

## Geschmackvoll

## Gemeinsam geht alles besser

Nichts ist mir in der Gastronomie mehr suspekt als einfallige Slogans à la „Futtern wie bei Muttern“, oder „Bei uns wird Service groß geschrieben“. Denn meist mangelt es dann gerade an diesen Merkmalen. Wie viel schöner und ideenreicher sind doch in diesem Zusammenhang Aktionen, an denen Gastgeber wie Gäste gleichermaßen ihren Anteil haben. Im Plauer „Fackelgarten“ beispielsweise wurde eine solche unter dem Motto „...von Tisch zu Tisch...“ ins Leben gerufen. Das ist ein erlebnisreicher Abend rund um ein Fünf-Gänge-Menü, bei dem die Gäste zu kulinarischen Akteuren werden und unter Leitung des Küchenchefs je einen Gang mit zubereiten. Das erlaubt nicht nur den berühmten Blick hinter die Küchenschürzen, es macht auch unheimlich viel Spaß, die Mitmacher per Liveschaltung bei ihrer Arbeit zu beobachten. Zudem hat das Ganze neben dem Nährwert noch einen bildenden Mehrwert, denn im Rahmen ihrer Mitwirkung erhalten die Gäste noch eine Menge Tipps und Tricks für ihre Küchenarbeit zu Hause. Solche Aktivitäten schätze ich sehr und werde beim nächsten „...Tisch zu Tisch...“ bestimmt mit von der Partie sein.

www.kulinarische-portraits.de

Michael H. Max Ragwitz

## Tipp

## Feldsalat lecker kombinieren

Feldsalat lässt sich gut mit Speck und Champignons, Schafkäse oder Früchten kombinieren. Der Salat mit kräftigem, nussigem Geschmack hat auch im Winter Saison. Darauf weist der Verein der Gemüse-Selbstvermarkter (GSV) in Stuttgart hin. Feldsalat schmeckt umso besser, je kleiner und dunkler die Blätter sind. Beim Kauf sollten Verbraucher außerdem darauf achten, dass der Sandanteil zwischen den kleinen Wurzeln gering ist: Denn das intensive Auswaschen geht zulasten der Qualität. Am besten bereitet man Feldsalat möglichst schnell nach dem Kauf zu – er hält sich nicht lange. Gewaschen, getrocknet und in einem Folienbeutel verpackt kann er einige Tage im Gemüschrank im Kühlschrank lagern.



## Kreative regionale Küche

Im Fackelgarten bietet Stefan Zeisler Mehrwert statt nur Nährwert

**PLAU AM SEE** Wenn ich im Nordosten in kulinarischer Mission unterwegs bin, kreuzt mein Weg oft Plau am See. Da kann ich mir fast nie verkneifen, dem „Fackelgarten“, einem direkt an der Elde und ganz in der Nähe des Hafens gelegenem Restaurant im Stil eines großen Wintergartens, einen Besuch abzustatten. Der Grund dafür ist einfach: Hier kann man gut sitzen, schauen, entspannen und natürlich gar trefflich essen.

Für die kulinarische Seite der Gastlichkeit steht Stefan Zeisler, dessen Kochkunst sich längst herumgesprochen hat. Kein Wunder, mutet doch der kulinarische Werdegang des 33-jährigen Kochs wie ein Streifzug durch internationale Spitzgastronomie an. Nach der mit sehr gut abgeschlossenen Lehre im Müritzhof Klink kochte er in Johann Lafers Stromburg, im Gourmetrestaurant der MS Deutschland, in Österreich, Irland und Spanien, gar im Savoy in London, bevor er ihn als Küchenmeister mit Ausbilddereignung und staatlich geprüften Gastronom wieder zu seinen heimatlichen Wurzeln zog und er als Küchenchef im „Fackelgarten“ anheuerte.

Seine kulinarische Philosophie ist ganz einfach und lautet „Mehrwert statt nur Nährwert“. Stefan Zeisler erläutert: „Wir wollen dem Gast immer etwas mehr geben als nur (s)eine Mahlzeit. Dieses ‚mehr‘ bezieht sich vor allem darauf, immer auch etwas Überraschendes zu bieten. Das gilt für besondere und außergewöhnliche Produkte ebenso wie für die gesamte Betreuung des Gastes.“ Soll auch heißen, fasst er augenzwinkernd zu-



Stefan Zeisler liebt kulinarische Überraschungen. unten: Im Fackelgarten hat man einen herrlichen Panoramablick auf die Elde.

FOTOS: RAGWITZ

sammen: „Kulinarisch darf der Gast erstklassige, fachlich anspruchsvolle und kreativ interpretierte Gerichte erwarten.“

Ich nehme dem freundlichen eloquenten Koch aufs Wort ab, dass er bei seiner Arbeit auf Detailverliebtheit ebenso setzt, wie auf sein Bestreben, aus den vor allem heimischen Produkten das Beste herauszukitzeln. Vorgefertigte Produkte gibt es bei ihm nicht. Was das Team unter anderem aus Kapazitätsgründen nicht

selber leisten kann, kommt eben nicht auf den „Fackelgarten“-Tisch. Und als logische Konsequenz seiner Arbeit setzt er auf die Wertschätzung der Produkte, die nicht durch überkandidelte Präsentation überblendet werden.

Ich bin in diesem Zusammenhang begeistert von seinen Menüideen beispielsweise mit vorwiegend regionalen Produkten von Erzeugern aus dem unmittelbaren Umfeld. Solche Menüs, so Zeisler, werden meist spontan entwickelt und es gleicht fast immer keines dem anderen. Entspricht die Qualität der Produkte nicht den Anforderungen, wird konsequent der Anbieter gewechselt. Die enge Zusam-

menarbeit mit den Müritzfischern und verschiedenen Schlachtern der Region garantiert aber ein konstantes qualitatives Produkt-Niveau für den engagierten Koch.

Nach Gourmetküche gefragt, antwortet Zeisler: „Fachlich haben wir die natürlich drauf und setzen das bei speziellen Veranstaltungen auch ein. Der goldene Mittelweg zwischen Gourmet und bodenständiger Küche aber setzt voraus, beide Sparten zu beobachten und informiert zu bleiben.“ Also, so Zeisler, adaptiert man aus beiden Kategorien und interpretiert es auf seine ganz eigene Art. Im Idealfall kommt dabei eine kulinarische Kreation zwischen

bodenständiger und Gourmetküche heraus. Gerade in touristischen Hochburgen wie Plau funktioniert außerdem allein durch den Gästendrang Gourmet nur in den seltensten Fällen. So beschränkt man sich vor allem auf Einflüsse der Gourmetküche, setzt aber mehr auf bodenständige Qualität und Präsentation, wie auch Fackelgarten-Chefin Claudia Rauer versichert. Den Gästen jedenfalls scheint genau das zu gefallen.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag erfahren Sie, warum Strauß nicht immer etwas mit Blumen zu tun hat.

http://www.svz.de/essen

## Rezept der Woche

## Zander-Sandwich als warmer Zwischengang

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Zanderfilet, 200 ml Sahne, 200 g Kasten-Weißbrot, 30 g Karotte, 30 g Gelbe Karotte, 30 g Sellerie, 30 g Zucchini, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zitronenabrieb, Pernod, Kräuter

## ZUBEREITUNG:

Das Zanderfilet enthäuten und von Gräten befreien. Die Hälfte des Zanders in Stücke portionieren, den Rest in walnussgroße Stücke schneiden. Die Portionen kalt stellen und die Würfel in der Küchenmaschine mit der Sahne und den Gewürzen zu einer Farce verarbeiten. Das Ganze kalt stellen. Das Gemüse in 1x1 cm große Würfel schneiden, einzeln in Eiswasser abschrecken und trocknen. Alles unter die abgeschmeckte Zanderfarce heben. Das Brot am besten 2 Stunden vorher kühl eingelagert in acht 7x7 cm große Platten schneiden. Die Platten mit der Zanderfarce gleichmäßig bestreichen. Den portionierten Zander auflegen und mit der zweiten bestrichenen Platte abdecken. Die Sandwiches in einer beschichteten Pfanne goldbraun anbraten und danach für 7 bis 10 Minuten bei 160 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen zu Ende garen. Dazu gibt es Cherrytomaten, Rosenkohlblattsalat und einen Roterübenschaum.



Das Rezept stammt von Stefan Zeisler, Küchenchef im Restaurant „Fackelgarten“ in Plau am See. Das vollständige Rezept sowie alle anderen Rezepte im Rahmen dieser Reihe gibt es im Internet: [www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm](http://www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm)

## Lachs sollte „buttrig“ auf der Zunge zergehen

„Stiftung Warentest“ testet Räucherlachsprodukte: Guter Räucherlachs muss nicht teuer sein

Guter Räucherlachs kann richtig günstig sein – oder sehr teuer. Das ist das Ergebnis einer Untersuchung der „Stiftung Warentest“, die 20 Räucherlachsprodukte getestet hat, darunter 16 Mal Zuchtlachs und 4 Mal Wildlachs („test“-Ausgabe Januar 2015). Besonderes Augenmerk legten die Tester dabei auf die sensorische Qualität, also auf Geschmack, Geruch und Aussehen. Demnach sollte ein Räucherlachs nicht „fischig“ riechen oder schmecken und „buttrig“ auf der Zunge zergehen.

Testsieger wurde eines der günstigsten Produkte vom Discounter. So kostet der Zuchtlachs von Lidl/Odin Seafoods nur 1,65

Euro pro 100 Gramm, sensorisch beurteilten die Tester ihn aber mit einer glatten 1,0. Auch sonst hatten sie kaum etwas auszusetzen, sodass es das einzige Produkt mit der Endnote „sehr gut“ (1,5) war.

Beim Wildlachs siegte der mit 16,80 Euro pro 100 Gramm weitaus teuerste. Der Rote Königslachs von der Fischtheke im Berliner KaDeWe kam sensorisch auf die Note 1,5 und verfehlte im Gesamtergebnis mit 1,7 knapp das „Sehr Gut“. Unter den weiteren drei Wildlachs-Fabrikaten gab es einmal ein „Befriedigend“, ein „Ausreichend“ und ein „Mangelhaft“.

Beim Zuchtlachs schnitten immerhin neun Produkte mit „gut“ ab, vier mit „befriedi-

gend“, eines mit „ausreichend“ und eines mit „mangelhaft“. Zwei Produkte im Test erwiesen sich noch vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums als mikrobiologisch auffällig.

Ein Wildlachs fiel negativ durch die hohe Anzahl an Fadenwürmern auf. Zwar seien geringe Mengen an toten Fadenwürmern bei Wildlachs akzeptabel, das beanstandete Produkt habe jedoch deutlich die Grenzwerte des Sachverständigen-Gremiums für tierische Lebensmittel (ALTS) überschritten, so Stiftung Warentest.

Grundsätzlich raten die Tester dazu, Räucherlachs schnell zu verzehren, da er anfällig für Keime sei. Nach

Möglichkeit solle man keine Vorräte anlegen und ihn in einer Kühltasche nach Hause bringen. Die Kühlschrantemperatur liegt am besten nicht über 7 Grad, angebrochene Packungen seien

spätestens am nächsten Tag aufzubrauchen. Damit der Räucherlachs sein volles Aroma entfaltet, sollte man ihn etwa eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.



Räucherlachs sollte nicht fischig riechen. FOTO: ANDREA WARNECKE