

Kochen & Genießen

Nachrichten

TV gehört für viele zum Essen

Beim Essen läuft in Deutschland in vielen Familien der Fernseher mit. In mehr als einem Drittel der Haushalte (37 Prozent) flimmert bei gemeinsamen Mahlzeiten die Mattscheibe, wie eine Umfrage des Essener Energiekonzerns Eon ergab. Im Vergleich unter acht europäischen Ländern liegen die Deutschen damit aber fast schon am unteren Ende der Rangliste. Noch weniger essende TV-Zuschauer sind es nur in Schweden (36 Prozent) und Ungarn (33 Prozent). Spitzenreiter ist Italien: Dort läuft in 68 Prozent der Haushalte der Fernseher beim Familiessen. Rund 8000 Menschen in acht europäischen Ländern wurden befragt. AFP

Küchenbretter entflecken

Flecken auf einem Küchenbrett kann man mit einem einfachen Hausmittel entfernen: Dafür braucht man etwas Zitronensaft und Backpulver. Wer beides kombiniert, bekommt beispielsweise Küchenbretter wieder sauber, die durch Rotkohlfärbung verfärbt sind, heißt es in der Zeitschrift „Essen & Trinken für jeden Tag“ (Ausgabe 12/2017). dpa

Trüffel haltbar machen

Trüffel können leicht verderben. Zum Aufbewahren schlägt man sie am besten mehrfach in Küchenpapier ein, legt sie in einen geschlossenen Glasbehälter und diesen ins Gemüsefach. Alle 24 Stunden muss das Papier gewechselt werden, sonst beginnt die Knolle zu schimmeln, heißt es in der Zeitschrift „Salon“. dpa

Kochen mit Holz und Harz

Koch Kai Neumann liebt das Kreative: Wird „Woodfood“ ein neuer Trend?

Was wie eine Reise in die Vergangenheit klingt, könnte der Beginn eines neuen Trends werden: Kochen mit Holz, Harz, Laub oder Tannennadeln. Genau das macht Kai Neumann seit geraumer Zeit als einer von ganz wenigen Köchen, wie er sagt. „Wenn alle linksrum gehen, gehe ich rechtsrum“, sagt der 45-Jährige, der unter anderem aus der Sat-1-Show „The Taste“ bekannt ist. Und: „Ich bin Koch geworden, um etwas Kreatives zu machen.“ Nicht verwunderlich also, dass Neumann schließlich beim Thema Holz gelandet ist. „Kaviar und Hummer kann jeder.“

Wenn man Weinblätter essen kann, warum soll man dann nicht auch andere Blätter essen können?, habe sich der gebürtige Oldenburger irgendwann gefragt – und mit dem Experimentieren angefangen. Zunächst habe er Buchen- und Birkenblätter eingelegt, später Rinde. Dann habe er Holz sich mit Wasser vollsaugen lassen, um das Holz zu smoken. Dabei habe er gemerkt, dass das Wasser durch das Holz einen ganz anderen Geschmack bekommen habe. Also habe er weiter probiert

und dem Fond beispielsweise noch Whiskey oder Wacholder beigefügt.

Woodfood stecke noch in den Kinderschuhen, deshalb habe er viel experimentieren müssen. „Das war Learning by Doing“, sagt Neumann. Nach und nach habe er immer neue Sachen ausprobiert. So wie einmal bei einem Lagerfeuer in einem Fichtenwald, als ihm die Idee gekommen sei, das Stockbrot um einen Fichtenzweig zu wickeln. „Das Brot hat den Flavour des Harzes und das Ätherische der Nadeln angenommen. So bin ich auf Harz als natürliches Aroma gestoßen“, sagt er.

Inzwischen kämen dem

Schwarz und Weiß in Reih und Glied: Zwischen weißen Spargelstangen liegt eine weitere, die in Zwiebel-Fichten-Asche gewendet wurde. FOTO: CHRISTOPH LEIB



„Mit purem Holz koche ich in erster Linie Fonds.“ So wie neu, als er Miesmuscheln im Holzfond ausprobiert habe. Seine Kreationen kämen an. „Viele kommen, weil sie wissen, dass ich anders bin. Und die Leute sind dann in der Regel sehr offen.“ Alles mache er aber auch nicht. Weil Holz aus Zellulose bestehe und der Mensch diese nicht verdauen könne, würde er beispielsweise nie Mehl durch Holzmehl ersetzen. „Das geht mir kulinarisch zu weit. Es ist nur ein Füllstoff, und schmecken würde es auch nicht wirklich. Aber das muss es ja nun mal.“ Doch wie schmecken ein Fond aus Birke, pürierte Tannenna-

deln oder eine Panade aus Asche? „Das kann man nicht sagen, weil es mit nichts vergleichbar ist. Für viele ist das verwirrend. Aber es ist lecker – wenn man es kann“, sagt Neumann. Je nachdem, wie alt das Holz sei oder wo es herkomme, sei der Geschmack unterschiedlich. Eiche habe mehr Säure und Bitterstoffe als andere Sorten, helles Holz sei meist süßlicher, und alles mit Tannennadeln enthalte mehr ätherische Öle.

Um aus diesen natürlichen Rohstoffen etwas Schmackhaftes herzustellen, müsse man kein Sternkoch sein. „Das kann jeder ausprobieren“, sagt Neumann und empfiehlt jedem, es auch mal zu tun. „Man muss einfach mal ein bisschen Mut haben.“ Ob man sich das Holz frisch aus dem Wald, vom Tischler um die Ecke oder aus dem Baumarkt hole, sei egal, Hauptsache, es ist unbehandelt. „Einfach ein bisschen Buche, Birke, Tannenzweige, Zwiebel und Sellerie wie bei einer Gemüsepfanne zusammenschmeißen, gucken, ob man noch mit Säuren arbeiten muss, und ein bisschen Milch oder Sahne dazu tun“, empfiehlt der 45-Jährige. Denn, so habe er im Laufe der Zeit herausgefunden, Fett tue Holz gut. „Man kann sich nicht vergiften und nicht viel falsch machen. Und wenn es nicht gelingt, hat man auch nicht viel Geld verbrannt.“

Auch wenn Woodfood noch ganz jung sei, ist sich Neumann bei zwei Dingen sicher: „Es wird kein Mainstream. Aber ich bin fest davon überzeugt, dass es ein Trend wird.“

Nadine Grunewald



Kai Neumann flambiert Zweige. FOTO: MARTIN GFRERER

Geschmackvoll

Max is(s)t praktisch...

Wenn es in früheren Jahren einmal schnell gehen musste, hatte meine Mutter immer ein Glas Letscho in der Speisekammer. Einfach aufmachen, warm machen und zusammen mit je einer Scheibe gebratener Jagdwurst und einer frischen Semmel servieren. Das war kulinarisch Karo einfach, aber wohlschmeckend und sättigend. Zudem sehr preisgünstig, der Zentner eine Mark. Auf die Idee, das Letscho selbst zuzubereiten, wären wir nie gekommen. Warum auch.

Ich erinnere mich in diesem Zusammenhang meiner Versuche, Tomatenketchup selbst herzustellen. Da musste gar mancher Kochtopf den Geist aufgeben. Und mein Ketchup hatte stets eine etwas rauchige Note, war aber ganz gut gewürzt. Doch zurück zum Letscho: Wenn ich es doch einmal selbst zubereiten würde, dann greife ich auf die Kreation von Lars Degner zurück. Der Koch hat lange in Plau am See als Küchenchef gearbeitet. Nun

probiert er sich in Sachen Selbstständigkeit aus und betreibt im Wismarer Hafen eine Frische-Küche namens „Luv und Lee“. Fast jeden Sonntag parliert er aber weiterhin mit Radio-Moderatorin Susanne Grön über Kulinarik im Allgemeinen und im Besonderen. Das kongeniale Paar hat letzten Sonntag einen Broiler mit Letscho in Szene gesetzt. Der Broiler ist abgelehnt. Das Letscho aber geht so: Für zwei Personen schneidet man je zwei gelbe und rote Paprika in grobe Streifen. Ob die Suse nun recht hat, dass die Ungarn für das Letscho eher etwas abgelagerte Paprika verwenden, mag dahingestellt sein. Ich kenne original ungarisches Letscho allerdings nur aus gelben Paprika, habe aber schon wegen des Farbtons nichts gegen eine rot-gelbe Mischung.

Dann werden sechs Schalotten und 150 Gramm Frühstücksspeck in feine Streifen geschnitten. Sechs große Tomaten werden zum Häuten kurz in kochendem Wasser abgebrüht die Haut entfernt, gewürfelt. Kerna raus

und in Würfel geschnitten. Nun werden in einem Topf der Speck und die Schalotten mit Rapsöl angebraten. Dann kommen zwei gehackte Knoblauchzehen, es darf auch eine mehr sein, zusammen mit den Paprikastreifen in den Topf. Alles wird leicht angeschwitzt, mit je zwei Esslöffeln Paprikapulver, scharf und edelsüß, sowie drei Esslöffeln Tomatenmark verrührt und mit je einem Vierteller Rotwein und Gemüsebrühe abgelöscht und etwa 15 Minuten geköchelt. Die Tomaten kommen erst kurz vor Ende der Garzeit hinzu. Das so zubereitete Letscho wird mit Salz, Pfeffer und Honig abgeschmeckt. So weit, so gut.

Womit aber das eher in den neuen Bundesländern bekannte Letscho kombinieren? Die Ungarn bereiten das ja sogar mit Eiergräuben zu. Na ja, et was zahllos. Eine richtig zün-

dende Idee abseits von Zigeunersteak und Jägerschnitzel habe ich aber nicht gehabt. Für die jedoch würde ich glatt einen kostenfreien Tagesausflug auf meinem Internet-Portal verlosen. Das „dürf“ ich aber nicht. Weil: Das wäre ja unerlaubte Werbung. Mein Geschmack jedenfalls würde in Richtung Fischragout mit Reis, Meeresfrüchte wie Garnelen, Kaisergranat oder gebratene Jakobsmuscheln gehen.

Wenn nicht, tun's auch die weniger kreativen Varianten mit feurigem Letscho-Gulasch mit frischem Baguette, Hackfleischklößchen, einer großen Bratwurst oder einem ordentlichen Steak vom Grill.



Michael H. Max Ragwitz
www.kulinarische-portraits.de