



Mehr als nur Tüften

Die traditionelle Mecklenburger Küche gilt gemeinhin als recht einfach und bodenständig. Dass es in den Töpfen und auf den Tellern der Region aber durchaus auch kreativ und haute-cuisine-mäßig zugehen kann, zeigen zwei junge Köche aus Plau am See.



Im 19. Jahrhundert reiste der Schriftsteller und Satiriker Carl Julius Weber durch Mecklenburg. Unterwegs hatte er auch ausgiebig Gelegenheit, das Essen zu testen und urteilte darüber anschließend wie folgt: „Das Volk lebt meist von Kartoffeln, von dürrer Obst, von Weißkraut, Rüben und Pferdebohnen“. Ebenfalls auf dem Speiseplan: „Mehlspeise, Kartoffelbrei [...] und Dünnbier. Geräuchertes Fleisch wechselt mit gesalzenem, Butterbrot mit Käse, und das Gemüse schwimmt im Fett, und alles in reicher Menge.“

Die Küche, die Weber hier beschreibt, ist ein Spiegel der damaligen, häufig von Armut geprägten Lebenswelt der Menschen. Wer nicht gerade als reicher Gutsherr geboren wurde, für den bestimmte harte Arbeit den Alltag. Man schuftete als Bauer und Tagelöhner auf dem Acker oder als Fischer auf den vielen Binnengewässern. Essen hieß demnach nicht Genießen, sondern Hungerstillen und Kräftesammeln für den nächsten Tag. So kam dann auf den Tisch, was Boden, Landschaft, eigener Garten und Stall hergaben, was schnell zubereitet war und wirkungsvoll sättigte. Allen voran natürlich die „Tüfte“, d.h. die Kartoffel in all ihren Varianten. Dazu heimisches Gemüse und Obst, manchmal Wild aus den Wäldern und Fisch aus den umliegenden Flüssen und Seen, haltbar gemacht durch Räuchern oder Einsalzen. „Nur zu besonderen Anlässen wurde auch mal ein Schwein geschlachtet. Dann ging es richtig deftig zu, mit Speck und Schwarte“, erzählt Lars Degner, einer, der sich mit der Mecklenburger Küche bestens auskennt.

Der 36-Jährige ist gastronomischer Leiter im Seehotel Plau am See und hat schon so manchen Blick in alte Kochbücher gewor-



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

fen. Vieles findet man darin, was heute zu den Mecklenburger Rippenbraten (Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen, Äpfeln und Zwieback), Kloppschnitten (panierter Räucherschinken mit Bohnen und Apfelmus), „Beer'n, Bohn un Speck“ (Art Eintopf aus Birnen, Bohnen und Speck) oder „Tüffel un Plum“ (Kartoffelsuppe mit Pflaumen und Speck). Auch der Aal, heutzutage ein recht besonderer Fisch, wurde damals viel gegessen. „Weit verbreitet in der Seenplatte waren die sogenannten Aalwehre“, so Degner. Darin, einem steinernen Wehr mit einem in einer Vertiefung angebrachten Netz, wurde diese Fischart en masse gefangen. Bis ins Kloster nach Bad Doberan seien die hiesigen Aale damals geliefert worden, erzählt der Koch eine kleine kulinarische Regiongeschichte.

Natürlich findet man auch einige Klassiker auf der Speisekarte von Degners Restaurant, doch häufig in anderem Gewand. Denn seine Koch-Devise lautet „Alte Gerichte neu entdecken“. Die relative Einfachheit der Küche bietet dabei viele Möglichkeiten, mit Zutaten, Geschmacksrichtungen und Zubereitungsarten zu experimentieren. Zum Dorschfilet gesellt sich so ein Vanille-Senf-Schaum, zur Wildschweinroulade der Sauerkirsch-Rotkohl. Auch der vorurteilsbehaftete Hecht ist fester Bestandteil des Angebots. „Viele stoßen sich an den vielen Gräten, ➤

Vorspeise

Filet von der hausgeräucherten rotfleischigen Wangelinere Forelle auf Apfel-Birnen-Chutney, Sellerie-Mousse und beurre noisette

„Zu Räucherfisch lässt sich sehr viel kombinieren. Ideale Komponente aus der modernen Küche ist z. B. ein Chutney, eine Art Kompott mit leichter Schärfe. Hierfür passend sind süßliche Äpfel und frühe Birnen, die noch säuerlich sind. Als Alternative eignen sich aber auch Blaubeeren. Das Sellerie-Mousse ist leicht zuzubereiten und gibt ein zusätzliches, besonderes Geschmackselement. Meine Empfehlung als Beilage: frisches Brot und mit Apfel abgeschmeckter Sahnemeerrettich.“

Christian Rhode



Zutaten (für 4 Portionen)

400 g geräucherte Forelle

Chutney	1 Prise Zimt	Sellerie-Mousse
200 g Birnen	2 Schalotten	500 g Sellerie
60 g Zucker	1 Prise Chili	500 ml Milch
200 g Äpfel	¼ TL Senfkörner	Muskat
30 ml Himbeeressig	2 cl Apfelschnaps	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	50 g Butter



Zubereitung

1. Forelle filetieren
2. Chutney
 - Birnen, Äpfel und Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden
 - Schalotten mit den zerstoßenen Senfkörnern und dem Knoblauch in 20 g Butter anschwitzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen, mit Himbeeressig ablöschen
 - Apfel- und Birnenwürfel, Zimt und Chili dazugeben, einige Minuten vorsichtig kochen lassen, anschließend mit Apfelschnaps und Salz abschmecken
3. Sellerie-Mousse
 - Sellerie (ohne Schale) in Würfel schneiden, in der Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer köcheln lassen
 - wenn Sellerie weich ist, die Milch abgießen, zusammen mit 50 g Butterflocken in der Küchenmaschine mixen, abschmecken

Anrichttipp:

- Chutney in kleinen Anricht-Ringen in Form bringen, Filetstücken und Sellerie-Mousse darauf oder daneben drapieren
- Farbtupfer bringen essbare Blüten wie Stiefmütterchen, Hornveilchen oder Kapuzinerkresse



denken, Hecht sei eher eine trockene Angelegenheit. Doch entgrätet, dampfgegart und kombiniert mit Apfelkraut oder frischem Gurkensalat ist er eine wahre fettarme Delikatesse“, verteidigt Degner den häufig von Köchen längst vergessenen Fisch.

Auch sein Kollege Christian Rohde, Küchenchef im Plauer Fischerhaus, setzt auf die Verbindung von Regionalität und moderner Küche. „Ich koche gern crossover, schon mal ein bisschen verrückt und wild“, beschreibt der 29-Jährige seinen Kochstil. Neben Kassenschlagern „Forelle Müllerin Art“ oder frischem Räucherfisch aus dem hauseigenen Räucherofen findet man so auf der Speisekarte auch Carpaccio vom Fisch oder Lavendel-Crème brûlée. Und nein, man verhöhrt sich nicht: Auch Heu zählt schon zu einer seiner ausgefallenen Zutaten. Vor allem das Wiesenheu mit seinen vielen Kräutern eignet sich hervorragend, um einen Sud herzustellen und z.B. Fisch darin zu pochieren. Bei Ulrich Damm, einem Bio-Bauern aus der Nähe von Güstrow,

hat Rohde zudem alte Küchenkräuter wiederentdeckt. Beispielsweise die Süßdolde, ideal zum Würzen von Saucen, Kompott, Fisch- und Kohlgereichten, oder Postelein – roh als Salat, gekocht als Beilage ähnlich wie Spinat. Auch ein Dessert-Klassiker wie die Mecklenburger Götterspeise würde bei ihm niemals in der althergebrachten Form auf den Tisch kommen. Das Gericht ist ein typisches süßes „Reste-Essen“ aus alter Zeit. Dabei wurden Reste von Schwarzbrot, Kirschen aus dem eigenen Garten und geschlagene Sahne von der gerade gemolkenen Kuh übereinander geschichtet. Bei Rohde kommt die Speise mit in Rum getränktem Brot, Sauerrahm und gewürfeltem Apfel oder Kirscheis daher.

Auch jenseits des eigenen Tagesgeschäfts sind Degner und Rohde häufig in Kontakt, denn seit 2007 vermarkten sie ihre Häuser zusammen mit fünf weiteren Restaurants unter der Marke „Plau kocht“. Gemeinsam treten sie auf Messen auf, entwi-

ckeln miteinander kulinarisch-touristische Ideen und arbeiten als Netzwerk. Neben den Müritzfischtagen, die gemeinsam mit den Müritzfischern organisiert werden, zählt die erlebnisgastronomische Veranstaltungsreihe „Plau kocht“ genusstechisch zu den Highlights. Regie führt dabei jeweils das gastgebende Haus, wodurch ganz unterschiedliche Mehr-Gänge-Menüs aufgetischt werden und der Event-Charakter jedes Mal variiert. Die Gäste erleben die Zubereitung der Speisen stets hautnah, denn Moderation, Showkochen im Restaurant und Kamera-Live-Schaltung in die Küche minimieren die Entfernung zwischen Koch und Publikum. Am Ende auf den Tellern: kreativ neu interpretierte Mecklenburger Spezialitäten aus heimischen Produkten.

„Seenland“ haben Lars Degner und Christian Rohde schon vorher einen Blick in ihre Töpfe und Pfannen werfen lassen. Eigens für uns haben sie ein leichtes fischhaltiges Sommermenü zusammengestellt. Allen Lesern viel Spaß beim Nachkochen!

Slow Food an der Müritz Das Ma(h)lRegional im Gutshaus Ludorf

Das 5-Gang-Menü klingt köstlich: Eröffnet wird mit einem Dreierlei vom Ziegenkäse, gefolgt von einer Bärlauchsuppe. Danach kommen Maränenfilet mit Graupen-Wildkräuter-Risotto sowie Kalb mit Rotweinjus, Gewürzsaitlingen und gebackenen Kartoffeln auf die Teller. Den kreativen Abschluss bildet schließlich ein Lupinen-Rapseis an Rhabarber-Ragout.

So oder so ähnlich schmackhaft und originell klingt die Speisekarte, wenn im Romantik Hotel Gutshaus Ludorf zum „Ma(h)lRegional“ im hauseigenen Restaurant „Morizaner“ geladen wird. Mehrmals im Jahr, und das schon seit 2002, veranstaltet das renommierte Haus am Westufer der Müritz diesen kulinarischen Event. Das Besondere: Nicht nur die mecklenburgischen und pommerschen Gerichte, die Küchenchef Thomas Köpke in seinen Töpfen und Pfannen auf traditionelle und modern abgewandelte Weise zaubert, stehen im Mittelpunkt des Abends, sondern auch die Zutaten und deren Erzeuger. „Wir arbeiten vor allem mit kleinen Betrieben der Region zusammen. Mit solchen, die keinen großen Abnehmerkreis haben, in kleinen Mengen produzieren und damit allein den regionalen Markt bedienen“, erklärt Geschäftsführer Manfred Achtenhagen. So kommt der Ziegenkäse zum Beispiel vom Ziegengut Kraase, Pilze wie Gewürz- und Austernsaitlinge werden vom Müritzer Pilzhof (Alte Brennerei Wredenhagen) geliefert und das Fleisch stammt von der Bio Ranch Zempow oder aber von Thönes-Natur in Bollewick. Gemüse wird vor allem im eigenen Gutsgarten gezogen, darunter das Bamberger Hörnchen, eine alte, heute eher seltene Kartoffelsorte. Beim Thema Fisch arbeitet man in Ludorf eng mit den Müritzfischern zusammen. Doch nicht Zander & Co. gilt das Interesse, sondern vielmehr den etwas unbekannteren Fischarten wie Rotfeder oder Karausche. Und auch der Krebs kommt aus hiesigen Gewässern. Häufig ist er als Beifang mit in den Netzen, für den Handel jedoch in zu geringer Zahl und wandert daher direkt in die Ludorfer Kochtöpfe.

Wer Fragen zu den Zutaten und zur Zubereitung hat, wird beim „Ma(h)lRegional“ reichlich Antworten bekommen. Denn sowohl die Erzeuger als auch der Küchenchef stehen den Gästen Rede und Antwort. „Jeder einzelne Gang wird erläutert. Die Landwirte erzählen etwas über Anbau, Zucht und Verarbeitung, Thomas Köpke beschreibt das Rezept und die handwerklichen Umsetzung“, so Manfred Achtenhagen. Man wolle Produzenten und Verbraucher wieder näher zusammenbringen und eine nachhaltige Gastronomie betreiben. Kurze Transportwege gehören dabei ebenso dazu wie Saisonalität. „Sommerobst bzw. -gemüse wie Erdbeeren, Weintrauben oder Tomaten wird man bei uns im Winter vergebens auf der Karte suchen“, meint der Hoteldirektor. Eine regionale Geschmacksvielfalt sei schließlich vorhanden. Nicht immer müsse aus südlichen Gefilden importiert werden.

Seit vielen Jahren ist man in Ludorf auch Förderer von Slow Food, einer aus Italien stammenden Bewegung, die sich für eine genussvolle, bewusste, regionale und saisonal angepasste Ernährung einsetzt. 2006 wurde auf dem Gut sogar eine eigene Slow Food Convivium („Genießerunde“) gegründet. 2012 feiert Slow Food Deutschland sein 20-jähriges Jubiläum. Im Gutshaus Ludorf feiert man mit – mit einem „Ma(h)lRegional“ am 27. September.

Romantik Hotel Gutshaus Ludorf
17207 Ludorf/Müritz, Tel. (03 99 31) 84 00, www.gutshaus-ludorf.de

Restaurant „Morizaner“ tägl. 18 – 22 Uhr
„Ma(h)lRegional“ 27. September 2012, 19 Uhr
weitere Termine auf Anfrage

Hauptspeise

Filet vom Müritz-Barsch auf „Himmel und Erde“ mit Estragonschaum und angeschwenkten Thymiankartoffeln

„Der Barsch ist ein Klassiker, mit festem, aromatischem Fleisch. Bei uns kommt er natürlich fangfrisch aus den Gewässern der Seenplatte. Auch ‚Himmel und Erde‘ ist typisch für die Region. Zu den Grundzutaten ‚Apfel‘ (Himmel) und ‚Kartoffel‘ (Erde) geben wir noch Bohnen und würzigen Speck hinzu. Anstelle der sonst oft gängigen Senfsauce: ein leichter, edler Estragonschaum mit Safran. Dazu natürlich Tüften. Leicht mediterran durch den Thymian.“ Lars Degner

Zutaten (für 4 Portionen)

Barsch und „Himmel und Erde“

800 g Barschfilet
Butter
150 g Kartoffeln
Geflügelbrühe
150 g Bohnen
Apfelsaft
100 g dicke Bohnenkerne (ohne Haut)
Muskat, Salz, Pfeffer
100 g Apfel rot
100 g Bacon

Estragonschaum

2 Schalotten
100 ml Fischbrühe
100 g Butter
weißer Pfeffer
frischer Estragon
Safran
150 ml halbtrockener Weißwein
2 EL geschlagene Sahne
200 ml Rama Creme fine zum Kochen

Thymiankartoffeln

500 g junge Kartoffeln mit Schale
kräftige Brühe
Rapsöl
frischer Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Barsch und „Himmel und Erde“

- Barschfilet würzen, mehlieren und braten
- Kartoffeln, Äpfel und Bacon in Würfel, Bohnen in feine Ringe schneiden
- Kartoffelwürfel frittieren oder in Öl anbraten (auf Küchentuch abtropfen)
- Baconwürfel kross anbraten (auf Küchentuch abtropfen)
- alle Zutaten in Butter anschwanken und mit Brühe und Apfelsaft ablöschen
- reduzieren lassen und abschmecken

2. Estragonschaum

- Schalotten fein würfeln
- Butter schmelzen und Schalotten darin glasig dünsten
- mit Weißwein, Fischbrühe und Creme fine aufgießen
- einige Estragonblätter und etwas Safran in die Sauce geben, 10 Minuten leicht köcheln lassen
- Sauce abseihen und mit Pürierstab aufmixen
- geschlagene Sahne unterheben

3. Thymiankartoffeln

- Kartoffeln gründlich waschen
- in Brühe abkochen, halbieren und in Rapsöl anschwanken
- mit Thymianblättchen, Salz und Pfeffer abschmecken



Lars Degner
36 Jahre

- verheiratet, zwei Kinder
- Lehre, Meister und Souschef im Hotel „Neptun“ in Rostock-Warnemünde
- seit 2001 Küchenchef bzw. gastronomischer Leiter im Seehotel Plau am See
- Lieblingsgerichte: Ragout von der Kalbsbacke, Forelle mit Gemüse vom Grill



Christian Rohde
29 Jahre

- nicht verheiratet, drei Kinder
- Lehre und Meister im Seehotel Plau am See
- seit 2005 Küchenchef im Fischerhaus Plau am See
- Lieblingsgericht: frisches Brot, dazu zwei Käsesorten und ein gutes Glas Wein

Bücherempfehlungen

