

# Wer angibt, hat mehr vom Leben

Ein Koch im Spreewald hat ein Faible für Unkraut – und zaubert daraus ein feines Potpourri.

Auf der Suche nach Geschmack stoße ich immer wieder auf Dinge, die eigentlich einfach, aber verblüffend raffiniert zubereitet sind. Da gibt es Dinge, die kann man schier im Handumdrehen auf den Teller zaubern, und alle sind begeistert. Das ist sozusagen Gourmet mit Reinheitsgebot. Selbst Sternekoch Johann Lafer plädierte kürzlich in seiner neuen Dependance im „Blüchers by Lafer“ am mecklenburgischen Fleesensee für bodenständige, regionale Küche in Verbindung mit der Raffinesse der Gourmetküche. Man stelle sich vor: Für den Mann mit dem schelmischen Lächeln und dem markanten Bärtchen ist das Wiener Schnitzel der Mutter immer noch der höchste aller Genüsse. Ich kenne noch einen, der hat ein ebenso gewinnendes Lächeln und einen stattlichen Schnurrbart. Ich bezeichne ihn stets als Dreiländer-



Max is(s)t genussvoll  
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Peter. Denn der inzwischen in die 60er Jahre gekommene „Knabe“ stammt aus Thüringen, hat viele Jahre kulinarisch in Sachsen gewildert und treibt nun im Spreewald, also in Brandenburg, sein kulinarisch-wildes Wesen. Gemeint ist Peter Franke, der sich nach dem Motto „Wer angibt, hat mehr vom Leben“ als Spreewaldkoch ausgibt. Wer aber so viel für diese Landschaft tut, hat diesen Titel durchaus verdient. Neider inklusive. Der Mann ist ein thüringisch-sächselndes Original mit einer kulinarischen Umtriebigkeit, die mich immer wieder fasziniert. Und er hat ein Faible für Unkraut, was immer man darunter versteht. Der macht aus Kräutern Bonbons.

Kulinarisch gesehen versteht sich. In seiner Kräutermanufaktur in Burg kreiert er mit seinem riesigen Kräuterwissen Dinge, von denen der Gourmet träumt. Und er macht vor nichts Halt, was irgendwie essbar erscheint. Er zaubert unter dem in der Kochszene nicht mehr unbekanntem Leitspruch „Zurück zur Natur“ wild durcheinander und bringt selbst Blumen und Blüten auf den Teller. Blühende Landschaften sozusagen. Deshalb habe ich ihn nach einem Rezept seines Geschmacks gebeten. Er hat mich nicht enttäuscht und mir ein Unkraut-Potpourri vom Feinsten vorgeschlagen. Das geht relativ leicht und kann ganz nach Geschmack und Jahreszeit kombiniert werden. Zum „wildem“ Einsatz können Giersch, Löwenzahn, Sauerampfer, Knoblauchrauke, Schafgarbe, Brennessel, Spitzwegerich, Vogelmiere, Gänseblümchen, Birkenblätter, Fliederblüten, Gundermann und viele andere (Un-)Kräuter kommen. Ich habe es schon in verschiedenen Variationen probiert. Geschmacklich genial kann ich nur sagen. Das Ganze kann man natürlich auch mit einem kleinen

## Wildkräuter-Quiche

■ **Zutaten und Zubereitung:** Für den Teig 125 g Quark, 3 EL Öl, 1 Ei, 1 EL Milch, 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, Salz miteinander vermischen, gut kneten, dünn ausrollen. In eine gefettete Quicheform legen. Für den Belag 200 g klein geschnittene Zwiebeln und 150 g Schinkenwürfel in Öl dünsten, 150 g fein geschnittene oder gehackte Wildkräuter dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. 3 Eier und je 100 ml süße und saure Sahne verquirlen, mit Muskat, Salz, Zitronensaft abschmecken. Die Kräutermasse auf den Quicheteig geben, darüber die Sahnemasse



gießen und mit 100 g geriebenem Käse bestreuen. Alles bei 220 Grad etwa 20 Minuten im Ofen backen. Die warme Quiche portionieren und mit weiteren Kräutern anrichten.

Steak oder Medaillons kombinieren. Für die hier vorgestellte Wildkräuter-Quiche verwendet der Koch aus dem Landgasthof Stern in Werben nussigen, milden Butterkäse. Kein Problem, ich mag es aber eher

deftiger. Dazu schmeckt ein Riesling oder ein Grauburgunder.

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

Kolumne 25-2017 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 18. Mai 2017

Auf der Suche nach Geschmack stoße ich immer wieder auf Dinge, die einfach, aber verblüffend raffiniert zubereitet sind. Das ist Gourmet mit Reinheitsgebot. Selbst Sternekoch Johann Lafer plädierte kürzlich in seiner neuen Dependance im „Blüchers by Lafer“ am mecklenburgischen Fleesensee für bodenständige, regionale Küche in Verbindung mit der Raffinesse der Gourmetküche. Ich kenne noch einen, der hat ein ebenso gewinnendes Lächeln und einen stattlichen Schnurrbart. Man stelle sich vor: Für den Mann mit dem schelmischen Lächeln und dem markanten Bärtchen ist das Wiener Schnitzel der Mutter immer noch der höchste aller Genüsse. Ich kenne noch einen, der hat ein ebenso gewinnendes Lächeln und einen stattlichen Schnurrbart.

Ich bezeichne ihn stets als Dreiländer-Peter. Denn der inzwischen

## MAX IS(S)T GENUSSVOLL

### Wilder Genuss

VON MICHAEL H. RAGWITZ  
[expertentipp@redaktion-nutzwerk.de](mailto:expertentipp@redaktion-nutzwerk.de)



in die 60er Jahre gekommene „Knabe“ stammt aus Thüringen, hat viele Jahre kulinarisch in Sachsen gewildert und treibt nun im Spreewald, sein kulinarisch-wildes Wesen. Gemeint ist Peter Franke, der sich nach dem Motto „Wer angibt, hat mehr vom Leben...“ als Spreewaldkoch ausgibt. Wer aber so viel für diese Landschaft tut, hat diesen Titel durchaus verdient. Neider inklusive. Der Mann ist ein thüringisch-sächselndes Original mit kulinarischer Umtriebigkeit. Er hat ein Faible für Unkraut. In seiner Kräutermanufaktur in Burg kreiert er mit seinem riesigen Kräuterwissen Dinge, von de-

nen der Gourmet träumt. Er macht vor nichts Halt, was essbar erscheint. Er zaubert unter dem Leitspruch „Zurück zur Natur“ wild durcheinander und bringt selbst Blumen und Blüten auf den Teller.

Deshalb habe ich ihn nach einem Rezept seines Geschmacks gebeten. Er hat mich nicht enttäuscht und mir ein Unkraut-Potpourri vom Feinsten vorgeschlagen. Das geht relativ leicht und kann ganz nach Geschmack und Jahreszeit kombiniert werden. Zum „wildem“ Einsatz können Giersch, Löwenzahn, Sauerampfer, Knoblauchrauke, Schafgarbe, Brennessel, Spitzwegerich, Vo-

## Wildkräuter-Quiche

■ **Zutaten und Zubereitung:** Für den Teig 125 g Quark, 3 Esslöffel Öl, 1 Ei, 1 EL Milch, 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, Salz miteinander vermischen, gut kneten, dünn ausgerollt in eine gefettete Quicheform legen. Für den Belag 200 g klein geschnittene Zwiebeln und 150 g Schinkenwürfel in Öl dünsten, 150 g fein geschnittene oder gehackte Wildkräuter dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. 3 Eier und je 100 ml süße und saure Sahne verquirlen, mit Muskat, Salz, Zitronensaft abschmecken. Die Kräutermasse auf den Quicheteig geben, darüber die Sahnemasse gießen und mit 100 g geriebenem Käse



bestreuen. Alles bei 220 Grad etwa 20 Minuten im Ofen backen. Die warme Quiche portionieren und mit weiteren Kräutern anrichten. FOTO: RAGWITZ

gelmiere, Gänseblümchen, Birkenblätter, Fliederblüten, Gundermann und viele andere (Un-)Kräuter kommen. Geschmacklich genial kann ich nur sagen. Für die vorgestellte

Wildkräuter-Quiche verwendet der Koch aus dem Landgasthof Stern in Werben nussigen, milden Butterkäse. Dazu schmeckt Riesling oder Grauburgunder.

Anmerkung: Bei der Umsetzung der Kolumne in der Freien Presse ist ein Fehler der bearbeitenden Redaktion aufgetreten, den ich zu entschuldigen bitte. Kommt vor...