal“, sagt die gebürtige Rügnerin mit gespielter Entrüstung und rollenden Augen, „die Sahne ist doch die Krönung jeder süßen Verführung. Es kann für mich gar keinen anderen Namen geben.“

Und das mit anheimelnder Intimität, zugegeben im Detail etwas verspielt, ausgestattete Cafe macht seinem Namen aller Ehre. Ich kann mir gut vorstellen, dass hier der alte Hans Moser seine Freude gehabt und gern geschlemmt, oder in aller Ruhe „in einem still Eckerl“ einen guten Wein getrunken hätte. Mit dem hätte ich mich dann auch gern unterhalten, warum er einmal eine Reblaus g'wesen ist... Aber zurück zu Edith Artmer. Die gibt's schließlich noch. Und sie sprüht nur so voller Tatendrang, wenn sie von ihrem gastlichen Haus spricht.

Dabei ist ihr das Metier einer Kaffeehaus- und Pensionswirts-



Edith Artmer backt köstliche Torten und Kuchen. FOTO: RAGWITZ

tin durchaus nicht in die Wiege gelegt worden. Denn studiert hat sie Agrarwirtschaft und einen sauberen Abschluss als Agrar-Ingenieurin hingelegt. Weil sie aber schon immer gemacht hat, was sie gern wollte, hat sie 1991 ein Grundstück samt Haus gekauft, selbiges mangels Substanz abgerissen und ein neues gebaut. Daraus entstand eine kleine, aber feine Pension mit bettentechnischen Kapazitäten für zwölf Personen und ein Blumenladen. Aha, also doch (noch) ein gewisser Bezug zur Landwirtschaft. Aber da Blumen immer weniger gingen, musste dann das Cafe Sahne aus der Taufe gehoben werden.

Ich meine, das war ein Glücksgriff für den Ort. Was die Chefin und ihre drei Mitar-

beiter dort auf die Beine stellen, ist aller Ehren wert. Zu den Spezialitäten des Hauses zählen, nein: nicht leckere, köstliche Torten und Kuchen und Sanddornspezialitäten in allen Variationen. Die Ideen für die süßen Kreationen, verrät mit Edith Artmer verschmitzt lächelnd, kommen ihr im Winter. Und dann geht's rund in ihrer Küche. Dort werden aber nicht nur süße Verführungen zubereitet, sondern auch kleine, aber feine Gerichte wie hausgemachte Pizzen, ofenfrischer Flammkuchen, Pasta mit verlockenden Zutaten und natürlich auch Fischiges. Das wird, schwört die rotblonde Dame, alles frisch zubereitet. Sogar jede Pasta wird extra gekocht und nicht etwa schon für Zahnlose aus einem großen

Rezept der Woche

Sanddorn-Streuselkuchen

ZUTATEN FÜR EIN BLECH
40 X 30 CM:

580 g Mehl, 350 g Butter,
2 TL Backpulver,
300 g Mandeln, 2 Eier,
800 g Sanddornbeeren

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Die Hälfte der Teigmenge auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Dann die gefrosteten Sanddornbeeren auf dem Teig verteilen. Aus der anderen Teighälfte Streusel zupfen und über die Beeren verteilen. Alles etwa 1 Stunde bei 180 Grad mit Umluft backen. Der fertige Kuchen kann dann nochmals mit frischen Beeren garniert und natürlich auch mit Sahne serviert werden.

(Quelle: Das Rezept stammt von Edith Artmer vom „Cafe Sahne“ in Dranske auf Rügen)



Topf geschöpft, der seit Stunden köchelt. Ich konnte der Versuchung nicht widerstehen und habe mir Pasta mit (reichlich) Garnelen, Olivenöl und Knobli bestellt. Das war ein Fest für meinen Gaumen.

Für mich ist diese Gastlichkeit auf Rügen ein echter Geheimtipp für alle, die eine intime Atmosphäre abseits der Touristenströme von Binz, Prora und anderen Orten der Region schätzen. Entdecken kann man ja tagsüber allerorts. Kap Arkona ist nicht weit, und die Bodden- und Ostseelandschaft lädt zu ausgedehnten Wanderungen ein. Und abends kann man dann bei Edith Artmer noch gut essen oder einen mehr oder weniger lang ausgedehnten Absacker genießen. Wenn sie ihren Gäs-

ten Tipps für Ausflüge geben soll, empfiehlt sie aus Erfahrung den „Froschkönig“ in Middelhagen, oder Moritzdorf bei Baabe, wo man mit dem Fährmann und dessen Muskelkraft zu einem herrlichen Aussichtspunkt übersetzen kann. Das sind doch gute Aussichten, oder?! Ich kann mir aber gut vorstellen, den ganzen Tag bei Edith Artmer zu verbringen, zu lesen, kulinarischem Genuss zu frönen und auf diese Weise Kraft und Ideen zu tanken.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, warum im Nordosten bald noch mehr Sterne funkeln können.

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

Fünf-Sterne-Küche mit archaischem Reiz

Grillkultur im Wandel: „Frau macht den Salat, Mann verbrennt das Fleisch“ war gestern

Die Bratwurst auf den Rost und einmal wenden – damit ist es für viele Grillfreunde nicht mehr getan. Die Szene hat sich professionalisiert und berichtet von wachsendem Zulauf. „Das ist eine Fünf-Sterne-Küche geworden“, sagt der Präsident der German Barbecue Association (GBA), Andreas Huberti. Auf kostspieligen High-Tech-Geräten entstehen Menüs von Vorspeise bis Dessert. Annäherungen an ein Sommer-Phänomen...

GRILLNATION: Grillen ist Kult. Zwei Drittel der Deutschen essen laut einer Online-Umfrage des Meinungsforschungsinstituts YouGov mindestens ab und zu Bratwurst und Co vom Rost, 30 Prozent sogar regelmäßig oder sehr oft. „Das ist absolut massentauglich“, sagt der Freizeitforscher Ulrich Reinhardt von der Hamburger Stiftung für Zukunftsfragen.

MÄNNERSACHE: Die Grillzange ist traditionell das Zepher des Mannes, wie auch GBA-Präsident Huberti bestätigt. Er sieht die Herrschaft über den Rost sogar als „Emanzipation des Mannes im Zubereitungsbereich“. Allerdings: Während immer mehr Männer kochen, habe sich umgekehrt auch das Grillen für Frauen geöffnet.

NEUE VIELFALT: Die Klassiker Steak und Bratwurst sind zwar weiter das A und O der meisten Grillpartys, aber längst geht es auch ausgeklügelter zu. „Das ist nicht mehr die klassische Geschichte: Frau macht den Salat, Mann verbrennt das Fleisch“, betont Huberti. Eine wachsende Szene begeisterter Grillen experimentiert mit neuen Gerichten – Beispiele: Austern, Foie gras oder sogar Fruchtstrudel. „Es ist raffinierter geworden in dem Sinne, dass man mehr ausprobieren“, sagt Rudolf Jaeger, Autor meh-



Spareribs, Gemüse, gefüllte Hühnerbrust und Garnelen – Grillen ist vielfältiger geworden. FOTO: DANIEL MAURER

rerer Grillrezeptbücher. Allerdings: Die Klassiker Salat, Brot und Soßen führen laut YouGov immer noch die Beilagen-Hitliste an. Gerade für 46 Prozent der Befragten gehört Gemüse auf jeden Fall dazu.

FLEISCHESLUST: Herkunft und Qualität werden wichtiger. Manche ordern online Ra-

ritäten wie am Knochen getrocknetes Fleisch („Dry Aged“). Für die meisten kommt Grillfleisch aber aus dem Supermarkt: 62 Prozent kaufen laut YouGov dort, 30 Prozent beim Metzger.

VEGGIE-GRILLEN: Zwar gibt es inzwischen viele fleischlose Grill-Rezepte – laut der Um-

frage liegen Gemüse (7 Prozent) und Tofu-Produkte (4 Prozent) aber nur bei wenigen in der Brutzel-Gunst vorn. Vegetarisches Grillen habe sich nicht in der Breite durchgesetzt, meint Reinhardt.

STATUSSYMBOL: Die Grillszene hat aufgerüstet. Der Grill sei inzwischen ein Statussymbol, so Reinhardt. „Wer nur noch einen einfachen Kugelgrill hat, wird ja fast schon belächelt. Da muss es schon eine Art Multifunktions-Outdoor-Küche sein.“ Das geht ins Geld, die Oberklasse kostet schon mal mehrere Tausend Euro.

ARCHAISCHER REIZ: Manche bezeichnen das Grillen als eine Lebenseinstellung. Den Reiz vermutet Rudolf Jaeger in „diesem Archaischen“: „Mann, Feuer, Eisen. Das spricht gerade in dieser hochtechnisierten Zeit jeden an.“

Sebastian Kunigkeit