

## Kochen &amp; Genießen

## Geschmackvoll

## Wenn es um die Wurst geht

Sicher kennen Sie auch den humorig gemeinten Spruch: In der größten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot. Ich bin allerdings ein Mann, der auf Wurst mit Sättigungsbeilage steht. Ohne eine frische Semmel oder auf Brot schmecken mir Würste aller Art nur halb so gut. Vor allem aber bin ich auch wurstmäßig gesehen einer, der gern ausprobieren, was die verschiedenen Regionen zu bieten haben. In Thüringen schwöre ich auf die Original Thüringer Bratwurst. Da gibt's nicht Besseres. Aber auch Rohwürste haben in den unterschiedlichen Regionen einen ganz besonderen geschmacklichen Reiz. Ich liebe Kombinationen mit Kümmel, Knoblauch, Majoran oder Pfeffer. Eben gut gewürzt muss die Wurst meines Vertrauens sein. In diesem Sinne experimentiere ich auch gern einmal, was man davon zu einer Mahlzeit verarbeiten kann. Zur Brotzeit reicht eben wirklich das Ganze pur mit einem kühlen Blondem dazu, fertig. Aber es gibt über die einfachen Pellkartoffeln mit Blut- und Leberwurst hinaus durchaus auch recht überraschende Kombinationen. Scheren Sie sich diesbezüglich nicht, was Zweifler Ihnen raten. Leben Sie Ihre Würst-Gefühle aus und beweisen Sie Mut zum neuen Geschmack. Wie heißt es doch so schön: Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang...

Michael H. Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

## Küchentipp

## Stachelbeeren vorher einstecken

Mit einem Trick lässt sich verhindern, dass Stachelbeeren beim Backen platzen. Dazu sticht man einfach die Schale der Früchte mit einem Messer oder einer Nadel ein, erläutert der Bayerische Bauernverband. Gut geeignet zum Backen sind halbreife Beeren, die sich wegen ihres säuerlichen Aromas auch für Gelee und Kompott anbieten. Sie werden vorzeitig geerntet, um den restlichen Früchten an voll hängenden Sträuchern Luft zu verschaffen. Diese reifen dem Verband zufolge dann meist besonders schön aus und sind zum sofortigen Verzehr ideal.

In Stachelbeeren steckt viel Vitamin C, Kalium und Eisen. Wer sie tiefkühlen möchte, friert sie am besten auf Tablett ausgebreitet vor. So verklumpen sie nicht. Sobald sie durchgefroren sind, können sie in Tüten oder Dosen verpackt werden.



## Von Tollatsch und anderen Würsten

Pommersche Wurst überzeugt durch traditionelle Fertigung mit kräftiger Würze

**GREIFSWALD** Der Mann sieht ein wenig aus wie Norbert Blüm. Und er hat auch Ausstrahlung wie der ehemalige Bundesarbeitsminister. Wenn es aber um Arbeit geht, macht Walter Kienast so schnell niemand etwas vor. Der 1950 geborene Fleischermeister, Lehrmeister, Ingenieurpädagoge und Diplomökonom ist in seinem Metier im besten Sinne des Wortes mit allen Wassern gewaschen.

Nach anfänglichem Wirken in seiner Geburtsstadt Rostock arbeitete Kienast seit 1984 im VEB Fleischwirtschaft Greifswald und stieg dort binnen weniger Jahre zum Direktor auf. Mehr noch: Seit 1990 führte er das Unternehmen als Greifen-Fleisch GmbH zu einem der führenden Betriebe in der Region, wenn es um Pommersche Fleisch- und Wurstwaren geht. Grund genug, sich mit dem agilen Mann darüber zu unterhalten, was die Originalität Pommerscher Wurst ausmacht.

Walter Kienast: „Die Verbraucher verstehen unter einer Pommerschen Wurst eine handwerklich traditionell hergestellte Wurst. Zum Räuchern wird dabei nur Buchenholz verwendet. Der Unterschied zu anderen Wurstfabrikaten liegt in den einzelnen Gewürzrezepturen. Kümmel ist in unserer Region weniger, dafür eine ausgewogene kräftige Geschmacksnote angesagt. Eine ganz besondere Spezialität ist der Tollatsch, das älteste Produkt der Fleischerei, welches noch aus Hausschlachterzeiten stammt.“ Soll wohl auch heißen: Ist schon ganz lange her. Zum Thema „Tollatsch“ muss man wissen, dass das eine Art Blutwurst-Kloß ist, der nach einer speziellen Rezeptur aus Grütze und Blut, oft auch mit Rosinen vermischt, hergestellt wird.

Die heutigen Rezepturen, so Walter Kienast



Walter Kienast weiß, wie schmackhafte Wurst produziert wird. FOTO: RAGWITZ

weiter, entsprechen weitestgehend der alten Tradition Pommerscher Wurst. Manches, erläutert er, darf aber nicht mehr in Rezepturen verwendet werden. Dazu gehört beispielsweise Salpeter. Entwickelt und verfeinert werden die Rezepturen in einem kleinen Kreis von erfahrenen Meistern und Mitarbeitern. Da ist vieles echtes Betriebsgeheimnis, denn die Wurst soll in ihrer geschmacklichen Originalität erhalten und weiterentwickelt werden. Immerhin 55 Produkte an Fleisch- und Wurstwaren zählen zum Sortiment des traditionsreichen Unternehmens, das in diesem Jahr sein 125-jähriges Bestehen beging und würdig gefeiert hat.

Richtig interessant wird es aber hinsichtlich der Tatsache, dass sich inzwischen eine sogenannte „Schutzgemeinschaft Pommersche Fleisch- und Wurstwaren“ gebildet, die beim Patent- und Markenamt drei Produkte als „geschützte geografische Angabe“ ange-

Eine Art türkische Tapas: gefüllte Weinblätter FOTO: DPA



in Stuttgart lebende Kochbuchautorin Semiha Stubert. „Die türkische Küche bietet die Möglichkeit, mit Zutaten aus dem Supermarkt um die Ecke leckere Gerichte zuzubereiten.“

Ein türkischer Klassiker ist Linsensuppe, die aus roten Linsen zubereitet wird. „Man sollte die Linsen sehr gut

waschen, bis das Wasser klar ist“, erläutert Levent Arkar, Koch im Restaurant „Osman's Töchter“ in Berlin. Diese werden mit gewürfelten Zwiebeln und Karotten in Gemüsebrühe gekocht und anschließend püriert. Geschmolzene Butter hebt das Aroma. Minze, etwas

versichtlich.“ Bewusst bedeckt hält sich der Geschäftsführer zum Kreis der „Dritten“, zu denen bundesweit vier große Wursthersteller gehören, denen in dem Antragsverfahren wahrscheinlich eine Art von „Bestandsrechten“ eingeräumt wird.

Was die Renner aus dem vorpommerschen Sortiment von Greifen-Fleisch sind, verrät er nur zu gern: „Das sind die Greifswalder Knacker, die Pommersche Schlackwurst, Fileträucherlinge sowie Streichmettwürste. Meine persönlichen Favoriten sind unsere Bockwurst, die Knacker, der Preßkopf und die Pommersche Schlackwurst. Ganz zu schwei-

gen davon, dass bei uns zu Hause nicht nur im Winter unsere Grützwurst mit Sauerkraut ein Sonntagessen is(s)t.“ Ich hab's gekostet, die groben Streich- und Knoblauchmettwürste, die Pommersche Rotwurst und der Schinkenspeck sind sozusagen erste Wurst-Sahne. Bei den Bratwürsten warte ich lieber, bis ich wieder in Thüringen bin. Dieser Einwand sei mir aus Überzeugung verziehen...

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, wie ein gebürtiger Thüringer im Spreewald sein kulinarisches Unwesen treibt... <http://www.svz.de/essen>

## Rezept der Woche

## Zanderfilet auf Blutwurst mit Apfelreduktion und Apfelchip

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Zanderfilet, 400 g Blutwurst, 1 Schuss Wermut, 30 g Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Zitrone, 1 Apfel, 50 g Zucker, 50 ml Wasser, für die Apfelreduktion: 1 TL Zucker, 1 EL Apfelessig, 200 ml Apfelsaft, Xanthan (zugelassenes Öko-Lebensmittel)

## ZUBEREITUNG:

Den Zander in 4 gleiche Stücke portionieren, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, auf der Hautseite mit Mehl bestäuben und scharf anbraten. Aus dem Bratfond mit Butter und Wermut eine Glasage herstellen, d.h. den Bratfond mit dem Wermut ablöschen und dann die Butter einrühren. Den Zander in eine ofeneste Form geben, mit der Glasage bestreichen und den Rest angeben und dann im vorgeheizten Ofen bei 130°C garziehen. Der Zander darf in der Mitte noch leicht glasig sein. Die Blutwurst in 4 Scheiben portionieren und von beiden Seiten in Mehl wenden. Die melierte Blutwurst ganz kurz bei starker Hitze von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Aus Wasser und Zucker Läuertzucker herstellen. Dafür das Wasser mit dem Zucker einmal aufkochen und abkühlen lassen. Den Apfel waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden, durch den Läuertzucker ziehen und im geöffneten Backofen bei 50°C trocknen lassen. Das kann man gut 2-3 Tage vorher vorbereiten und die getrockneten Apfelscheiben dann in einer luftdicht geschlossenen Dose in trockener Umgebung aufbewahren. Für die Reduktion den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit dem Apfelessig und dem Apfelsaft ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen und mit Xanthan binden. Den Zander auf der Blutwurst anrichten, mit dem Apfelchip garnieren und mit der Apfelreduktion umgießen. Dazu passen Kartoffelstampf oder Salzkartoffeln.

Das Rezept stellte Thorsten Falk von den Falk Seehotels in Plau zur Verfügung. FOTO: FALK KULINARIUM



## Von Köfte bis Ayran: Türkisch für Einsteiger

Der authentischen, landestypischen türkischen Küche auf der Spur: Vieles davon kann man hierzulande gut nachkochen

Ein eisgekühlter Joghurt-Drink, ein erfrischender Salat und gut gewürzte Hackfleischbällchen: Wer türkisches Essen genießen will, muss nicht unbedingt in dem Land zwischen Mittelmeer und Schwarzem Meer unterwegs sein. Denn viele typische Gerichte lassen sich auch hierzulande gut zubereiten.

„Die richtige türkische Küche: Das ist nicht Döner, sondern super-normales Essen, eigentlich Hausmannskost“, sagt der Sternekoch Ali Güngörmüs. „Es ist eine frische, leichte, mediterrane Küche, in der viel Gemüse, Kräuter und Joghurt zum Einsatz kommt.“ Die Alltagskost sei vor allem vegetarisch und Fleisch ein Luxus, ergänzt die

Zitrone und Paprika bringen Würze.

Als eine Art türkische Tapas lassen sich die beliebten Meze umschreiben. Sie kommen in verschiedenen Varianten als kalte Vorspeisen auf den Tisch. Grundlage der Füllung ist Reis oder Bulgur. Oft werden Walnüsse, Pistazien, Mandeln oder Pinienkerne zugefügt. Korinthen oder Cranberrys und Gewürze wie Piment und Zimt runden die Mischung ab. Die fertigen Röllchen müssen dann noch kurz in einer Brühe gegart werden. Das Einwickeln der Füllung in die gut gewaschenen Weinblätter sei aber „eine Kunst für sich“, sagt Arkar.

Im Handumdrehen gemacht sind viele Fleischgerichte (Kebab): „Alle Kebab, die man in der Türkei essen kann, kann man auch hier zu Hause machen“, sagt Stubert. Güngörmüs empfiehlt zum Beispiel, halb Lamm-, halb Kalbshackfleisch mit gewürfelter Schalotte, gehacktem Knoblauch, Minze und Bergthymian zu mischen. Dazu passe Gurkenjoghurt, wilder Rucola mit Tomaten und Fladenbrot.

Wer ein erfrischendes Getränk sucht, greift am besten zu Ayran. „Das ist mit Wasser verdünnter Joghurt, der schaumig aufgerührt und mit Salz abgeschmeckt wird“, erklärt Stubert.

Nina C. Zimmermann