

Für jeden Geschmack ein Kraut gewachsen

Welche Kräuter sind die Richtigen? Eier geviertelt oder gehackt und untergerührt? Schmand, Quark oder saure Sahne? Über die richtige Zubereitung der Grünen Soße gibt es fast so viele Meinungen, wie es Hessen gibt. Nur eines steht nicht zur Diskussion: In die Grüne Soße gehören mindestens sieben Kräuter – Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Die Nordhessen legen allerdings Wert darauf, dass ihre Grüne Soße mit Dill und Zitronenmelisse zubereitet wird. Kerbel und Kresse werden jenseits des »Dill-Äquators« in der Regel durch diese beiden Kräuter ersetzt.

Schmand gehört dazu

Heiß diskutiert wird auch die Frage nach den Milchprodukten, in denen die Kräuter baden sollen. Fest steht, dass es bei der Erfindung der Frankfurter Grünen Soße vor mehr als 100 Jahren weder Kefir, Joghurt oder Creme fraîche gab. Schmand – die hessische Variante der sauren Sahne – jedoch schon. Weswegen eine traditionelle Grüne Soße auch damit zubereitet werden sollte.

Mayo und Meerrettich? Das ist die nächste Glaubensfrage bei der Zubereitung einer klassischen Grie Soß. Das sorgt nicht nur bei Traditionalisten für Zündstoff, sondern wird auch bundesweit in Genießerportalen kontrovers diskutiert.

Einigkeit herrscht schon eher bei der Frage, ob die Grüne Soße nun mit oder ohne Ei zubereitet werden soll. Regional unterschiedlich ist nur die Verarbeitungsart der Eier. Während im Süden Hessens die Eier geviertelt oder halbiert auf oder neben die Soße kommen, werden sie in Nordhessen meist gewürfelt und untergerührt.

Eierüberproduktion

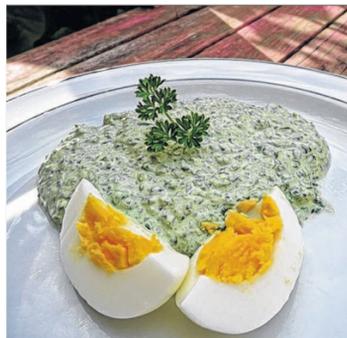
Warum überhaupt Eier in die Grüne Soße kommen, das erklärt sich ganz pragmatisch. Gläubigen Katholiken war der Fleischgenuss – Eier zählten als »flüssiges Fleisch« – während der vierzigstägigen Fastenzeit vor Ostern streng verboten. Aber ausgerechnet im Frühling sind die Hennen besonders legeföhig. Wohin also mit der Überproduktion? Das Kochen von Eiern wurde zu einer gängigen Methode, um Eier zu konservieren. So sind sie zur kulinarischen Begleitung der Grünen Soße avanciert, die nach langen kargen Wintermonaten die menschlichen Vitalkräfte wiederbelebt. Eier, Kräuter und Milchprodukte sind als Eiweiß- und damit Energiespender nämlich nicht zu schlagen!

Reiner Neidhart ist ein engagierter Regional-Aktivist. In »Neidharts Küche« in Karben werden tagesfrische Zutaten aus der Heimat experimentierfreudig mit Aromen und Spezialitäten aus aller Welt zu originellen Gerichten komponiert.

Von Ingrid Schick

Bub, wir kaufen das, was rund um den Kirchturm wächst«, predigte bereits Oma Lisye dem Rodheimer Bub Reiner Neidhart. Das hat den Stil des mittlerweile renommierten und bei Koch-Shows viel gefragten Küchenchefs geprägt. Im Restaurant »Neidharts Küche« in Karben zelebriert der Eurotoque-Koch, der sich wie seine Kollegen auf breiter Ebene für den Erhalt einer natürlichen Produktion von Lebensmitteln einsetzt, eine feine, bodenständige Küche. Die bereitet er möglichst mit tagesfrischen Zutaten aus seiner Heimat, der Wetterau, zu. Seine Lieferanten kennt er alle persönlich, eine Selbstverständlichkeit für den Kooperationspartner des »Wetterauer Landgenuss«. Das schafft Vertrauen – zwischen Lieferant und Gastronom sowie Gastronom und Gast.

»In der Heimat gibt es doch fast alles, was man braucht. Aktuell sind das die ersten zarten Kräuter von Bärlauch bis zu den sieben Kräutern für die Grüne Soße, danach folgen Spargel und Erdbeeren vom Bauer Bär in Burggräfenrode. Sind die ersten Kirschen in Ockstadt rot, ist es traditionell aus mit dem Spargel. Im Herbst gibt es dann die farbenfrohen und geschmacksintensiven Karotten und Blumenkohl von Bauer Witzel in Karben-Kloppenheim. Beides wird dort gleich in



Der Klassiker: Grüne Soße mit Ei.



»Das erste zarte Grün macht Lust auf all die Gemüse, die im Jahreslauf folgen«, findet Reiner Neidhart. (Fotos: Schick)

fünf verschiedenen Sorten angeboten. »Spargel und Erdbeeren, wie allen anderen saisonalen Zutaten auch, werden bei uns nur so lange verarbeitet, wie sie auch in der Wetterau wachsen. Ist die Saison vorbei, kaufe ich nichts mehr davon zu«, sagt Neidhart.

Seine Lieferantenliste ließe sich umfangreich um Nudeln vom Geflügelhof Nagel bis zu Fleisch vom Bauer aus Bruchenbrücken, der das Futter für seine Tiere selbst anbaut und noch vor Ort selbst schlachtet, ergänzen. Nur was es »rund um den Kirchturm« nicht gibt – von Pfeffer und Curry bis Ananas und Mango, von Seefisch bis Sesam – wird mit höchsten Qualitätsansprüchen zugekauft.

Sein Handwerk hat Neidhart in der Restaurantküche des renommierten »Frankfurter Hof« gelernt. Mit seinem damaligen Küchenchef Robert Späth wechselte er dann in den Nobel-Skiort Gstaad in der

Schweiz. Nach Stippvisiten bei Familie Stromberg in Castrop-Rauxel und in der »Villa Leonardi« übernahm er mit Gattin Dagmar das Restaurant »Erlenbach 33« und führt nun bereits seit 15 Jahren sein Feinschmeckerrestaurant »Neidharts Küche« in Karben.

Hier will er »für die Gäste verständlich kochen«, will mit seinen kreativen Kompositionen die Gäste dazu anregen, »selbst bei den Erzeugern einzukaufen, das eine oder andere meiner Rezepte selbst auszuprobieren und mit den Zutaten zu experimentieren«. Zum Beispiel den Fisch mit den ersten Frühlingsboten, den sieben Kräutern der Frankfurter Grie Soß, Weißbrotkrümeln und getrockneten Apfelschnitzeln zu panieren, das Schweinerückensteak unter einer Handkäsekruste genussvoll zu verstecken und das Cordon bleu mit Blutwurst zu füllen.

Heimat könne man mit allen Sinnen entdecken und schmecken, da-

von ist er überzeugt. Beim Wein sei es selbstverständlich, dass man über das Terroir und dessen Charakter philosophiert. »Auch bei unseren heimischen Produkten kann man das Terroir schmecken und mit allen Sinnen erleben. Esse ich Burggräfenröder Spargel, dann habe ich den würzigen, schweren Geschmack des fruchtbaren Wetterauer Löß auf der Zunge.« So müsse auch Wetterauer Lamm den Vergleich mit Salzwiesenlamm nicht scheuen, es schmecke halt nur nicht nach den salzigen Wiesen Frieslands, sondern nach den typischen Kräutern der Wetterauer Weiden und Hutungen, weiß Regional-Schmecker Neidhart.

In der Neidhart'schen Frischeküche ändern sich mit den Jahreszeiten auch die Zutaten im Topf und auf dem Teller. Derzeit haben die ersten Kräuter Saison: Bärlauch aus dem Bad Vilbeler Wald, Grüne-Soße-Kräuter vom Riedhof am südlichen Rand der Wetterau. »Das erste zarte Grün in der Küche öffnet die Sinne, macht Lust auf all die Gemüse, die im Jahreslauf folgen werden«, freut sich Neidhart über die frischen Kräuter.

Die klassische Grüne Soße wird man aber auf Neidharts Karte vergeblich suchen. Es sind eher Kreationen wie Paste von den Grüne-Soße-Kräutern oder »die pure grüne Lust«, ein Shake, Suppe vom Bärlauch, die Augen- und Gaumenfreuden gleichsam verheißen, oder in den Kräutern marinierte Fische, mit denen Neidhart einen neuen kulinarischen Jahresreigen eröffnet.

»Es grünt so grün

Zum Start in den Frühling verlosen wir heute drei Restaurantgutscheine für ein Essen zu zweit in »Neidharts Küche« in Karben.

Außerdem gibt es fünf Exemplare des hübsch illustrierten Buches »Grüne Soße – die besten Rezepte« unserer Autorin Ingrid Schick zu gewinnen, das im Hanauer Cocon Verlag erschienen ist.

Wer gewinnen will, schreibt unter dem Stichwort Kostprobe eine Mail an: kultur@giessener-allgemeine.de. Auch Postkarten an die Redaktion (Marburger Straße 18-20, 35390 Gießen) sind willkommen. Einsendeschluss ist Montag, 30. März.

///

Auf der letzten Kostproben-Seite haben wir dreimal die Teilnahme an einem Wurstseminar von Hans Schmidt im »Jägerhof« in Lauterbach-Maar verlost. Die Gewinner sind: Erwin Köhl aus Niddatal, Matthias Möller aus Linden und Johannes Höring aus Friedberg.

So zum Spaß

Weinberater Riccardo Cotarella mischt (fast) überall mit



seiner Trattoria lächelnd den Ristretto schlürft. Da ich den umtriebigen Önologen interviewen wollte, fragte ich den falschen Ricasoli nach Cotarella. Der falsche Ricasoli antwortete mit einem feinen Lächeln auf Englisch, da ihm mein spärliches Italienisch spanisch vorkam, so zum Spaß: »I killed him and put him under the table.« Bei-

de Männer sind bisweilen Konkurrenten. Ich staunte nicht schlecht, als in diesem Moment der echte Ricasoli um die Ecke bog und den falschen Ricasoli zur Begrüßung herzlich umarmte. Ricasoli ist wie Cotarella ein Fuchs. Beide Männer mögen sich.

Was ich sagen will: Wenn Sie einen italienischen Wein moderner Machart trinken, lesen Sie im Kleingedruckten nach, ob nicht Riccardo Cotarella seine Finger im Spiel hat. Er berät viele Weingüter. Seine Handschrift ist deutlich – selbst wenn man den Cotarella nicht sofort erkennt.

Wie beim »C'D'C« des Weinguts Cristo di Campobello. Dieser sizilianische Rote geht ebenfalls auf das Konto des Meisters und seiner Vorliebe für Merlot und Cabernet Sauvignon. Dazu gesellen sich hier die regionale Nero d'Avola und Syrah.

Im Glas kirschrot. In der Nase und im Mund deutliche Johannisbeerennoten und rote Paprika. Stolze Würze und nicht zu viel Alkohol

machen den im Stahltank ausgebauten Wein zu einem sizilianischen Unikat. Der Stoff schmeckt frisch, eigen, konzentriert und animierend zugleich.

Dieser Cristo di Campobello passt zu Pecorino-Pasta und rotem Fleisch. Cotarella würde dazu mit einem feinen Lächeln sicher auch einen Espresso schlürfen. So zum Spaß.

Manfred Merz

Cristo di Campobello »C'D'C« Sizilien, 2013, 13,5 Prozent Alkohol, 9,50 Euro, Bezug über den Weinhandel Fertsch in Bad Nauheim, Telefon 06032/31207

Musik zum Wein

Intwine hieß eine niederländische Rockband, die trotz des Namens nichts mit Wein zu tun hatte. Ab heute ist das anders: Ihr »Cruel man« ist der richtige Mann zum stolzen Sizilianer. Die Holländer fahren einfach überall hin.

Start in den Frühling

Reiner Neidhart empfiehlt Terrine aus der Region

Schafsfrischkäseterrine

Zutaten:

500 g Schafsfrischkäse Cam besten aus der Hungener Käsescheune)

2 EL Honig

Je 25 g Pistazien, Mandeln, Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

1 TL rosa Pfeffer

Abrieb von 1 Orange

250 g flüssige Sahne

6 EL kalt gepresstes Rapsöl

10 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

1. Die Zutaten bis auf Gelatine verrühren, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, wenn sie aufgequollen ist, ausdrücken.

2. Gelatine in einer Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen.

3. Etwas von der Käsemasse in der Gelatine auflösen, in die restliche Käsemasse einarbeiten.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Paste von 7 Gartenkräutern

Zutaten:

1 Paket Grüne Soße Kräuter

Je 50 g Walnüsse, Pinien-, Sonnenblumen- und Cashewkerne

100 g Hartkäse

4 EL Rapsöl

2 EL Distelöl

Meersalz, Pfeffer und Chili

Zubereitung:

1. Paket Grüne Soße zupfen, waschen und schleudern.

2. Kerne und Hartkäse im Mixer hacken, die Kräuter dazugeben und zu einer Paste verarbeiten, pikant abschmecken.

Anrichten:

Die Schafsfrischkäseterrine nach dem Erkalten in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und mit 3-4 EL der Gartenkräuterpaste überziehen.