

Kochen & Genießen

Süß & fruchtig

Holunderbeeren nicht roh essen

Schwarze Holunderbeeren haben jetzt Saison. Allerdings dürfen diese nicht roh gegessen werden, da sie einen Stoff enthalten, der Blausäure freisetzen kann. Holunder wird deshalb vor allem für Saft, Gelee und Likör verwendet. In der Küche verfeinert Holundersaft oder -gelee außerdem Rotkohlgemüse. Gesund sind die Beeren in jedem Fall: Sie stärken das Immunsystem und wirken entzündungshemmend.

Karamell nur kurz erhitzen

Selbst gemachtes Karamell darf nicht zu lange kochen. Sonst wird es beim Abkühlen so zäh, dass es verklumpt und sich nicht mehr weiterverarbeiten lässt. Wer sich unsicher ist, erhitzt den Zucker nur auf kleiner Flamme, gibt ihn auf eine Untertasse und stellt diese zum Abkühlen in den Kühlschranks. So erkennt man nach dem Erkalten die Konsistenz. Das perfekte Karamell ist dickflüssig, aber nicht zäh. Falls es zu dünn ist, kann man die Soße nachträglich noch einmal kochen.

Wein nur aus roten Trauben

Roséwein passt gut zu sommerlichen Gerichten wie Salaten oder gegrilltem Fisch. Seine besondere Farbe bekommt er aber nicht, wie häufig angenommen, durch eine Mischung aus Weiß- und Rotweinen. Rosé darf in Europa immer nur aus roten Trauben gewonnen werden. Die meisten dunklen Traubensorten liefern nach dem Pressen einen hellen Most mit einem hellen Roséton.

Gourmet ist, was gut schmeckt

Hoteliers, Gastronomen und Köche aus Kühlungsborn verlängern Saison bis Jahresende / Mehr als 1000 Besucher bei Veranstaltungen

Im Ostseebad Kühlungsborn gilt das Wort von der sogenannten Saure-Gurken-Zeit nicht. Denn pfiffige Köpfe haben schon vor 15 Jahren etwas ins Leben gerufen, was man „saisonverlängernde Maßnahme“ nennt. Seinerzeit hatte sich eine Handvoll Hoteliers und Gastronomen zusammengesetzt, um einen Gourmetverein zu gründen. Wolfgang Dierck, der heute einzige von den Gründungsvätern Verbliebene und Präsident des Vereines, erinnert sich: „Ich habe mit dem damaligen Wirtschaftsminister Otto Ebnert gewettet, dass aus der Idee eine gute Sache wird. Und Schnippel-Otto, wie er im Volksmund genannt wurde, wollte einen ausgeben, wenn das wirklich klappt.“ Der Minister musste später in die (eigene) Tasche greifen, denn das Konzept ging auf.

Erreichen will man mit den Gourmettagen natürlich die Touristen, aber auch die Einheimischen, um eine Art Wir-Gefühl zu entwickeln, so Dierck weiter. Gefragt, ob der Begriff „Gourmettage“ überhaupt noch zeitgemäß ist und in die Landschaft passt, lacht Wolfgang Dierck: „Die Einstellung dazu hat sich ge-

wandelt. Der Begriff an sich rückt schon in die Nähe von ‚wenig und teuer‘. Deshalb hat sich das Motto unserer Gourmettage auch in ‚Kühlungsborn kocht‘ verändert, um bei den Gästen keine Schwellenängste aufkommen zu lassen.“

Dass die teilnehmenden Hoteliers und Gastronomen aus sechs renommierten Häusern des Ostseebades aber den Vergleich zur Gourmetküche nicht zu scheuen brauchen, versteht sich für den gelehrten Koch und Küchenchef sowie heutigen Hotelier von selbst. Im Übrigen, fügt er hinzu, is(s)t Gourmet das, was gut schmeckt. Das kann einfache, aber handwerklich gut zubereitete Küche ebenso sein wie raffinierte Kombinationen vermeintlich geschmacklich-kontrastierender Zutaten. Auf dem 2016 erstmals im Rahmen der Gourmettage organisierten Winterball im Hotel Hansa-Haus gab es beispielsweise eine Liaison von Makrele und Schweinebauch. Köstlich. Wer hätte das gedacht. In der Vielfalt des Konzepts liegt der Schlüssel zum Erfolg, meint Dierck.

Im Jahr 2016 kamen immerhin über 1000 Besucher



Der erste Winterball in Kühlungsborn war ein voller Erfolg. Moderatorin Victoria Herrmann, der Präsident des Gourmetvereines, Wolfgang Dierck (l.), und der Gastgeber im Hansa-Haus, Lieuwe de Jong, freuen sich über die gelungene Premiere.

FOTO: MICHAEL H. MAX RAGWITZ

zu den kulinarischen Abenden, Workshops und Lesungen. Der Winterball, verbunden mit einer Charity-Aktion zugunsten eines Kinderprojekts, war ein gelungener Einstieg in neue Veranstaltungsformen, die es sicher auch in den nächsten Jahren geben wird. Es habe sich außerdem ausgezahlt, dass der Verein durch junge Hoteliers und Gastronomen ergänzt wur-

de, die sozusagen frischen Wind an die Ostsee gebracht haben.

Das gelte, so Wolfgang Dierck, auch für die Riege der Köche. Mit dem Brustton der Überzeugung meint er: „Die Küche der Gourmettage ist vielseitiger, leichter und kreativer geworden.“ Nach kulinarischen Sternen schiele man deswegen aber nicht. Vielmehr sind zufriedene

Gäste das Ziel aller Bemühungen. Ganz in diesem Sinne äußerte sich Winterball-Moderatorin Victoria Herrmann, die zwar etwas mit Punkten und Sternen durcheinander brachte, aber begeistert vom Angebot war: „So stelle ich mir eine gelungene Kombination von anspruchsvoller Kulinarik und Geselligkeit vor.“

Michael H. Max Ragwitz

Fürs Raclette pro Person 200 Gramm Käse

Wer für einen Raclette-Abend mit Freunden einkauft, kann sich schnell bei den Mengen verschätzen. Als Faustregel können Gastgeber pro Person mit 200 bis 250 Gramm Raclettekäse und etwa 120 bis 150 Gramm Fleisch rechnen. Die Beilagen wie Kartoffeln, Obst und Gemüse lassen sich schon gut auf Vorrat schnippeln, erklärt die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse. Im Kühl-

schrankschrank aufbewahrt, bleibt alles frisch. Wer nach dem Raclette-Abend nicht noch tagelang den Geruch nach Käse und Fett in seiner Wohnung haben möchte, stellt am besten über Nacht einen Teller mit Kaffeepulver oder Essigsensenz im Raum auf und lüftet am Morgen kurz durch. Beide Hilfsmittel neutralisieren Gerüche.



Rücken oder Keule: Ein Überblick über Teilstücke vom Lamm

Lammfleisch ist von Natur aus zart und lässt sich schnell zubereiten. Damit es so zart bleibt, sollte man es nicht kühl-schränkalt verarbeiten, sondern eine Weile bei Raumtemperatur ruhen lassen. Ein kurzer Überblick zeigt, welche Teilstücke sich für welche Gerichte lohnen:

Lammlachs ist ein mageres Fleischstück

aus der Lende. Das knochenfreie Fleisch ist das edelste Stück und eignet sich besonders zum kurzen Anbraten.

Die aromatische **Lammhüfte** gibt es mit und ohne Knochen. Neben dem klassischen Lammbraten eignet sich das Fleisch auch gewürfelt für Spieße, Fondue oder Gulasch.

Die **Lammkrone** besteht aus zwei Rippenstücken. Sie sollte immer im Ganzen gebraten werden, so wird das Fleisch außen knusprig und bleibt in-

nen rosa und saftig.

Das Fleisch der **Schulter** hat einen hohen Anteil an Bindegewebe und muss daher länger gegart werden. Ausgelöst und mit frischen Kräutern gefüllt, ist es als Rollbraten oder auch als Hackfleisch geeignet.

Aus dem ausgelösten **Rückenfleisch** bereitet man Rollbraten zu. Wichtig ist, das Rückenfett nicht zu entfernen. Diese Fettschicht macht das Fleisch saftig und zu einem idealen Geschmacksträger.

Geschmackvoll

Max is(s)t abgehoben...

Auf meinen deutschlandweiten Reisen komme ich im Rahmen meiner „Kulinarischen Portraits“ mit den Köchen und auf Veranstaltungen immer wieder auf das Thema „Gourmet“ zu sprechen. Die Palette der diesbezüglichen Meinungen und Antworten ist breit gefächert. Und es ist wie immer: Die einen sagen so, die anderen sagen so. Im Kern jedoch sind sich die Küchenchefs einig: Gourmet ist kein Alleinstellungsmerkmal der Sterne-Restaurants. Die Machart ist entscheidend. Für Johann Lafer beispielsweise ist auch Alltagsküche mit Gourmet-Potenzial verbunden, wenn es verstanden wird, ein Produkt kreativ zu verarbeiten. Ganz in diesem Sinne schätzt er das vorzüglich zubereitete Wiener Schnitzel seiner Mutter. Viele seiner Kollegen, wie Wolfgang Dierck, stimmen in diesen kulinarischen Kontext ein: Gourmet is(s)t das, was gut schmeckt. Aber es muss auch gut angerichtet sein, denn das Auge isst schließlich mit.

Für mich jedenfalls gibt es nichts Schlimmeres als einen überquellenden Teller, von dem man schon vom Zuschauen pappensatt wird. Und meine Skepsis gilt auch solchen Lokalitäten, die sich „Zur Bratkartoffel“ nennen. Aus meiner Erfahrung heraus ist das zu 99,7 Prozent der Garant dafür, dass es eben dort keine Gourmet-Bratkartoffeln gibt, wie sie Lafer & Co. definieren. Ganz zu schweigen von solchen Häusern, die mit dem wenig geistreichen Spruch werben: „Bei und wird Service GROSS geschrieben“. Das kommt für mich gleich nach dem Einfalts-Motto: „Futtern wie bei Muttern“. Abseits aller Einfalt habe ich mich deshalb diesmal um ein Rezept bemüht, das jahreszeitlichen Geschmack in ganz raffinierter Art und Weise verkörpert. Ich biete als Hauptgang rosa Hirschrücken mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und bunten Rüben, sowie als köstliches Dessert Burrata mit Karamell-Birne und Trüffel-Öl an. Alles hier in vollem Umfang zu beschreiben, übersteigt das Format dieser Kolumne. Lassen Sie mich deshalb

auf den Geschmack, „danach“ eingehen: Dazu schneidet man für vier Personen zwei Birnen in Würfel, karamellisiert 20 Gramm braunen Zucker, gibt die Birnen und etwas Butter hinzu. Alles leicht aufkochen lassen und mit Zitronenabrieb und Lebkuchengewürz abschmecken. Nun kommt die Birne gerecht verteilt auf die Teller. Dazu werden zwei Stück Burrata-Frischkäse gezupft an die Birne gelegt, deren Soße mit etwa 10 Milliliter Trüffelöl auf den Käse gegeben wird. Zum Schluss leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Wie Sie zu dem Hirsch-Genuss „vorher“ kommen, wissen Sie sicher inzwischen. Ich kann versichern, das alles ergänzt sich köstlich und macht Lust auf kreatives Kochen gerade in der dunklen Jahreszeit. Das Rezept habe ich übrigens von Markus Jost. Der ist Küchenchef im Chemnitzer Restaurant „Max Louis“ und hat eine Menge solcher Feinschmeckerangebote auf

Lager. Der Name geht übrigens „leider“ nicht auf mich, sondern auf die Vornamen eines früheren Chemnitzer Webstuhl-Fabrikanten zurück. Kleiner Tipp am Rande: Ein Besuch in dem historischen Industrie-Ambiente lohnt sich nicht nur in kulinarischer Hinsicht. Um wieder die Kurve zum Gourmet-Thema zu bekommen: Ich liebe große Teller mit überschaubaren Gerichten darauf über alle Maßen.

Das kann auch ein gut gewürztes und gebratenes, frisches Schnitzel „an“ lauwarmem Kartoffelsalat und dezent eingesetzter Garnitur sein.

Das nenne ich zwar nicht Gourmet-Schnitzel, aber Bodenständigkeit mit Anspruch. Sie werden den kleinen sprachlichen Unterschied sicher erkennen.

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

