

Bücher

Regionales neu interpretiert

Lardo vom Bentheimer Schwein, Roheserwürste und Wildschweinsalami. Kein Produkt, das bei Sternekoch Harald Rüssel verwendet wird, hat lange Wege auf dem Buckel. Bei seinem Schweinezüchter beispielsweise suhlen sich die Tiere im Dreck, fressen nur gesundes, natürliches Futter. Dass sein „wichtigstes“ Kochbuch den Titel „Die neue Landküche“ trägt, ist schon in Ordnung. Falsch wäre, auf den „Landlust“-Trendzug aufzuspringen. Denn bei Rüssel, der seit 1992 in „Rüssels Landhaus St. Urban“ kocht, hat man nie das Gefühl, dass hier auf eine schnelllebige Mode gesetzt wird. Er nennt ein Gericht „Schweinerie“, bei dem er zarte Schweinefleischwürfel mit Südkartoffelsalat, Linsen, Lauch und Flusskrebsen in Muskatblütensauce kombiniert. Er pochiert eine Dhorntal-Bachforelle, serviert das Kalbskotelett mit Fett. Man kann dieses Provinzielle nur lieben. (nja)



Harald Rüssel, Ingo Swoboda: Die neue Landküche. Collection Rolf Heyne, München. 288 Seiten. 49,90 Euro
★★★★★

Ländliche Eigenheiten

Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht. Diese Allerweltsweisheit gilt auch für faule Leute mit einem schläfrigen Gesichtsbewusstsein. Von Schiller, Uhland, Mörike, von Hebel, Ringelnatz, Thaddäus Troll und Vincent Klink haben sie womöglich schon gehört. Da könnten sie einsteigen und kämen vielleicht auf den Geschmack. Karl Julius Weber, der lachende Philosoph, oder Johannes Nefflen („Der Bauer im König von England“) zum Beispiel schrieben köstliche Satiren. Nicht alles ist hintergründig, manches wirkt bemüht. Dem Herausgeber lag daran, die Eigenheiten der schwäbischen, badischen, hohenlohischen, äblerischen Armeleutküche in Erinnerung zu rufen. Witzig die „literarische Speisekarte“ des 26-jährigen Wilden Waiblinger auf ein Schönthaler Gurkenrezept. (vino)



Reingeschmeckt. Essen und Trinken in Baden und Württemberg. Friedemann Schmoll (Hrsg.). Verlag Klöpfer und Meyer, Tübingen. 285 Seiten. 14 Euro
★★★★★

Ein Buch wie ein Edelstein

Das Essen macht den Mann zum Dichter. Die Zutaten sind Bildung und die Fähigkeit zum Genuss. Der sprachmächtige kroatische Autor Veljko Barbieri hat von allem reichlich genossen und lässt uns, die wir ihm gegenüber arme Würstchen sind, in seinen hier versammelten Kolumnen für die Zagreber Wochenzeitung „National“ großzügig am mittelmehrigen Leben teilhaben. Angesichts dieser Fülle stelle ich mir den 1950 in Split geborenen, im Esszimmer seiner einsamen und melancholischen Großmutter groß gewordenen Gelehrten nicht als dünnen Mann vor. Seine Sammlung von Lobgesängen („Canzoniere“) auf einen kleinen blauen Fisch, die Sardelle, auf Esskulturen, die aus sich kreuzenden Kulturen entstanden, auf die „Edelsteine des brennendes Meeres“, auf die Auberginen von Friedrich II. von Hohenstaufen. Im Essen verbinden sich Mythen und Geschichten. (vino)



Veljko Barbieri: Canzoniere der dalmatinischen Küche. Wieser-Verlag, Klagenfurt/Celovec. 430 Seiten. 9,90 Euro
★★★★★

Angenehm uneitel

Man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass Fernsehköche ständig Bücher veröffentlichen. So auch Dampfplauderer Johann Lafer, der sich darin gern inszeniert. Beim ersten Blick ins neue, ganz schön mächtig geratene Werk des Österreicher ist die Überraschung daher groß: Der 2,5-Kilo-Wälzer ist angenehm klar, schlicht und uneitel gehalten. Ob Bratähnen, Crêpes, Frikadellen, Gulasch, Hollandaise, Kartoffelsalat, Panna Cotta, Rouladen, Sauerbraten, Vinaigrette oder Zabaione: Lafer stellt 60 Klassiker vor und je drei oder vier Variationsmöglichkeiten. Schritt für Schritt, in Bild und Text. Okay, statt einiger wohl humorvoll gemeinter Texte hätte man sich vielleicht mehr Fakten gewünscht. Alles in allem macht das Buch aber große Lust auf Nachkochen, ist für Anfänger wie Fortgeschrittene geeignet, also einfach ein „Draum“, wie Lafer sagen würde. (ina)



Der große Lafer. Die Kunst der einfachen Küche. Gräfe & Unzer, München. 480 Seiten. 39,90 Euro
★★★★★

Nichts ist so delikates wie das Schlichte

In immer mehr Lebensbereichen ist Handwerkliches und Traditionelles wieder gefragt – auch in der Gastronomie

Französisches Baguette, das war einmal. Ein Gastgeber, der auf sich hält, bestückt den Brotkorb heute lieber mit Bauern- oder Olivenbrot. Fässhchenbutter, handgeschöpftes Meersalz oder hausgemachte Würste sind für immer mehr Menschen ein weit höherer Genuss als Kaviar, Hummer und Co.

VON JULIA LUTZEYER

Jede Mode hat ihre Zeit. Und es könnte sein, dass die Haute Cuisine und mit ihr all die sündhaft teuren Zutaten wie Hummer, Trüffel und Kaviar ihre Glanzzeit hinter sich hat. „Die Rückbesinnung auf das Wesentliche ist tatsächlich ein Megatrend, der sich noch nicht erschöpft hat“, bestätigt Otto Geisel, Hotelier in Bad Mergentheim und engagiertes Slow-Food-Mitglied.

Angestoßen wurde diese Entwicklung durch die Ablösung der französischen Küche als internationales Vorbild durch die italienische. „Die Haute Cuisine lebt von hochkarätigen Luxusprodukten aus allen Teilen Frankreichs, die im Sammelbecken Paris gemeinsam in den Topf kamen“, erklärt Geisel. „Ob Jakobsmuscheln aus der Bretagne, Trüffel aus dem Périgord oder Geflügel aus der Gascogne – jede Zutat stellte das Beste aus den Provinzen dar.“ Derart Ausgesuchtes genusssteigernd zuzubereiten war das Credo, dem sich Spitzenköche international verpflichtet fühlten.

„In der italienischen Küche gibt es keine Hochküche in diesem Sinn, sie ist viel eher eine cucina povera, eine Armenküche“, sagt

der Gastronom. „In Italien steht eine regionale Spezialität im Vordergrund, nie mehrere teure Produkte auf einmal.“ Diese Besinnung auf Erzeugnisse, die vor der Haustür wachsen oder produziert werden, sei ein intelligenter Ansatz für die zeitgemäße Küche. Geisel hat sich ihr verpflichtet. Im Restaurant Zirbelstube seines Hotels Viktoria in Bad Mergentheim bietet Küchenchef Hubert Retzbach konsequent Produkte aus einem Umkreis von 50 Kilometern an.

Er ist nicht der Erste, der im Einfachen das Potenzial für kulinarische Genüsse erkennt. „Eckart Witzigmann hat schon vor Jahren das Produkt zum Kaiser erklärt, und viele andere Spitzenköche folgen diesem Ansatz“, sagt Geisel. So brach Witzigmann in seiner Kolumne für den österreichischen „Kurier“ jüngst eine Lanze fürs Sauerkraut. Auch sein Schüler Johann Lafer besinnt sich derzeit aufs Schlichte. Sein neues Kochbuch „Der große Lafer“ trägt den Untertitel „Die Kunst der einfachen Küche“ und überrascht mit Rezepten für Bratkartoffeln, Frikadellen und Polenta.

„Die Klimaverschiebung hat Spuren hinterlassen“, sagt Otto Geisel. „Man geht langsam fort von der industriellen Fertigung mit ihren langen Anfahrtswegen. Dafür spricht das Erstarren von Bauernmärkten und ein wieder erwachendes Qualitätsbewusstsein – gerade auch in den privaten Haushalten.“ Auch dort werden Produkte aus traditioneller Landwirtschaft sowie das Handwerk von Bäckern und Metzgern wieder geschätzt. Zum Genuss gehört nach der Überzeugung von Slow Food schließlich auch das Wissen, wie ein Produkt hergestellt und dass der Erzeuger fair bezahlt wird. Dazu kommt ein weiterer ethischer Aspekt: „Es

ist ein Skandal, wie viele Lebensmittel bei uns weggeworfen werden“, sagt der Hotelier. „Während ein Baguette schon nach einigen Stunden alt ist, wird ein Sauerbrot mit jedem Tag besser. Und selbst in den besten Restaurants hält Schweinefleisch wieder Einzug – allerdings werden dann alte Rassen bevorzugt.“

Königsberger Klopse, Erbsensuppe nach Hausfrauenart und mit Hofschinken vom Biobauern belegte Vollkornbrote: Die Hamburger Kette Mutterland zeigt, dass die Wertschätzung des Einfachen sogar als Edel-Imbiss und im Take-away funktioniert. Die vorwiegend junge, szenige Kundschaft jedenfalls schätzt die ausgesuchten Lebensmittel made in Germany.

„Die einfachen Dinge berühren Menschen mehr. Sehnsucht ist hier das richtige Wort“

Otto Geisel, Hotelier und Slow-Food-Mitglied

Die Aufwertung heimischer Hausmannskost und simpler Zutaten funktioniert nicht zuletzt übers Handwerkliche. Je weniger Maschinen an der Herstellung beteiligt und je mehr das Können und Wissen von Menschen gefragt sind, desto höher steigt der ideelle und tatsächliche Wert eines Produkts. So wird Salz als handgeschöpftes Fleur de Sel zur Delikatesse, selbst gemachtes Pesto ein geschätztes Mitbringsel. Für sorgsam Behandeltes sind immer mehr Menschen bereit, etwas mehr Geld auszugeben.



Dem Betreiber der Website www.butterbrot.de liegt die Rettung des ganz normalen Butterbrots am Herzen

Foto: Unpic/Fotolia

Platzhirsch in Mörikes alter Gemeinde

Besser essen: Christian Seebold kocht im Brunnenstüble in Cleversulzbach für Ausflügler, Reisegruppen und Festgesellschaften

VON JULIA LUTZEYER

Literarisch Beflissene kennen den Flecken besser als den Hauptort: Die Rede ist von Cleversulzbach, Ortsteil von Neuenstadt am Kocher. Von 1834 bis 1834 predigte dort der Dichter und Lyriker Eduard Mörike in seiner – ungeliebten – Funktion als Pfarrer. Die Kanzel, von der er sprach, und vieles mehr ist im Mörike-Museum zu sehen, und auf dem örtlichen Friedhof ruhen gleich zwei Frauen nebeneinander, deren Söhne es zu Weltruhm brachten: Charlotte Dorothea Mörike und Elisabeth Dorothea Schiller, die Mutter Friedrich Schillers.

Auch wenn ein alter Brunnen am Wegesrand steht und Mörikes Wirkungsstätten hübsch herausgeputzt sind, allzu nostalgisch geht es an dem historischen Ort nicht zu. Nach dem Krieg haben Modernisierungen und Neubauten den dörflich-idyllischen Charakter vertrieben. Dass wenigstens das einzige Gasthaus des Ortortes ein bisschen uriges Flair verströmen möge, hofft man vergebens. Das Restaurant Café Brunnenstüble ist in einem Neubau aus den 80er Jahren untergebracht. Ein alter Bauernhof musste dafür weichen.

Mit ihrem hellen Fliesenboden, den durchgehenden Wandbänken und dem Grobputz samt hölzerner Teilverzalung an der Decke lassen die beiden Gasträume an eine Vereinsgaststätte denken, zumal an diesem Abend einige Tische für größere Gesellschaften zusammengeschoben sind. Von Atmosphäre kann man hier kaum sprechen. Daran können auch die mit Stoffservietten und Brottellern eingedeckten Tische

nichts ändern, die immerhin die gastronomischen Ambitionen des Wirts belegen.

Denn so einiges, was hier auf den Tisch kommt, würde man in so einem Umfeld nicht vermuten: vom Gruß aus der Küche angefangen – eine Rehpastete –, über die umfangreiche und informative Weinkarte mit vielen heimischen und internationalen Gewächsen zu sehr fairen Preisen (die teuerste Flasche Wein, ein Merlot, kostet 29



Hildegard Seebold bedient die Gäste mit familiärer Herzlichkeit. Ihr Sohn Christian Seebold kocht und hilft im Service
Foto: Hörner

Euro, die offenen angebotenen Viertel um die 3,80 Euro) bis hin zu den wechselnden Spezialitätenwochen.

Seit Januar bietet der sympathische Wirt und Küchenchef Christian Seebold Gerichte aus dem alpenländischen Raum an, bald schon soll Bärlauch den Ton angeben, in der Osterzeit dann Spargel und Lamm, im Spätsommer schließlich Wild, erlegt vom Hobbyjäger aus dem Nachbarort. Auch dem Slow-Food-Gedanken fühlt sich der 35-jährige Brunnenstüble-Wirt verpflichtet, der am liebsten alles in Bioqualität anbieten würde, weil er weiß, dass am guten Produkt nichts vorbeiführt. Deshalb bezieht er seine Kartoffeln auch nicht von irgendwoher, sondern vertraut dem Biobauern Walter Kress.

Einerseits, andererseits – es ist im Brunnenstüble nicht leicht, zu einem gerechten Urteil zu kommen. So überlegen wir uns bei den Vorspeisen, ob wir in einem anspruchsvolleren Ambiente die Leberknödelsuppe (4 Euro) als köstlich bezeichnen würden. In jedem Fall gilt: Die würzige Brühe schmeckt ebenso hausgemacht wie die kleinen braunen Klöße, die in hoher Zahl in der Tasse schwimmen. Auch die zünftigen Krautfleckerl des Alpen-Menüs (insgesamt 21 Euro) aus Nudeln, Weißkraut und Frischkäse munden ganz unverfälscht. Das gilt auch für das Kärtner Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln und für die lockeren Spätzle des Zwiebelrostbratens (18,50 Euro). Allerdings scheint da die Soße etwas zu wässrig geraten und das Fleisch zu dünn geklopft.

Als die Marillenknödel mit Himbeersauce an den Tisch gebracht werden, sind wir satt. Dennoch versuchen wir die Spezialität.

Davon profitiert das Waren- und Versandhaus Manufactum. Anschaulich werden im Katalog der Ursprung und die Herstellung der guten Dinge beschrieben. Wer sie kauft, tut es mit dem Gefühl, genau zu wissen, was er bekommt und wofür er sein Geld ausgibt. Dazu passt: In den Brot & Butter genannten Ladengeschäften mit integriertem Bistro werden der schicken Kundschaft zünftige Brotzeiten serviert.

„Die einfachen Dinge berühren Menschen mehr“, sagt Geisel. „Sehnsucht ist hier das richtige Wort. So weckt ein Sonntagsbraten heute durchaus eine gewisse Wehmut.“ Die Nostalgie und die damit einhergehende Orientierung an der Vergangenheit kann allerdings auch eigenartige Formen annehmen. Etwa, wenn die Einfachheit nur vorgetäuscht ist. Schon so manches Supermarktprodukt beschwört im Markennamen Mutters Küche, auch wenn es hochtechnisiert hergestellt wird.

Die Segnungen der Moderne nutzen, aber den Anschein erwecken, man lebe ganz ursprünglich – das erwartet den Gast im Almdorf Seinerzeit. Ursprünglichkeit und Luxus werden als zentrale Werbebotschaften in einem Atemzug genannt. „Sie riechen das Heu, hören, sehen und fühlen das Feuer, schmecken Produkte, die die Bauern der Gegend produzieren, spüren die Luft und finden die Ruhe, die im alltäglichen Leben so oft verloren geht“, heißt es auf der Homepage des First Class Chalet Resorts im österreichischen Paterngassen. Das einfache Leben wird dem Gast jedoch auf dem Silberblett serviert, dazu gehören elektrisch verstellbare Betten und ein hüteigentücker Weinkeller. In der Holzknechtthütte brennt ein offenes Feuer. Der Küchenchef kocht.

Info

Köstliche Armenessen

- **Gebrannte Grießsuppe:** Das uralte süddeutsche Rezept hat es mittlerweile auch in die feine Restaurantküche geschafft. Drei Esslöffel Grieß werden im Topf mit zwei Esslöffeln Butter geröstet, mit einem halben Liter Brühe aufgegossen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abgeschmeckt.
- **Arme Ritter:** Das Notessen aus der Zeit des Dreißigjährigen Krieges wird in großstädtischen Cafés zum Frühstück serviert oder kommt als Dessert auf den Tisch. Alte Weißbrotscheiben werden in einer Milch-Eier-Masse, dann in Zimtzucker gewendet und in einer gebutterten Pfanne angebraten. Mit Apfelmus, Vanilleeis oder Zabaione anrichten.
- **Kutteln:** Ob schwäbisch oder römisch – die in Streifen geschnittenen Magenwände von Kalb oder Rind weisen auch in der Spitzengastronomie regionale Bezüge auf. Auf der Ostalb werden die mit Zwiebeln angeschwitzten Kutteln mit Mehl bestäubt und mit Tomatenmark und Rotwein verfeinert. Dazu: Bratkartoffeln.
- **Grünkernrisotto:** Das unreif geerntete Korn des Dinkels wandert in Suppen, schmeckt aber auch als Risotto. Dafür gehackte Zwiebeln in etwas Öl glasig braten, den frischen oder eingeweichten Grünkern mitdünsten und nach und nach Wein und heiße Brühe einkochen lassen. Mit Butter, geriebenem Parmesankäse, Salz und Pfeffer verfeinern. (jul)

Viele Busse legen hier einen Zwischenstopp ein

Das Brunnenstüble profitiert nicht nur von hungrigen Museumsbesuchern, auch viele Busse legen hier einen Zwischenstopp ein. „Das hat sich rumgesprochen.“ Und dass sich in diesem Jahr schon vier Hochzeitsgesellschaften angemeldet haben, nimmt der Wirt ebenfalls als gutes Omen.

▪ Restaurant Café Brunnenstüble, Brettacher Straße 13, 74193 Neuenstadt-Cleversulzbach, Telefon 0 71 39 / 45 20 86. www.brunnenstueble.net. Di, Do bis So 11 bis 14 Uhr und 17 bis 21.30 Uhr. Mi 11 bis 14 Uhr. Mo Ruhetag.