

Frankfurter Allgemeine

Magazin

ESSEN UND TRINKEN
EXTRA
NOVEMBER 2015



EINFACH GUT

MEHR ALS GUT GEMACHT

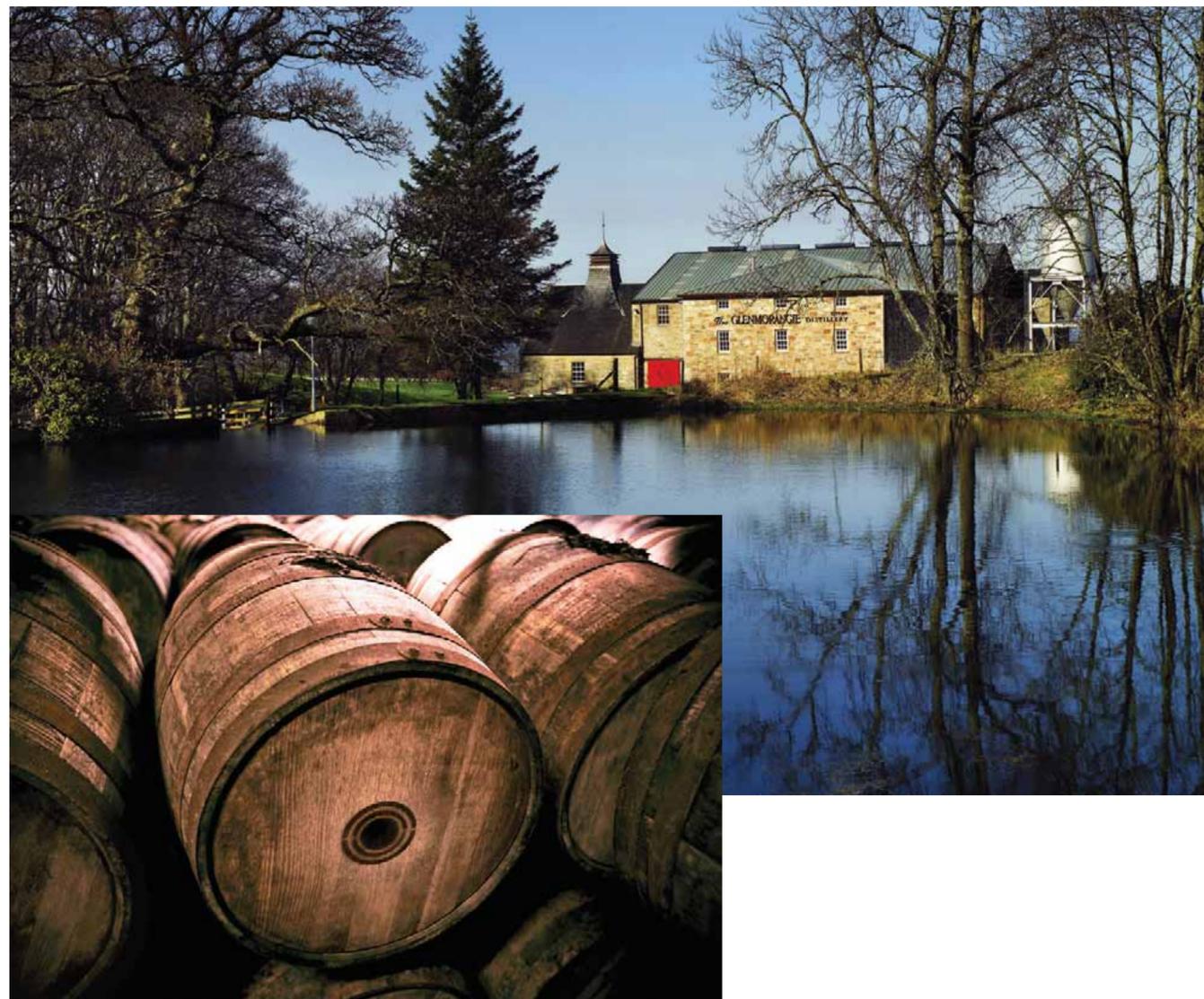
Neben Leidenschaft, Perfektion und Innovation sind die hohen Brennblasen der Destillerie das Geheimnis des beliebtesten Single-Malt-Scotch-Whiskys im schottischen Hochland.



Der Tag bricht an. Andy tritt vor sein Haus auf dem Hügel über der Glenmorangie-Destillerie, die nur eine Viertelmeile weiter unten im Tal liegt. „Ich schätze mich glücklich, denn ich gehe gern zur Arbeit“, sagt Andy MacDonald, Destillerie-Manager von Glenmorangie. „Ehrlich, das gibt mir jeden Tag neuen Schwung. So geht es bei-leibe nicht jedem, aber die meisten von uns, die hier arbeiten, empfinden dieses Glück. Die Destillerie ist etwas ganz Besonderes. Die Umgebung ist atemberaubend schön und wir stellen etwas durch und durch Handwerkliches her. Arbeiten kann wohl kaum schöner sein.“ Das, was hier hergestellt wird, ist gefragt. Sogar sehr gefragt. Glenmorangie-Whisky ist Schottlands beliebtester Single Malt und auch international wächst die Nachfrage in atemberaubendem Tempo. „Ich erinnere mich noch sehr gut daran, als ich die Brennblasen zum ersten Mal gesehen habe. Das war vor zehn Jahren. Dr. Bill Lumsden, Leiter für Destillation & Whisky-Kreation bei Glenmorangie, hatte mich zu einem Treffen hierher eingeladen. Er war so begeistert und voller Leidenschaft für jedes einzelne Detail und den Ort selbst. Natürlich stellte er mir auch die Brennblasen voller Stolz vor. Doch selbst wenn er sie gar nicht erwähnt hätte, wäre ich überwältigt gewesen. Die Brennblasen sind einfach faszinierend.“

„IHRE SANFTEN
GERÄUSCHE SIND
MUSIK IN MEINEN
OHREN“

„Ich schaue sie mir gerne an und höre ihnen zu. Es sind die höchsten in ganz Schottland. Sie sind von entscheidender Bedeutung für unsere komplexen Whiskys. Ihre sanften Geräusche sind Musik in meinen Ohren. Hier bei Glenmorangie machen die hohen Brennblasen eben nochmal einen eindeutigen Unterschied. Natürlich sind das nicht nur der Anblick und ihr Klang, sondern auch das, was sie zum Geschmackserlebnis beitragen: eine unverwechselbare Qualität. Ich bin davon überzeugt, dass unsere Single Malts die besten überhaupt sind, der Gipfel der Whisky-Erzeugung.“ Den hohen Brennblasen kommt hierbei ein nicht unerheblicher Anteil zu. „Nur die frischesten und feinsten Alkoholdämpfe gelangen bis ganz nach oben“, erläutert Andy. „In unserem Fall sind das 5,14 Meter, so hoch wie eine ausgewachsene männliche Giraffe!“ Doch es gibt weitere Gründe, warum Glenmorangie-Whisky so einzigartig ist. Viele davon gehen auf die Weitsicht von William Matheson, den legendären Grün-



„WIR BEREISEN DIE GANZE WELT, UM DAS
PERFEKTE HOLZ FÜR UNSERE FÄSSER ZU FINDEN.“

der der Destillerie, zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts erwarb er die Morangie-Farm am Ufer des Dornoch Firth und begann in weiser Voraussicht unmittelbar neben der Tarlogie-Quelle Whisky zu brennen. Hier sprudelt das hundert Jahre zuvor gefallene Regenwasser hervor, nachdem es durch uraltes Gestein gefiltert und von diesem mit Mineralien angereichert wurde. Auf kürzesten Wegen kann es in die Destillerie geleitet werden, sodass es seine unvergleichliche Reinheit bis zum Destillationsprozess bewahrt. Auch auf der Suche nach dem besten Holz für die Fässer kennt man bei Glenmorangie keine Kompromisse. „Wir bereisen die ganze Welt, um das perfekte Holz für die Reifung und Lagerung unseres Whiskys zu finden“, sagt der Destillerie-Manager voller Stolz. „Für unseren Klassiker, den beliebten Glenmorangie „Original“, benutzen wir ausgewählte amerikanische Eichenfässer (Ex-bourbon). Darin reift er zehn Jahre. Bei unserer Extra Matured Range reifen die Whiskys anschlie-

send noch zwei Jahre in Sherry-, Portwein- oder Sauternes-Fässern nach.“ Bei der Anwendung dieser sogenannten Extra-Maturation, also der Nachreifung des Whiskys in speziell angefertigten Fässern, leistet Glenmorangie seit vielen Jahren Pionierarbeit. Beim vollmundigen „Lasanta“, beim intensiven „Quinta Ruban“ und beim opulenten „Nectar D'Or“ ist dieses Verfahren zur Perfektion gekommen. Im Unterschied zu den meisten anderen Destillieren kommen die Ex-bourbon Fässer dabei nur zweimal zum Einsatz. Weshalb aber der viele Aufwand? „Wir streben nach Perfektion und holen mit unserer Leidenschaft und Kompetenz das Beste aus den Geschenken der Natur heraus. Es gibt leichtere, kürzere Wege in der Whisky-Herstellung – aber nicht, wenn es einem auf eine einzigartige Qualität ankommt.“ Andy lehnt sich zurück und gönnt sich einen kleinen Schluck aus dem Whiskyglas, das er die ganze Zeit über in den Händen hält. Lassen Sie sich davon inspirieren.

Erfahren Sie mehr über unsere
Leidenschaft für erstklassigen Whisky:
glenmorangie.com/unseen

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



It's time for
everyday
extraordinary.

TISSOT CHEMIN DES
TOURELLES AUTOMATIC.
EIN GANZ BESONDERER ZEITMESSER.
DER NACH TISSOTS HEIMATADRESSE
IN LE LOCLE BENANNT WURDE.
DER WIEGE DES SCHWEIZER
UHRMACHERHANDWERKS.
ER VERFÜGT ÜBER DAS
POWERMATIC 80 WERK
MIT BIS ZU 80 STUNDEN
GANGRESERVE, GEWÖLBTES,
KRATZFESTES SAPHIRGLAS
UND EINEN
GLASGEHÄUSEBODEN.



T + TISSOT THIS IS YOUR TIME

SOUL FOOD



Über Essen und Trinken zu schreiben und zu lesen ist oft nicht einfach. Haben wir jedenfalls bemerkt, als wir an diesem Heft arbeiteten. Da saßen wir also am Schreibtisch, vor all den Seiten mit Rezepten für Zander mit Herbsttrompeten und Rosenkohl oder Schweinsbraten mit Polentaknödeln und Krautsalat von Mario Lohninger (Seite 16); mit Aufzählungen unserer Korrespondenten, die genussvoll und aus eigener Erfahrung gespeist beschreiben, wie sich Menschen in aller Welt die Weihnachtszeit versüßen, vom Brandy bis zum Bacalhau (Seite 38); oder mit den Eindrücken eines Nachmittags im besten Restaurant der Welt, dem „Celler de Can Roca“ in Katalonien (Seite 42), mit mehr Gängen, als wir gewöhnlich in drei Wochen an Hauptmahlzeiten einnehmen. So saßen wir und lasen wir und wurden immer hungriger. Gingen in die Kantine, aßen Nudelvariation „Kasino“ oder Fischfilet „Florentine“ oder auch Graupenbuletten, kehrten an den Schreibtisch zurück – und taten einen langen, tiefen Seufzer. Vielleicht hätten wir uns nur von der Geschichte über „Harry's Bar“ in Venedig (Seite 44) inspirieren lassen und den ein oder anderen Bellini nachlegen sollen, und alles wäre gut gewesen. Aber irgendwann fingen wir an, die Vorfreude zu genießen, die all die Appetitanreger weckten, die neue Lust auf gute Küche, die eigene oder die im Restaurant. Und die Erinnerungen, die sie zurückbrachten, an eigene unvergessliche Essenserlebnisse, wie einen Abend bei unserem Herzens-Italiener. Es war eng, wie immer, wir waren auf Kuscheldistanz mit zwei älteren Herren, die sich am Nebentisch gegenüber saßen. Sowas kann unterhaltsam sein – oder nervig. Wie an diesem Abend. Einer der Herren sprach unbeirrbar laut und dröhnend mit seinem Gegenüber, er stieß seltsame Laute aus, hustete und nieste so freizügig, dass wir schon Extra-Pesto auf unseren Tellern wähten. Trotzdem war das Essen ausgezeichnet, vielleicht auch, weil der lautstarke Herr irgendwann einfach eingeschlafen war. Als die beiden Nachbarn später aufstanden und sich zum Gehen wandten, traf gerade ein phantastisch aussehender Nachtisch bei uns ein, den wir gar nicht bestellt hatten. „Tut mir leid wegen der Unannehmlichkeiten“, sagte der Stillere der beiden. „Dieser Mensch war einmal sehr wichtig in meinem Leben. Das werde ich ihm nie vergessen.“ Essen und Trinken sind elementare Dinge, klar, in Wahrheit aber sind sie viel mehr als das. Darüber zu schreiben und zu lesen ist da schon mal ein guter Anfang. *Bernd Steinle*

Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Holger Appel, Peter Badenhop, Claudia Bröll,
Claus Eckert, Till Fikinders, Christiane Heil, Celina Plag,
Matthias Rüb, Friedrich Schmidt, Peter-Philipp Schmitt,
Monika Schramm, Florian Siebeck, Dr. Tilman
Spreckelsen, Bernd Steinle, Julia Steltzer, Karin Truschelt,
Axel Wermelskirchen, Jennifer Wiebking, Leo Wieland,
Maria Wiesner

Bildredaktion:
Christian Matthias Pohlert

Art-Direction:
Peter Breul

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressepiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofort Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen, speichern oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de. Auskunft erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de oder telefonisch unter (069) 7591-2985.

Redaktion und Verlag:
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH
Hellerhofstraße 2-4
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Burkhard Petzold

Verantwortlich für Anzeigen:
Ingo Müller

Leitung Anzeigenverkauf Frankfurter Allgemeine Magazin:
Kerry O'Donoghue, E-Mail: media-solutions@faz.de

Produktionsleitung:
Andreas Gierth

LAYOUT:
Verena Lindner

Einzelhefte können zum Preis von € 5,- bei media-solutions@faz.de bezogen werden.

Druck:
Primovis Ltd. & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Straße 300, 90471 Nürnberg



Auf Wunsch: Whirlsystem

Wannenrand als Ablage

Berührungsloser Lichtschalter

Erhöhte Hahnlochbank

Weiches Nackenkissen

Nahtlose pflegeleichte Acrylschürze

Dusch-WC mit Fernbedienung

Schublade mit Tip-on-Technik

20 mm mehr Sitzkomfort

Flexible Innenaufteilung

Antibakterielle Keramikglasur

Rimless WC Technologie

P3 COMFORTS. KOMFORT FÜR ALLE SINNE.

Die Badserie P3 Comforts von Duravit und Phoenix Design bietet puren Komfort – optisch, haptisch und funktional. Die schmalen Ränder und sanften Formen von Waschtisch und Wannen sind ebenso charakteristisch wie komfortabel. Die breiten WC-Abmessungen sorgen für 20 mm mehr Sitzkomfort. Perfekt darauf abgestimmt die Badmöbel L-Cube. Mehr auf www.duravit.de



JULIA STELZNER ist Hobbyköchin und hat mit dem Supper Club „The Green vs The Greek“ regelmäßig zwölf Leute bekocht – so wie Ahmed, den sie für uns in seinem Ägyptisch-Kochkurs besucht hat. Wie die drei weiteren Köche des Vereins „Über den Tellerrand“ ist er aus seiner Heimat geflohen – davon erzählt er den Teilnehmern zwischen Vor- und Hauptspeise (Seite 32). Für Julia Stelzner, die für dieses Heft auch zwei Essens-Manufakturen besucht hat (Seite 25), war dieser Termin deshalb nicht nur wegen des Baba Ghanoush eine besondere Freude.



LEO WIELAND ist als Korrespondent dieser Zeitung viel herumgekommen. In Russland und den Vereinigten Staaten kam er politisch auf seine Kosten, als Gourmet aber kann er eigentlich erst auf seinem Posten in Madrid zufrieden sein. Der Student des spanischen und portugiesischen Weins im 25. Semester beschreibt für uns in dieser Ausgabe die kulinarischen Weihnachtsbräuche in Spanien und setzte sich zudem ins katalanische Oberseminar. Kaum war er aus dem „Celler de Can Roca“ aufgestiegen (Seite 42), wurde es zum „besten Restaurant der Welt“ gewählt.

MITARBEITER

KARIN TRUSCHEIT hat Senf bislang eher als gelben Klecks auf weißem Pappschälchen neben einer Bockwurst wahrgenommen. Dass er sich aber auch mit Mangos und Maulbeeren gut verträgt, hat sie nun in der Senfmanufaktur „Münchner Kindl“ in Fürstenfeldbruck sehen und schmecken können (Seite 24). Für sie war es eine schöne Abwechslung, ist sie doch sonst als Redakteurin dieser Zeitung in München vor allem mit schweren Themen befasst – unter anderem Mord und Totschlag und dem NSU-Prozess.



DOUCE STEINER arbeitet als Spitzenköchin mit zwei Michelin-Sternen so sanft, wie ihr Name es beschreibt. Ihr Mann und sie übernahmen 2008 das Restaurant „Hirschen“ der Eltern in Sulzburg. Dort haben sie sich auf leichte Küche spezialisiert, auf Fonds und Essenzen statt viel Butter und Sahne. Des Care-Pakets, das in diesem Jahr 70. Jubiläum feiert, nahm sie sich trotzdem an (Seite 28) – obwohl die Zutaten nicht gerade der leichten Sterneküche entsprechen. Steiners erste Reaktion beim Blick auf das Frühstücksfleisch, die Fertigbrühe, das Rindfleisch im eigenen Saft: „Daraus koche ich nichts.“ Ein zweiter Blick sollte sich trotzdem lohnen. Steiner mischte die Care-Lebensmittel mit dünnem Baguette und Brennnessel. Besser als jedes Frühstücksfleisch.



IPERESPRESSO

EIN UNWIDERSTEHLICHES ANGEBOT FÜR UNWIDERSTEHLICHEN ESPRESSO



illy möchte Sie verwöhnen! Mit einem perfekten Espresso, intensiv, samtig, gekrönt von einer dichten Crema. Und mit einem einmaligen Angebot, das Sie diesem Erlebnis ein gutes Stück näherbringt: **Beim Kauf von vier Kartons IPERESPRESSO Kapseln erhalten Sie die innovative IPERESPRESSO Maschine als Geschenk dazu.***

Bestechende Optik, einfachste Bedienung, patentierte illy Kapseltechnik, eine meisterhafte Kombination aus neun Arabica-Sorten der weltweit besten Anbauggebiete – illy gibt alles. Alles für Ihren Genuss.

***) Dieses Angebot gilt nur am 28. und 29. November 2015. Nur auf shop.illy.com.**

live
happilly



Klappe auf: Diese Küchenhelfer (Seite 14) sind immer gern gesehen – eine Zitronenpresse und 13 weitere schicke Entwürfe.



ZUM TITEL
Die Zutaten für Kastanien-Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Steinpilzen wurden von Frank Röth im Restaurant „Lohninger“ in Frankfurt fotografiert.

- 12 GERLINDE KALTENBRUNNER
- 16 MARIO LOHNINGER
- 28 FRANK BUCHHOLZ
- 41 RALF BOS
- 50 STUART PIGOTT

VON HAND Von Mehl bis Gin: Kleine Essens-Manufakturen sind groß im Kommen. *Seite 24*

VON WERT Designer zeigen, wie gut sich Holz und Stahl in der Küche machen. *Seite 34*

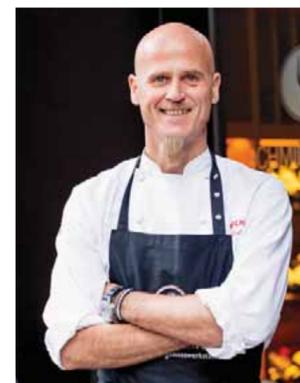
VON NUTZEN Endlich gibt es einen Toaster für Würstchen: sechs neue Küchengeräte. *Seite 36*

VON WEGEN Im besten Restaurant der Welt geht es angenehm unprätentiös zu. *Seite 42*

VON SINNEN Eine Reise nach San Sebastián ist wie ein Trip in den Sterne-Himmel. *Seite 46*

VON NEUEM Beautytrend Nutricosmetik: wie Essen und Trinken schöner machen. *Seite 49*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 12. Dezember bei.



Ralf Zacherl hat von uns ein Care-Paket bekommen – mit der Bitte, daraus ein Gericht zu zaubern (Seite 28). Der Sternekoch nahm die Herausforderung an.



Zeit und Geist: Giuseppe Cipriani (links) eröffnete 1931 „Harry's Bar“ in Venedig (Seite 44). Heute fühlen sich dort nicht nur Filmstars zu Hause.



Feliz Natal: In Brasilien gibt es an Weihnachten Caipirinha am Strand statt Glühwein am Stand. Ein Blick auf kulinarische Festbräuche (Seite 38) in aller Welt.

PRÊT-À-PARLER



GLÜH IM GLANZE DIESES GLÜCKES

Es geht wieder los: Überall in Deutschland eröffnen jetzt die Weihnachtsmärkte. Mit dem Besuch am Glühweinstand knüpft man in diesem Jahr nicht nur an die Treffen auf vergangenen Weihnachtsmärkten an. Dafür ist die Draußenkultur beim Essen in den vergangenen Monaten zu wichtig geworden. Die Stunde der Glühweinstände schlägt jetzt auch deshalb, weil die Food-Festivals im Winter pausieren und die Küchen-Trucks, die Hamburger oder Ceviche oder gegrillte Garnelen produzieren, in den Garagen geparkt werden. Wenn es die Deutschen schon nicht am Glühwein- und Bratwurststand gelernt haben, draußen zu essen, dann spätestens in diesem Sommer auf der Wiese bei Pulled Pork und Minz-Limonade. Anders als bei den vielen Food-Festivals – so institutionalisiert sind diese Veranstaltungen dann doch noch nicht – behauptet natürlich jede Stadt von sich, den allerschönsten Weihnachtsmarkt der Republik zu haben. Die Stimmung im Schatten des Aachener Doms! Um den Kölner Dom! Am Frankfurter Römer! Am Gendarmenmarkt in Berlin!

Würden all diese Sehenswürdigkeiten fehlen, dann wäre wohl kein Weihnachtsmarkt vom anderen zu unterscheiden. Überall dudelt „Jingle Bells“ im Hintergrund, überall gibt es Süßes und Fettiges, überall kann man sich schön festtrinken, und überall steht man zwischen Parka-Jacken mit Fellkapuzen. Wenn also schon der Weihnachtsmarkt austauschbar ist, dann soll wenigstens der Auftritt originell sein. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Schlapphut von Barbour (2) statt der Fellkapuze? Oder überhaupt mit Glühwein?

Also auch der Farbe. Selbst die Outdoor-Marken, denen man beim Weihnachtsmarkt-Look am meisten vertraut, setzen jetzt auf das dunkle Rot, den Ton der Saison, oder, um im Thema zu bleiben: die Season's Colour.

Tja, es weihnachtet eben schon sehr, also steckt unter der Glühweinwolljacke von Herno (4) noch eine aus Daunen, die an Orangenpunsch erinnert. Was die zu viel an Wärme bietet, das gleichen die ungefüllten Stiefel von Hunter (6) wieder aus. Aber zumindest garantieren die Modelle der Gummistiefel-Marke trockene Füße. Um den Hals gehören gleich zwei Hüllen Wolle: die untere, als Rollkragenpullover, ist von Duvetica (1), die obere als Schal von Stone Island (3).

Aber klar, man kann sich noch so bemühen, die Stimmung auf dem Weihnachtsmarkt bleibt rustikal. Und es ist natürlich unheimlich ratsam, sich dieser Atmosphäre zu fügen. Schließlich weiß jeder: Auf dem Weihnachtsmarkt wird geklaut, was das Zeug hält.

Insofern hängt die Tasche von Moncler (5) mit langem Riemen quer über der Brust einigermaßen sicher. Dennoch, bei Dunkelheit und Kälte geht es am Glühweinstand schnell rau zu, anders als auf den Food-Festivals bei Midsommer-Stimmung und frischer Limonade. Dafür gleicht in der Hinsicht wirklich ein Weihnachtsmarkt dem anderen. (jwi.)

FOTO: DANIEL WOLFFHART



GRANAPADANO.IT

HERGESTELLT

mit der selben Leidenschaft wie schon vor fast 1000 Jahren, im Herzen der Po Ebene in Norditalien, ausschließlich unter Verwendung von Milch aus der Region und zwischen 9 und 20 Monaten gereift; kontrolliert und mit dem Gütesiegel des ‚Consorzio Tutela Grana Padano‘ versehen, ist er einer der weltweit bestverkauften DOP* Käse und eines der beliebtesten Produkte

IN ITALIEN.



ITALIENISCHE
MEISTERSTÜCK

Consorzio Tutela Grana Padano



Essen und Trinken, sagt Gerlinde Kaltenbrunner, können beim Höhenbergsteigen über Erfolg oder Scheitern entscheiden.

GERLINDE KALTENBRUNNER SCHWÖRT AUF BABYBREI

Frau Kaltenbrunner, wie sieht ein Frühstück auf 8000 Metern aus?

Nicht so umfangreich. Je höher man kommt, desto weniger Appetit hat man. Man muss sich überwinden zu essen. Deshalb ist es wichtig, dass man Lebensmittel dabei hat, die einem schmecken und leicht verdaulich sind. Würde man fette Sachen essen, würde man zu viel Sauerstoff für die Verdauung verbrauchen. Ich habe zum Frühstück Grießbreiflocken dabei, Babybrei letztlich, die rühre ich in einem Becher in Schmelzwasser ein. Wenn's gut kommt, esse ich zwei Dinkelcracker dazu. Mehr kriegt ich in der Früh nicht runter.

Und zu trinken?

Wichtig ist, dass man auch schon am Morgen viel trinkt. Ich habe immer ein Apfelsaftkonzentrat dabei, dann gibt es heißen Apfelsaft.

Kann man das Essen in der Höhe überhaupt genießen?

Man muss einfach essen. Man hat keinen Hunger mehr, aber man muss auch unterwegs immer wieder daran denken: Jetzt brauche ich wieder Trockenfrüchte oder einen Riegel oder einen Tomatencracker. Richtig schmecken tut es nicht mehr. Das Witzige ist, dass man in den Hochlagern schon träumt, was man später unten im Basislager alles Schöne zu sich nehmen wird.

In Ihrem Buch „Ganz bei mir“ schildern Sie, wie Sie auf dem Abstieg von der Annapurna nachts im Zelt „von Kaiserschmarrn und kohlenäurehaltigen Getränken“ träumen. Kommen solche Sehnsüchte häufiger vor?

Ja, oft hat man Gelüste auf Dinge, die man zu Hause gar nicht mag. Kohlenäurehaltige Getränke trinke ich sonst überhaupt nicht, die schmecken mir gar nicht. Aber auf Expedition hat man einen Gusto auf etwas Erfrischendes.

Speck oder Gamswurst sind auf 8000 Meter fehl am Platz? Auch das ist individuell. Ich ernähre mich schon viele Jahre vegan. Aber auch bei Leuten, die auf 6000 Meter

noch Käse oder Speck dabei haben, reagiert der Körper auf 8000 Meter meist sofort auf so ein Essen. Weil es zu schwer und zu fett ist. Die Bergsteiger, die das in der Höhe essen, klagen oft über Kopfschmerzen. Oder es kommt sowieso gleich wieder rauf.

Gibt es beim Bergsteigen eine spezielle Essens-Vorbereitung wie die Nudel-Party vor dem Marathon?

Wir versuchen schon, vor einer Expedition an Gewicht zuzulegen, damit wir etwas haben, von dem wir zehren können. Man kann niemals die Kalorien aufnehmen, die man verbrennt. Im Basislager schauen wir, dass wir viele Kartoffelgerichte, Reis, Linsen, gute Proteine haben. Vor dem Gipfelgang wird das besonders zelebriert, das letzte Abendessen ist noch mal eine Portion Kartoffeln mit guten Gewürzen drauf. Zum Frühstück esse ich dann noch mal Kartoffeln. Die sind gut verdaulich, liegen nicht so schwer im Magen und geben enorme Energie.

Gibt's etwas, das man am Berg besonders vermisst?

Trotz des Trinkens hat man immer wieder das Gefühl, ausgetrocknet zu sein, der Hals ist ganz trocken. Da kommt oft Lust auf frischen Salat oder frisches Obst auf. Abends im Zelt reden wir dann lange darüber, auf was wir uns freuen, wenn wir wieder zu Hause sind.

Sie müssen alles selbst rauftragen, was Sie in den Hochlagern essen. Wie oft wird das Essen da knapp oder geht gar aus?

Das kommt schon vor, wenn etwa beim Aufstieg Verzögerungen auftreten, wegen schlechten Wetters oder Lawinengefahr. Wie bei uns am Nordpfeiler des K2, als wir zwei Tage nichts mehr zu essen hatten. Da haben wir uns zu viert eine Tomatensuppe geteilt. Es ist schon erstaunlich,

was der Körper leisten kann, wenn er einfach muss, wenn es um alles oder nichts geht.

Wie funktioniert das?

Der Körper greift auf die letzten Reserven zurück. Das Wichtigste in großer Höhe ist, dass die Flüssigkeit nicht ausgeht. So lange man noch Gas hat, um Schnee zu schmelzen, ist alles gut. Fehlendes Essen kann man verkraften – ohne Flüssigkeit würde man nicht lange überleben. Deshalb haben wir beim Gas immer eine Reserve dabei. Nach dem Aufstieg auf den K2 waren wir total ausgehungert, nach zwei Tagen ohne Essen, und als wir zurückkamen, gab es Wassermelonen. Wir sind hin, und ich kann mich nur noch erinnern, dass ich zu dieser Melone gegriffen habe und sie essen wollte. Aber ich weiß nicht mehr, ob ich sie wirklich gegessen habe, weil wir an Ort und Stelle umgefallen sind und geschlafen haben.

Beim Abstieg von der Annapurna, so schreiben Sie, fanden Sie am Wegrand plötzlich eine Bier- und drei Coladosen. Und wussten nicht recht, ob Sie nun halluzinieren.

Ja, die hatte unser Koch hingestellt. Zu Hause würde ich nie Cola trinken, aber da war es das Allerbeste, was man sich vorstellen konnte. Ich bin davor hingekniet und hab mich gar nicht getraut, die anzufassen, weil ich mir gedacht habe: Spinn' ich jetzt?

Wieviel trinken Sie in der Höhe?

Das Blut dickt ja ein in großer Höhe, deshalb muss man viel trinken, damit die Blutzirkulation gegeben ist. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es mir mit fünf bis sechs Litern Flüssigkeit täglich richtig gut geht. Damit habe ich keine Kopfschmerzen und kann auch auf 8500 Metern noch klar denken. Bergsteiger, die wenig trinken, reagieren oft mit Halluzinationen.

Das heißt, man muss jede Menge Schnee schmelzen.

Das ist eine stundenlange Prozedur. Es braucht viel Disziplin, der Körper möchte sich ja am liebsten ins Zelt legen und ausruhen.

Das Essen entscheidet oft über die Stimmung im Basislager.

Der Koch ist ein ganz wichtiges Teammitglied. Wenn das Wetter schlecht ist, sitzen wir oft zehn Tage im Basislager auf engstem Raum beisammen. Wenn dann das Essen nicht passt, führt das schnell zu schlechter Stimmung.

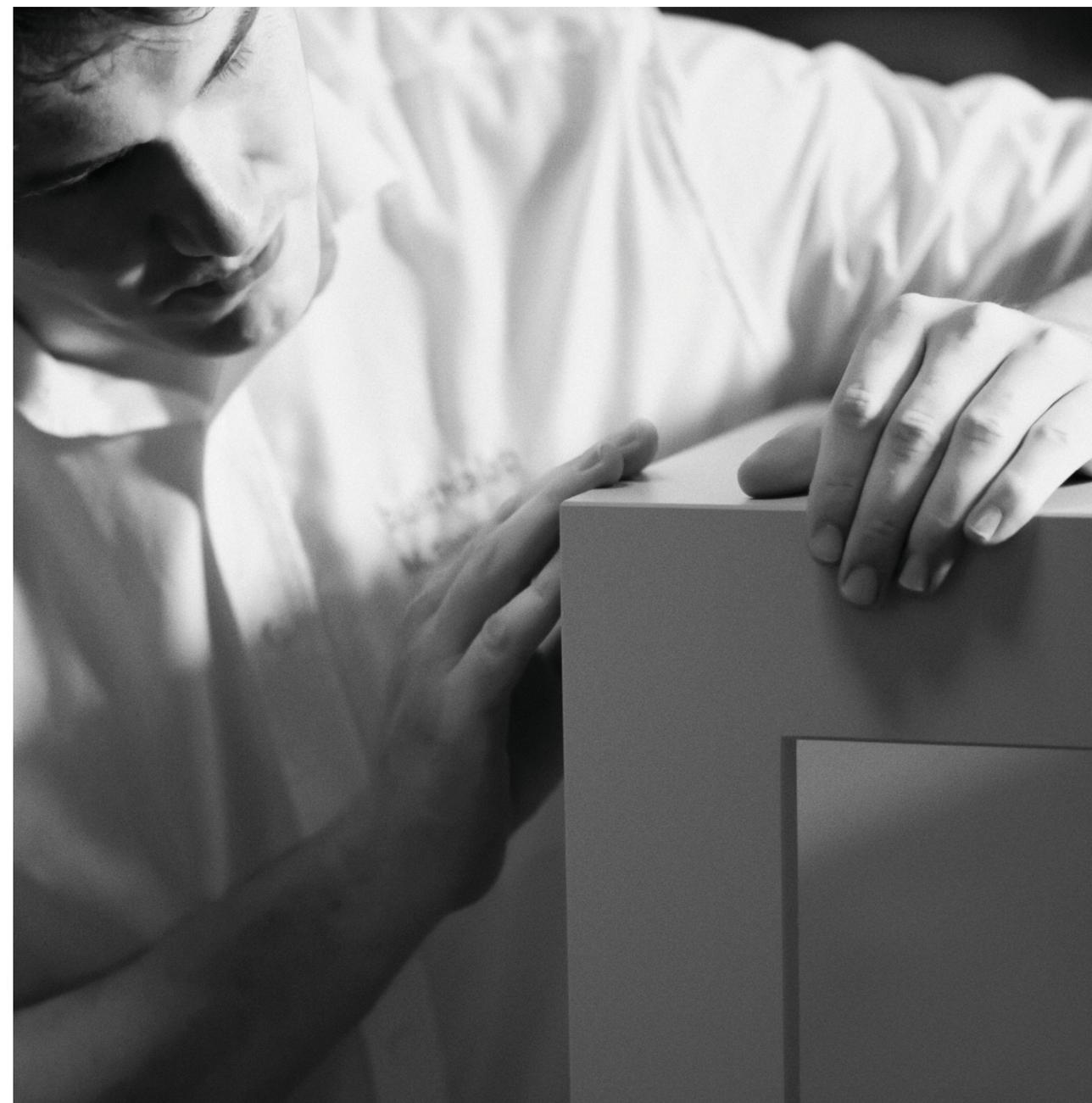
Wie lange haben Sie Heißhunger nach einer Expedition?

Man verliert auf einer Expedition zwischen sieben und zehn Kilogramm Körpergewicht. Es dauert schon, bis man das wieder drauf hat. Drei Wochen ist da echte Regeneration angesagt. Viel essen, viel schlafen.

Gibt's auch einen Gipfelschnaps?

Nein, das wäre zum einen ein Gewichtsproblem, zudem ist Alkohol da oben absolut nicht empfehlenswert. Es gibt zwar eine Studie, die sagt, dass Rotwein in ganz kleinen Mengen die Akklimatisierung fördern kann. Aber nur, wenn man auf 4500 Meter mal ein Schluckerl trinkt.

Die Fragen stellte Bernd Steinle.



Augen. Hände. Leidenschaft.
Wo Maschinen ihre Grenzen erreichen, vollenden Menschen mit Leidenschaft Ihre bulthaup Küche. www.bulthaup.de

PRÊT-À-PARLER



Ein Besteck, bitte: Beim „Cutlery Project“ des belgischen Labels Valerie Objects sollten die Designer nicht an die Produzierbarkeit von Messer, Gabel und Löffel denken. Studio Wicky Somers (Rotterdam) faltete also Metall, Maarten Baas (s-Hertogenbosch) verwendeten Nylon, Koichi Futatsumata (Fukuoka) formte die Mitte achteckig, Jinyun Jeon (Eindhoven) verbog die Köpfe, Muller Van Severen (Antwerpen) verbanden Kunststoff und Stahl, Studio Simple (Gent) sägte aus Holz. Valerie Objects, von Axel Van Den Bossche, Frank Lambert und Veerle Wenes in Antwerpen gegründet, will nun drei der Bestecke produzieren. Am Ende waren zwei sofort markttauglich, von Koichi Futatsumata und Muller Van Severen, der Entwurf von Maarten Baas wird markttauglich gemacht und statt aus Nylon aus Edelstahl hergestellt. (pps.)

FOTOS: INALF/DAUMONT, HERSTELLER/8



BUTTERDOSE „BOX-IT“

Die Brotdose ist schon ein Jahr alt. Nun haben Jehs + Laub aus Stuttgart (Markus Jehs, Jahrgang 1965, und Jürgen Laub, Jahrgang 1964) noch eine kleinere Version hinzugefügt. Auch die Büchse für Butter besteht aus Melamin und hat einen Bambusdeckel, der – bei Brot wie Butter – zugleich als Schneidebrett dienen kann. Der Hersteller Rig-Tig ist eine Zweitmarke des dänischen Unternehmens Stelton und wurde erst vor drei Jahren gegründet. Rig-Tig will alles „richtig“ machen und achtet bei seinen Produkten darum besonders auf Funktionalität und Nachhaltigkeit.



SCHÄLER „SFRIDO“

Valerio Sommella schwebte für seinen Gemüschäler nicht nur eine neue Form vor, er wollte auch eine neue Art der Anwendung für den zuvor schon dutzendfach gestalteten Küchenhelfer erreichen. „So kam ich auf die Idee, die Ausmaße sehr kompakt zu halten.“ Der 35 Jahre alte Mailänder Designer meint, sein „Sfrido“ verlängere den Arm und verkürze zugleich den Abstand zwischen Hand und Gemüse, was zu einer natürlichen Bewegung führe. Jeder solle selbst entscheiden, wie er das schleifenförmige Objekt aus Edelstahl (Alessi) in die Hand nehme.



SCHALE „BOL“

Der Name ist eine Verballhornung des englischen Wortes „bowl“. Die Schale aus Keramik im Taupe-Ton kann man dank Holzgriff leicht herumreichen. Entworfen hat sie Jan Philipp mit seinem Hamburger Team (Flip Design). Philipp, 1960 in Hamburg geboren, gründete 1992 das nach ihm benannte Unternehmen. Sein bevorzugtes Material ist Metall, weil es langlebig ist und sich keinen Moden unterwirft. So gibt es bei Philipp auch die Wippschale „Anna“ für Brot oder Obst (von Murken + Hansen). Sie erinnert an „Bol“, ist aber aus poliertem Edelstahl.

PFEIFE „TEA REX“

Schon vor 30 Jahren entwarf der Amerikaner Michael Graves den Wasserkessel mit Vogelpfeife (Alessi). Kurz vor seinem Tod im März schuf der Achtzigjährige eine neue Flöte und schrieb, er stelle sich einen neuen Evolutionsschritt vor, „in dem sich unser kleiner Vogel in einen Superhelden verwandelt: eine reptilähnliche Kreatur, die gleichzeitig prähistorisch, mythologisch und futuristisch ist“. Sein Drache speie kein Feuer, „nur manchmal lässt er etwas Dampf ab“.



KANNE „THEO“

In Zeiten von Kapselkaffee gehört Mut dazu, eine Kaffeefilterkanne auf den Markt zu bringen. „Theo“, entworfen von dem Frankokanadier Francis Cayouette (Stelton), fällt insofern auch unter Statement-Design. Sie besteht aus mattschwarzem Steinzeug, hat eine glänzende Glasur und eine Silikonmanschette, damit man sich nicht die Finger verbrennt. Zu der Kanne, die gerade groß genug ist für zwei Tassen, gehört ein Deckel aus gepresstem Bambus. Da der Filter nur drei Löcher im Boden hat, verlängert sich die Durchlaufzeit und erhöht sich angeleglich der Kaffeegenuss.

NOUVELLE CUISINE

Polierter Edelstahl, ofenfestes Borosilikatglas, gepresster Bambus: Küchenhelfer werden nicht nur immer funktionaler, sondern auch schöner. Wir zeigen die 14 gelungensten Entwürfe.

Von Peter-Philipp Schmitt



PRESSE „CALLISTA“

Das Büro Koitzsch in Darmstadt ist – so wie Daniels + Erdwiens in Frankfurt – bekannt für Küchengeräte, die elektrisch betrieben werden. Bei der Zitronenpresse „Callista“ aber, die Stefan Koitzsch und Micha Daniels für Blomus entworfen haben, muss noch Hand angelegt werden. Mit leichtem Druck lässt sich die halbierte Frucht ganz einfach entsaften.



BESTECK „COLLO-ALTO“

Der schlanke Hals, sagt Inga Sempé, verleihe den Stücken Leichtigkeit. „Sie leben vom Kontrast zwischen geraden und gewölbten Linien und verbinden großzügige und reduzierte Volumen.“ Der lange Hals ist auch Namensgeber des Bestecks, das die Designerin für Alessi entworfen hat. Auffällig sind die runden Löffel, das Salatbesteck hat kammartige Zinken.



SCHNEIDER „CUT 'N SLICE“

Mit diesem scharfen und rotierenden Messer, das von einem Kunststoffring mittels Magneten gehalten wird, lassen sich Pizza und Flammkuchen geschwind in Stücke schneiden. Auch Kräuter kann man mit „Cut 'N Slice“ regelrecht zerhacken. Der Küchenhelfer wurde von Claus Jensen (Jahrgang 1966) und Henrik Holbæk (1960) und ihrem Kopenhagener Studio Tools für die dänische Küchenaccessoire-Marke Eva Solo entworfen. Das Messer aus Edelstahl lässt sich ganz einfach in der Spülmaschine reinigen: Kunststoffring aufklappen, runde Schneide herausnehmen.

SÄBEL „ACORN“

Mindestens 200 Jahre alt ist die Tradition der Sabrage. Angeblich pflegte Napoleon mit seinen Offizieren nach jeder gewonnenen Schlacht seines Russlandfeldzugs 1812 eine Flasche Champagner mit einem Säbel (französisch sabre) zu köpfen. Dabei wird mit einer kräftigen Bewegung vom Etikett der Flasche aus gegen den Wulst geschlagen, so dass Kopf samt Korken wegfliegen. Auch der dänische Hersteller Georg Jensen gibt viel auf Traditionen und hat nun einen – allerdings limitierten – Champagnersäbel herausgebracht. Er ergänzt das berühmte Jugendstil-Silberbesteck „Acorn“, das der dänische Künstler Johan Gudmann Rohde vor 100 Jahren entwarf.



MESSER „PURE BLACK“

Klinge und Griff sind aus einem Guss, bestehen aus einem Stück Edelstahl. Die Messer der Serie „Pure Black“ schneiden besonders gut. Für Stelton haben Sebastian Holmbäck, Jahrgang 1971, und Ulrik Nordentoft (1974), die als Duo Holmbäck-Nordentoft im dänischen Espergærde ihr Studio haben, die Palette nun noch um zwei Steak- und ein Tranchiermesser erweitert. Für ihr scharfes Design haben sie bereits mehrere Preise gewonnen, darunter auch den „Red Dot: Best of the Best“ des Design-Zentrums Nordrhein-Westfalen.



GESCHIRR „HAMMERSHØI“

Die Salz- und Pfeffermühle sind Teil eines Geschirrs, das in der Tradition der alten Werkstätten des Herstellers Kähler und des dänischen Künstlers Svend Hammershøi steht. Entworfen hat „Hammershøi“ mit seinen Rillen – als Mühlenkopf, am Tellerrand, aber auch als Dekor ganzer Vasen und Kerzenständer – der in Kopenhagen lebende Norweger Hans-Christian Bauer. Dafür hat er nur nordische Materialien verwendet, Keramik, Eiche und Glas, und die Naturfarben Weiß, Koralle, Anthrazit, Himmelblau und Marmorgrau gewählt.



KÄSESCHNEIDER „NUANCE“

Grand fromage ist eine Käsemanufaktur aus Århus in Dänemark. Mit ihr und ihrem Besitzer Jens-Einar Lindbjerg Jensen hat der Designer René Hougaard für Nuance einen Käseschneider speziell für runde Weichkäse entwickelt. Damit lassen sich Brie, Camembert und Gorgonzola nicht nur schneiden. Auf der Unterlage aus Kunststoff (Durchmesser: 18 Zentimeter) kann der Käse auch serviert und unter dem dazu gehörenden Deckel aufbewahrt werden. Das Messer lässt sich entfernen, das Ganze kann in der Spülmaschine gereinigt werden.



AUFLAUFFORM „COOK & FREEZE“

Heiß und kalt verträgt sich nicht, eiskalt und kochendheiß noch weniger. Die Gefrierbox „Cook & Freeze“ des dänischen Designers Søren Refsgaard (für Rig-Tig by Stelton) kann aber direkt aus der Tiefkühltruhe in den Ofen gestellt werden. Ohne ihren Deckel aus Silikon wird sie zur Auflaufform. Die Schale aus Borosilikatglas übersteht Temperaturunterschiede von minus 35 bis 230 Grad und kann im Ofen, in der Mikrowelle, in der Tiefkühltruhe und im Kühlschrank verwendet werden. Obendrein ist sie noch spülmaschinenfest.



„NUTCRACKER“

Hinter DING3000 verbirgt sich das Hannoveraner Studio von Carsten Schelling, Sven Rudolph und Ralf Webermann. Die drei Designer sind spezialisiert auf Konsumgüter und haben mehrfach für Normann Copenhagen gearbeitet. Mit ihrem elastischen Nussknacker aus Silikon wollten sie ein Objekt erschaffen, „das man gerne berühren möchte und das überrascht, weil die Gebrauchsfunktion nicht unmittelbar ersichtlich ist“. Und eines wollten sie unbedingt vermeiden: schmerzende Finger beim Nüsseknacken.

FOTOS: HERSTELLER



Die glorreichen sieben

Taunusforelle, Schlutzkrapfen, Schweinsbraten, Frivoler Mozart: Mario Lohninger kocht für uns ein Herbstmenü in sieben Gängen.

Fotos Frank Röth

Kaltgeräucherte Taunusforelle mit Staudensellerie-Fenchel-Salat und Limetten-Senf-Marinade

Zutaten für vier Personen

Geräucherte Taunusforelle
2 Taunusforellen, etwa 300 bis 400 g
100 g Zucker
200 g grobes Meersalz
3 EL Räuchermehl
Eiswürfel

Forellen filetieren, enthäuten und entgräten. Zucker und Salz mischen, die Forelle damit einreiben und etwa eine halbe Stunde darin beizen. Anschließend mit kaltem Wasser abwaschen und die Filets mit Küchenpapier trocken tupfen. Zum Räuchern einen Topf nehmen, den Boden mit Räuchermehl bedecken und einen Gittereinsatz mit Alufolie daraufsetzen. Die Alufolie mit Eiswürfeln belegen, die Forellenfilets darauflegen und alles mit einem Deckel verschließen. Den Topf auf den Herd stellen und so weit erhitzen, bis das Räuchermehl zu rauchen beginnt. Dann den Topf zur Seite stellen und die Filets mit geschlossenem Deckel etwa fünf Minuten räuchern.

Limetten-Senf-Marinade

2 Limetten, Abrieb und Saft
2 TL grober Dijon-Senf
2 TL Honig
2 EL Mirin (Reiswein)

Alle Zutaten zu einer homogenen Marinade verrühren.



Staudensellerie-Fenchel-Salat

½ Fenchel
3 Stangen Sellerie
1 Granny-Smith-Apfel
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Fenchel und Sellerie fein schneiden. Den Granny-Smith-Apfel mit einer groben Reibe reiben. Alles miteinander vermischen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Die Forellenfilets in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf einem Teller anrichten. Mit der Marinade beträufeln, etwas Salat in die Mitte setzen und abschließend alles mit grob gemahlenem rosa Pfeffer garnieren.

Zum Filetieren: Die Forelle wird mit einem Sashimi-Messer zerlegt.



Zum Reiben: Der Meerrettich, in Lohningers Heimat Kren genannt, verleiht noch die richtige Schärfe.

Marinierte Rote Bete mit Ziegenfrischkäsecreme, Kren und steirischem Kürbiskernöl

Zutaten für vier Personen

Rote Beten

4 Rote Beten
200 ml Wasser
50 ml Champagneressig
½ TL Kümmel
1 TL Meersalz
4 EL Rapsöl

Die Roten Beten waschen, oben und unten ein wenig abschneiden und mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Mit einem Deckel abdecken und im Ofen bei 180 Grad drei Stunden weich schmoren. Nach Ablauf der Zeit mit einer Fleischgabel testen, ob sie weich sind. Die noch warmen Roten Beten pellen.

Marinade

1 l Rote-Bete-Saft
5 EL Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen, anschließend die gepellten Roten Beten in der Marinade 24 Stunden ziehen lassen.

Ziegenfrischkäsecreme

250 g Ziegenfrischkäse
1 EL Mascarpone
Salz
Weißer Pfeffer
Cayennepfeffer

Ziegenfrischkäse und Mascarpone zusammen glatt rühren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

1 Stück frischen Meerrettich
Die marinierten Roten Beten jeweils in drei Scheiben schneiden. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel füllen und einen Zentimeter dicke Tupfen auf eine Rote-Bete-Scheibe aufspritzen. Mit einer weiteren Scheibe belegen und wieder die Creme darauf spritzen. Zum Abschluss mit einer weiteren Scheibe Rote Bete bedecken. Mit etwas frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und nach Belieben mit gerösteten Pekannüssen garnieren.





Zeller-See-Zander mit Herbsttrompeten und Rosenkohl

Zutaten für vier Personen

Zander

600 g Zanderfilets à 150 g
200 g Herbsttrompeten

1 Ei
Salz
Pfeffer
1 kleiner Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Etwas Butter

Die Herbsttrompeten waschen und in kochendem Wasser blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken und unter die Pilze mischen. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Ei in einem tiefen Teller verquirlen und den Zander hindurchziehen. Anschließend von beiden Seiten in den gehackten Pilzen wenden. Öl in eine heiße Pfanne geben und den Fisch auf der Hautseite zuerst leicht anbraten, wenden und jeweils einen Zweig Rosmarin und Thymian sowie eine Flocke Butter dazugeben. Die Pfanne bei 160 Grad für etwa sechs Minuten in den Ofen geben. Nach Ablauf der Zeit herausnehmen und mit etwas zerlassener Butter übergießen.

Herbsttrompetensuppe

300 g Herbsttrompeten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
400 ml Hühnerfond
½ Zitrone (Saft)
Rosmarin (gehackt)
Thymian (gehackt)
1 EL Butter

Die Butter in einem Topf erwärmen. Schalotten halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die gewaschenen und trockengetupften Herbsttrompeten hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Den Hühnerfond und Zitronensaft hineingeben und mit etwas gehacktem Rosmarin und Thymian würzen. Alles für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer aufmixen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken.

Rosenkohl

20 Stück Rosenkohl
Die äußeren Blätter wegzupfen, die inneren Blätter einzeln sauber abschälen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl bräunen.

Fertigstellung:

Etwas von der Herbsttrompetensuppe in die Mitte eines tiefen Tellers geben, das Zanderfilet darauf setzen und die angebratenen Rosenkohlblätter darum herum streuen.

Zum Entschuppen: Barsch, Lachs und Zander haben besonders hartnäckige Kammschuppen.



180 Grad im Backofen garen, anschließend schälen und in einen ausreichend großen Topf geben. Die Maronen knapp mit Milch bedecken, leicht salzen und auf kleiner bis mittlerer Stufe etwa 20 Minuten weich kochen. Anschließend alles durch eine Volle Lotte drehen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Den Nudelteig dünn zu einer langen Bahn ausrollen und in ausreichend Abstand haselnussgroße Tupfen Maronencreme daraufsetzen, so dass man letztlich etwa fünf Zentimeter große Ravioli ausstechen kann. Das Ganze mit einer zweiten Bahn Nudelteig belegen, fest andrücken und die Ravioli ausstechen. Die fertigen Ravioli auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen.

Glaçage

2 EL Butter
¼ l Hühnerfond
Salz
Pfeffer

Etwas Parmigiano Reggiano

Die Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen und mit dem Hühnerfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser fünf Minuten garen und anschließend in der Glaçage köchelnd glacieren. Zum Abschluss mit geriebenem Parmigiano Reggiano bestreuen.

Fertigstellung:

4 kleine, feste Steinpilze
Die Ravioli in der Mitte eines Tellers anrichten und die frischen Steinpilze dünn darüber hobeln.



Zum Hobeln: Statt Steinpilzen kann man die Ravioli auch mit Trüffeln verfeinern.



Maronravioli mit brauner Butter und Steinpilzen

Zutaten für vier Personen

Ravioliteig

500 g Mehl
13 Eigelb
1 Vollei
1 EL Olivenöl
1 EL weiche Butter
10 g Salz

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine 15 Minuten zu einem Teig verkneten, anschließend in Folie einschlagen und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Maronenfüllung

1 kg frische Maronen
Milch (Menge je nach Topfgröße unterschiedlich)
1 EL Mascarpone
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Die Schale der Maronen mit einem Messer kreuzförmig einschneiden und die Maronen für eine halbe Stunde bei



Bio-Schweinsbraten Schwäbisch Hall mit Polentaknödeln, Krautsalat und Majoransaft

Zutaten für vier Personen

Schweinsbraten

1 Jungschweinschulter, 1,8 kg bis 2 kg
Salz
2 TL Kümmel

Die Schweinschulter waschen und in einem großen Topf mit kochendem Wasser eine halbe Minute blanchieren. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit etwas Rapsöl von beiden Seiten einstreichen. Nur die untere Seite (nicht die Schwarte) mit Salz einreiben. Beide Seiten mit Kümmel bestreuen.

Selleriefond

½ Knolle Sellerie
Wasser
½ Zwiebel
Etwas Majoran

Den Sellerie in walnussgroße Stücke schneiden und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Danach das Selleriewasser durch ein Sieb gießen und in einer Schüssel aufbewahren. Die Selleriestücke können anderweitig verwendet werden. Die Schweinschulter auf ein tiefes Blech setzen und eine halbe Zwiebel mit Schale belegen. Das Ganze mit Selleriefond angießen und bei 160 Grad zwei bis zweieinhalb Stunden im Ofen garen. Zwischendurch immer wieder Selleriefond



nachgießen, so dass immer Flüssigkeit vorhanden ist. Nach Ablauf der Zeit mit einer Fleischgabel testen, ob der Braten weich ist. Den Fleischsaft und Fond in einem Topf zu einer dünnen Soße ziehen und mit Majoran abschmecken. Die Schwarte noch einmal bei Grillfunktion (250 bis 300 Grad) aufknuspern. Abschließend das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Polentaknödel

½ l Milch
200 g Polenta
2 Eier
1 Schalotte
1 EL Butter

Die Schalotte fein würfeln und in einem Topf zusammen mit der Butter farblos anschwitzen. Die Milch zugeben, kurz aufkochen und die Polenta mit einem Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren etwa eine Minute köcheln lassen. Anschließend beiseite stellen und etwas auskühlen lassen.

Die Eier in die ausgekühlte Masse einrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse noch einmal im Kühlschrank komplett auskühlen lassen und anschließend daraus etwa 50 Gramm schwere Knödel drehen, in leicht kochendem Salzwasser zehn Minuten kochen.

Krautsalat

1 Spitzkohl
100 ml Gegenbauer Apfelbalsamessig
200 ml Olivenöl
Salz
Weißer Pfeffer
Kümmel

Den Spitzkohl in sehr feine Streifen hobeln. Alle anderen Zutaten miteinander verrühren und den Kohl damit marinieren. Den Krautsalat vor dem Servieren ein paar Stunden ziehen lassen.

Fertigstellung:

Den Schweinebraten mit Soße, Knödeln und Krautsalat auf einem Teller anrichten.



Zum Schneiden: Die Eisenklinge des Kochmessers wird nach alter Sitte mit einem Lederriemen geschärft.



Frivoler Mozart mit Nougatbröseln, Apfel-Mandel-Granité und Pistazieneis
Zutaten für vier Personen

Schokoladen-Sahne

500 ml Sahne
300 g Vollmilch-Kuvertüre
Die Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Schokoladen-Sahne für 24 Stunden kaltstellen und danach mit dem Mixer oder der Küchenmaschine aufschlagen.

Nougatbrösel

150 g Nougat
75 g Vollmilch-Kuvertüre
30 g Butter
150 g ungesüßte Cornflakes
Nougat, Kuvertüre und Butter über dem Wasserbad schmelzen und anschließend die Cornflakes einrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Kühlschrank abkühlen lassen, in etwa einen halben Zentimeter große Würfel schneiden.

Pistazieneis

125 ml Milch
125 ml Sahne
75 g Zucker
2 Eigelb
10 ml Kirschwasser
80 g geröstete, gehackte Pistazien
Sahne, Milch und Zucker zusammen aufkochen und anschließend gemeinsam mit Eigelb, Kirschwasser und Pistazien über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Die Masse in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Apfel-Mandel-Granité

250 ml Apfelsaft
125 ml Wasser
30 ml Mandelmilch
20 ml Amaretto
3 EL Zucker
20 ml Milch

Alle Zutaten so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse in eine flache Form füllen und mehrere Stunden ins Gefrierfach stellen. Die gefrorene Granité mit der Gabel aufkratzen und schnell servieren.

Fertigstellung

Die Schokoladen-Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen kreisförmig auf einen Teller dressieren. Die Nougat-Brösel in die Tellermitte geben und einen gehäuften Esslöffel Granité sowie eine Kugel Eis darauf setzen.

Zum Ziehen: Zum Frivolen Mozart wird das Dessert mit seiner weißen Perücke. Das feine Gespinnst entsteht, indem der abgeschnittene und in flüssigen Zucker getauchte Schneebesen sehr schnell gedreht wird – am besten mit einer Bohrmaschine.



Wachauer Hollerkoch mit Honig-Biereis

Zutaten für vier Personen

Hollerkoch

250 g Holunderbeeren
50 g Zucker
70 ml roter Portwein
1 kl. Stange Zimt
1 Nelke
50 ml Wasser
1 Vanilleschote
1 Lorbeerblatt
1 Granny-Smith-Apfel

Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden (etwa die Größe einer Holunderbeere). Alle Zutaten in einem Topf gemeinsam aufkochen.

Schwarzbiereis

50 g Zucker
3 Eigelb
10 g Honig
250 ml Schwarzbier
125 g Sahne
½ Blatt Gelatine



Zucker, Eigelb und Honig schaumig schlagen. Das Schwarzbier in der Zwischenzeit aufkochen und zur Zucker-Ei-Masse geben. Anschließend alles über einem Wasserbad zur Rose abziehen. Wenn die Masse leicht cremig ist, die Sahne und die Gelatine einrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Fertigstellung

Den Hollerkoch in einen tiefen Teller geben und eine Kugel Eis darauf setzen.

Zum Portionieren: Mit dem Eislöffel entstehen schöne Kugeln, die aber schnell im warmen Holler schmelzen.



DINNER FOR TWO

Glück kann man nicht kaufen. Eigentlich.

Dinner For Two-Sets zu Preisen*, die glücklich machen.

Z.B. Zwei Menübestecke (je fünfteilig) Ihrer Wahl

925 Sterling Silber statt Euro 1.562,- ➔ Euro 1.290,-
150 g massiv versilbert statt Euro 720,- ➔ Euro 590,-



*Unverbindliche Preisempfehlung / Illustration: Hinesk Bodendieck

ERHÄLTlich IN DEN BESTEN FACHGESCHÄFTEN – DEUTSCHLAND: Bad Arolsen Porzellan Rüger Bad Schwartau Friedrich Steinfeldt Bad Segeberg Uhren Richter Baden-Baden WMF Wagener Galerie Bensheim Hermann Böckle Bergisch Gladbach Kierdorf Berlin Jens Richard, Juwelier Horst Ginter, KaDeWe, KPM Wegelystraße, KPM Friedrichstraße, Robbe & Berking Bielefeld Juwelier Schlüter, Weitz Bonn Wilhelm van Dorp Bottrop Timmerhaus Bremen D. F. Robe & Co, Robbe & Berking Buxtehude Brunckhorst Dortmund Carl Tewes, Elke Besselmann, Hübner & Schulze, Kemper & Flenner Düsseldorf Hermann Franzen, Robbe & Berking Erfurt Pro Idea Essen Kösters, Wiehmeyer Flensburg Robbe & Berking Frankfurt/Main Lorey, Robbe & Berking, WMF Freiburg im Breisgau Ramsperger Gütersloh Otto Baxmann Hamburg Dibbern, KPM Galerie Mellin-Passage, Lenifer, Robbe & Berking, Weitz Handorf Marglita Marquardt Hannover Lohar John, Robbe & Berking, Weitz Kassel Porzellanhaus Hornschu, Porzellanhaus Lange Kiel Robbe & Berking Kieve Kotters Köln Galeria Kaufhof, KPM Galerie DISCH-HAUS, WMF Hohe Straße, WMF Schildergasse Konstanz WMF LAGO Shopping-Center, WMF Kanzleistraße Leingarten Diem Leipzig Hubert, Juwelier Heinrich Schneider Ludwigsburg Gebr. Lotter München Kustermann, Oberpollinger, Robbe & Berking Naumburg (Saale) Besteck- & Gourmet-Studio Neustadt am Rübenberge Paul Bieler Nürnberg Küchen Loesch, WMF vorm. Wiesel & Mahler Oberursel Rempel & Söhne Oldenburg Porzellan Brandes Osnabrück Carl Schäfer Potsdam KPM Galerie Regensburg Max Schreiner Reischbach Josef Wenk Rostock Suhl Tisch & Wohnkultur Seligenstadt Wilhelm Link Stuttgart Breuninger, Tritschler, WMF Uelsen Gerrit Beckhuis Ulm Carl Abt Waldshut-Tiengen Rümmele Weimar Juwelier Oeke Weinheim, Bergstraße Amend Wiesbaden Porzellanhaus Warner-Lehr – sowie in ausgewählten WMF-Fillialen ÖSTERREICH: Bregenz Josef Frühauf Dornbirn Bösch Tisch + Küche Graz J. K. Klammerth Innsbruck Orther und Stanger, Reindl Klagenfurt am Wörthersee Porzellanhaus Sakolnik Linz Redi Lustenau Bösch Tisch + Küche Wien Haardt + Krüger, Robbe & Berking SCHWEIZ: Basel Wohndecor Tavolino Luzern Aux Arts Du Feu, Grüter-Suter Zürich Aux Arts Du Feu, Jelmoli, Meister-Silber, Riedel & Friends LIECHTENSTEIN: Vaduz Heimdekor Oehri ONLINE: www.artedona.com, www.porzellantreff.de, www.robbeberking.com

ROBBE & BERKING
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



Frisch aufgekuspert: Mario Lohninger (links) mit seinem Vater Paul, der die gebratene Schweineschulter präsentiert, und Küchenchef Dirk Schommer

Salzburg kocht für Frankfurt

Der Österreicher Mario Lohninger zählt zu den besten Köchen in Deutschland. Seine Küche ist wie er selbst: bodenständig und innovativ.

Von Peter-Philipp Schmitt

Wer ins „Lohninger“ geht, dem fällt beim Blick in die Küche ein mächtiges Hirschgeweih auf. Das Maskottchen an der Wand stammt aus Südtirol und war ein Geschenk. Mario Lohninger bekam es, nachdem er 2006 seinen ersten Stern vom „Guide Michelin“ für sein Restaurant „Silk“ in Sven Väths „Cocoon Club“ bekommen hatte. Ein Jahr bevor der Frankfurter Technoclub schließen musste, ernannte ihn der Gourmetführer „Gault Millau“ zum „Koch des Jahres 2011“, weil er „voller Entdeckerfreude und Erneuerungsdrang“ gleich drei verschiedene Küchen bietet – im „Silk“, im „Micro Fine Dining“, dem zweiten Restaurant des „Cocoon Clubs“, sowie im 2010 eröffneten „Lohninger“ in Sachsenhausen. Innovativ ist der Zweivierzigjährige also – zugleich ist er aber auch seiner Heimat Österreich verbunden. „Ich bin ein Bergjunge“, sagt Lohninger, der in Saalfelden geboren ist. Und er ist ein Familiennachkomme: Sein Vater Paul hilft in der Küche, die Mutter Erika ist für den Service im „Lohninger“ zuständig, das im Stil eines österreichischen Gasthauses geführt wird. Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn stehen ganzjährig auf der Karte. Sonst ist seine Küche schwer zu fassen, sie ist alpin und mediterran, französisch und japanisch, nordamerikanisch und frankfurterisch, was auch mit seinen beruflichen Stationen zu erklären ist: „Obauer“ in Salzburg, „Tantris“ in München, „Spago“ in Los Angeles, „Guy Savoy“ in Paris, „Danube“ in New York, um nur die wichtigsten zu nennen.

Wer ihn also um ein herbstliches Menü von sieben Gängen bittet, darf auf Überraschungen gefasst sein. Und so steht Mario Lohninger ausnahmsweise morgens um neun in seiner zehn Quadratmeter großen Küche. An seiner Seite Küchenchef Dirk Schommer, der schon im „Silk“ mit ihm gekocht hat. Gemeinsam haben die beiden sieben Rezepte zusammengestellt. „Los geht's mit einer Taunusforelle“, sagt der Hausherr. Bei dem Fisch, den er mit einem Sashimi-Messer filetiert, haben sich Lohninger und Schommer fernöstlich inspirieren lassen. Der Fisch wird japanisch gebeizt, dann kalt in einem Topf geräuchert und kommt noch roh auf den Tisch. Dazu wird ein Staudensellerie-Fenchel-Salat mit geriebenem Apfel serviert.

Für den zweiten Gang hat Schommer Rote Beten fast drei Stunden lang unter anderem in Champagneressig ge-

schmort, so dass sie einen „nussigen Geschmack“ bekommen. Er schneidet eine Rübe in Scheiben, belegt sie mit Ziegenfrischkäsecreme, auf die eine weitere Scheibe mit der Creme kommt. Zuletzt reibt er frischen Kren darüber und garniert sie mit karamellisierten Pekannüssen. Es folgt als Fischgericht Zander mit Herbsttrompeten, einem Pfefferlingsverwandten, dazu Rosenkohlblätter. Danach bereitet Lohninger Maronenravioli, die bei ihm „Kastanien-Schlutzkrapfen“ heißen, mit Steinpilzen zu. Im Ofen gart derweil seit zwei Stunden die Schweineschulter, deren zuvor rautenförmig eingeschnittene Haut schon knusprig aufgeplatzt ist. „Früher hätte ich dazu Semmelknödel serviert“, sagt Lohninger. Doch seit er weiß, dass er auf glutenhaltiges Getreide allergisch ist, kocht er nur noch glutenfrei. Er hat darum Polentaknödel gewählt. Plentn, wie Polenta in Österreich genannt wird, besteht aus Maisgrieß. Schon im „Spago“ und im „Danube“, wo Pamela Anderson und Tony Curtis, Gwyneth Paltrow und Brad Pitt zu Gast waren, aber auch die Clintons oder das thailändische Königspaar, das ihn danach für ein Galadinner in Bangkok buchte, musste er auf die Unverträglichkeiten seiner Gäste achten. „Seither stellen wir alles selbst und jeweils frisch her, damit wir wissen, was in unseren Speisen ist“, sagt Lohninger. Nur eine Sorte Brot lässt er liefern, sonst wird jede Sauce, jede Nudel und sogar das Eis in seiner Küche von Hand angefertigt.

Der Nachtisch des F.A.Z.-Magazin-Menüs ist genauso herbstlich wie die Gänge zuvor: Hollerkoch mit Schwarzbierreis und ein Frivoler Mozart. Das Dessert heißt so, weil ihm eine Zuckerfäden-Perücke, die leicht zerzaust ans Rokoko erinnert, aufgesetzt wird. Dafür nimmt Schommer einen Schneebesen, bei dem er die Drahtschlaufen aufgeschnitten hat, spannt ihn in eine Bohrmaschine ein, taucht die Spitzen in flüssige Zuckermasse und lässt sie dann so lange rotieren, bis ein feines weißes Gespinnst entstanden ist. „Das muss einfach sein“, sagt Lohninger, der – wie der Komponist – aus dem Salzburger Land stammt. Genauso übrigens wie das Paniermehl für sein Wiener Schnitzel. An der „eingebroselten“ Spezialität aus k.u.k.-Zeiten hält er fest, was die „Gault-Millau“-Tester vielleicht in diesem Jahr ganz besonders begeisterte: Mit 17 Punkten zählt er wieder zu den besten Köchen in Deutschland.

Prämierte Rotweine aus Spanien

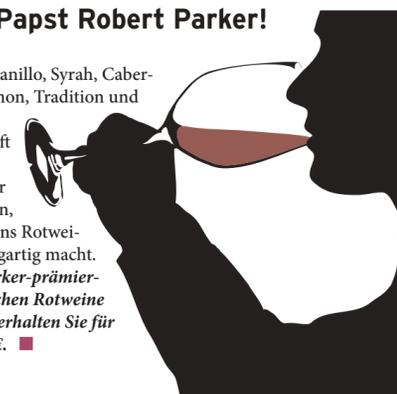
Unsere spanischen Rotweine des Jahres - mit Top-Bewertungen von Kritiker-Papst Robert Parker!

Von Carsten Stammen und Thommy Witteck

Punkte, Bewertungen, Medaillen. Weinkritiker und Ihre Bewertungen kommen immer mehr in Mode. Dies ist ein deutlicher Beleg dafür, dass es an Orientierung auf einem unüberschaubaren Weinmarkt fehlt. Doch nur ein Experte hat es zu wirklichem Ruhm gebracht: Robert Parker. Seine „Parker-Punkte“ (PP) können Winzer berühmt machen – oder ruinieren. Ab 90 Punkten erst gilt das Prädikat „Spitzenwein“ – der Wein muss „hervorragend“ sein. Ein Ziel, das viele Weingüter anstreben.

Da Parker-Punkte eine sehr gute Orientierungshilfe bilden, aber nicht jeder Wein mit einer Top-Bewertung der „Million Dollar Nose“ automatisch eine blinde Kaufempfehlung ist, haben wir uns für Sie ins Zeug gelegt. Das VICAMPO-Expertenteam hat in den letzten 12 Monaten über 200 spanische Rotweine mit mindestens 90 PP („hervorragend“) verkostet. **Nicht nur um die hohe Bewertung zu verifizieren, sondern auch um diejenigen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis für Sie auszusuchen.** Wir präsentieren voller Stolz die Essenz aus diesen Entdeckungen: unsere prämierten spanischen Rotweine des Jahres! Sechs Spitzengewächse zum Spezialpreis, ausgezeichnet mit zusammen **545 Parker-Punkten**. Monast-

rell, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tradition und Moderne, Sonnenkraft und kühle Lagen: Hier ist alles drin, was Spaniens Rotweine so einzigartig macht. **Unsere Parker-prämierten spanischen Rotweine des Jahres erhalten Sie für nur 39,90 €.**



Spanische Rotweine des Jahres

Einzel oder im Paket

Bestellnummer: FZ Nr. 277-1

Ihr Preisvorteil
Preis/Karton: 39,90 € (8,87 €/l) statt regulär 77,60 € (Nur solange der Vorrat reicht)

-49%

Spanische Rotweine des Jahres



Jumilla - Syrah

Bestellnummer: FZ Nr. 277-2

92-PP-Spitzen-Syrah

50 Barricas Syrah 2012
Kaum eine andere Rebsorte kann die Sonne im spanischen Weinbaugebiet Jumilla derart in ein unverwechselbares Aromenprofil umwandeln wie Syrah. Dieser ist das Paradebeispiel schlechthin. 92-PP-Topbewertung („Frisch und ausdrucksstark!“) für diesen Spanier!
Herkunft: Spanien, Jumilla DO
Preis/0,75l: 8,90 € statt 14,90 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 53,40 €
Preis/Liter: 11,87 €, Alkoholgehalt: 14,5%



Uclés - Tempranillo

Bestellnummer: FZ Nr. 277-3

Barrique-Knaller

Bodegas Vega Moragona Viñas Viejas Selecciónada Tempranillo 2010
Dieser herrliche Barrique-Tempranillo aus Zentralspanien wurde mit 91 Parker-Punkten ausgezeichnet: „Verlockende Nuancen von reifen Kirschen und Gewürzen. Lebhaft, körperreich, feiner Biss, der die Balance wahrt.“ Alte Reben sorgen für Tiefe und Fülle.
Herkunft: Spanien, Uclés DO
Preis/0,75l: 7,90 € statt 15,50 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 47,40 €
Preis/Liter: 10,53 €, Alkoholgehalt: 14%



Yecla - Monastrell-Cabernet Sauvignon

Bestellnummer: FZ Nr. 277-4

Nachhaltig!

Vinos del Atlántico Gordo Viñas Viejas 2012
Die gekonnt zusammengestellte Cuvée aus Monastrell und Cabernet Sauvignon verdankt ihren saftigen und feinwürzigen Charakter den Lagen in über 700 Metern Höhe. „Seine Frucht ist genauso pur wie lebendig“, lobt Robert Parker und adelt sie mit 91 Punkten.
Herkunft: Spanien, Yecla DO
Preis/0,75l: 7,50 € statt 13,50 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 45,00 €
Preis/Liter: 10,00 €, Alkoholgehalt: 14%



Rioja - Tempranillo

Bestellnummer: FZ Nr. 277-5

Rioja-Traum

Lopez de Haro Selección Especial 2010
Diese privilegierte Selección Especial einer ohnehin fantastischen Rioja Crianza schmeckt wie eine kraftvolle Reserva inkognito. 91 PP für einen „stilistisch klassischen, gut gemachten und preislich attraktiven“ Top-Spanier!
Herkunft: Spanien, Rioja DO Ca
Preis/0,75l: 6,90 € statt 11,90 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 41,40 €
Preis/Liter: 9,20 €, Alkoholgehalt: 13,5%



Jumilla - Monastrell

Bestellnummer: FZ Nr. 277-6

Modern & Prämiert

Crápulawines Carmine Monastrell 2010
„Modern und gut gemacht“, lobt Parker. Kein Wunder, denn Crápulawines steht für besonders sorgsam erstellte Weine zu absoluten Top-Preisen. Saftiges Rot trifft hier auf feine und aromatische Frucht. Verdiente 91 Punkte vom Guia Peñín!
Herkunft: Spanien, Jumilla
Preis/0,75l: 6,90 € statt 9,90 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 41,40 €
Preis/Liter: 9,20 €, Alkoholgehalt: 14%



Jumilla - Monastrell

Bestellnummer: FZ Nr. 277-7

Intensive Vermählung

Bodegas Alceo 12 meses TW Monastrell 2011
12 Meses steht für 12 Monate Reifezeit im Eichenholz. Die haben so gut getan, dass sich die Kritikerbewertungen für dieses saftig-aromatische Preis-Genuss-Wunder gegenseitig übertrumpfen. 90 PP („Kraftvoll und mit langem Nachhall“).
Herkunft: Spanien, Jumilla DO
Preis/0,75l: 6,65 € statt 11,90 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 39,90 €
Preis/Liter: 8,87 €, Alkoholgehalt: 14,5%



Für Weißwein-Fans: Unsere Rieslinge des Jahres

Einzel oder im Paket

Bestellnummer: FZ Nr. 277-8

Ihr Preisvorteil
Preis/Karton: 39,90 € (8,87 €/l) statt regulär 64,90 € (Nur solange der Vorrat reicht.)

-39%

Für die Festtage

Champagner des Jahres

Bestellnummer: FZ Nr. 277-9



Frankreichs Nr. 1!

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Feine Perlage, eleganter Charakter: Feuillattes Kreationen verzauberten schon Jackie Onassis und Shirley MacLaine. Mit vollen Aromen von Brioche und Nuss. 92 Punkte von Wine Spectator für einen der besten Non-Vintage-Champagner auf dem Markt.
Herkunft: Frankreich, Champagne
Preis/0,75l: 20,00 € statt 27,90 €
Preis/Karton: 6 Flaschen 120 €
Preis/Liter: 26,67 €, Alkoholgehalt: 12%

VICAMPO ist ein Winzer-Marktplatz mit einem Angebot von mehr als 10.000 Weinen von über 1.000 Weingütern. Für Sie bedeutet das: Zugang zu Weinen, die bisher nicht verfügbar waren, und günstige Preise durch direkten Bezug – ohne Händleraufschlag! Die Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien wählte in Kooperation mit N24 VICAMPO zum Testsieger unter den 12 größten Online-Weinhändlern Deutschlands.

Ganz einfach bestellen unter:
www.vicampo.de/fz-genuss
Ja, ich bestelle folgende Weine.
Bitte ankreuzen und Stückzahl eintragen:

<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-1	Kartons	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-2	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-3	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-4	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-5	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-6	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-7	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-8	Fl.	Fl.	Fl.
<input type="checkbox"/> FZ Nr. 277-9	Fl.	Fl.	Fl.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Versandkosten 4,90 Euro, ab 12 Flaschen (zwei Kartons) versandkostenfrei innerhalb Deutschlands. Zahlung sicher und bequem per Rechnung.

Name/Vorname _____
Straße/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____
E-Mail _____
(Rechnung umweltfreundlich per E-Mail erhalten)

Datum _____ Unterschrift _____

Online bestellen unter:
www.vicampo.de/fz-genuss
Oder ganz einfach:
Ausfüllen, abfotografieren, per E-Mail an fz@vicampo.de senden!

Vicampo.de GmbH
Bestellung mit dem Stichwort: „FZ“
Per Post bestellen:
Vicampo.de GmbH, Taunusstraße 59-61
55118 Mainz
Telefax: (061 31) 30 29 39-9
Telefonisch bestellen:
Telefon: (061 31) 30 29 39-2
Alle Weine enthalten Sulfite.

HANDWERK

Kleine Manufakturen führen alte Traditionen in der Produktion von Lebensmitteln fort. Die Kunden wissen es zu schätzen.

DER SENF TUT SICH MIT MANGO UND MAULBEERE ZUSAMMEN

Im Dijon-Raum ist immer die Tür zu. Der Schärfe wegen, die in den Senf, nicht in die Augen soll. Ein spezielles Abluftsystem muss die beißenden Essenzen bändigen, wenn in der Senfmanufaktur „Münchner Kindl“ die Braunsensaaten gesiebt werden, die so scharf auf der Zunge wie kapriziös im Anbau sind.

Auf Ernten in Deutschland ist selten Verlass. Also wachsen die Saaten, die bei „Münchner Kindl“ in der oberbayerischen Stadt Fürstfeldbruck ins Glas kommen, dort, wo sie optimale Bedingungen haben: in Kanada, Litauen oder Indien. In der Produktion der Manufaktur finden sie sich dann im Dijonsenf wieder oder auch in dem Senf, der so schmeckt, wie er heißt: Scharfer Senf.

Die Namen der Sorten, die hier in kleinen Chargen produziert werden, wie Estragonsenf, Mangosenf oder Bärlauchsenf, sind selbsterklärend, und auch das Konzept der Manufaktur ist bodenständig: Verarbeitet werden vor allem regionale Zutaten, zertifiziert wird nach Bioland-Kriterien, verkauft wird an Gourmets auf dem Münchner Viktualienmarkt ebenso wie an Bioläden und gut sortierte Supermärkte.

„Senferstellung ist ein Handwerk“, sagen die Töchter des Hauses, Lisana und Catalina Hartl, die auch Junior-Chefinnen sind. Sie müssen es wissen. Denn die beiden, die heute 24 und 29 Jahre alt sind, haben schon als Vierjährige mit dem Hochdruckreiniger erdverkrusteten Meerrettich abwaschen dürfen („ein Riesen-Spaß“), der später als besonderer Scharfmacher ins Glas wanderte. Das war damals noch in einer Garage. Denn die Sache mit dem Senf war lange nur eine Leidenschaft, kein alleiniger Broterwerb. Allerdings eine Leidenschaft, die der Familie Hartl über Jahrzehnte ans Herz gewachsen ist.

Angefangen hatte alles etwa 1920, mit einem kleinen Glas süßen Senfs, mitten auf dem Viktualienmarkt. Der Senf war als „Mitgebsl“ für die Kundschaft einer Metzgerei gedacht, die den Urvorfahren des heutigen Geschäftsführers Theo Hartl gehörte: ideal zur Weißwurst und angerührt nach alter Bauernrezeptur.

Den Senf wollten aber immer mehr Kunden haben, auch die Metzgereien an den Nachbarständen. Das Rezept wurde innerhalb der Familie weitergegeben, verschwand auch mal in der Versenkung, bis

Theo Hartl ihm Mitte der achtziger Jahre zusammen mit seinem Freund und Mit-Geschäftsführer Eberhard König neues Leben einhauchte. Mit dem Handabfüller in der Garage neben dem Wohnhaus der Familie wurde wieder Glas um Glas gefüllt – für Freunde und Familie und damals noch andere Hersteller.

Geschmacklich hat Hartl für seinen Senf, der mittlerweile in 18 Sorten zu haben ist, das Festgezurrte ebenso gemieden wie in seinem Berufsleben. Hartl hat schon vieles probiert: Modeschmuck entworfen, Musik produziert, Energiesparhäuser gebaut. Nach und nach blieb er dann aber nur noch beim Senf, den er als einer der Ersten in der Branche, zunächst belächelt, in Bioqualität herstellte. Aus der Garagenproduktion ist nun eine Manufaktur auf knapp 7000 Quadratmetern geworden. Hier

werden die Senfkörner gekocht, zwischen Steinmahlscheiben gemahlen oder gesiebt, je nachdem, in welche Richtung sich die Braun- und Gelbsensaaten entfalten sollen: eher süß, mittelscharf oder scharf. Den Senf weiß man dabei zu nehmen, selbst die Schalen, die beim Sieben der Braunsensaaten übrig bleiben, werden noch zu Brot verbacken.

Wenn die beiden Töchter Hartls durch die Hallen führen, schwärmen sie von der perfekten Verbindung zwischen Himbeere und Senfkorn – untermalt vom unaufhörlichen Ploppen der silbernen Senftuben, die im Sekundentakt auf einer kleinen Rutsche aus der Tubenmaschine schliddern. Es ist eine Retro-Tubenmaschine aus den sechziger Jahren in Vanillegelb, die immer noch läuft wie am Schnürchen, die leicht zu reparieren ist und auf die ihr Vater Theo

Hartl besonders stolz ist, wie die Töchter ohne ironischen Beiklang sagen.

Im Labor über den Hallen ersinnt der Geschmackshüter Eberhard König, was außer Mango, Maulbeere oder Bärlauch den Senfkörnern noch alles zur Seite gestellt werden kann. Und nicht nur diesen. Essigbalsam wird in der Manufaktur mit Granatapfel oder Zitrone zu „Frusamicos“, Paprika und Mayonaisse werden zu „Dippnaisse“ verfeinert. Die macht sich gut unter und auf einem Burger, ebenso wie die Barbecue-Sauce der Linie „Dirty Harry“. Und die schätzt nicht nur die heimische Kundschaft: In Kansas City, an einem Ort also, an dem man den Menschen in puncto Feuer und Fleisch nicht viel vormachen kann, schaffte „Dirty Harry“ 2012 bei der Barbecue-Weltmeisterschaft den ersten Platz. *Karin Truscheit*



Warentest: Ein Arbeiter der Manufaktur „Münchner Kindl“ entnimmt eine Probe aus frisch hergestelltem Senf.

Foto Andreas Müller



Mehl und mehr: Nicole Kamrath (links) hat im „Mehlstübchen“ auch Brot und Backwaren zu bieten.

DIESES MEHL WIRD EINE SCHNECKE

Eine Küchenwaage thront im Schaufenster in der Leberstraße in Berlin-Schöneberg, eine von denen, die schon zu Zeiten Konrad Adenauers die Lebensmittelläden schmückten. Dahinter steht ein antikes Butterfass, ein paar Meter weiter eine alte Getreidemühle aus Holz. Der Nostalgie-Look in der Mehlmanufaktur führt jedoch in die Irre. Das „Mehlstübchen“ ist keine Traditionsbäckerei. Es ist eher so etwas wie für Modedesigner eine Stoffbörse oder für Handwerker ein Schraubenlager – nur sind die Kunden eben begeisterte Hobby- und Profibäcker. Sie finden hier das richtige Grundmaterial, das Mehl, in jeder Form. Und wenn sie es wünschen, sogar nach fertigem Baukastenprinzip. Vom Kampf gegen Kohlenhydrate, die Dickmacher, keine Spur.

Im Verkaufsregal links im Laden reihen sich die bekannten Mehlklassiker Weizen, Dinkel und Roggen aneinander, in verschiedenen Mahltypen (je höher die Zahl, desto dunkler, gröber, mineralstoffreicher das Mehl). Daneben allerlei Exoten wie Amaranth-, Maniok-, Buchweizen- oder Reismehl. Letztere sind als glutenfreie Varianten gerade die Modemehle. Auch Masa Harina gehört dazu. „Das ist ein feines, helles Maismehl, das zum Beispiel zum Backen von Tortillas verwendet wird“, sagt Nicole Kamrath.

Die Inhaberin, eine Zahntechnikerin, die zur Mehl-Fachfrau wurde, hat das „Mehlstübchen“ 2006 mit einem Freund eröffnet. Die Zukunft in ihrem alten Beruf war ihr im globalisierten Wettbewerb zu ungewiss geworden. Zu Beginn verkauften die beiden nur abgepackte Mehltüten zu 500 Gramm, einem oder fünf Kilogramm. Ein Jahr darauf kamen Brote, Brötchen und süße Gebäckteile wie Croissants oder Rosinenschnecken dazu. Sie werden allerdings nicht hier gebacken, sondern von ausgewählten Berliner Bäckereien zugeliefert. „Ich bin schließlich keine ausgebildete Bäckermeisterin“, sagt Nicole Kamrath. „Das dürfte ich gar nicht.“

Stattdessen bestellt und konfektioniert sie den ganzen Tag Mehl aus Baden-Württemberg, aus dem Spreewald oder aus Frankreich, woher beispielsweise das Brioche-, Baguette- oder Patisseriemehl stammt. Zusätzlich rührt sie Fertigmehlmischungen für Brandenburger Landbrot, fränkisches Winzerbrot, schwäbische See-

len, Muffins oder Kuchen an. Die laufen besonders gut.

Auch die Fächer mit Dinkelmehl, den glutenfreien Sorten und dem Biomehl leeren sich rasch, „schneller als das noch vor ein paar Jahren der Fall war“, sagt Nicole Kamrath. Sie schiebt es auf den allgemeinen Gesundheitstrend. Aber auch das Finanzielle mag eine Rolle spielen, denn diese Mehlsorten sind im „Mehlstübchen“ im Vergleich zum Bio-Supermarkt und dem Reformhaus vergleichsweise günstig: Buchweizenmehl kostet 1,80 Euro, Reismehl 2,50 Euro und Amaranthmehl 2,80 Euro pro halbes Kilo.

„Über zu wenig Nachfrage können wir uns nicht beschweren“, sagt Kamrath, „im Gegenteil.“ Obwohl das „Mehlstübchen“ in einer ruhigen Wohnstraße liegt, betritt selbst an einem verregneten Mittwochvormittag alle paar Minuten jemand den Laden. Ein Nachbar kauft zwei Brötchen fürs Mittagessen, eine junge Frau mit Baby deckt sich mit Backwaren für den Tag ein. Später studiert eine Gruppe von Frauen mittleren Alters im kleinen Verkaufsraum akribisch das Mehlangebot. Die Wandergruppe hat über Bekannte vom „Mehlstübchen“ erfahren und wollte „einfach mal vorbeischaun“.

Sobald es etwas ruhiger ist, arbeitet Nicole Kamrath weiter an den Großbestellungen. Eine 60-Kilogramm-Order steht schon hinter dem Tresen bereit. Wer kauft so viel Mehl auf einmal? „Ein ganz normaler Privathaushalt“, sagt Kamrath. Aber auch Restaurants kaufen inzwischen in ihrem Laden ein, viele italienische Gastwirte beispielsweise benutzen lieber Kamraths Pizzamehl als das aus dem italienischen Supermarkt. Die Mischung aus Weizendunst und extra viel Hartweizen ergibt einen knusprigen Pizzateig, der nicht zu trocken ist. Das Entscheidende ist das richtige Verhältnis. Und das kennt Nicole Kamrath offenbar am besten.

Auf Nachfrage äußert sie sich auch gern zu den einzelnen Mischungen, genauso wie zu der Frage, mit welchem Mehl ein bestimmter Kuchen oder ein spezielles Brot am besten gelingt. Und wer trotzdem lieber nur genießt statt selbst zu backen: Allein die Brote wie das knusprige Slow Baking Baguette aus reinem Naturreis sind schon einen Besuch im „Mehlstübchen“ wert. *Julia Stelzner*

KANDIERTE FRÜCHTE WERDEN FEINER

In der Stadt, in der die Zitronen nicht nur blühen, sondern auch wunderbar gedeihen, wird aus den sauren Früchten ein süßes Konfekt. Die Nachfrage ist so groß, dass die wenigen Zitronenbäume am Pfälzer Wald bei weitem nicht für die Herstellung reichen. Und auch wenn hier noch immer Obst angebaut wird, so ist doch der Wein rund um Deidesheim vorherrschend. „Weintrauben“, sagt Hubert Hirschbil, „lassen sich nicht kandieren.“ Die Schalen sind zu hart. Sonst aber werden in der letzten deutschen Kandiermanufaktur Früchte von A wie Ananas bis Z wie Zitrone veredelt. 150 Tonnen im Jahr aus aller Herren Ländern, dazu noch einmal 300 Tonnen Ingwer aus China.

Deidesheim wird wie kaum ein anderer Ort in Deutschland von der Sonne beschienen. 1800 Stunden im Jahr zählen die Meteorologen, das sind 225 Sonnentage. In dem mediterranen Klima gedeihen hervorragende Weine in so berühmten Lagen wie dem Herrgottsacker und dem Paradiesgarten. Aber auch Kiwi- und Feigenbäume tragen herrliche Früchte, von heimischen Obstsorten nicht zu reden. So begann Adam Biffar, wie so viele Deidesheimer Nachfahren französischer Hugenoten, im Jahr 1852 mit der Verarbeitung von Früchten. Zunächst kochte er Marmelade und Kompott, doch bald begann er mit dem Kandieren von Früchten.

Mit dem rotlackierten Apfel auf Jahrmärkten hat die alte Kunst nichts zu tun. Beim echten Kandieren wird die Flüssigkeit den Früchten entzogen und durch eine Zuckerlösung ersetzt. „Dabei sollen das Aroma, die Farbe und die naturgegebenen Eigenheiten der Früchte bewahrt und noch verfeinert werden“, sagt Lilli Biffar-Hirschbil. Die Dreifundfünfzigjährige leitet mit ihrem zehn Jahre älteren Mann in vierter Generation die J. Biffar & Co. GmbH. Benannt ist die Kandiermanufaktur nach ihrem Urgroßvater Josef Biffar, der 1890 das Unternehmen inmitten einer Obstplantage gründete. Zudem kaufte er nach und nach Weinberge zu und baute das nach ihm benannte Weingut auf, das seit zwei Jahren dem japanischen Geschäftsmann Toyohiro Tokuoaka und seiner Tochter Fumiko gehört.

„Mein Vater hat bis zu seinem Tod versucht, Weingut und Manufaktur zu halten“, erzählt Lilli Biffar-Hirschbil. Ihr und ihrem Mann sei aber schnell klar geworden, dass das nicht machbar ist. Die

Manufaktur war viel zu lange nicht mehr modernisiert worden, das holten die Hirschbils in den vergangenen Jahren nach. Dabei bewahrten sie die alte Produktionsstätte, die etwas versteckt hinter der Familien-Villa von 1897 liegt.

Ein süßliches Aroma strömt dem Besucher entgegen, wenn er die Manufaktur betritt. In großen Autoklaven aus den fünfziger Jahren werden gerade Feigen und Birnen kandiert. Die Früchte liegen in Metalleinsätzen übereinander. Die mit Dampf betriebenen Druckbehälter, in denen durch Osmose der Flüssigkeitsaustausch stattfindet, reichen bis in den Keller. Über Tage hinweg wird die Zuckerkonzentration in den Früchten erhöht, bei den Feigen darf sie auf höchstens 75 Prozent steigen. Auch im Keller darunter scheint die Zeit still zu stehen, die alten Leitungen und Rohre stammen noch aus Vorkriegsjahren. Ganz hinten steht der riesige Tank mit dem Mischsirup zum Kandieren. „16.000 Liter passen hinein“, sagt Hubert Hirschbil, während er die alte Metallleiter durch ein schmales Loch im Boden wieder nach oben steigt.

Nebenan, wo einst die Obstplantagen begannen, ließen die Hirschbils 2009 eine moderne Fabrikationshalle errichten. In Kupferkesseln aus dem Jahr 1936, die sich wie Waschtrommeln drehen, werden Ingwerscheiben mit Raffinade gepudert, damit sie nicht zusammenkleben. Dann laufen sie über 45 Meter lange Förderbänder durch Glasiermaschinen, werden gegossen, abgelenkt, getrocknet und schließlich von Hand in kleine Tüten verpackt. 28 Minuten dauert es, bis die Ingwerschalen auf ihrem Band mit feiner Schokolade überzogen sind.

Die Vielfalt des Biffarschen Sortiments ist wieder groß und reicht von feinsten Pralinés und Schokoladentafeln über Fruchtmarkgelees bis hin zu kristallisierten Blüten, Flieder, Rosen, Veilchen. Das Kilogramm kostet 100 Euro. Von Deidesheim geht das Naschwerk in alle Welt, wird bei Harrods in London angeboten und im KaDeWe in Berlin. Sternekoche Alfons Schuhbeck in München verwendet die kandierten Köstlichkeiten für seine Rezepte und auch Spaghettieis-Erfinder Dario Fontanella in Mannheim. Die Hirschbils sind stolz auf das Erreichte. Nur eines betrübt sie: Sie haben keine Kinder, die die Familientradition fortsetzen können. *Peter-Philipp Schmitt*



Scheibchenweise: Frisch kandiert und glasiert werden die Früchte getrocknet.



Nicht sauer: Birgit Lincke, Mitgründerin der Manufaktur Essigart

AUCH DER ESSIG REIFT IM FASS

Der Berliner flüchtet gern mal in eine andere Welt. Früher begab er sich dafür ins Berghain. Heute geht er aufs Land. Für den urbanen Eskapismus gibt es zur Zeit kein heißeres Ziel als die Wustermark, so etwas wie die Hamptons von Berlin, nur günstiger und improvisierter. Dieser Teil des schönen Havellands ist auch ein fruchtbarer Boden für kreative kulinarische Ideen – und das buchstäblich. Denn am Boden liegt es, dass im Havelland schon immer viel Obst angebaut und weiterverarbeitet wurde. Dass hier etwa Birnen gut reifen, weiß dank Theodor Fontanes Ballade „Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland“ fast schon jedes Kind.

Eine dieser Ideen kam Birgit Lincke und ihrem Mann Ralph Schick. 2010 gründeten sie die Manufaktur Essigart. „Vielen ist Essig nur als übersäuertes Industrieprodukt ein Begriff, womit man entweder Salatdressings anrührt oder Wasserkocher entkalkt“, sagt Birgit Lincke. „Aber Essig passt gut an sämtliche Arten von Saucen und Chutneys und zu Braten und Gemüse. Er regt als Aperitif den Appetit und als Digestif die Verdauung an. Und er kommt als Frucht Balsam auch mal süß daher und schmeckt als Sirup-Ersatz im Nachtisch oder im Sekt.“

Die Essiggewinnung gilt als eines der ältesten Lebensmittelherstellungsverfahren der Menschheit. Essig soll als Getränk schon bei den Römern hoch im Kurs gestanden haben. In Amerika wird er nicht nur zum Kochen verwendet, es gibt auch schon Bars, die ausschließlich Essigdrinks als isotonische Wunderwaffe und Alternative zu Alkohol auschenken.

Birgit Lincke und Ralph Schick – das Paar stammt aus Süddeutschland – kamen über die Leidenschaft fürs Kochen zum Essig. Sie experimentierten bald mit unterschiedlichen Essigsorten, stellten aber fest, dass es in Brandenburg – anders als im Süden – wenig gute Essige gab. Also halfen sie sich selbst. Als die Foodies von Berlin in die fruchtreiche Wustermark zogen, verstärkte sich ihr Wunsch, das Hobby zum Beruf zu machen.

Vor drei Jahren begannen sie mit einer kleinen Produktion von Obst- und Weinessigen, auch junge Balsame sind dabei. Entstanden ist bis heute eine Essigwelt aus Himbeere, Heidelbeere, Birne-Quitte oder Apfel auf der Obstseite; und Ge-

würztraminer, Riesling oder Spätburgunder auf der Rot- und Weißweinessigseite. Die leichte Säure ist gepaart mit Früchten, die auch nach Früchten schmecken, und Weinsorten, deren Trauben der Experte noch herauszuerkennen versteht. Immer wieder experimentieren sie mit neuen Varianten wie Himbeere-Minze oder Weißweinessig mit Ingwer und Zitronengras. Auch an einem Magenbitter auf Grundlage von Apfelbalsam arbeiten sie.

In der 2014 fertiggestellten Manufaktur in Buchow-Karpzow, einer Art überirdischem Kellergewölbe aus Lehm, wird der Essig zunächst gewonnen und darf dann bei einer Luftfeuchtigkeit von 80 Prozent und einer natürlich konstanten Temperatur von 18 Grad in kostbaren Barrique-Fässern reifen. Um Essig herzustellen, sagt Ralph Schick, „bräuchte man im Prinzip nur Früchte – den Rest erledigt die Natur.“

Wenn Obst lange liegt, verwandelt sich der Fruchtzucker unter Mithilfe von Hefezellen in Alkohol; es entsteht Obstwein. In einem zweiten Gärungsprozess wird der entstandene Alkohol von Essigbakterien, die überall in der Luft schwirren, in Essigsäure umgewandelt. „Jahrhundertlang ließ man Wein einfach stehen, bis er zu Essig wurde. Das Ergebnis ist wegen Fehlgärungen aber nicht immer genießbar“, sagt Schick. „Heute arbeiten wir mit speziellen Hefen und selbst gezüchteten Bakterien, die auf die jeweilige Fruchtart abgestimmt sind, und können den Prozess in einem Acetator mit Sauerstoffzufuhr beschleunigen.“

Generell gilt: Je mehr Zucker in der Frucht, desto höher die Alkoholkonzentration im Wein. Zusätzlichen Zucker führen sie ihren Produkten nicht zu. Genauso wenig wie sonstige Zusatzstoffe. „In unseren Essigen ist wirklich nichts anderes drinnen als die jeweilige Frucht. Deshalb sind sie sogar vegan“, sagt Birgit Lincke. Essigart ist Bio- und Slowfood-zertifiziert. Zur Zeit vertreiben die Essigkünstler ihre Kreationen vor allem über Online-Shops für Regionales und in Feinkostgeschäften. Künftig wollen sie aber auch verstärkt die gehobene Gastronomie beliefern. Das Hotel am Steinplatz in Berlin-Charlottenburg ordert zum Beispiel seit zwei Jahren. In der Bar steht sogar schon ein Cocktail mit einem ihrer Essigbalsame auf der Karte. *Celina Plag*

DIESER GIN STAMMT AUS PREUSSEN

In den vergangenen Jahren waren Spirituosen ähnlich angesagt wie Kaffeeröstereien und Speakeasy Bars. Die meisten der neuen Gin- und Wodkaproduzenten beauftragten ein Grafikdesignstudio mit einem traditionsverheißenden Etikett, wahlweise minimalistisch, und verordneten sich eine klangvolle Geschichte, die von Tüftelei, Handarbeit und lokalem Ursprung erzählt. Ab und zu schmeißen sie eine coole Party oder sponsern coole Partys. Die Preußische Spirituosenmanufaktur schmeißt keine coolen Partys. Wobei sie durchaus etwas von einer Speakeasy-Location hat – so, wie sie sich auf dem Gelände der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei im Berliner Stadtteil Wedding versteckt.

Wenn man genau hinschaut, entdeckt man gegenüber der mit den Worten „Hopfen, Gerste, Bier, Malz“ beschrifteten gelben Hauswand einen Wegweiser. Einmal die Treppe hinauf über die abgelaufenen Linoleum-Treppen in den ersten Stock – schon steht man mittendrin in der Manufaktur. Daneben befindet sich das Büro von Gerald Schroff.

Im Jahr 2009 hat er mit seinem Geschäftspartner Ulf Stahl, Professor für Mikrobiologie an der Technischen Universität, die vom Verfall bedrohte Manufaktur übernommen. Beim Skifahren in Österreich hatten sie sich kennengelernt: zuerst bei einem Zusammenstoß, später an der Hotelbar. Schroff arbeitete dort als Manager, der Gast Stahl konnte alle Bestandteile der kredenzten Cocktailkreationen auflisten. Gemeinsam ließen der Praktiker und der Theoretiker die historischen Spirituosen wiederaufleben.

Schließlich hat die Spirituosenmanufaktur eine lange Geschichte zu bieten. Die Kurzfassung: 1874 beschloss das preußische Kabinett unter Kaiser Wilhelm I., im Norden Berlins unter Professor Max Delbrück eine Versuchs- und Lehranstalt für Fermentologie aufzubauen. Man wollte nicht etwa dem Laster freien Lauf lassen – das hätte den preußischen Tugenden gewiss widersprochen. Sondern man wollte die Spiritusgewinnung zur Energieversorgung wie auch als Solidaritätsleistung: Die Bauern hatten von nun an einen fixen Abnehmer für ihr überschüssiges Getreide und ihre Kartoffeln.

Es verging nicht allzu viel Zeit, bis man der Erforschung von Genussalkohol

nachging. „Die Schotten hatten ihren Whisky, die Franzosen den Cognac. Deutschland hatte damals noch nichts Vergleichbares“, sagt Schroff. Das zu ändern, war von nun an Aufgabe der Preußischen Spirituosenmanufaktur. Und das wird es auch in Zukunft sein. 18 Lehrlinge werden hier jedes Jahr zum Destillateur ausgebildet.

Die Lehrmittel – Destillationsgeräte und Kupferkessel – sind mittlerweile fast 150 Jahre alt. Das hohe Alter und die ständige Benutzung bringen natürlich Verschleißerscheinungen mit sich. Oft ist Schroff deshalb mit dem Nachbau alter Schrauben und Ösen beschäftigt. Doch gerade bastelt er an einem Destillat von weißem Trüffel. Den mag er einfach, und er bescheinigt ihm professionell eine große Zukunft.

Bis aus einem natürlichen Rohstoff ein hochwertiges Destillat oder Mazerat entsteht, dauert es Monate, manchmal bis zu zwei Jahre. Die Lebensmitteltechnologie sei da viel schneller, sagt Schroff. Dafür schmecken die Kräuter- oder Fruchtaromen umso künstlicher.

Renommiertere Berliner Bars setzen daher lieber auf die Manufaktur. „Buck and Breck“, „Becketts Kopf“ und die „Victoria Bar“ entsenden regelmäßig ihre Barkeeper in den Wedding. Was an Extrakt alles möglich ist, illustriert die prall gefüllte „Drogen-Duftorgel“, das Kräuterregal. Einen Raum weiter badet kilometerweit kleingehäckselter Ingwer in Neutralalkohol. Aus dem Ansatz und mehr als einem Dutzend weiteren Zutaten entstehen nach monatelanger Lagerung im Steingutfass 400 Liter Ingwerlikör. Die Leidenschaft, mit der hier jede Pflanze und jedes Kraut in die geschmacklichen und olfaktorischen Bestandteile auseinandergeronnen werden, erinnert an Patrick Süskinds Roman „Das Parfum“. Nicht zu Unrecht: Die Manufaktur beliefert auch die Parfumproduktion.

Im Erdgeschoss ist ein Fabrikverkauf untergebracht, in dem nicht nur Barkeeper, Getränkehändler und Hotels einkaufen, sondern alle, die für eine Flasche Berliner Trinkkultur wie den „Adler Gin“ nicht unbedingt ins KaDeWe gehen wollen. Beworben wird er nicht. Weil man es nicht will. Und weil die Geschichte es verbietet: Kommerz im Namen der Alkoholherstellung ist verboten. *Julia Stelzner*



Exakte Extrakte: Kräuterregal der Preußischen Spirituosenmanufaktur in Berlin

FOTOS: LILIA STELZNER (2), NOBERT FRACHIN, HERSTELLER

Echte Typen – Purer Genuss!



Die heimischen Weinregionen halten als charmante Fluchtrouten aus dem grauen Alltag zu jeder Jahreszeit lohnende Überraschungen bereit: Zahlreiche weinkulinarische Abenteuer warten auf Entdecker.

Fast ein Viertel der Rebfläche ist in Deutschland dem Riesling gewidmet, denn kaum ein Wein erzählt so feinfühlig vom Terroir, aus dem er gewachsen ist. Auch an der Nahe ist er die wichtigste Rebsorte. Geprägt durch idealtypisches Terroir entstehen hier vielschichtige, mineralisch dichte, einzigartige Weine. Entlang der Nahe wachsen die Reben an sanften Hängen und in sonnigen Steillagen. Klima und Böden am Unterlauf eignen sich perfekt für elegante Burgundsorten und Rieslinge von lebendiger Fruchtfülle und herzhafter Säure. Ab Bad Kreuznach flussaufwärts sind die Weine von filigraner Schönheit und zeigen eine feine Mineralität, am Oberlauf der Nahe und entlang ihrer Seitentäler reifen die Trauben langsam und entwickeln so ein ausgeprägtes Aroma, große Präzision und Würze.

Wer sich in den deutschen Weinregionen bewegt, sollte unbedingt eine Straußwirtschaft oder Guts-schänke besuchen. Hier kann man Weine direkt beim Winzer probieren, losgelöst von der klassischen Weinprobe, und dabei gleich die kulinarischen Spezialitäten der Region kennen lernen. In gemütlicher, oft sehr familiärer Atmosphäre wird eine Fülle regionaltypischer Gerichte angeboten: Traditionelles wie Spundekäs‘, Handkäs‘ mit Musik, Blut- und Leberwurst oder Winzersteak, aber auch frische saisonale Spezialitäten – von Spargel im Frühjahr bis zu Wildgerichten im Herbst.

Die Tradition der Straußwirtschaften gibt es seit über 1.200 Jahren, heute präsentiert sie sich oft in modernem Ambiente. In geselliger Atmosphäre kommt man schnell mit dem Winzer und den Menschen aus der Region in Kontakt und erfährt vieles über Wein, Land und Leute.

Neben hochkarätigen Weinen bringen die Weinregionen weitere kulinarische Spitzenerzeugnisse hervor. Im Anbaugebiet Nahe steht dafür die Regionalmarke „SooNahe“. Kenner lieben das authentische Angebot von Brot über Käse und Wildfleisch bis hin zu Kräuterpesto und Apfelspekt. Die Idee hinter der Regionalmarke: Sämtliche Lebensmittel stammen vom Rohprodukt bis zur Verarbeitung aus der Region, erfüllen festgelegte hohe Qualitätsanforderungen und sind frei von Gentechnik. Dies stärkt die Lebensqualität unserer Heimat, reduziert die Umweltbelastung und fördert die Artenvielfalt dieser reichen Kulturlandschaft.

N Unterwegs auf der Naheweinstraße

Ein kostenloses Infopaket mit Karte, einem Verzeichnis der Nahewinzer und Einkehrmöglichkeiten verspricht der Weinland Nahe e.V., info@weinland-nahe.de.

Kulinarische Weinreise durch die deutschen Weinregionen

Das Kochbuch des Deutschen Weininstituts mit 52 typischen Gerichten aus den 13 deutschen Weinbaugebieten: Auf 160 Seiten werden regionaltypische Rezepte mit einer passenden Weinempfehlung vorgestellt. Ergänzt wird die Lektüre durch Informationen über die deutschen Anbaugebiete und Rebsorten. Bestellbar unter: shop.deutscheweine.de



FOTO CARE

WARUM CARE

Die Care-Pakete waren für viele Europäer in der Nachkriegszeit ein Geschenk des Himmels. Aber was steckt drin in ihren Zutaten? Wir haben drei Sterneköche gebeten, ihrer Phantasie freien Lauf zu lassen.

Der erste, der ein Care-Paket kaufte, war der amerikanische Präsident Harry S. Truman. Er war es auch, der die Hilfsaktion genehmigte. Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es in den Vereinigten Staaten jede Menge überschüssige Soldatenverpflegung, während viele Menschen in Europa hungerten. So wurde vor 70 Jahren, am 27. November 1945, der Verein gegründet, der mit seinen Hilfspaketen bis heute Menschen in Not hilft, auf der ganzen Welt: Care International. Care ist ein Akronym und bedeutet zugleich „helfen, sich kümmern“. Es blieb erhalten, auch wenn aus der ursprünglichen „Cooperative for American Remittances to Europe“ inzwischen die „Cooperative for Assistance and Relief Everywhere“ wurde.

Von 1946 bis 1960 wurden allein in Europa 100 Millionen Care-Pakete verteilt. Heute unterstützt Care International, dazu gehört auch der 1980 gegründete Verein Care Deutschland, mit seinen mehr als 9.000 Mitarbeitern in 90 Ländern 72 Millionen Menschen. Die Pakete werden inzwischen meist an Ort und Stelle gepackt, der Inhalt variiert von Land zu Land nach den jeweiligen Bedürfnissen.

Das war vor 70 Jahren noch anders, als die ersten Care-Pakete im Mai 1946 in Le Havre eintrafen. Jedes Paket, das damals von amerikanischen Bürgern gekauft und von Care verschickt wurde, enthielt die Tagesration für zehn Soldaten: Fleisch, Cornflakes, Haferflocken, Kekse, Obst, Pudding, Gemüse, Butter, Käse, kondensierte Milch, Pulver für Kakao und Kaffee sowie eine Packung Zigaretten und Kaugummi. Im März 1947 waren die Bestände dieser „Ten in One“-Pakete aufgebraucht. Fortan verschickte Care eigene Pakete, deren Inhalte sich stärker nach dem Bedarf einer Durchschnittsfamilie richtete – mit mehr Fleisch, mehr Fett, mehr Kohlenhydraten. Der Nährwert eines Pakets: 40.000 Kilokalorien.

Grundausstattung damals: ein Pfund Rindfleisch in Kraftbrühe, ein Pfund Steaks und Nieren, ein halbes Pfund Leber, ein halbes Pfund Corned Beef, ein Dreiviertel Pfund „Prem“ (Fleisch zum Mittagessen), ein halbes Pfund Speck, zwei Pfund Margarine, ein Pfund Schweineschmalz, ein Pfund Aprikosen in Konserven, ein Pfund Honig, ein Pfund Rosinen, ein Pfund Schokolade, zwei Pfund Zucker, ein halbes Pfund pulverisierte Eier, zwei Pfund Vollmilch-Pulver, zwei Pfund Kaffee.

Wir haben drei Care-Pakete zusammengestellt, mit heutigen Lebensmitteln, die dem Original entsprechen, und an drei Sterneköche verschickt – mit der Bitte, aus den Zutaten Gerichte zu machen. Blättern Sie um!

Douce Steiner: „Hausmannskost wie vom Bauern“

Baguettecroutons mit Hausmacherwurst, Limonen- und Sauerampferkresse

Pochiertes Ei auf Brennesselpüree, Zitronensauce, knuspriger Speck

„Ein Vesperbrett – Brot und Wurst, das liegt nahe, das isst jeder gerne. Mir war es wichtig, die Ideen möglichst einfach zu halten. Auf dem Würstglas stand etwas von Hausmannskost vom Bauern, das fand ich okay. Also habe ich ganz dünne Croutons vom Baguette genommen, sie sind wirklich hauchdünn, das ist unsere Art. Die habe ich mit der Wurst bestrichen. Davon habe ich fünf, sechs Stück gemacht, diese dann auf ein Holzbrett gelegt und verschiedene Kräuter darüber gestreut, einmal Limonen-Kresse, dann Sauerampfer-Kresse und Basilikum-Kresse. Auf unsere Karte würde ich das nicht setzen, aber etwas Ähnliches servieren wir schon. Wenn wir Rillettes machen, dann gibt es die vorweg mit diesen Croutons. Aber natürlich wäre das nie ein Aufstrich aus der Dose. Was wir servieren, machen wir selbst. Ein bisschen Schnittlauch kommt auch noch obendrauf. Für die zweite Idee habe ich mir den Speck und die Butter aus dem Paket vorgenommen. Den Speck habe ich in dünne Scheiben geschnitten und kross gebraten. Dazu gibt es pochiertes Ei und Brennessel. Gerade Brennessel wächst ja überall draußen. Die kostet kein Geld. Ich wollte zeigen, dass man daraus trotzdem etwas Schönes machen kann. Die Eier kann man beim Bauern kaufen, oder man hat sogar selbst Hühner.“



Douce Steiner übernahm 2008 zusammen mit ihrem Mann den „Hirschen“ in Sulzburg von ihren Eltern und ist heute die einzige Zweifach-Köchin Deutschlands.



Pochiertes Ei auf Brennesselpüree, Zitronensauce, knuspriger Speck

Zutaten für vier Personen

Pochierte Eier

4 große Eier
50 g Butter
4 Blatt Klarsichtfolie, 20cm x 20cm

Folienblätter mit Butter bestreichen und vier Kaffeetassen damit auslegen. Die Eier aufschlagen und in die gebutterten Folien geben, mit Bindfaden zu einem Säckchen binden und in siedendem Wasser sechs Minuten lang ziehen lassen.

Brennesselpüree

500 g frische junge Brennesseln
50 g braune Butter
Salz
Pfeffer
Eiswasser

Die frischen Brennesselblätter im Salzwasser kurz blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Anschließend die Brennesselblätter gut ausdrücken, bis die meiste Flüssigkeit entfernt ist. In der Zwischenzeit die Butter in einem Töpfchen so lange köcheln, bis sie braun ist und nach Haselnuss riecht. Die Brennesselblätter mit der Butter im Mixer fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronensauce

½ l Geflügelbrühe oder Fischfond oder Gemüsefond
2 Stangen Zitronengras, geklopft und grob geschnitten
2 Schalotten geschält und fein geschnitten
Saft und Abrieb von 3 Zitronen
3 Safranfäden
6 Zweige Zitronenthymian
50 g kalte, frische Butter
Salz, Piment d'Espelette
2 EL Limonenolivenöl

Die Schalotten, das Zitronengras und Safran im Limonenolivenöl anschwitzen. Die Brühe und den Abrieb der Zitrone hinzugeben und alles etwa zur Hälfte langsam reduzieren. Anschließend den Thymian ein bis zwei Minuten mitköcheln, dann alles passieren und wieder in den Topf zurückgeben. Anschließend den Zitronensaft und die frische Butter dazugeben, mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken und kurz vor dem Anrichten mit dem Schneebesen durchrühren.

Speckscheiben

Vier Speckscheiben ohne Fett knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, anschließend zerstoßen und über das Gericht streuen.



Baguettecroutons mit Hausmacherwurst, Limonen- und Sauerampferkresse: Dünne Baguettescheiben in Olivenöl anbraten, mit Knoblauch abreiben. Wurst daraufstreichen, Kresse mit etwas Limonenolivenöl anmachen und darübergeben.

Fotos Marcus Kaufhold

TRAIKERE CARE-PAKET

Ralf Zacherl: „Speck ist ein Heilsbringer“

Rosinenschnecke mit Schokoladen-Kaffee-Creme und glasierten Aprikosen

Mille-feuille von Rindfleisch, Speck und Eierkuchen

„Kein Salz, kein Pfeffer: nur reines Care-Paket. Ich habe keine anderen Zutaten verwendet als die aus dem Paket, auch wenn so für einen Koch alles gefehlt hat. Es ist ja sehr viel Eiweiß und Fett dabei, aber wenig Kohlenhydrate. Trotzdem sind zwei Dinge herausgekommen, die definitiv essbar sind. Das Dessert ist sogar richtig lecker, davon habe ich heute Morgen schon zwei Portionen gegessen – kleine Rosinenschnecken auf Eierpfannkuchebasis, dazu eine Schokoladen-Kaffee-Creme, das geht wunderbar mit den Zutaten aus dem Care-Paket. Die Aprikosen habe ich in Honig glasiert und Schokoladenpulver drübergestreut. Wenn ich von den Instant-Produkten mal absehe, würde ich es ohne Probleme bei Schmidt Z&Ko. auf die Mittagskarte setzen. Die Dosenaprikosen würde ich gegen frische tauschen, dazu ein bisschen Zitronensaft. Beim Care-Paket ist ja alles auf Haltbarkeit



Rosinenschnecke mit Schokoladen-Kaffee-Creme und glasierten Aprikosen

Zutaten für vier Personen

Sauce
0,5 l Wasser
5 EL Kaffeepulver
60 g Milchpulver
300 g Vollmilchschokolade

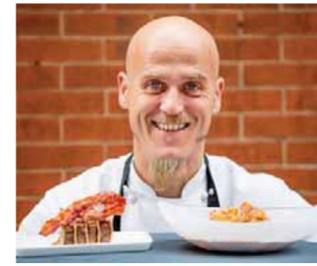
Rosinenschnecke
0,3 l Wasser
½ Paket Instant-Eipulver
2 TL Honig
5 TL Rosinen
Margarine zum Braten
8 halbierte Aprikosen
2 EL Honig
1 EL Aprikosenfond
Kaffeepulver

Für die Sauce das Wasser aufkochen, das Kaffeepulver überbrühen (ca. drei Minuten ziehen lassen) und durch ein feines Sieb oder Filterpapier filtern. Den Kaffee kurz erhitzen und das Milchpulver sowie die gehackte Schokolade darin lösen und kaltstellen.

Für die Rosinenschnecke Wasser mit Instant-Ei und Honig glattrühren und gehackte Rosinen dazugeben. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Margarine erhitzen und darin vier dünne Eierkuchen backen. Die Eierkuchen rollen, in ca. drei Zentimeter dicke Stücke schneiden und kurz im Backofen bei ca. 80 Grad warmstellen

Aprikosen halbieren und in Honig und dem Aprikosenfond bei mittlerer Hitze glasieren. Die kalte Kaffeecreme auf vier gekühlte tiefe Teller verteilen, die warmen Rosinenschnecken anrichten, die glasierten Aprikosen darüber verteilen und schnell servieren.

Tipp: Eine Kugel Vanilleeis macht es rund.



Frank Buchholz: „Ich bin ein Leberwurst-Fan“

Leberwurst-Ravioli mit Grilltomaten und karamellisiertem Chicorée

„Ich bin ein visueller Mensch, ich muss Zutaten sehen, damit mir ein Gericht einfällt. So hatte ich zwar vorher gelesen, was in dem Care-Paket so alles drin ist, aber erst als ich es dann ausgepackt habe, konnte ich wirklich damit etwas anfangen. Was mir sofort aufgefallen ist, dass es für ein Rezept viel zu viel war. Und es ist viel zu fleischlastig, was ich komisch finde. Dafür fehlen natürlich frische Zutaten, aber auch zum Beispiel Salz. Warum wurde nicht einfach auch ein Trockenfisch hineingelegt, der ist ja gesalzen, das wäre doch sinnvoll gewesen? Als ich dann das Instant-Eipulver gesehen habe und die Leberwurst im Glas, wusste ich, was ich kochen würde. Ich bin ein Leberwurst-Fan, darum gefiel mir die Idee mit den Leberwurst-Ravioli. Gut, dass nicht wie im Original-Paket Leber in Dosen drin war. Der Nudelteig ist schnell gemacht, ich musste nur zusätzlich noch Mehl und Hartweizengrieß verwenden, und er muss eine Stunde ruhen. Die Leberwurst habe ich mit Crème fraîche verfeinert, auch damit das Ganze etwas fluffiger wird. Der Bauchspeck sollte dem Gericht etwas Würze verleihen, er passt auch gut zum Chicorée. Den Speck hätte ich in Olivenöl anbraten können, so wie es auch im Rezept steht, aber da im Paket Margarine war, habe ich die Molke aus der Margarine gekocht und dann den Speck mit den Pinienkernen zusammen damit angebraten. Das geht wunderbar. Am Ende habe ich's dann bei einem Hauptgericht belassen, auch wenn man aus dem Ei- und Trockenmilchpulver sowie der Schokolade schnell eine Mousse au chocolat machen könnte. Ob ich die Leberwurst-Ravioli auf die Karte in meinem Restaurant setzen würde? Ausschließen möchte ich es nicht, aber wenn, dann nicht mit diesen Zutaten.“



Frank Buchholz eröffnete vor zehn Jahren sein „Restaurant Buchholz“ in Mainz-Gonsenheim, vor vier Jahren kam das „Bootsbau“ am Winterhafen in Mainz dazu. Fotos Frank Röth



Leberwurst-Ravioli mit Grilltomaten und karamellisiertem Chicorée

Zutaten für vier Personen

Teig

1 Packung Instant-Eipulver (ca. 10 Eier)
500 g Hartweizengrieß mittlere Stärke
500 g doppelgriffiges Mehl
1 g unbehandeltes Salz
1 TL Olivenöl
25 g Butter

Das Volleipulver mit warmem Wasser verrühren. Mit den restlichen Zutaten zu einem sämigen Teig verkneten. Eine Stunde ruhen lassen.

Füllung

1 Glas Leberwurst (200 g)
125 g Crème fraîche

Die Zutaten verrühren. Den Teig auf eine Stärke von einem Millimeter ausrollen, die Füllung auf einer Hälfte portionsweise verteilen, die andere Teighälfte drüberlegen und die Ravioli ausstechen. Diese dann auf Backpapier oder Hartweizengrieß lagern, damit sie nicht weich werden.

Fertigstellung

4 Tomaten
2 Chicorée
2 EL Blütenhonig
Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Scheibe Speck
Pinienkerne
Kresse

Die Tomaten enthäuten, halbieren und in einer Grillpfanne so lange grillen, bis keine Flüssigkeit in den Tomaten mehr ist. Auch den Chicorée halbieren und in einer Pfanne anbraten, mit dem Blütenhonig leicht karamellisieren. Den Speck würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, die Pinienkerne dazu geben und anrösten. Die Ravioli eineinhalb Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann auf einem Teller mit den Tomaten und dem Chicorée anrichten. Mit Olivenöl, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Kresse garnieren.

Ein Video zu den Leberwurst-Ravioli von Frank Buchholz sehen Sie unter www.faz.net/care-paket

Zusammengestellt von Peter-Philipp Schmitt und Jennifer Wiebking.



Mille-feuille von Rindfleisch, Speck und Eierkuchen: Speckscheiben schneiden, rösten und wie ein Segel auf das Mille-feuille setzen. Fotos Julia Zimmermann



Unikat (gebaut von Architekturstudenten der Technischen Universität) und dem Ablauf des Abends. Die Organisation entstand im Sommer 2013 aus einem Übungsunternehmerprojekt der Freien Universität. Die Idee: Flüchtlinge und ihren Hintergrund über das Essen kennenzulernen. Denn auch Verständnis geht durch den Magen.

Die Studenten haben also das vieldiskutierte Flüchtlingscamp am Oranienplatz in Kreuzberg besucht und dort die Menschen nach Rezepten aus ihrer Heimat gefragt. Über das Probekochen für das Kochbuch kam die Idee für die Kochkurse. Mittlerweile haben die Absolventen, nun als eingetragener Verein, ein zweites Kochbuch herausgebracht, das Flüchtlinge und ihre Lieblingsrezepte aus ganz Deutschland porträtiert.

Die Kochbücher und Kochkurse finanzieren den Verein, neben privaten Spenden und bald auch dem Bundesamt für Migration und Flüchtlinge. Mit den Spenden und Verkaufserlösen kann die 500 Mann starke Community Fußball spielen, Filmabende veranstalten, grillen, gärtnern oder Sprachkurse geben – fast all das, was über die kurzfristige Starthilfe wie Kleiderspenden hinausgeht und auf lange Sicht bei der Integration hilft.

Auch andersherum wurde schon gekocht. Matthias, der gelernte Koch, der heute ehrenamtlich aushilft, stand damals hinter dem Herd. 20 Flüchtlingen hat er gezeigt, wie man Grießknödelsuppe oder Maultaschen macht. Geschmeckt hat es allen.

Ahmed hat als einer der vier Köche von „Über den Tellerrand“ die Kostprobe noch vor sich, nämlich heute Abend. Gekocht hat er in diesem Rahmen schon öfter, und meist waren die Kurse ausgebucht. 75 Euro kostet die Teilnahme inklusive Essen und Getränke. Zehn Euro davon gehen direkt an den Flüchtling. Für Ahmed ist das ein nettes Zubrot, aber nicht ausschlaggebend. Für ihn ist jedes Event und jeder Austausch etwas Besonderes. Und der ergibt sich fast beiläufig, neben Fragen zu seinen Gewürzen und seiner Geschichte, die nicht minder pikant ist.

Los geht's mit den Vorspeisen: Baba Ghanoush, ein Auberginenmus, und der Gurken-Minze-Salat „Salatit Khyar“. Dazu gibt es arabisches Pitabrot. Während die ganzen Auberginen im Ofen rösten, von denen man später leicht die verbrannte Haut abziehen kann, schnippeln die Gäste Gurken, Kräuter und Zwiebeln klein und bereiten schon einmal die Fleischbällchen für das Hauptgericht vor. Ahmed erklärt, dass beide Salate in Ägypten eine typische Grillbeilage sind; nebenbei gibt er Teilnehmer Oliver Starthilfe beim richtigen Zwiebelschneiden. Die Gewürze und Kräuter, so erklärt er, stammen fast alle aus dem türkischen Supermarkt. Allmählich weicht der Renovierungsgeruch dem von Kreuzkümmel, Kardamom und Knoblauch. Die Stimmung ist schon fast weihnachtlich mit dem Kerzenlicht und dem festlichen Tisch. Dafür, dass unbekannte Menschen aus unterschiedlichen Kulturen aufeinandertreffen, geht es recht familiär zu.

Ahmed bereitet noch das Brot zu. Wer Pitabrot als pappige Beilage kennt, wird hier eines Besseren belehrt. Der Hobbykoch hat die Fladen in der Mitte zerteilt, an-

schließend gerollt und mehrere Rollen davon in Frischhaltefolie zehn Minuten in Form gepresst, bevor er sie in kleine Ringe schneidet und mit etwas Olivenöl und einer guten Prise Sumak (einem roten Pulver, das schmeckt wie säuerliches Salz) im Ofen röstet. Die Brotschips werden mit den beiden Dips am Tisch serviert. Zeit, sich noch besser kennenzulernen. Und Zeit, dass Ahmed ein wenig von sich erzählt.

Ahmed ist in Kairo aufgewachsen und hat dort Jura studiert. Später arbeitete er als Sales Manager. Eigentlich führte er ein gutes Leben in Ägypten. Wären da nicht die archaischen Gewohnheitsrechte. Ahmed drohte wegen eines Streits über ein Stück Land die Blutrache. Er erhielt von einer anderen Familie, „Salafisten“, wie er sagt, Todesdrohungen. Auch seine Frau und seine Kinder waren davon betroffen. Also suchte er die Flucht. Über ein Touristenvisum landete er mit seiner Frau und seinen beiden Kindern vor zwei Jahren in Dortmund. Er konnte kein Wort Deutsch, hatte dort auch keine Verwandten. Mittlerweile wohnt er mit seiner Familie in einer kleinen Wohnung in Berlin, auch Nachwuchs gibt es. Durch „Über den Tellerrand“ hat er auch einen Job gefunden: eine Teilzeitstelle in einer Taxi-Zentrale. Weil ihm die Büroarbeit jedoch zu langweilig ist, sucht er den Ausgleich über das Kochen. „Am glücklichsten“, sagt er, „macht es mich, wenn man mein Essen lobt.“

Doch die Gespräche über das Essen sind nun erst einmal verstummt. Statt ihn weiter nach den Zutaten zu fragen, richten sich die Fragen der Gäste nun an seine Erfahrungen in Deutschland. Als Ahmed von rechtsradikalen Beschimpfungen berichtet und erzählt, dass er sich in Deutschland nicht mehr so sicher fühlt wie vor zwei Jahren, dreht sich das Thema schnell um die Pegida-Demonstrationen. Katrin und Danuta, zwei Berlinerinnen Anfang dreißig, sichern Ahmed zu, dass auch sie solche Demonstrationen verurteilen. Alle anderen Gäste pflichten ihnen bei. Nach den Vorspeisen werden Zukunftsvisionen zur Einwanderungswelle formuliert. Aus dem beschaulichen Kochkurs am Sonntagabend ist nun eine politische Debattierunde wie im Fernsehen geworden.

Darüber wird der Hauptgang fast vergessen. Zum Glück sind die Fleischbällchen schon im Ofen. Fehlen nur noch die Beilagen, ägyptischer Reis mit kleinen Nudeln und Bohnen in Tomatensoße. Aber der ist schnell gemacht. Während die Hälfte der Kochkursteilnehmer Ahmed dabei interessiert zusieht, diskutiert die andere Hälfte am Esstisch weiter. Kurz darauf sitzen alle wieder beisammen und tauschen sich weiter aus. Auch Notizzettel mit Kontakten und Tipps gehen umher. „So entspannt und freundschaftlich wie heute war es bislang noch nicht“, freut sich Lisa.

Nahtlos geht es mit dem Nachtschiff weiter. Es ist schließlich schon nach 22 Uhr. Morgen müssen die meisten wieder arbeiten. Wie passend, dass der Nachtschiff in Ägypten eigentlich ein Frühstück ist: gekochter Hafer mit Milch, Zucker und Zimt. Schmeckt wie Milchreis. Und spätestens danach sind alle satt. Nur die Lust aufs Reden ist geblieben.

Zwölf Gäste hören auf einen Koch: Ahmed erklärt wissenshungrigen Berlinern, wie man in Ägypten kocht.

Brot von der Welt

Die meisten kennen Flüchtlinge nur aus den Medien. Der Berliner Verein „Über den Tellerrand“ will die Verständigung erleichtern – beim Kochen. Ein Abend an Kreuzkümmel und Kardamom.

Von Julia Stelzner, Foto Julia Zimmermann

Wie bei einer Wohnungsbesichtigung riecht es in dem ehemaligen Stehcafé in Schöneberg, nach frischer Wandfarbe und nach ganz viel Holz. Wo heute ein Kochkurs stattfindet, war bis vor zehn Tagen noch gar nichts. Jetzt steht hier ein fast raumfüllender Esstisch und davor – Ahmed, 34 Jahre alt, gebürtiger Ägypter, Flüchtling, seit zwei Jahren wohnhaft in Deutschland.

Die Initiative „Über den Tellerrand e.V.“ hat ihn an diesem Abend eingeladen, ein Drei-Gänge-Menü zu kochen. Denn Essen tun ja alle gern. Zuvor muss das Essen jedoch noch vorbereitet werden. Dafür stehen Ahmed drei ehrenamtliche Helfer der Initiative zur Seite. Sie helfen beim Decken des Tisches, beim Anzünden der Kerzen und beim Mixen des giftgrünen Begrüßungsdrinks mit Minze.

Gegen 17 Uhr treffen die ersten Gäste ein. Die zwölf Teilnehmer, unter ihnen ehemalige Studienfreundinnen, junge wie ältere Paare und Einzelpersonen, die den Kochkurs geschenkt bekommen haben, haben nur eine grobe Vorstellung, was sie heute kochen und essen werden. Libanesischer, türkischer, koreanischer, vietnamesischer und italienischer Restaurants gibt es jede Menge in Berlin. Wer ägyptisch essen will, muss schon ein wenig suchen. Lisa von „Über den Tellerrand“ ist mit Ahmed die Gastgeberin dieses Abends. Sie beantwortet erste Fragen zum Tisch-

Ganz schön schneidig.

Messerschmiedekunst von ihrer innovativen Seite. Made in Solingen. Presented by Fissler.



Fissler

Marmor, Stein und Eisen schlicht

Geht es nach den Designern, haben Kunststoffe in Küchen fast ausgedient. Von Peter-Philipp Schmitt



Für Englands Buchenhölzer: Das Material für Sebastian Cox' Küche (deVol) stammt ausschließlich aus britischen Wäldern, sieht man von den Schrauben ab.

AUS HOLZ. Sebastian Cox ist kein Schreiner, aber mit seinen noch nicht ganz 30 Jahren beweist er handwerkliches Können, so dass selbst Sir Terence Conran schon auf den „sehr talentierten jungen Mann“ aufmerksam wurde. Holz ist Cox' Leidenschaft, und so bekam er von deVol den Auftrag, eine Küche zu entwerfen – aus Holz und nur aus Holz. Damit wollte der Möbelproduzent auch ein Zeichen für Englands darrende Holzindustrie setzen. Philip deVries and Paul O'Leary hatten deVol (der Name ergibt sich aus ihren Initialen) 1989 nach ihrem Designstudium in Loughborough in Leicestershire gegründet. Auch Cox hat Design studiert, sein Studio befindet sich im Londoner Stadtteil Greenwich. Sein Auftrag nun: eine schlichte und doch raffinierte Küche zu entwerfen, bei der das Material der Blickfang ist. So bleibt die Maserung des Buchenholzes erhalten, selbst wenn es Grau oder Blau gefärbt ist. Jedes Brett wird von Hand zugeschnitten und verschraubt. Ungewöhnlich sind einige teils verborgene Details: Die Rückwände der Schränke bestehen aus geflochtenen Hölzern, ihre Handgriffe aus Kupfer.

AUS STAHL. Ihre Premiere hatte „Open“ im Garten des Palazzo della Triennale in Mailand. Damit wurde sie ihrem Namen eigentlich gleich gerecht, denn die Küche aus nichtrostendem Edelstahl ist fürs Freie gedacht. Der Entwurf stammt von Piero Lissoni, der zugleich Art-Direktor des italienischen Küchenherstellers Boffi ist. Lissoni, Jahrgang 1956, wollte eine offene Struktur. Sein geradliniger Küchenblock mit Ecken und Kanten steht auf festen Beinen und bietet Platz für Spüle und Kochfeld, für die es verborgene Anschlüsse auch für Wasser, Gas und Strom gibt. Die Arbeitsfläche aus massivem Holz, darunter zwei Schubladen, lässt sich herausnehmen. Die Ablagen und zusätzliche Regale sind ebenfalls aus satiniertem Stahl und Drahtglas. Lissoni nennt seine Outdoor-Küche „eine Arbeitsinsel, die sich sehr gut auch für drinnen eignet“. Doch auf ihr soll nicht nur geschneidelt und gekocht werden, „Open“ lädt alle Gäste zur Gesellschaft ein – zum Trinken, Musik hören und Essen. Damit's nicht ungemütlich wird, hat die Indoor-Version eine mit Edelstahl verkleidete Spülmaschine.



Mehr als eine Arbeitsinsel: An Piero Lissonis Outdoor-Küchenblock „Open“ (Boffi) soll nicht nur gekocht, sondern auch gleich gegessen werden.

Ein ganz besonderer Stein

Eine Küche, die mit Leder bezogen ist? Ganz so weit treiben es die Hersteller noch nicht, aber sie spielen schon mit der Optik und Haptik von gegerbter Tierhaut. Weil sie Wärme und Natürlichkeit ausstrahlt, wie das österreichische Unternehmen Ewe Küchen mitteilt: „Durch die Vorlackierung der Front-Außenseite mit einem speziellen Lack entstehen die für die Lederoptik so essentiellen Risse.“ Farben wie Sand, Nougat und Tonka tun ein übriges.

Die Natur ist zurück in der Küche: Zu beliebten Materialien gehören Marmor, Schiefer und Granit, statt MDF- und

HPL-Platten („High Pressure Laminate“) wird Massivholz verbaut, sogar Altpapier lässt sich zu einer robusten Unterlage verarbeiten. Dieser „Paperstone“ besteht aus 100 Prozent wiederverwertetem, in Naturharz getränktem Papier, das unter hohem Druck und Hitze verpresst wird. Dadurch wird der „Stein“ sehr dicht, er ist wasserresistent und UV- sowie hitzebeständig.

Wenn es um innovative Oberflächen geht, ist das spanische Unternehmen Cosentino Marktführer. Hersteller wie Poggenpohl, Ballerina, Häcker, Warendorf, Leicht und Zeyko setzen schon länger auf die Quarzoberfläche Silestone von Cosentino, nicht nur, weil sie sehr widerstandsfähig ist, sondern auch, weil es ein Farbspektrum von mehr als 60 Tönen gibt.



Unkaputtbar: Oberfläche Dekton (Cosentino)

Noch innovativer ist Dekton. Die Entwicklung des Materials soll 128 Millionen Euro gekostet und 22.000 Stunden gedauert haben. Was genau in ihm steckt, bleibt ein Geheimnis. Nur so viel wird verraten: Es setzt sich aus einer Mischung anorganischer Materialien zusammen, die in der Glas-, Porzellan- und Quarzproduktion zum Einsatz kommen. Dekton wird mit der derzeit leistungsstärksten Presse verdichtet, sie verfügt über eine Kraft von 25.000 Tonnen. Heraus kommen ultrakompakte Platten, die nahezu unzerstörbar sind. Kochend heiße Töpfe oder scharfes Metall können ihnen nichts anhaben. Im Gegenteil: Mit einem Messer sollte man lieber nicht auf der Oberfläche schneiden – auf Dauer ginge es kaputt.

FOTOS: HERSTELLER

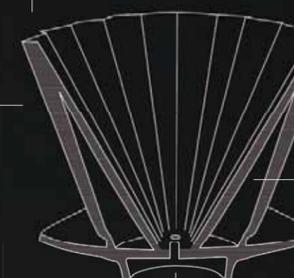
KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN

Café
BERLIN



INNOVATIVES
DESIGN

OPTIMALE EXTRAKTIONSZEIT
DURCH RIPPENSTRUKTUR



DOPPELWAND
GARANTIERT
THERMOEFFEKT

PERFEKTE DURCHLAUF-
GESCHWINDIGKEIT



AUSGEKOCHT

Zu Hilfe! Sechs neue Küchengeräte, die das Leben leichter machen.

Von Monika Schramm



FÜR FILTERFREUNDE

Filterkaffee ist wieder im Kommen. Beim Kauf einer Kaffeemaschine achten die Deutschen besonders aufs Design. Der Hersteller Ritterwerk hat sein Sortiment nun um die Cafena5 erweitert. In der puristischen Form stecken nachhaltige Funktionen: Das Erhitzen des Wassers erfordert wegen des kurzen Wegs durch den Durchlauferhitzer unterhalb des Vorratsbehälters weniger Energie. Zudem schaltet die Maschine gleich nach dem Brühen in den 0-Watt-Standby-Modus. Sie erreicht auch eine höhere Brühtemperatur – die spielt in Diskussionen über die optimale Kaffeezubereitung oft eine wichtige Rolle. Zudem bleibt kein Wasser in den Leitungen stehen, weil es nach unten abläuft. Die Isolierkanne mit Edelstahlzylinder ist auch als Servierkanne gedacht. Die Cafena5 gibt es in Weinrot, Schwarz und Weiß, und sie kostet knapp 300 Euro.

FÜR FRITTENFREUNDE

Wer nur noch Küchengeräte kauft, die sich auch über eine App oder ein Smartphone steuern lassen, kann jetzt bei Tefal zuschlagen: Die ActiFry Smart XL ist die erste Heißluft-Fritteuse der Welt, mit der das (über Bluetooth) möglich ist. Über die App „Meine ActiFry“ (kostenlos für iOS und Android) lässt sich die Fritteuse komfortabel dirigieren. Es gibt dort nicht nur 200 Rezepte mit genauer Zubereitungsanleitung, der Fortschritt beim Kochen lässt sich auch live verfolgen. Die App ist zugleich die Fernbedienung für das Gerät – man kann den Start und das Ende eines Arbeitsgangs von einem beliebigen Ort im Haus steuern. Die neue ActiFry schafft ein Kilogramm Pommes aus frischen Kartoffeln in einer knappen halben Stunde und damit schneller als bisher. Das Gerät zum Preis von 349 Euro ist seit Oktober im Handel.



EINER FÜR ALLES

Am Anfang war der Thermomix. Aber im Reich der multifunktionalen Küchenmaschinen steht er längst nicht mehr allein da – seit einigen Jahren kommen immer mehr Geräte dieser Art auf den Markt. Der Thermomaster des schwäbischen Herstellers Jupiter steht exemplarisch für die aufstrebende Gattung „automatischer Kochtöpfe“. Für die gilt vor allem eins: Man muss sich auf sie einlassen, sich so mit ihren Funktionen vertraut machen, dass man irgendwann gar nicht mehr ohne sie auskommt. Der Thermomaster kann wirklich viel: Kochen oder Dämpfen, Anbraten, Rühren oder Kneten, Zerkleinern oder Schrotten, Mixen, Mahlen, Pürieren, Schlagen oder Emulgieren – alles auf Knopfdruck und auf dem Display zu verfolgen. Programme, Hitze und Geschwindigkeiten werden elektronisch gesteuert. Hat man ihn richtig programmiert, lässt er nichts anbrennen, denn davor schlägt er Alarm. 600 Euro.



ALLES FÜR EINEN

Kein Hersteller hat sich so kompromisslos auf Single-Haushalte eingestellt wie WMF. Der Platz in den Küchen dort ist oft knapp, abgesehen davon, dass größere Geräte einfach unpraktisch sind, wenn man sie nicht nutzen kann. Aus der Serie der Küchen-Minis von WMF kann der moderne Single nun unter zehn Geräten fürs Frühstückmachen und die Kochvorbereitungen jene auswählen, die er für nötig hält. Die Kleinen können alles, was die Großen auch leisten, und alle zehn zusammen passen auf zwei Tablets. Sie sind in einheitlichem Design gestaltet und in das hauseigene Cromargan gekleidet. Zudem sind die Küchen-Minis mit anderen Geräteserien optisch kompatibel. Es könnte ja sein, dass ein spezielles Teil doch noch in größerer Version gebraucht wird.



DIE ERHITZTE WURST

Das gab es noch nie: einen Toaster für Würstchen. Der Küchengerätehersteller Severin hatte dabei vor allem den Spieltrieb von Männern im Sinn. Jedem, der sich schon lange fragte, warum ein Würstchen immer nur vorn und hinten, aber nie gleichmäßig rundherum gebräunt ist, gibt der Würster – ja, er heißt wirklich so – eine überzeugende Antwort. Er liefert auf Knopfdruck in fünf Minuten zwei perfekt gebräunte Würste. Im Edelstahlgehäuse stecken zwei umlaufende Grillspiralen, die von Heizrohren umschlossen sind. Sie reflektieren und verteilen die Hitze optimal. Fünf Menü-Einstellungen gewährleisten, dass dicke und dünne Exemplare gut gebräunt werden. Auch Mini-Würstchen fahren dank der Schlittenfunktion hoch, wenn sie fertig sind. Kommen die Gäste zu spät, können die Würste bis zu einer halben Stunde warm gehalten werden. Weltneuheit! 399 Euro! Auf dass nie wieder ein Würstchen verkohle!

DAS VERSCHWITZTE STEAK

Jeder Grillmeister ist sich bewusst: Die Steakzubereitung ist eine hohe Kunst. Zwischen *rare*, *medium* und *well done* können Welten liegen und damit viel anstrengende Kauererei. Jetzt gibt es einen elektronischen LED-Spieß, mit dem ein Steak immer gelingen soll. Der Steak-Champ 3-color wird in einem sogenannten Aktivator eingeschaltet. Dann steckt man ihn so in das Fleisch, dass nur noch der Anzeigeflügel herausragt. Die Messtechnik im Gerät ermittelt an jeder Stelle die Kerntemperatur des Steaks. An der Farbe des Doppelblitzes am vorderen Ende erkennt man die Fleischlage: Grün, Gelb und Rot stehen für *rare*, *medium* oder *well done*. Für ein *medium-rare*-Stück nimmt der Steakmeister bei grünen Blitzen das Fleisch vom Herd oder Grill und lässt es so lange ruhen, bis das Blitzlicht aufhört. Dann entfernt man den Spieß. In der Ruhezeit entspannt sich die Faserstruktur, der Saft verteilt sich wieder, und das Steak ist perfekt – sagt der Entwickler. Preis: 44,95 Euro.



WÜSTHOF

Um aus einem Stück glühendem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl bei 1.200° C ein WÜSTHOF Messer zu schmieden und es dann zu perfekter Schärfe zu schleifen, gilt die gleiche Philosophie wie für die Zubereitung raffinierter Gerichte:

Leidenschaft – Sorgfalt – Perfektion.

200
Years of knives
Made in Germany
Solingen



Quality - Made in Germany/Solingen

www.wuesthof.com WÜSTHOF - the knife experts

SPANIEN: LEO WIELAND

Vor allem gut und viel

Das große Weihnachtsessen beginnt in Spanien mit unablässigen anderen großen Vorweihnachtsessen schon vier Wochen vor Heiligabend. Freunde, Familien, vor allem aber Firmen, Behörden und Vereine bringen ihre Mitarbeiter und Mitglieder zu opulenten Festmahlen zusammen. Und das nur, um sie nach getaner Magenschwerstarbeit noch mit einem Geschenkkorb ziehen zu lassen, gefüllt mit Schinken, Sekt und Konfekt. Weihnachten ist eine ernsthafte Völlerei, weil es die Geschenke traditionell eigentlich erst zu Dreikönig gibt. Diese Gewohnheit ist mit tätiger Hilfe der Kaufhäuser schon so paneuropäisch ausgefranst, dass die Kinder inzwischen zu Recht zweimal nach-einander eine Bescherung erwarten.

Für das Abendessen an Heiligabend und das Mittagessen am ersten Weihnachtstag gilt die Devise von Hochzeiten und Beerdigungen: Hauptsache gut und viel, so dass niemand hinterher sagen kann, er sei zu kurz gekommen oder bei armen Leuten gewesen. Spanien zeigt sich zum Fest in seiner ganzen regionalen kulinarischen Vielfalt. Die Basken zahlen auf dem Markt jeden Preis für Glasale (*angulas*). Die Galicier und Navarrer tun desgleichen für Meeresfrüchte wie die Entenmuscheln (*percebes*). Die andalusische Freundin erinnert sich, wie zu ihrer Kinderzeit der obligatorische Truthahn, der heutzutage aus der Gefriertruhe kommt, noch mit einem Strick um den Hals unter dem Bett der Eltern gehalten wurde – bis seine Stunde schlug.

Der Vogel (*pavo*) kann sich noch immer nationaler Beliebtheit rühmen,

zusammen mit dem Lambraten (*cordero*) und dem gebratenen Ferkel (*cochinillo*). Davor gibt es Russischen Salat, Schinken vom Schwarzfußschwein, Kroketten und einen in herzhaften Dreiecke geschnittenen und in erstklassigem Olivenöl getränkten alten Käse aus La Mancha. Danach kommen die Süßigkeiten, die in ihrer Süße davon zeugen, dass Spanien 800 Jahre lang unter muslimischer Herrschaft stand.

Dabei dominiert der ursprünglich aus Alicante stammende *turrón*, eine westliche Variante des türkischen Honigs, der hart oder weich auf den Tisch kommt. Die Köstlichkeit aus Mandeln, Eiweiß, Honig, Nougat, Nüssen und immer öfter auch dunkler Schokolade muss indes, wenn nicht vom Teufel, so doch von den Zahnärzten erfunden worden sein. Wenn sie nach Dreikönig ihre Praxen wieder aufmachen, haben sie jedenfalls an dem Zerstörungswerk ihre helle Freude.

Der katalanische *cava* (Sekt), der aus separatistischen Gründen auch heuer häufig durch Champagner ersetzt werden dürfte, kommt mit den besten gegenseitigen Wünschen erst ganz zum Schluss. Die andalusische Freundin erinnert sich nebenbei, dass vor der Erfindung der Jugendschutzgesetze die Mutter den Kindern am Weihnachtsmorgen einen Tropfen Brandy zur Einstimmung ans Kinderbett brachte. Und wenn die Männer an Heiligabend davon einen großen Tropfen im Schwenker schwingen, dann denken sie an ihre Auslandsreisen in nördliche Länder, wo derlei von Kellnern aus Fingerhüten eingeworfen wird, und sagen lachend: „Das ist doch das, was wir hier im Glas zurücklassen.“

TRUTHAHN MIT FRUCHT BEI 30 GRAD

Andere Länder, andere Weihnachtssitten: Unsere Korrespondenten berichten von spanischem Brandy, fleischlosen Truthähnen in Amerika, Bier am Strand Brasiliens – und russischer Grütze für den Morgen danach.



VEREINIGTE STAATEN: CHRISTIANE HEIL

Geflügel oder Tofu – Hauptsache Truthahn

Für die meisten Amerikaner ist das Weihnachtsfest nicht vollständig, solange kein Truthahn auf dem Tisch steht. Goldbraun muss er sein und vor allem mit Füllung, für die jede Familie ihr eigenes Rezept hat. Nostalgiker mischen für das *stuffing* Maisbrot, Sellerie und Zwiebeln oder rühren Salbei und Wurststückchen unter Brotwürfel. Köche, die es ausgefallener mögen, experimentieren alle Jahre wieder mit Pancetta, Orangenschale und Maronen.

Da die Pute zur amerikanischen Weihnacht gehört wie blinkende Lichterketten, Strümpfe am Kamin und Bing Crosby's „White Christmas“, bleiben auch die 7,5 Millionen Vegetarier im Land nicht vor leeren Tellern sitzen. Aus Weizenprotein und organischem Tofu backt das Familienunternehmen Turtle Island Food in Oregon jedes Jahr Zehntausende *tofurkeys*, einen fleischlosen Ersatz für den traditionellen *turkey*. Das gerollte Festtagsessen hat zwar weder Brust noch Keule, wird aber originalgetreu mit Soße und Pilzfüllung angeboten.

Als Beilagen gibt es am Abend des 24. Dezember Süßkartoffeln, Auflauf aus grünen Bohnen, mit Knoblauch abgeschmeckten Kartoffelbrei und Bratensoße. Dazu werden selbstgebackene Brötchen, die klassischen *dinner rolls*, und eingekochte Cranberries serviert, je nach Geschmack mit Birnenstücken versüßt. Die roten Beeren, die die Indianer den britischen Kolonialisten Anfang des 17. Jahrhunderts in den Wäldern Neu-Englands zeigten, kommen an Weihnachten auch

in Gelatine gegossen und wie ein Pudding gestürzt auf den Tisch. Während Bill Clintons Präsidentschaft stand der *cranberry mold* selbst bei Weihnachtsessen im Weißen Haus jedes Jahr auf der Speisekarte.

Sein Nachfolger Barack Obama mag es weniger traditionell. An den Feiertagen, die er mit seiner Ehefrau Michelle und den Töchtern Sasha und Malia auf Hawaii verbringt, beschränkt sich die First Family meist auf Steak oder Fisch. Bei der Nachspeise holen die Obamas aber wieder auf. „Für sie gibt es kein Weihnachtsessen, das nicht mit einer Torte endet – mit Süßkartoffeln, Äpfeln, Kürbis oder Bananensahne“, sagt Sam Kass, früher stellvertretender Küchenchef der Präsidentenfamilie. Mindestens eine Torte gehört auch bei den übrigen Amerikanern zur Feier unter Tannenbaum oder Palme. Je nach Klimazone dürfen es neben Obamas Favoriten auch *pies* mit Pekannüssen oder Kokosraspel sein.

Als typisches Feiertagsgetränk wird zwischen New York und Los Angeles bis heute Eierpunsch serviert. Wie viele amerikanische Weihnachtsbräuche kam er vor mehr als 200 Jahren aus England über den Atlantik. Der mit Brandy oder Rum verlängerte Eggnog, eine dickflüssige Mischung aus Milch, Sahne, Zucker und Eigelb, gehört bei vielen Büropartys oder Familienfeiern dazu – wie auch Apfelmilch mit Zimtgeschmack, Zuckerplätzchen und die rotweißen gebogenen Zuckerstangen. Die wurden vor mehr als 300 Jahren erfunden – in Köln.

SÜDAFRIKA: CLAUDIA BRÖLL

Wie im guten alten britischen Empire

Für Antonio Tomazini fängt die Vorweihnachtszeit im August an. Dann werden in seinem Kapstädter Café die ersten Christmas Puddings gebacken, über mehrere Tage immer wieder mit Brandy getränkt und festlich verpackt. Tomazini ist italienischstämmiger Brasilianer, sein Geschäftspartner ist Südafrikaner, ihr Café – „La Petite Tarte“ – trägt einen französischen Namen, und es hat sich ausgerechnet auf die kuchenartige britische Weihnachtsdelikatessenspezialisiert.

Südafrika ist eine bunt gemischte Nation, die stolz ist auf ihre afrikanischen Traditionen. Schlendert man jedoch zur Weihnachtszeit durch die Supermärkte, fühlt man sich wie auf einem Außenposten des britischen Empire. Da mögen die Namen einstiger Kolonialisten von Straßenschildern verschwinden – an kulinarischen Vermächtnissen wie Christmas Cake, Mince Pie, Yorkshire Pudding oder Scottish Shortbread ist ebenso wenig zu rütteln wie an Christmas Crackers und Papierhütchen zum Fest. Tomazini und sein Partner verkauften im vergangenen Jahr 600 Stück ihres gehaltvollen Gebäcks. Selbst Nicht-Christen verlangten danach, erzählen sie. Eigens für diese Klientel bieten sie die Puddings auch als „Früchtebrot“ an, in einer Variante für Muslime wird der Brandy durch Orangensaft ersetzt.

Für die südliche Hemisphäre sind klassische Weihnachtsgerichte eigentlich ungeeignet – dort herrscht im Dezember Hochsommer. Wer einmal in sengender Mittagshitze Truthahn mit Nussfüllung,

Rosenkohl, Röstkartoffeln und sämiger Soße verspeist hat, schwört, es nie wieder zu tun, zumindest bis zum nächsten Jahr.

Das war vor 100 Jahren nicht viel anders, als Pioniere wie Cecil John Rhodes nach Südafrika zogen, um nach Gold und Diamanten zu graben. Ungeachtet der Temperaturen feierten sie dort Weihnachten wie in der Heimat. Im „Kimberley Club“ im gleichnamigen Minenstädtchen beispielsweise wurden zum Weihnachtsfest 1899 Schildkrötensuppe, Hammelkotelett und Gänsestopfleber in Aspik serviert. Zum Abschluss gab es Stilton-Käse und den unvermeidlichen Pudding. Heute veranstalten die Familien statt eines traditionellen Christmas Lunch ein Picknick am Strand. Ein „Braai“, wie das Grillen auf Holzkohlen genannt wird, ist an Weihnachten beliebt. Fürs Weihnachtsflair schmort ein Truthahn auf den Flammen.

Experimentierfreudige Köche verpassen dem Weihnachtsessen eine südafrikanische Note. Es gibt Christmas Pudding als Eistorte, Biltong-Trockenfleisch wird in Salate gemischt und der Maismehlbrei Pap als Beilage gereicht. Der Renner ist angeblich ein mit Cola und Brandy mariniertes Schinken. Die Cola bringt die Süße, der Brandy, der „Klippiess“ genannt wird, sorgt für die Nostalgie, denn er schürt bei vielen Südafrikanern die Erinnerung an ihre Studentenzeit. Auch in Südafrika ist Weihnachten ein Fest, bei dem die Familie zusammenkommt und Traditionen gelebt werden – egal, ob sie zum Wetter passen.



PHILIPPINEN: TILL FÄHNDRS

Stille Nacht, lange Nacht

In der reichen Küche Asiens hat die philippinische Esskultur einen ähnlichen Status wie die britische in Europa: Sie gilt als fad und unscheinbar, ist aber besser als ihr Ruf. Mitverantwortung für das schlechte Ansehen haben die Vereinigten Staaten, die nach 50 Jahren Kolonialherrschaft bis heute großen Einfluss auf das südostasiatische Land ausüben. Die Dominanz von Fast-Food-Ketten in vielen Orten der Philippinen geht wohl auch auf diese Geschichte zurück.

Dem Kolonialerbe verdankt das Land aber auch einige der erfreulicheren Seiten der philippinischen Küche. Dazu gehört das von den Spaniern geerbte Spanferkel *lechon*, das im Ganzen serviert wird. Das am Spieß äußerlich rostbraun gebratene Schweinefleisch ist das Nationalgericht, das bei keiner Weihnachtsfeier fehlen darf. Gefüllt wird es mit Gewürzen, Chilis, Sternanis, Zwiebeln, Rosmarin, Knoblauch und Zitronengras. Es ist so beliebt, dass ein komplettes Schwein auch mal über Hunderte Kilometer zu einer Party transportiert wird.

Das einzige größere Land Asiens mit christlicher Mehrheit begeht Weihnachten im September, längst dominiert also das auch ohne Soße saftige *lechon*-Fleisch den Speiseplan. Ärzte warnen vor möglichen Folgen wie hohem Blutdruck, Herzproblemen, Diabetes – ohnehin eine Gefahr, da die philippinische Küche auch sonst einen Hang zum Süßen hat.

Die eigentliche Weihnachtszeit beginnt am 16. Dezember, wenn die Katholiken

die erste von neun Messen feiern, die bei Heiligabend die Zeit begleiten. Diese *misa de gallo* (Messe des Hahns) findet, wie der Name schon sagt, frühmorgens statt, um vier Uhr. Das zeigt nicht nur die religiöse Hingabe der Filipinos, es sollte traditionell auch den Reisbauern die Teilnahme vor der Feldarbeit ermöglichen. Das frühe Aufstehen wird durch Ingwer-Tee (*salabat*) und gelben Reiskuchen (*bibingka*) versüßt.

Wenn vor und nach der Mitternachtsmesse, der *noche buena*, die Familie zum Essen zusammenkommt, sich Freunde und Nachbarn einfinden, werden neben dem *lechon* mindestens ein Dutzend weitere Gerichte dargeboten. Dazu gehören Schinken, der mit süßer Kruste aus braunem Zucker oder Sirup überzogen wird, und *queso de bola*, ein runder Edamer mit roter Wachsschicht, den einst ein schwedischer Einwanderer einführt.

Auf dem Speiseplan stehen zudem Spaghetti mit gezuckerter Tomatensoße sowie Süßspeisen aus Reis (*kakanin*). Beliebt ist auch *puto bumbong*, violett gefärbter Klebereis, der in Bambusrohren gedünstet und mit Butter und Kokosraspeln garniert wird. Gewöhnungsbedürftig ist der Obstsalat aus Dosenfrüchten und Kokosnussstreifen, in Sahne oder Mayonnaise angerichtet und mit Kondensmilch gesüßt. Dazu gibt es Bier oder Wein sowie *tsokolate*, also Kakao.

Die Feier zieht sich oft über die ganze Nacht hin. Sie hinterlässt bei den meisten eine tiefe Müdigkeit – und ein Gefühl der Fülle. Oder besser: Völle. ◀





RUSSLAND: FRIEDRICH SCHMIDT

Anstoßen mit Champanskoje

Wenn Deutschland den Heiligen Abend und Weihnachten feiert, halten sich die Russen noch zurück. Doch danach folgt eine Zeit der Freuden, in der sich Familien und Freunde versammeln und das Land fast vollständig zum Erliegen kommt. Silvesterabend und Neujahrsnacht bieten Anlass zum ersten und bedeutendsten Gelage. Die erste Woche des neuen Jahres verspricht gleich einige Fortsetzungen, ehe die Nacht auf das orthodoxe Weihnachtsfest am 7. Januar die nächste Gelegenheit für ein Festessen bietet. Im Idealfall macht man danach weiter bis zum 14. Januar, dem „alten neuen Jahr“ – nach dem Julianischen Kalender, der in Russland bis 1918 galt.

In diesen Wochen, besonders im Rahmen der Jahreswechselfeierlichkeiten, darf Champagner nicht fehlen. Oder wenigstens die russische Version: Champanskoje. Meist steht auch Wodka auf dem Tisch, stiehlt in einer Karaffe. Wein ist ebenfalls beliebt. Die Liste der traditionellen russischen Gerichte für diese Zeit führt eine Vorspeise an: der Oliviersalat, der in anderen Ländern als Russischer Salat bekannt ist, in Russland indes an seinen Schöpfer erinnert, den französischen Koch Lucien Olivier. Er betrieb in Moskau im 19. Jahrhundert das Restaurant „Ermitage“, das genaue Rezept für seine Kreation nahm er mit ins Grab.

Heutige Oliviersalate folgen unterschiedlichen Schulen und Rezepten. Die Mayonnaise hält Kartoffeln, Salzgurken, Hähnchen- oder Rindfleisch, Eier, Karotten und Erbsen zusammen. Ein guter

Oliviersalat ist (nach der gängigen Rollenverteilung) der Stolz jeder Hausfrau. Zu Recht: Dem Feiernden schenkt er ein tiefes Glücksgefühl, und er bietet überdies eine solide Grundlage für allfällige flüssige Freuden.

Ein weiterer Klassiker aus der Riege russischer Vorspeisen ist „Hering unterm Pelz“: Der Fisch wird gewürfelt und unter Einsatz von Mayonnaise unter einer Decke aus geriebenen Kartoffeln, Karotten, Eiern und Roter Bete begraben. Als Quasi-Pflicht auf der Festtafel gelten auch hartgekochte und halbierte Eier, die gefüllt sind, etwa mit Hering, Pastete oder Kaviar. Überhaupt sollte Kaviar nicht fehlen. Je vom Aussterben bedrohter der Stör, desto besser. Aber der vergleichsweise günstige Lachs- und Forellenkaviar schmeckt auch und ist ebenfalls schön anzusehen – die roten Kügelchen werden oft auf Toast gereicht. Mandarinen, Orangen und Oliven begleiten das Festmahl, verbreitet sind auch Sülze und Pilze in jeder Form.

Auf diese feinen, aber kleinen Freuden folgt vielerorts eine gewaltige Gans oder Ente. Als Beilage wird Kartoffelpüree gereicht und zum Dessert vielleicht Pralinen, die sich auch als Mitbringsel eignen. Für den bleiernen Morgen danach bieten sich Buchweizengrütze und Tee mit Honig an. Es gilt ja, rasch wieder zu Kräften zu kommen. So ist die Zeit der Fülle zu Beginn des neuen Jahres zugleich eine Zeit enormer Anstrengungen. Dabei sollte man nicht vergessen, genügend zu schlafen – und auch Wasser zu trinken.

BRASILILIEN: MATTHIAS RÜB

Am Anfang war der Panettone

Wenn in Brasilien bei den Bäckern und in den Supermärkten der Panettone ankommt, hat die Vorweihnachtszeit begonnen. Das geschieht im Oktober, kurz nach Beginn des Frühlings. Bis zum Advent wird es dann im ganzen Land warm, und an Weihnachten brütet vor allem der Nordosten Brasiliens in tropischer Sommerhitze.

Das Wintergebäck Panettone, das italienische Einwanderer Ende des 19. Jahrhunderts mit nach Brasilien brachten, will nicht recht in den brasilianischen Sommer passen. Der schwere Christstollen, den Immigranten aus Deutschland in Brasilien einführen, noch viel weniger. Die Italiener wie die Deutschen siedelten sich im Süden Brasiliens an, wo das gemäßigte Klima jenem in ihrer europäischen Heimat ähnelt – nur dass eben die Abfolge der Jahreszeiten auf dem Kopf steht.

Dem Panettone gelang vom Süden Brasiliens aus ein Siegeszug durch das gesamte Land: Überall gibt es in Brasilien von Oktober an Panettone. Der Christstollen hat dagegen den Sprung aus dem Süden nicht wirklich geschafft. In Santa Catarina gehört er zum Advent und zum Christfest. Wer aber zum Beispiel in Manaus in Amazonien zu Weihnachten Appetit auf einen Dresdner Stollen hat, wird dort kein Glück haben.

Das traditionelle Weihnachtsmenü der Brasilianer zeugt von den vielen Einflüssen auf die Küche und damit zugleich von der ethnischen Vielfalt des Landes. Die *Ceia de Natal* (das Weihnachtsessen) gibt es an Heiligabend entweder vor oder nach der Mitternachtsmesse. In den Gebieten an der Atlantikküste und im Nordosten sind die frittierten *Bolinhas de Bacalhau* (Stockfisch-Bällchen) unentbehrlicher Bestandteil des Weihnachtsmahls. Den Bacalhau brachten die portugiesischen Kolonialherren Anfang des 16. Jahrhunderts nach Brasilien. Ebenso wie die *Rabanada* (Arme Ritter), die an Heiligabend als Nachtisch serviert wird: Das Weißbrot vom Vortag wird in Milch und Ei getaucht, in der Pfanne geröstet und sodann dick mit Zimt und vor allem Zucker bestreut.

Der gebackene Truthahn gehört in allen Teilen Brasiliens zum Familienmahl an Heiligabend. Er wird mit tropischen Früchten wie Ananas, Carambola, Gojaba und Maracujá zubereitet, auch Paranüsse gehören dazu. Als Beilagen werden Reis, Kartoffelsalat mit Äpfeln und Rosinen sowie der mit viel Knoblauch schmackhaft gemachte brasilianische Grünkohl *Couve Mineira* gereicht. Die aus Maniokmehl zubereitete Farofa, für die es so viele Variationen wie Köche gibt, darf auch nicht fehlen. Statt der Pute – oder mitunter sogar zusätzlich zum Geflügel – kann es als Fleischgericht auch eine deftige Schweinshaxe oder einen gebackenen Schinken geben.

Hatten wir schon erwähnt, dass es an Weihnachten in Brasilien Sommer ist? Die Feste mithin in die Sommerferien, also in die Strandferien fallen? Damit ist die Frage beantwortet, was die Brasilianer zu Weihnachten trinken. Nämlich das, was sie am Strand trinken: Bier, noch mehr Bier und Caipirinha. Glühwein und Punsch passen einfach nicht zur Feier des Christkinds unter Palmen.



Herr Bos, in ein paar Wochen ist Weihnachten – also beste Trüffelzeit.
Allerdings! Während des Jahres verkaufen wir Trüffel fast ausschließlich an Gastronomen. Nur kurz vor dem Fest melden sich auch die Endverbraucher.

Weil sich die Leute etwas gönnen wollen?

Genau! Weihnachten ist kulinarisch gesehen noch immer das wichtigste Fest – weit vor Geburtstagen oder Jubiläen. Da sitzt man mit der Familie zusammen und genehmigt sich Austern, Kaviar, Gänseleber und eben Trüffel. Das ist die oberste Genuss-Liga. So gesehen ist es ein Glück, dass Weihnachten genau in die Trüffel-Saison fällt.

Von wann bis wann dauert die Saison?

Die Saison der weißen Trüffel beginnt im Oktober und endet offiziell am 31. Dezember, die der schwarzen Trüffel beginnt Anfang Dezember und endet Mitte März.

Und wann schmecken die Trüffel am besten?

Wenn sie frisch sind. Bei den weißen Trüffeln, den Piemont-Trüffeln aus Italien, erreicht die Aromakurve am dritten Tag nach dem Ausbuddeln ihren Höhepunkt. Danach fällt sie rapide ab, am zehnten Tag liegt sie bei nur noch zehn Prozent.

Und die schwarzen Trüffel?

Stammen traditionell aus dem Périgord in Frankreich und sind wesentlich langlebiger. Das hängt damit zusammen, dass die weißen Trüffel vor allem sehr intensiv duften, aber im Geschmack mild sind, während es beim schwarzen Trüffel genau umgekehrt ist: Man riecht wenig, schmeckt aber sehr viel.

Ist schwarzer Trüffel deshalb haltbarer als weißer?

Ja, der behält seinen Geschmack auch dann, wenn er eingekocht und haltbar gemacht wird.

Darum gibt es ihn auch in Gläsern und Konserven.

Genau.

Aber die Preisunterschiede sind enorm.

Stimmt. Einer kostet 17, der andere 70 Euro, aber sie sehen genau gleich aus. Leider geben die meisten Leute eher die 17 Euro aus, bekommen dafür Sommertrüffel – und wundern sich dann, dass das nicht schmeckt.

Aber wie soll man als Kunde den Überblick behalten?

Schließlich gibt es 300 verschiedene Trüffelsorten. Aber nur zehn sind im Handel und nur zwei sind kulinarisch wertvoll: der weiße Trüffel aus Italien und der schwarze Wintertrüffel aus Frankreich oder einem anderen Gebiet.

Und was ist mit Sommertrüffeln, Kalahari-Trüffeln, China-Trüffeln, Bianchetto-Trüffeln und was es noch alles gibt?
Die haben deutlich weniger Aroma und sind deshalb viel günstiger.

Also, wenn ich beim Italiener Tagliatelle mit Trüffel für 14,50 Euro bestelle, dann können das keine richtig guten Trüffel sein.

Nein, das geht nicht. Das Aroma kommt dann vom Trüffelöl, und für die Deko kommen noch ein paar Stückchen China-Trüffel obenauf. Das knallt, den Geschmack hat man noch drei Tage später im Mund. Aber er ist nicht echt, sondern künstlich. Beim richtigen schwarzen Wintertrüffel ist das viel dezenter. Und der Geschmack ist nicht primär am Trüffel selbst zu identifizieren, sondern in dem Gericht, das mit ihm zubereitet wird.

Eine Art Luxus-Glutamat.

Genau. Aber der schwarze Trüffel ist nicht nur ein Geschmacksverstärker, sondern auch ein Geschmacksveredler. Glutamat sorgt dafür, dass fünf Gramm Brokkoli wie ein Kilo schmecken, mit Trüffeln schmeckt der Brokkoli vor allem besser. Das ist eine ganz andere Art von Tuning.

Sind Trüffel deshalb in der Spitzengastronomie so verbreitet?

Ja, gute Köche nutzen Trüffel als legitimen Geschmacksverstärker, mit dem sie auch noch werben können. Denn seien wir mal ehrlich: Die Entscheidung für ein Gericht, in dem Trüffel verarbeitet sind, ist extrem einfach – solange es nicht idiotisch teuer ist.

Kann man Trüffel züchten?

Nein, das geht nicht. Alle Versuche sind bisher gescheitert. Man kann sie nur kultivieren, also die Bedingungen schaffen, damit die Trüffel wachsen. Aber Zucht im engeren Sinne ist nicht möglich. In den neunziger Jahren haben mit dem Kultivieren auch die Spanier angefangen, in einer Gegend auf halber Strecke zwischen Madrid und Barcelona, die landwirtschaftlich uninteressant war. Es wurden massiv Trüffelbäume, also Eichen und Haselnussbäume, gepflanzt. Und inzwischen haben sie eine Ernte, die in manchen Jahren fast viermal so groß ist wie die in Frankreich. Aber das Marketing und auch die Ware überlassen sie den Franzosen, die dann alles als eigene Trüffel verkaufen. Erst in den letzten Jahren haben einige spanische Firmen damit begonnen, ihre Ware unter eigenem Namen zu vermarkten. Ich verkaufe die inzwischen auch – zu einem etwas geringeren Preis als die Franzosen.

Und die schmecken?

Ja, das sind ordentliche Wintertrüffel, aber sie haben nun einmal nicht den gleichen Ruf wie die französischen.

Und jetzt machen es auch die Australier?

So ist es. In Westaustralien werden seit einigen Jahren in großem Stil Trüffel kultiviert. Das ist ein sehr langfristiges Investment. Es dauert allein sieben Jahre vom Pflanzen der Bäume bis zur ersten Ernte. Wir haben das von Anfang an begleitet. Inzwischen gibt es australische Trüffel auch hier in Deutschland – mit dem enormen Vorteil, dass es diese Wintertrüffel in unserem Sommer gibt, wenn hier in Europa gerade keine Saison ist.

Halten diese Übersee-Trüffel den europäischen Stand?

Ja, die Qualität ist perfekt. Darum beschäftigen sich immer mehr Firmen in Australien und Neuseeland mit Trüffel-Farming. Es sind schon mehr als 200.

Das ist für Verbraucher doch gut – dann werden die Preise in den nächsten Jahren fallen.

Hoffentlich, obwohl nicht alle diese Firmen erfolgreich sein werden.

Was muss man derzeit für anständige Trüffel ausgeben?

Das schwankt von Saison zu Saison und auch innerhalb der Saison. Für weiße Trüffel muss der Verbraucher zwischen drei und fünf Euro je Gramm ausgeben, für schwarze Wintertrüffel zwischen 1,20 und zwei Euro.

Und bei wem kaufe ich als Privatkunde?

Früher habe ich immer gesagt: beim Gastronomen Ihres Vertrauens, weil der sich meistens mit der Ware auskennt und einen guten Draht zum Handel hat. Aber auch die Gastronomie ist durch das Angebot an minderwertigen Kalahari-, China- und Sommer-Trüffeln inzwischen ein bisschen verunsichert. Und selbst wenn es die richtigen Trüffel sind – die gibt es manchmal ja sogar auf Wochenmärkten und in Lebensmittelgeschäften –, tut man sich als Kunde meist keinen Gefallen damit. Wobei es auch da löbliche Ausnahmen gibt, zum Beispiel Obst Schier auf dem Düsseldorfer Carlsplatz.

Am Ende muss man also bei Ihnen anrufen.

Es ist mir fast peinlich, aber am besten wäre das wohl. Denn dann kaufen Sie aus erster Hand. Und wir haben einen so großen Umsatz, dass wir täglich frische Ware kaufen und anbieten können, die ihren Aroma-Höhepunkt dann beim Kunden erreicht und nicht im Geschäft.

Und was mache ich dann mit den teuren Dingen?

Bei den weißen Trüffeln ist es relativ einfach, weil sie im Prinzip als Gewürz eingesetzt werden. Am besten, man hobelt sie über ein Gericht – also typisch italienische Küche, die ja im Grunde vor allem eine Produktküche ist. Das ist bei schwarzen Trüffeln anders, die können auch mitgekocht oder irgendwie anders verarbeitet werden, also in Soßen oder Pasteten. Darum passen sie besser zur französischen Küche, bei der die Kochkunst im Vordergrund steht.

Haben Sie ein Lieblingsgericht?

Ja, das habe ich von Eckart Witzigmann: Spinat mit Kartoffelpüree, Spiegelei und weißen Trüffeln. Ich sage es Ihnen: ein Traum!

Die Fragen stellte Peter Badenhop.



„Trüffel veredeln sogar Brokkoli“

Ralf Bos, Feinkost-Unternehmer und Trüffel-Papst, über die besten Sorten, die seltsamen Preise, neue Anbaugelände und die Frage, was man mit Trüffeln überhaupt macht



Ralf Bos, 54 Jahre alt, beliefert Spitzengastronomie und Privatleute mit Delikatessen aus aller Welt. Sein Unternehmen Bos Food mit Sitz in Meerbusch bei Düsseldorf beschäftigt mehr als 150 Mitarbeiter und hat Kunden in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Bos, verheiratet und Vater von drei Töchtern, begann seine Karriere als Kochlehrling und war später auch als Barkeeper, Sommelier und Restaurantleiter tätig. Einen Namen hat er sich aber vor allem als Trüffelfachmann gemacht.



Familienbetrieb: Die drei Brüder Jordi, Joan und Joseph Roca (Bild oben rechts, von links) führen den „Celler de Can Roca“ in Katalonien. Ihr bestes Rezept: unpräzise Gastlichkeit.

Tritt der Gast in diesen Gourmetempel mit leichtem Schauer ein? Vielleicht, weil er nicht genau weiß, was ihn erwartet? Was von ihm erwartet wird? Oder ob das Ganze sein Geld wert sein wird? Nicht in Spanien, nicht in dieser Ecke Kataloniens und nicht im „Celler de Can Roca“. Nach den Treppenstufen und den ersten Schritten durch den schmucken verglasten Patio wird der Besucher nicht einfach nur begrüßt, sondern willkommen geheißen, und zwar auf legere Art. Wie geht's? Woher kommen Sie? Wie war die Fahrt?

Das beste Rezept dieses Restaurants, das drei Michelin-Sterne hat, in diesem Jahr zum zweiten Mal vom „Restaurant Magazine“ zum besten Lokal der Welt gewählt wurde und auch beim Internet-Bewertungsportal Trip-Advisor als Sieger eingestuft wird: unpräzise Gastlichkeit.

Keine steifen Kellner, keine gestelzten Belehrungen, gute Information, freundlicher Service. Die Besten legen Wert darauf, auch die Nettesten zu sein, weil die Besucher an einer Art Familienerlebnis teilnehmen, sich also zugehörig fühlen sollen. Dies ist ein Familienbetrieb, in dem sich 30 Köche und ebenso viele Kellner um höchstens 45 Gäste kümmern. Es gibt zwei Menüs zur Auswahl, das eine für 155, das andere für 190 Euro. Die Weinbegleitung wird im Durchschnitt noch mit einem weiteren Hunderter pro Person zu Buche schlagen.

Familien bestehen aus Geschichten und Geschichte. Bevor der „Celler de Can Roca“ von den drei Brüdern Joan, Josep und Jordi im Jahr 1986 in einem gar nicht auffällenden Vorort von Girona in einer luftigen Villa mit reichlich Parkplätzen eröffnet wurde, gab es in 200 Meter Entfernung schon das „Can Roca“ der Eltern. Der Vater Josep Roca und die Mutter Montserrat Fontané kochten nach dem Bürgerkrieg und nach den mageren ersten Jahren unter dem Generalísimo Franco erst einmal für die Nachbarschaft, für sich und später für ihre Söhne. Montse, wie die Mutter in typisch katalanischer Abkürzung genannt wird, ist noch immer der gute Geist des expandierten Familienbetriebs – ihre Kinder und die Belegschaft des „Celler“ kommen gewöhnlich zu den Alten zum Essen.

Me gusta la familia

Zu Gast im „Celler de Can Roca“ – dem besten Restaurant der Welt.

Von Leo Wieland

Aus diesem Mikrokosmos im Nordosten Kataloniens, in dem man ziemlich lange auf bessere Zeiten besonders durch den aufblühenden Tourismus warten musste, stammen also die drei Brüder, die sich anschickten, die kulinarische Welt zu erobern. Joan, der Älteste, war und ist der Chef der „salzigen Küche“. Josep, die Weinnase, ist der Sommelier und Hüter der Bodega mit einem auserlesenen Querschnitt internationaler Tropfen in etwa 40.000 Flaschen. Und Jordi, das Nesthäkchen, ist das für die „süße Küche“ zuständige Enfant terrible, das ständig unter kreativem Starkstrom steht. Würden sie und ihre stark eingespannten Frauen sich nicht vertragen – es hätte nichts zu feiern gegeben, wie an dem Tag im Juni, als in London das Urteil des Jahres bekanntgegeben wurde und Joan Roca dankbar selbstbewusst sagte: „Wir arbeiten nicht für Auszeichnungen und Listen, sondern für den Kunden. Er soll eine besondere gastronomische Erfahrung haben.“

Dafür ist der Tisch nun gedeckt: weiß, sauber, fast spartanisch, nur mit ein paar Steinen als Dekoration. Nichts soll den Genuss vom Genie der Küche ablenken. Farbe und Form kommen auf dem Teller. Die Geschmacksachen beginnen als Tapas mit einem Streifzug durch die Kontinente. Die Zunge bleibt bei einem nordafrikanischen Happen hängen, der wie ein Gang durch die Gewürzgasse im Basar von Marrakesh anmutet. Dann kommt ein kleines Olivenbäumchen, von dem sich der Gast selbst die karamellisierten und mit Anchovis gefüllten Früchte pflückt. Und das alles, bevor der Reigen einer Menüfolge mit 20 Gängen einsetzt, die einen ausgedehnten Nachmittag von fünf Stunden mit immer neuen Überraschungen füllen.

Die Teller sind groß, doch die Gerichte sind so bemessen, dass man trotzdem immer weiter essen kann. Nicht jede Kreation bleibt mit der gleichen Intensität im Geschmacksgedächtnis. Aber die lauwarme Gemüse-Consommé, eine kristallklare Gelatine, für drei Stunden bei 80 Grad gegart, aus der zwölf Blüten, Blätter, Sprossen und Früchte mit unverwechselbarem Eigengewicht zu identifizieren sind, gehört gewiss dazu. Ein Eis aus drei verschiedenen Maissorten klärt den Gaumen für grüne

Erbsen mit Tintenfisch, eine Garnele in Reisessig, eine Auster in Anemonensauce und einen Rochen in Senföl.

Den Übergang zum Fleisch schaffen „Meer und Berg“ mit einer tückisch-verführerischen Sardine in einer Ferkelsosse, gefolgt von einem Iberico-Schwein mit schwarzem Knoblauch, einem Kalbsknöchelchen mit Avocado-Morcheln und einer Täubchentrilogie mit Schwarzwurst unter einer Reiswolke.

Josep rät zu den Getränken: zu Cava, dem katalanischen Sekt, Weiß- und Rotweinen aus der Region sowie der europäischen Nachbarschaft und entlegeneren südamerikanischen, nordamerikanischen und australischen Gegenden. In seiner Bodega haben außer dem nahen Penedés die deutschen Rieslinge, die französischen Burgunder und auch die andalusischen Sherrys jeweils so etwas wie einen eigenen Hausaltar. In der Vielfalt schmeckt man also doch auch die persönlichen Präferenzen.

Nun ist aber Zeit für Jordi, der schon im vergangenen Jahr als bester Patissier der Welt ausgezeichnet wurde. Er erlöst den mit Schwein, Sardine und Taube schon gut gefüllten Magen mit einem Limonenseufzer samt einem Tropfen Pisco. Das ist aber nur das erste von drei Desserts. Das zweite, eine Orangensymphonie, ist von täuschender Leichtigkeit. Denn es ist offenbar nur der Vorgeschmack auf den Schlussspunkt, der sich zu Recht Anarkia de chocolate nennt und alle Grenzen des persönlichen Fassungsvermögens mit anarchischer Gewalt überumpelt.

Wer jetzt noch aufstehen kann, der kann die Küche besichtigen. Dort offenbaren sich dem vielleicht nicht mehr glasklaren Auge die Kunst der Organisation und der Präzision – also die Grundlagen der Leichtigkeit. Jordi erzählt bereitwillig, was da alles in „La Masía“ – das ist ihr Laboratorium für einfallreiche Neuigkeiten – köchelt und warum er weiß, wie viele Kalorien seine Menüs haben, er das aber nicht verrät. Schließlich kämen die Leute nicht in den „Celler“, um schlank zu werden.

Das Restaurant, das nicht aus Molekularschäumen besteht, sondern so bodenständig ist wie der Umgang mit den Gästen, will weder expandieren noch Filialen errichten. Mindestens zwei der Brüder sind so gut wie immer im

Lokal präsent, um so ernsthafte wie gutgelaunte Fragen wie diese zu beantworten: „Wenn das Ferkel wirklich drei Tage lang bei 35 Grad gegart wurde, haben Sie dann die ganze Zeit vor dem Ofen gestanden?“

Das Problem mit dem „Celler de Can Roca“: Er war gewöhnlich auf ein Jahr und mehr hin ausgebucht. So haben sich die Besitzer ein neues Reservierungssystem ausgedacht, das die fruchtlosen Anrufe und Mails gastfreundlicher gestalten soll. An jedem Ersten des Monats öffnet sich ein Fenster für den nächsten zwölften Monat. Wer schnell reagiert, hat gute Chancen. Man braucht dann halt ein bisschen Geduld. Aber was sind elf Monate Wartezeit für 20 Gänge, bei denen sich sogar ein Schwein als Fisch verkleidet, ein Pudding pulsiert und ein anderer Nachtisch aromatisch atmet?

Krise hin, Krise her: Die spanische Gastronomie ist nicht nur Weltspitze, sondern bereichert sogar zunehmend ihre alte Neue Welt, zum Beispiel Peru. Joan Roca sagt, dass durch die Auszeichnung zum besten Restaurant nicht nur der „Celler“, sondern auch sein Land gewonnen habe. Und dieses „Land“ ist nun einmal – und sei es zum Kummer der katalanischen Separatisten – mehr als eine fleißige und neuerdings im politischen Provinzialismus versumpfte Region. So extrovertiert die Roca-Küche, so aufgeschlossen wünscht man sich Katalonien.

Was geschieht nun am Tag nach dem Ausflug in die Galaxie der Feinschmecker? Das Mahl hat sich gesetzt. Die physische und philosophische Verdauung hat eingesetzt. Die selektive Erinnerung beginnt das Erlebte zu sortieren. Aber so wie nicht jeden Tag Weihnachten sein kann, sind nun die Gelüste von einfacherem Zuschnitt. Eine Kartoffeltortilla, Spiegeleier mit Tomatenbrot, ein paar Scheiben Serranoschinken und ein Glas Rioja aus dem Supermarkt sind willkommen. So geht es den Spitzenköchen im Übrigen auch. Sie geben es sogar zu. Und wenn die Roca-Brüder aus ihrem Freistil-Restaurant kommen, brauchen sie für die Landung auf der Erde gar nicht weit zu gehen. In nur 200 Schritten Entfernung kocht die Mutter jeden Tag, was auf den Tisch kommt. Am Samstag immer Schmortopf. ◀

Bellinissimo

Harry's Bar ist der berühmteste Treffpunkt Venedigs. Alle erliegen dem diskreten Charme ihres Besitzers. Ein Besuch bei Arrigo Cipriani. *Von Maria Wiesner*

Ich hab ihn gefragt, wo Hemingway immer saß“, sagt die Amerikanerin am Nebentisch. „Glaubst du“, fragt ihr Mann ironisch, „dass der Kellner schon damals hier war?“ Schlechter Scherz! „Natürlich nicht, aber in Paris haben sie Schilder an dem Tisch angebracht, an dem er immer saß.“

Wir sind in Harry's Bar in Venedig. Die Räume sind niedrig, die Tische aus poliertem rotbraunen Holz, die Stühle bequem, einige Lehnen abgegriffen. Über die Wände spannt sich Stoff so gelb wie der Löwe im Wappen der Stadt. An den Wänden hängen Venedig-Panoramen und Barock-Stiche. Nichts in diesen Räumen sagt „Jetset“. Dabei war es die bessere Gesellschaft der Sechziger, die „Harry's Bar“ berühmt gemacht hat. Doch vor dem Jetset kamen die Schriftsteller: Truman Capote trank hier, der Stammgast Ernest Hemingway verewigte die Bar 1950 in „Über den Fluss und in die Wälder“. Und auch Orson Welles kam, aß viel und trank noch mehr. Meist so viel, dass die Kellner sich fragten, ob Amerikaner nicht ein ganz anderes Verdauungssystem haben.

Die heutigen Kellner mögen zu jung sein, um sich an all die alten Geschichten zu erinnern, aber Arrigo Cipriani kennt sie noch. Er ist der Sohn von Giuseppe Cipriani, der die Bar im Mai 1931 eröffnete. Giuseppe hatte lange in Hotels gearbeitet, in der Schweiz, in Frankreich und Deutschland. 1927 begann er seine Arbeit als Barmann im renommierten Hotel Europa in Venedig. Dort lernte er den Amerikaner Harry Pickering kennen, der mit seiner Tante und deren Gigolo Gast im Hotel war. Eines Abends sah Cipriani, wie sich Pickering mit der Tante stritt und sie mit dem Gigolo im Schlepptau aus dem Saal rauschte. Cipriani fragte den traurigen Amerikaner, ob er nach dem Streit nicht einen Drink vertragen könne. Pickering winkte ab, er habe kein Geld mehr. Nicht einmal für die Rückfahrt nach Amerika reiche es. Ob er ihm vielleicht etwas Geld leihen könnte?

Cipriani erzählte seinem Sohn später, dass er den Amerikaner für einen ehrlichen Mann hielt, von dem er sein Geld zurück erhalten würde. Also bezahlte er ihm eine billige Rückfahrkarte für ein Schiff in die Vereinigten Staaten. Dann wartete er, zunächst ein paar Wochen, dann mehrere Monate, doch es kam keine Zeile von Pickering. Cipriani wollte nicht glauben, dass der junge Mann sein Wort nicht halten würde. An einem kalten Februar-morgen des Jahres 1930 schließlich kam Pickering zur Tür herein. Er sagte, er wolle ihm sein Geld zurückzahlen und noch etwas drauflegen. Dann überreichte er Cipriani 40.000 Lire – mit dem Vorschlag,

gemeinsam eine Bar aufzumachen. „Also eröffnete mein Vater die Bar und benannte sie nach Harry Pickering“, sagt Arrigo Cipriani. „Und als ich ein Jahr später geboren wurde, wählten meine Eltern für mich denselben Namen, nur auf italienisch. Ich bin wahrscheinlich der einzige Mensch auf der Welt, der nach einer Bar benannt wurde.“

Während der Filmfestspiele von Venedig Anfang September feierte ein Dokumentarfilm über „Harry's Bar“ Premiere. Die erste Vorstellung fand im „Casino“-Gebäude neben dem Festivalpalast statt, die Paillettrendichte war hoch, die Absätze waren noch höher. Jeder, der sich gern in der Bar sehen lässt, um gesehen zu werden, war zur Premierenfeier gekommen.

Arrigo Cipriani, der die Bar seines Vaters 1957 übernahm und mittlerweile 83 Jahre alt ist, nahm die Glückwünsche lächelnd entgegen. Es gab viel Applaus für den Film. Nur den berühmten Bellini gab es bei der Premierenfeier nicht. Giuseppe Cipriani hatte den Drink aus frischem Pfirsichmark und Champagner 1948 anlässlich einer großen Ausstellung des venezianischen Renaissance-Malers Giovanni Bellini erfunden. Seitdem ist er ein Klassiker in Bars rund um die Welt.

Auch in Harry's Bar bestellen an diesem Morgen viele Gäste das Getränk. Die Kellner servieren es in gedrunghenen kleinen Gläsern, wie man sie anderswo für Limonade verwenden würde. „Das ist Teil des Konzepts“, sagt Arrigo Cipriani. Er mag es einfach, aber stilvoll. So hält er es auch mit seiner Garderobe. An diesem Tag trägt er einen doppelreihigen Anzug in Siennablau, dazu ein Hemd im Gelbton der Wandbespannung und eine gestreifte Krawatte. „Es geht hier um die Freiheit.

Alles ist so eingerichtet, dass die Gäste ihre Drinks und das Essen genießen können, ohne davon abgelenkt zu werden. Wir servieren auf runden Tellern und nicht auf diesen neumodischen langen Platten oder in übergroßen Schüsseln. Unsere Gläser sind klein, aber stilvoll. Und wir spielen hier keine Musik.“ Cipriano macht eine kurze Pause, um die Atmosphäre wirken zu lassen. „Denn die Musik in Harry's Bar ist das Geplauder der Gäste.“

An einem Ecktisch hat er das amerikanische Pärchen entdeckt. Er steht auf und begrüßt sie. Die Frau redet entzückt auf ihn ein: „Ich war vor 16 Jahren schon einmal hier“, sagt sie. „Es war im Februar, die Kanäle waren von Eis überzogen, es war wundervoll. Ich saß damals an der Bar.“ – „Ich dachte mir doch“, sagt Cipriani, „dass Sie mir bekannt vorkommen.“

Den Charme des aufmerksamen Barmanns gewöhnt er sich wohl nie ab. Cipriani hat sich eigentlich aus dem Geschäft zurückgezogen, doch wenn er schon in der Bar ist, lässt er sich auch gleich vom Oberkellner die Karte vorlesen und nimmt ein paar Änderungen vor. Dann spricht er von dem, was ihn morgens noch aus dem Haus treibt. „Hier im Umland gibt es sehr guten Boden für den Gemüseanbau. Ich bin gerade vor allem an Artischocken interessiert.“ Außerdem gibt ihm das Artischockenzüchten Gelegenheit, seiner zweiten Leidenschaft nachzugehen: dem Autofahren. „Schnelle Autos waren schon als kleiner Junge mein Traum.“ Damit hatte er es nicht leicht in einer Stadt wie Venedig, die für Autos gesperrt ist. Nun holt er es nach. Zum Beweis zieht er den Schlüssel seines Mercedes aus der Jackettasche. „Den habe ich

immer dabei.“ Dann klingelt sein Smartphone, er entschuldigt sich und nimmt ab: der Artischocken-Gärtner!

Währenddessen führt der Kellner ins Restaurant im Obergeschoss: die gleichen kleinen Tische, die gleichen bequemen Stühle. Doch hier geben die Fenster den Blick auf den Kanal frei. Postkarten-Venedig: Gondolieri staken durch den Canal Grande, ein Kreuzfahrtschiff zieht vorbei, größer als die Palazzi am Ufer, Wassertaxis hupen. „Wir hatten hier einige gute Architekten, die für uns diese Aussicht erarbeitet haben“, sagt Cipriani, lacht und nickt hinüber zur Basilica Santa Maria della Salute, deren Kuppel auf der anderen Seite des Kanals die Sonne zurückwirft. Es geht auf zwölf zu, die ersten Gäste werden ins Obergeschoss geleitet. Ein spanisches Pärchen macht Fotos seiner Bellini-Gläser, zwei alte Venezianer grüßen Arrigo und bestellen „das gleiche wie immer“. Eine Gruppe Amerikaner hätte gern vom Kellner „das berühmte Carpaccio“.

Noch so ein italienischer Klassiker, der in der Eckbar entstanden sein soll. Nach den Erzählungen Giuseppe Ciprianis hatte er es für die Contessa Amalia Nani Mocenigo erfunden, die in den Sechzigern Stammgast war. Bei ihrem Freund Cipriani beschwerte sie sich, dass die Ärzte sie auf Diät gesetzt hatten. Kein gekochtes Rindfleisch für die Contessa! Also ließ Cipriani ihr einen Teller dünn geschnittenes rohes Rinderfilet bringen und dekorierte es mit einem hausgemachten Dressing. Da die kräftigen Farben zwischen dem roten Rindfleisch und der weißen Soße an die Gemälde Vittorio Carpaccios erinnerten, benannte er das Gericht nach dem Renaissance-Maler. Und weil Arrigo Cipriani sein Konzept der stilvollen Einfachheit auch aufs Essen überträgt, bereitet Harry's Bar das Gericht noch immer nach dem Originalrezept des Vaters zu. „Die italienische Küche ist sehr gut, die braucht keinen Schnickschnack“, sagt Cipriani. „Deshalb bieten wir hier auch keine Degustationsmenüs an. Alles, was Sie hier auf den Teller bekommen, haben wir selbst hergestellt, von der Pasta bis zum Grissini.“

Auf die Frage, ob das Konzept noch heute die Stars in seine Bar lockt, möchte er nicht direkt antworten. Im Dokumentarfilm schwärmten das Model Naomi Campbell oder der Hollywood-Produzent Harry Weinstein von den Bellinis. Die intime Atmosphäre wissen viele Prominente auch während der Biennale oder des Filmfestivals zu schätzen. Namen merke er sich nicht, meint Cipriani. Für ihn zählen nur die Menschen. Denn wer hierher kommt, darf in erster Linie Mensch sein – und muss nicht den Star geben. ◀



Haus und Herr: Arrigo Cipriani, der Sohn des Gründers von Harry's Bar, liebt es einfach.



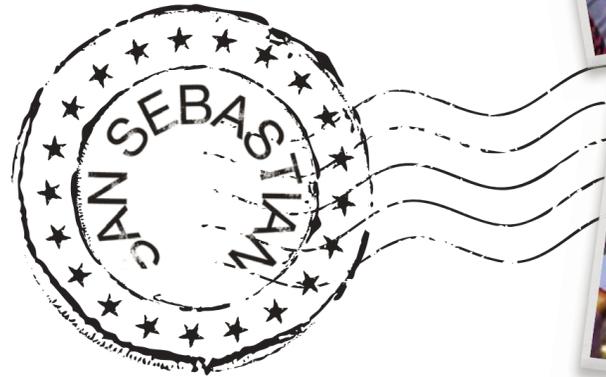
Nur 20 Kilometer westlich von San Sebastian kann man weite Wege gehen. Dort liegt Zumaia, wo eine spektakuläre Etappe des Fernwanderwegs GR121 nach Deba beginnt. Sie führt entlang der Felsküste – auf der einen Seite die tosende Atlantikbrandung, auf der anderen Weinberge, Kuhweiden, Obstgärten.



Die Pintxos sind das kulinarische Wahrzeichen der Stadt, es gibt mindestens tausend Variationen. Sie fehlen auf keinem Tresen der unzähligen Bars, und die Wirte konkurrieren jährlich um den „Pintxo des Jahres“. Die Zutaten und Beläge der Häppchen, die Tapas ähneln, werden einfach auf einem Stück Brot mit einem Holzspieß fixiert.



Grüße aus



Die „Gastronomischen Gesellschaften“ wurden einst erfunden, damit Seeleute ihren Frauen beim Landgang nicht auf die Nerven gehen – und umgekehrt. Die mehr als hundert „Sociedades“ sind geschlossene Männergruppen. Manche von ihnen öffnen sich aber zu besonderen Anlässen.



Drei Badestrände liegen im Gebiet von San Sebastian, entlang der Meeresbucht La Concha. Wer sich schon ans kulinarische Niveau der Stadt gewöhnt hat, muss auch hier nicht hungrig bleiben: Viele Cafés und Stände bieten Kleinigkeiten für „gastrónomos“.

Die Stadt der vielen Sterneköche ist mehr als nur Geschmackssache.

Von Claus Eckert

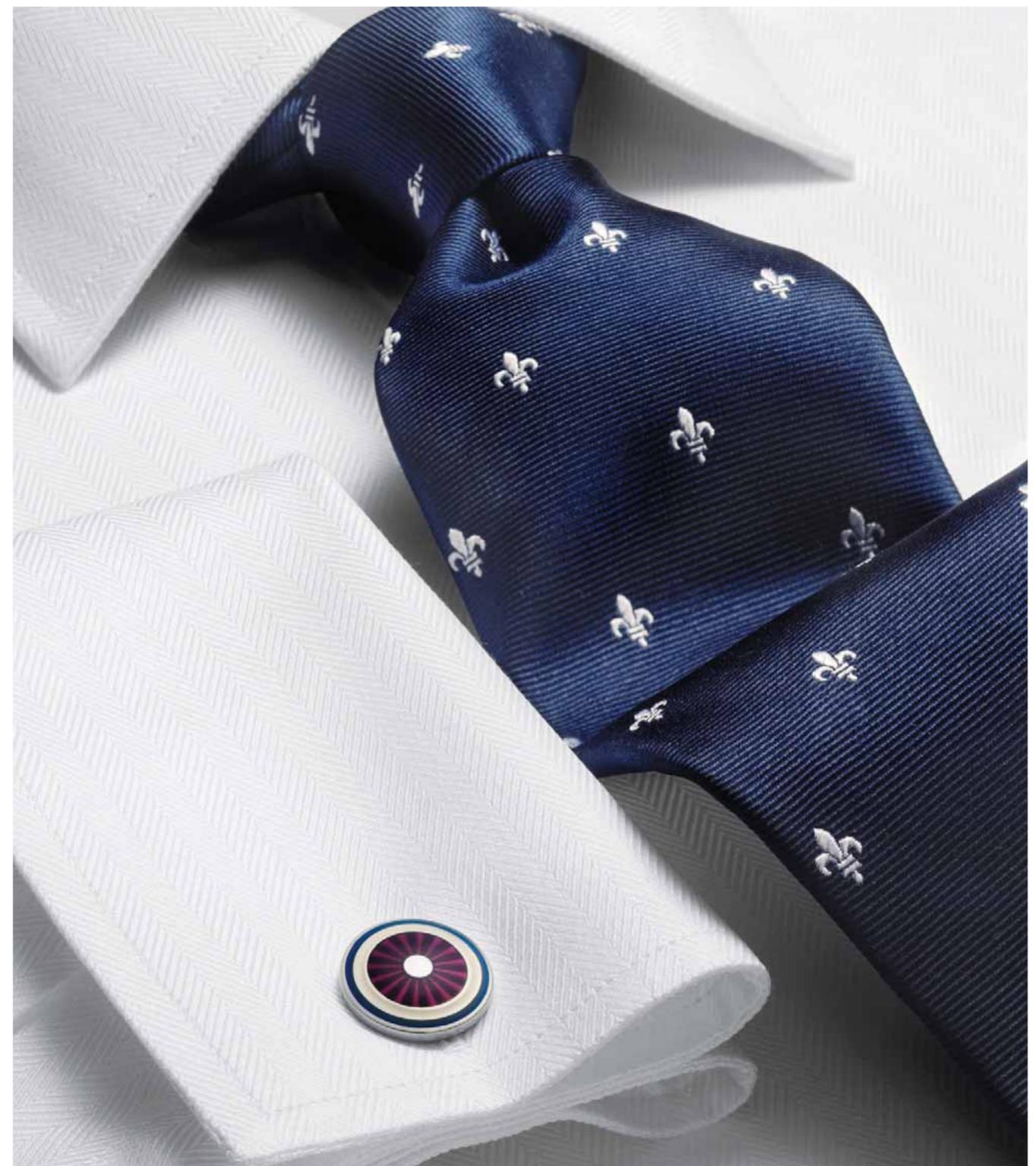
In Deutschland ist Eduardo Chillida durch seine ungelenke Plastik vor dem Berliner Bundeskanzleramt bekannt. Ans westliche Ende der Bucht von La Concha passt der Sohn der Stadt sicherlich besser: Seine Skulpturengruppe „Peine del Viento“ (Windkamm) nimmt es mit der wilden Landschaft auf.



Weltstädtisch zeigt sich die Stadt besonders auf der Promenade an der Bucht, vor der Traditions- und Traumkulisse. Abends bummeln dort die Flaneure – bevor sie in einem der Restaurants der vielen Sterneköche wie Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak oder Martín Berasategui essen gehen.



Zwischen dem Fischereihafen und dem Fluss Urumea liegen die Gassen der Altstadt. Man zieht von Haus zu Haus, probiert hier einen Pintxo, dort ein Gläschen Txakoli, den jungen, spritzigen baskischen Wein. Keine Bange: Das Personal verliert nie den Überblick, trotz des Durcheinanders.



EXKLUSIV FÜR LESER DES MAGAZINS DER FRANKFURTER ALLGEMEINEN ZEITUNG

HEMDEN €29,90 · SPAREN SIE €80 PLUS VERSANDKOSTENFREIE LIEFERUNG

BRITISCHER STIL, BRITISCHE QUALITÄT, BRITISCHE SCHNEIDERKUNST

Von der berühmten Londoner Jermyn Street aus liefert Ihnen Charles Tyrwhitt hochwertige Hemden aus 100% luxuriöser, weicher Baumwolle. Mit Doppelstich-Nähten, geteilten Schulterpassanten, extra langen Hemdrücken und einer breiten Auswahl an Größen, Passformen und Ärmellängen wird sichergestellt, dass jedes Hemd perfekt sitzt.

CHARLES TYRWHITT
JERMYN STREET LONDON

WWW.CTSHIRTS.DE/FAZ | 0800 555 2111 (GEBÜHRENFREI / ANGEBOTSCODE: FAZ)



Wenn der Dezember nur so schön wäre! Wer lange genug auf den Adventskalender „An der Brücke“ aus dem Richard-Sellmer-Verlag schaut (zu bestellen über Manufactum), der vergisst die hunderttausend Dinge, die vor Weihnachten fertig sein müssen. Am 24. ist dann auch das Panoramabild perfekt.

Weihnachten steht nicht nur vor der Tür. Das Schild (zu bestellen über den Online-Shop Not on the High Street) zeigt, dass die Spannung auch an der Türklinke ihren Platz hat.



Ein Zwei-in-eins-Produkt, das Sinn hat: Mit der Adventskalender-Kerze von Rikiki hat man jeden Tag ein bisschen mehr abzufackeln.



029
**ADVENTS-
 KALENDER
 SPEZIAL**
 Zusammengestellt von
Jennifer Wiebking



Naturkosmetik ist der große Beauty-Trend. Die 24-Tage-Kur des Kalenders von Dr. Hauschka pflegt außerdem mit besinnlichen Sprüchen.



Weihnachtsmusik streamt man nicht en masse. Die Lieder dieser CD (über Torquato) sind häppchenweise zu genießen. Jeden Tag eines.



Den Puristen kommen natürlich weder Tannennadeln noch dicke rote Kerzen in die Konzeptwohnung. Aber eine Freude pro Tag darf es schon sein. Der Adventskalender von Hieronymus spricht ihnen aus der Seele.



Noch nicht in Weihnachtsstimmung? Zeit für die Drops von Liebeskummerpillen. Sollte man einmal täglich auf der Zunge zergehen lassen.



Die Nougatpralinen des Adventskalenders von Gmeiner sind so deutlich datiert, dass man wirklich ein schlechtes Gewissen hätte, würde man alle auf einmal essen.



Der Kalender von Ava & Yves erinnert an Malbücher für Erwachsene. Man muss das Heft vor dem Verschenken selbst ausfüllen.

DAS MUSS MAN ERSTMAL SCHLUCKEN

Nutrikosmetik: Produkte zum Essen und Trinken, die schöner machen. Sie sind das nächste große Ding in der Beautybranche. Aber bringt die Pillennahrung überhaupt was?

Von *Jennifer Wiebking*

Wenn man bedenkt, dass sich „The Organic Pharmacy“ Produkten für ein optimiertes Leben verschreibt, dann arbeitet die britische Beauty-Marke überraschend antizyklisch. Margo Marrone, Gründerin des Unternehmens, ist Homöopathin. Vor 13 Jahren fing sie an, mit natürlichen Wirkstoffen in Pillen und Tinkturen. Damals glaubten vor allem Alternativmediziner an die Kraft der Natur. Also ließ sich Margo Marrone – für alle anderen – schnell auf eine zweite Linie ein, mit Beautyprodukten auf Basis von natürlichen Wirkstoffen. „Bei uns ist es genau andersherum als bei allen anderen“, sagt Marrone heute.

Schönheit zum Schlucken, also Nutrikosmetik, könnte das nächste große Ding werden. Jahrzehntlang haben Beauty-Produkte die äußere Schönheit bearbeitet. Für Pillen war lange kein Platz zwischen all den Schönheitsprodukten. Erst jetzt landen sie in den Parfümerien, in den Beauty-Abteilungen von Kaufhäusern wie Beck in München, in Luxus-Online-Shops wie Net-a-porter, zwischen Duftkerzen und Lippenstiften. „The Organic Pharmacy“ steht mit seinen Pillen, die mit Ginkgo, Ingwer, Blaubeeren oder Brokkoli angereichert sind, schon da. Daneben das Pulver von Sepai: Aufgelöst in Wasser sollen Hibiskus-, Trauben- und Grüntee-Extrakte die Elastizität der Haut unterstützen. Hyaluron zum Trinken? Gibt es auch schon. Und Elle Macpherson hat mit ihrer Ärztin Simone Laubscher gerade „The Super Elixir“ lanciert. Von außen ähnelt der 112-Euro-Tiegel einem Parfum-Flakon, drinnen ist ein Pulver, das aussieht wie zermahlene Grünkohlchips, aber eigentlich aus Vitaminen, chinesischen Kräutern, Enzymen und Probiotika besteht. Was es bringt? Es soll einfach die Funktionsweise des Körpers unterstützen. Den Nieren und der Leber traut man das in Zeiten der Selbstoptimierung ja nicht mehr zu.

Beautypillen mag es schon seit Ewigkeiten geben – nur fristeten diese Versprechen für glänzende Haare oder feste Nägel lange ihr Dasein in den unteren Schubladen der Apotheker. Heute stehen Gesundheit und Schönheit zum Schlucken in den Apotheken direkt neben der Kasse. Immer mehr Menschen streuen sich morgens Acai-Kerne über das Müsli, oder sie geben sieben Euro für einen grünen Saft aus, der mit Weizengras-Pulver angereichert ist. Da rückt auch das harte Zeug immer näher: Detox-Pillen oder Antioxidationsmittel. Entsprechend schnell, so hat das Umfrage-Institut Global Industry Analysts herausgefunden, dürfte der Markt für Nutrikosmetik-Produkte in den kommenden Jahren wachsen – von 3,4 Milliarden Dollar im Jahr 2013 auf 7,4 Milliarden Dollar bis 2020.

„Die Schönheit bekommt eine immer stärkere Gesundheits-Dimension“, sagt auch Nicholas Micallef, Analyst für Beauty und Kosmetik beim Marktforschungsinstitut Euromonitor. „In den kommenden Jahren ist also mit einem größeren Angebot zu rechnen.“ Das dürfte auch bei den Verbrauchern ankommen, sagt Micallef, „solange die Marken glaubhaft vermitteln können, dass der Zu-



Foto Frank Röth

stand unserer Haare oder der Haut auch etwas über die Gesundheit aussagt.“

Wer sagt schließlich, dass die Einnahme von Nutrikosmetik-Produkten tatsächlich einen Unterschied macht? Vielleicht genügt ja auch eine ausgewogene Ernährung, und der Körper kümmert sich um den Rest?

„Gerade Dermatologen verhalten sich bei dem Thema reserviert“, sagt Micallef und nennt als Beispiel Kollagen. „Produkte mit Kollagen sind gerade ein großer Trend im Bereich der Nutrikosmetik. Angeblich sollen sie dem Körper das Kollagen zuführen, das dieser im Zuge des Alterungsprozesses verliert. Nur stellen sich berechtigte Fragen, ob das Kollagen in den Pillen vom Körper überhaupt aufgenommen werden kann.“

Paola Gugliotta schmunzelt, wenn man sie auf die Skepsis anspricht. Sie ist die Gründerin der acht Jahre alten Beauty-Marke Sepai. Außer Seren, Cremes und Masken bietet auch sie Nahrungsergänzungsmittel an. „Deutschland ist einer unserer größten Märkte – und einer der kompliziertesten zugleich“, berichtet sie. „Die Deut-

schen hinterfragen unsere Produkte ganz genau, es ist schwer, sie zu überzeugen – aber wenn wir das schaffen, sind sie sehr treu.“

Was also wäre der wichtigste Grund, mit dem Drink „V8.2 Detox“ von Sepai in den Tag zu starten? „In Südeuropa ist das etwas anderes, aber sobald man weiter nördlich geht, sieht es doch mit den Nährstoffen im Essen immer schlechter aus“, sagt Gugliotta. „Eine Alternative wäre Bio-Food, eine andere ist unser Produkt.“

Aus Bio-Essen ist längst ein Statussymbol geworden. Ähnlich sieht es in den Vereinigten Staaten, in Großbritannien und den skandinavischen Ländern auch schon mit der Pillendose im Küchenregal von Menschen aus, die keine Zeit zu verlieren haben.

Obwohl, bei immer weniger von ihnen stehen tatsächlich Dosen mit Pillen. Es ist die Zeit der Luxus-Säfte! „Wir stellen unser Sortiment noch in diesem Jahr um“, sagt Gugliotta. „Noch sind da sehr viele Pillen, aber der Kunde scheint Puder zum Auflösen im Saft wirklich besser anzunehmen.“ Und zu schlucken. ◀

„WEIN- BLOGS? UM GOTTES WILLEN!“



Man bekommt ihn in New York zu sprechen. Dort lebt **Stuart Pigott**, 55, wenn er nicht in Berlin ist. Als Weinkritiker der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung schreibt er aber von überall aus. Pigott, der in London geboren wurde, studierte zunächst Kunstgeschichte und Malerei, bevor er als Weinkellner im Restaurant der Tate Gallery auf den Geschmack kam. Seine intime Kenntnis des deutschen Weins verfeinerte er noch durch ein Studium an der Hochschule Geisenheim. An Smalltalk-Themen fehlt es ihm also nicht. Sein Lieblings-Redestoff sind Bars und Restaurants.

Was essen Sie zum Frühstück?

Getoastetes Roggenbrot mit gesalzener Butter und Buchweizenhonig. Ausnahmslos, jeden Tag, auch am Wochenende.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

Berlin, London, New York. Manchmal gebe ich sehr viel Geld aus, manchmal wenig.

Hebt es Ihre Stimmung, wenn Sie einkaufen?

Wenn ich genug Geld in der Tasche habe und fündig werde, ja. Wenn ich kein Geld habe oder sehr viel Zeit in die Suche stecke und nichts finde, ist das enttäuschend. Da bin ich ganz normal.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Eine Jacke von Vivienne Westwood vom Dezember 1991. Im Stoff ist etwas Gold verarbeitet, sie glitzert, ein bisschen Las Vegas. Ich kann Dinge nicht wegwerfen.

Was war Ihre größte Modesünde?

Das war eine Stunde, weil sie sündhaft teuer war: ein Gehrock von der New Yorker Modefirma Neodandi für 3400 Dollar. So etwas hatte ich zuvor noch nie gesehen.

Tragen Sie zu Hause Jogginghosen?

Zum Joggen jeden Morgen. Zu Hause: indiskutabel!

Haben Sie Stil-Vorbilder?

Jein, ich bin wie eine Elster, hole mir hier eine Idee und ganz woanders eine. Es gibt nicht das eine Vorbild oder den einen Stil, den ich anstrebe.

Haben Sie jemals ein Kleidungs- oder Möbelstück selbst gemacht?

Nein, dazu bin ich unfähig. Wörter sind mein Medium.

Besitzen Sie ein komplettes Service?

Ich bin frisch geschieden und habe quasi alles hinter mir gelassen. Außer Kleidung, Büchern und dem Schreibtisch besitze ich ganz wenig.

Mit welchem selbst zubereiteten Essen konnten Sie schon Freunde beeindrucken?

Ich koche sehr gern, das letzte Mal war es ein Newport-Steak mit Wurzelsellerie, Rote Bete und Brokkoli. Aber es muss nicht unbedingt Fleisch sein. Ich koche auch gern Gemüse als Essen für sich.

Welche Zeitungen und Magazine lesen Sie?

In gedruckter Form lese ich am liebsten zwei Extreme. Auf der einen Seite „New York Times“, F.A.Z., „Financial Times“, „Guardian“. Auf der anderen Seite ganz besondere Zeitschriften, zum Beispiel die neue Weinzeitschrift „Schluck“ – die erste, die ich von vorne bis hinten gelesen habe.

Welche Websites und Blogs lesen Sie?

Nachrichtenseiten oder private Entdeckungen. Weinblogs? Um Gottes willen!

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Das ist eine ganze Weile her. Aber eigentlich halte ich sehr viel davon. Nachdenkliche Sachen sind viel schöner mit der Hand geschrieben als per Mail oder gar als – Entschuldigung – verdammte SMS. Kurzmitteilungen sind ja prima, aber nicht für Nachdenkliches.

Welches Buch hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?

„Story“ von Robert McKee, dem Guru der Drehbuchschreiber. Das ist sein großes Buch zum Drehbuchschreiben, aber eigentlich ist es auch ein Werk zum Thema *storytelling*, wie man eine Geschichte richtig erzählt.

Ihre Lieblingsvornamen?

Rienne, der Vorname einer amerikanischen Freundin.

Ihr Lieblingsfilm?

Schwierig, denn ich bin Film-Fanatiker. Darf es nur eine sein? Dann muss es „Blue Velvet“ von David Lynch sein.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Weil ich lebenslanger Nicht-Autofahrer bin, also nie einen Führerschein hatte, bin ich immer ohne Auto und fühle mich auf diese Weise frei. Aber einige gute Gespräche mit Freunden fanden statt, als sie am Steuer saßen. Das Auto ist ein guter Ort zum Reden.

Tragen Sie eine Uhr?

Ich habe eine, aber sie liegt gerade neben mir auf dem Schreibtisch, es ist eine billige Sekonda. Einige Leute haben mir schon gesagt, sie sehe verdammt teuer aus.

Tragen Sie Schmuck?

Ein Armband und einen Ring, beide Silber und von einer Silberschmiedin aus Berkeley. Sie heißt Christine Rotolo.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Riesling duftet viel besser als die allermeisten Parfums.

Was ist Ihr größtes Talent?

Das müssen andere entscheiden.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Ich bin ein Streber.

Womit kann man Ihnen eine Freude machen?

Gute Gesellschaft, davon lebt alles. Ein Jackett ist toll, aber die Erinnerung daran, dass man es in einem besonderen Moment getragen hat, macht es wertvoll.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Bars und Restaurants, und was in diesen Etablissements passiert ist.

Sind Sie abergläubisch?

Nein.

Wo haben Sie Ihren schönsten Urlaub verbracht?

Das war ein Tag in Los Angeles vergangenen Februar. Ich kam gerade aus Neuseeland. Am nächsten Tag war eine Freundin in der Stadt, wir hatten einen großartigen Tag. Das hätte ich nicht erwartet. Das ist für mich Urlaub.

Wo verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub?

Der Überraschungseffekt macht einen Tag besonders und für mich zum Urlaub. Das kann man nicht planen.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Gestern Abend war es nur Bier. Für heute Abend nehme ich mir etwas Wein vor.

Aufgezeichnet von Jennifer Wiebking.

Foto Rainer Wohlfahrt



Mehr Zeit fürs Leben: NOMOS Glashütte hat für Ärzte ohne Grenzen zwei Sondermodelle gebaut. Sie können mit diesen limitierten Klassikern beim Helfen helfen – 100 Euro einer jeden Uhr gehen an Menschen in Not.

Diese Fachhändler helfen beim Helfen: Augsburg: Bauer; Berlin: Bucherer, Leicht, Lorenz; Bielefeld: Böckelmann; Bonn: Hild; Bremen: Meyer; Darmstadt: Techel; Dortmund: Rüschenbeck; Dresden: Leicht; Düsseldorf: Blome; Erfurt: Jasper; Frankfurt: Rüschenbeck; Hamburg: Becker, Bucherer; Koblenz: Hofacker; Köln: Berghoff; Lübeck: Mahlberg; Ludwigsburg: Hunke; München: Bucherer, Fridrich; Münster: Oeding-Erdel; Nürnberg: Bucherer; Stuttgart: Niessing; Ulm: Scheuble. Überall: Wempe. Mehr unter nomos-store.com und nomos-glashuette.com



NOMOS
GLASHÜTTE



Mumm
&Co.

MANCHMAL MUSS ES EBEN
MUMM SEIN.