

DAS ERSTE MAL...

Fleisch

VON ANDREA TIEDEMANN

Es begann, wie es bei vielen Mädchen in der Pubertät beginnt. „Die armen Tiere!“, jammerte ich damals. Tiere zu essen, erschien mir unendlich grausam. Schließlich setzte ich mich durch: ab sofort kein Fleisch mehr für mich. So begann meine lange Zeit als Vegetarierin, in der ich vieles lernte. Ich lernte etwa, mich freundlich dafür zu rechtfertigen, dass ich nur Beilagen aß. Ich lernte, dass es in manchen fremden Ländern kein eigenes Wort für Vegetarier gibt. Und ich lernte, den traurigen Blick meiner Großeltern zu ertragen, während ich die Fleischklößchen aus meinem Suppenteller fischte.

Obwohl ich mit meiner vegetarischen Auswahl zufrieden war, wuchs nach über zehn Jahren die Neugier in mir. Wie es wohl sein würde, wieder in ein Stück Fleisch zu beißen? Kann man Fleischessen vielleicht sogar verlernen? Was, wenn es mir doch schmeckt und ich vielleicht etwas verpasse? Doch das Gefühl zwischen den Zähnen, als ich schließlich auf ein Stück Kasseler biss, war nicht schön. Es war in etwa so, als hätte ich in meine eigene Hand gebissen. Dazu biss mich mein Gewissen. Das Kasseler wanderte schnell auf einen anderen Teller weiter. Das erste Mal Fleisch nach so langer Zeit blieb damit für mich zugleich das letzte Mal. Fazit: Fleisch ist definitiv nicht mein Gemüse. Das pubertierende Mädchen in mir hat einfach recht behalten.

SONNTAGS BRATEN

Rhabarber- und Erdbeercoulis mit Topfensoufflé

Zubereitungszeit: etwa eine Stunde

Zutaten für acht Personen

Mandelmilchsorbet
1 l Vollmilch
150 g Mandelgrieß
300 g Zucker
150 g Honig
1 Tropfen Bittermandelöl
30 g Mandellikör

Rhabarber- und Erdbeercoulis
500 g Rhabarber
500 g Zucker
400 g Apfelsaft
Saft von 2 Zitronen
500 g Erdbeeren
150 g Zucker

Topfensoufflémasse
400 g Sahneschichtkäse
30 g Weizenpulver
3 Eigelb
65 g Staubzucker
½ Vanillestange
1 Ei Mandellikör
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
3 Eiweiß
80 g Zucker

Zubereitung:

Mandelmilchsorbet: Die Vollmilch mit dem Mandelgrieß, dem Zucker, dem Honig und dem Bittermandelöl aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen. Vom Feuer nehmen und kalt rühren. Über Nacht kühl stellen, dann durch ein Sieb passieren und den Mandellikör zugeben. In einer Eismaschine frieren und im Eisschrank lagern.

Rhabarber- und Erdbeercoulis: Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben. In einem anderen Topf 500 Gramm Zucker, den Apfelsaft und den Zitronensaft verrühren, aufkochen und heiß über den Rhabarber gießen. Mit Alufolie abdecken und etwa eine Stunde in den 200 Grad heißen Ofen stellen. Der Rhabarber sollte danach noch etwas „Biss“ haben. Die Erdbeeren mit den 150 Gramm Zucker pürieren und durch ein Sieb passieren.

Topfensoufflémasse: Den Sahneschichtkäse mit dem Weizenpulver, den Eigelben, dem Staubzucker, dem ausgeschabten Vanillemark, dem Mandellikör und der abgeriebenen Zitronenschale aufschlagen und unter die Masse heben.

Die Rhabarberstücke aus dem Fond nehmen und auf Tellern verteilen. Mit der Erdbeersauce überziehen. Die Topfensoufflémasse leicht über die Rhabarber- und Erdbeercoulis geben und sofort unter dem vorgeheizten Grill gratinieren. Zuletzt das Mandelmilchsorbet in die Mitte setzen.



Zur Person
Peter Hauptmeier ist Patis-
sier und leitet das Café
Hauptmeier im Hotel zur
Post. Er teilt sich diese Ko-
lumne mit weiteren Bremer
Köchen. FOTO: KUHAUPT

Bonbons sind zeitlos. Kinder lieben sie ebenso wie viele Erwachsene. Am intensivsten schmecken Bonbons, wenn sie nicht in industrieller Produktion hergestellt werden – sondern von Hand. Wie in der Böttcherstraße.

VON JÜRGEN BEERMANN

Wer das kleine Lädchen mit der Hausnummer 8 in der altherwürdigen Bremer Böttcherstraße betritt, fühlt sich in eine andere Welt und in eine andere Zeit versetzt. Mannigfaltige Aromen verbreiten einen süßen Duft, in den Regalen stehen Gläser mit Bonbons in allen Farben, und das Schaufenster zieren bunte Lollis, darunter ein in den Regenbogenfarben leuchtendes Exemplar von der Größe einer Bratpfanne. Wie alle Bonbons, Zuckerstangen und Lollis, die in der Bremer Bonbon-Manufaktur verkauft werden, wurde auch dieses Prachtstück an Ort und Stelle von Hand gemacht.

Wer will, kann Inhaberin Sabine Marquardt sowie ihren Mitarbeiterinnen Annika Büsselmann und Mandy Schulz beim Bonbonmachen buchstäblich über die Schulter schauen. Linker Hand in dem Lädchen befindet sich der Arbeitsbereich, in dem die Zuckerbäckerinnen mehrmals am Tag frische Bonbonmasse zubereiten. Dazu lassen sie zwei bis 2,5 Kilogramm Zucker, etwas Wasser sowie einen Schuss Glukosesirup in einen großen Kupferkessel auf dem Herd bei 150 Grad etwa eine Viertelstunde lang kochen. Die zähflüssige, honigfarbene Masse wird auf eine geölte Marmorplatte ausgegossen und mit einer natürlichen Lebensmittelfarbe angereichert. Erst nachdem die Masse auf etwa 70 Grad abgekühlt ist und eine teigige Konsistenz hat, wird ein natürliches Aroma nach Wahl hinzugefügt, das letztlich über den Geschmack des Bonbons entscheidet.

Es sei von großer Bedeutung, wann das Aroma zur Grundsubstanz gegeben wird. „Wenn die Masse noch zu heiß ist, wird sich das Aroma zu einem großen Teil verflüchtigen, und der spätere Geschmack des Bonbons ist nicht so intensiv“, erklärt Sabine Marquardt. Sie und ihre Mitarbeiterinnen können aus mehr als 100 verschiedenen Aromen wählen. Für Liebhaber des scharfen Geschmacks ist mit Chili und Wasabi ebenso etwas dabei wie für Menschen, die es lieber exotisch (Mango, Zitronengras, Sternpapaya, Kantalupmelone) oder ungewöhnlich (Lavendel, Kondensmilch) mögen. Wer ansonsten auch bei kulinarischen Genüssen Bremer beziehungsweise norddeutsche Spezialitäten bevorzugt, mag auch bei Bonbons möglicherweise den Geschmack von Aromen mit Namen wie „Dügge Mülch“ oder „Schiedwetter“.

Versehen mit dem gewünschten Aroma und anschließend intensiv durchgeknetet, ist die Grundsubstanz bereit für den nächsten Arbeitsgang. Die Masse ist mittlerweile elastisch wie ein Kaugummi und ähnelt in Farbe sowie Form einem Schal. Dieser wird an einen Wandhaken gehängt (Marquardt: „Den hat ein Schmied extra für uns angefertigt“), kraftvoll in die Länge gezogen, zur Schlaufe gelegt, erneut an den Haken gehängt und wiederum in die Länge gezogen. Die Zuckerbäckerinnen bezeichnen diesen Vorgang als Ziehen und wiederholen ihn unzählige Male, wodurch sich in

Die Tiefstapler

Essen im Netz: mankannessen.de

VON SILKE HELLWIG

Michael Picht ist offenbar ein Tiefstapler. Anders als der Name erwarten lässt, findet man auf dem Blog mankannessen.de nämlich nicht etwa Gerichte, die eher unappetitlich aussehen, genauso schmecken, aber zumindest keine Magenbeschwerden auslösen. Ganz im Gegenteil: Picht – alias „Mipi“ – und seine Co-Blogger „Weinnase“ und „Pralinenmeisterin“ beschreiben ihren Internetauftritt als „Weblog für die anspruchsvolle Hobbyküche – gehoben, aber nicht abgehoben“.

Die Beschreibung trifft die Vielfalt und das Niveau der mehreren Hundert Rezepte recht genau, die das Trio in den vergangenen fünf Jahren kreiert, ausprobiert und veröffentlicht hat. Die Blognamen „Weinnase“ und „Pralinenmeisterin“ versprechen auch nicht zu viel: Das Blog umfasst Weinempfehlungen, Pralinen-Rezepte und: sehr ansehnliche Fotos. Denn Fotografieren ist neben Kochen ein weiteres Hobby des Mathematikers Michael Picht. Originalität ist Picht und Co. wichtig, schlichtes Nachkochen von Rezepten anderer lässt sie eher kalt. „Es macht mir Spaß, selber Rezepte zu erfinden und mir Geschmackskombinationen auszudenken“, sagt Picht. Und so findet man auf mankannessen.de – schön aufgeräumt nach Gängen und nach Regionen – Rezepte, die man im Klassiker-Kochbuch vergleichbar suchen wird: Erbsen-Minz-Guacamole mit gebaktem Thunfischtatar und Karottenmar-



Mandy Schulz knetet und schleudert die Bonbonmasse kräftig, damit die Aromen gut verteilt werden.

FOTOS: FRANK THOMAS KOCH



Am großen Wandhaken wird der Teig immer wieder gezogen, in Schlaufen gelegt und erneut gezogen.



Annika Büsselmann (v.l.), Sabine Marquardt und Mandy Schulz zerkleinern die Teigschlange mit der Bonbonpresse in Einzelstücke.

der Masse kleine Luftbläschen bilden, die den Bonbons später innen einen angenehm milchigen Geschmack geben und das Aroma weiter intensivieren.

Zum Schluss wird die Masse zu 30 Zentimeter langen, dünnen Schlangen gerollt und mit der Bonbonpresse in Einzelstücke geschnitten. Jeder Teig ergibt 1000 bis 1200 Bonbons, die ganze Prozedur dauert etwa eine halbe Stunde und wiederholt sich jeden Tag zehn- bis 15-mal. Täglich werden in der Bremer Bonbon-Manufaktur zwischen 25 und 30 Kilogramm Bonbons produziert und gleich zwei Meter weiter an der Ladentheke verkauft.

Besonders gut laufe der Verkauf vor Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern, sagt Sabine Marquardt. Zudem sei stets im Mai dank Himmelfahrt, Pfingsten und Muttertag die Nachfrage groß. Passend zur Saison stehe dann immer die Rhabarber-Erdbeer-Sahne-Kreation bei den Kunden hoch

im Kurs. Auch der Sommer und der Herbst hätten bestimmte Sorten, die stets in diesen Jahreszeiten stark gefragt sind. Und im Winter werden regelmäßig viele Lebkuchen- sowie Zimtsternbonbons produziert

„Die Zuckerbäckerei spricht alle Sinne an.“

Sabine Marquardt

und verkauft.

Bonbon-Manufakturen, die ihre Produkte liebevoll per Hand herstellen, sind in Deutschland selten. Auch den Ausbildungsberuf des Bonbonmachers gibt es seit den

80er-Jahren nicht mehr. Sabine Marquardt hat sich das Handwerk quasi selbst angeeignet. In einem Schweden-Urlaub besuchte die gebürtige Stuttgarterin im kleinen Örtchen Gränna, wo einst die Zuckerstange erfunden wurde, die örtliche Bonbonmanufaktur und war auf Anhieb angezogen, „weil die Zuckerbäckerei alle Sinne anspricht: Man formt etwas mit den Händen. Es riecht gut, es schmeckt gut, und es sieht gut aus“.

Was Sabine Marquardt bei einem Kursus in Schweden und später bei einem Seminar an der Zentralfachschule der deutschen Süßwarentechnik lernte, gab sie an Annika Büsselmann und Mandy Schulz weiter, die eigentlich gelernte Konditorinnen sind. Annika Büsselmann wird demnächst sogar als eine von zwei deutschen Vertreterinnen an der ersten Weltmeisterschaft im Zuckerstangen-Machen im schwedischen Gränna teilnehmen.

Grün, weiß und rot

Am Tellerrand: Mozzarella mit Tomate – ein italienischer Klassiker

VON LARS FISCHER

Es gibt Klassiker, bei denen kann man nichts besser machen, und es gibt welche, bei denen ist immer noch ein bisschen mehr an Genuss herauszuholen. Vor allem dann, wenn man statt unnötiger Experimente auf erstklassige Zutaten achtet. Ein Dauerbrenner, der irgendwie nie in die Jahre zu kommen scheint, ist Caprese – eine italienische Vorspeise aus Mozzarella und Tomate, die anscheinend fern von jedem Kochtrend ein zeitloser Begleiter – oder besser Vorgänger – zu so gut wie jedem mediterranen Essen ist.

Wobei die Bezeichnung Mozzarella mit Tomate eigentlich eine Ungehörigkeit ist, denn neben diesen beiden Hauptdarstellern ist Basilikum unerlässlich. Wer einmal in der Not einer schlecht sortierten Küche zu irgendeinem Ersatz-Kraut greifen musste, weiß spätestens danach um seine Bedeutung. Und bei aller Qualität von Tiefkühlprodukten – von getrockneten Bröseln aus Tüte oder Glas gar nicht zu reden: Nichts geht über ein frisch gezupftes Blatt. Nur das bringt das volle Aroma mit, und außerdem leuchtet das Grün im harmonischen Kontrast zum Weiß des Käses und dem Rot der Tomaten. So präsentiert sich schon rein farblich Italien auf dem Teller.

Nicht ganz so hübsch ist es zwar, wenn man die Blätter umdreht und als nach oben offene kleine Schiffchen als erstes auf die Käsescheibe legt. Das hat aber den Vorteil, dass sie Öl und Essig besser aufnehmen können, die Kleckergefahr sinkt und die

beiden ebenso wichtigen Zutaten kommen ebenfalls größtenteils dort an, wo sie hin sollen: im Mund statt auf dem Hemd.

Apropos Essig und Öl: Dass sich beim Olivenöl ein paar Euro mehr als beim Standard-Supermarkt-Produkt auszahlen, ist nicht neu. Beim Essig, der natürlich nur Balsamico sein darf, verhält es sich nicht anders. Die Krönung aber ist die dickflüssige Crema-Variante, die man mit ein bisschen Suche auch in Weiß findet. Die sieht zwar ein wenig aus wie Schneckenfleisch, überzeugt aber mit einer so unglaublich sanften Säure, dass sich darüber hinwegsehen lässt. Außerdem hat Schwarz ja nun auch nichts im Grün-Weiß-Rot-Arrangement zu suchen.

Bevor aber die beiden Flüssigkeiten sowie Salz und schwarzer Pfeffer zum Einsatz kommen, gilt es, Mozzarella und Tomaten auszusuchen. Wer etwas auf sich hält, greift beim Käse zum Büffelmilch-Produkt, es hat einfach mehr zu bieten als die billigen Gummikugeln aus Kuhmilch. Letztendlich ist es aber Geschmacksache, ob der Käse nun intensiver sein soll oder nicht und wie man es mit dem Dicken-Verhältnis zur Tomatenscheibe hält. Dass Letztere ebenfalls unbedingt aromatisch und nicht geschmacksneutral sein sollten, ist sowieso klar. Dazu eignen sich laut Experten vor allem alte Sorten, aber beispielsweise auch Ochsenherztomaten.

Büffelmozzarella, Basilikum, Tomate, Salz, Pfeffer, Öl und Balsamico – in genau dieser Reihenfolge ist der Caprese-Genuss perfekt.



Lammcarrée mit Fenchel-Stampfkartoffeln und Lakritzsauce. FOTO: MICHAEL PICHT