

GOURMET GESCHICHTEN

DIETER BRAATZ, STV. CHEFREDAKTEUR DER ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“



Schnitzel mit Gurkensalat und Literatur

Es tut sich was im Literaturhaus an der Außenalster: 2013 hat Vijay Sapre, Herausgeber des Food-Magazins „Effilee“, das Café übernommen und unter dem Namen „Mercier und Camier“ wieder eröffnet. Seitdem gibt es in der spät-klassizistischen Villa am Schwanenwik nicht mehr nur Frühstück und Kaffee, sondern auch eine „zeitgemäße Küche in der hanseatischen Tradition“.

Bewusst haben wir die Mittagszeit gewählt, denn zum Lunch erkennt man den Anspruch eines Lokals. Aber erst einmal begeistert der Restaurantsaal mit dem Stuck an den Wänden, den Kronleuchtern und den Thonetstühlen: Hier haben Autoren aus aller Welt, Nobelpreisträger und Nachwuchsschriftsteller aus ihren Werken gelesen – und gelegentlich auch gefühstückt.

Im „Mercier und Camier“, benannt nach einem Frühwerk von Samuel Beckett orientiert sich Küchenchef Ingolf Klinder (früher „Le Canard“ und „Hanse Lounge“) viel an regionalen Produkten, beispielsweise mit einer Matjeskarte zur Saison – wie Matjes mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (14,50 Euro). Aber es gibt auch Tatar vom Freesisch Rind (kleine Portion 12 Euro), gebratene Jakobsmuscheln auf Zitronenrisotto (18 Euro) und Geschmorte Linumer Kalbsbrust mit jungem Gemüse und Frühlingkartoffeln (19 Euro).

Wir probieren Matjes, die einfache Variante: Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot mit roten Zwiebeln und schmackhaft angemachtem kleinen Salat (10,50 Euro). Dazu passt nur ein Bier – etwa ein Prototyp Lagerbier von der kleinen Hamburger Kehr wieder Kreativbrauerei (4,90 Euro). Mit viel aufgewirbeltem Schaum präsentiert sich das Hummerschaumsüppchen (9,50 Euro). In der Konsistenz ist es für unseren Geschmack etwas dünn geraten, aber die beiden Garnelen als Einlage sind bestens gebraten.



Das leuchtet: „Mercier und Camier“

Neben der Standardkarte gibt es auch eine Schiefertafel mit Tagesangeboten. Statt des Wiener Schnitzels wird ein Käntner Schnitzel vom Kalb angezeigt, die nälliche dünne Schnitzelscheibe, diesmal mit knuspriger Kartoffelpanade umhüllt. Gegen die sättigende Masse der dicken Kartoffelhülle kann nur ein Holzfäller bestehen, zudem ist das Fleisch trocken durchgegart. Warum dazu noch ein – zugegeben köstlich angemachter – Kartoffel-Gurkensalat serviert wird, erschließt sich nicht (17,50 Euro).

Bei den Desserts vermerken wir positiv, dass das allgegenwärtige Eiserlei von Crème brûlée und Roter Grütze fehlt. Die gebotenen Alternativen sind von zurückhaltender Kreativität: Erdbeeren mit Schlagsahne (5 Euro) und Kokosmilchreis mit Erdbeeren und Wassermelone (8 Euro) – aber die Erdbeeren haben Geschmack.

Die Weinkarte befindet sich im Aufbau, die kleine Auswahl wird erfreulicherweise auch offen ausgeschenkt, darunter der 2012er Jacobus Riesling vom Rheingauer Weingut Peter Jakob Kühn (0,1 Liter 4,50 Euro) und der 2012er Côtes du Rhône Syrah von Saint-Cosme (0,1 Liter 4,50 Euro).

Mercier und Camier

Uhlenhorst, Schwanenwik 38
Küchenzeiten: Di-So 12-15 und 18-23 Uhr, Mo geschlossen

Sitzplätze: 160 Plätze im Restaurant

Service: Sehr freundlich

Fazit: Im Literaturhaus wird endlich wieder eine abwechslungsreiche regionale Küche serviert. Die Einschränkung: Einige Gerichte machen satt, aber auch nicht mehr.



CHRISTIAN LEHSTEN

An der Rasenkant

Was ist des Hobby-Gärtners zweitliebtestes Hobby? In den Gärten anderer Hobby-Gärtner zu schauen. Wie haben die ihren Buchs beschnitten, Wege gepflastert, Stauden arrangiert, Gräser gesetzt, Hecken gezogen, Beete angelegt und Bäume gestutzt? Jetzt gibt es ein Buch, in dem Gärten vieler Laien, aber auch Halb- und Ex-Profis vorgestellt werden – und alle 25 liegen im Norden.

VON GISELA REINERS

Der Titel „Die schönsten Gärten an Deutschlands Küsten“ (Verlag DVA, München, 39,99 Euro) führt ein wenig in die Irre, denn Meeresnähe wird bei den beschriebenen Gärten sowohl in Niedersachsen als auch in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern großzügig ausgelegt. Autorin Beate Schöttke-Penke und Fotograf Christian Lehsten geben es unumwunden zu. Mit Augenzwinkern sagen sie im Vorwort, dass von Bayern aus gesehen auch Orte 30 Kilometer oder mehr landeinwärts noch an der Küste liegen. Aber immerhin haben die beiden einen schönen Garten auf Deutschlands einziger Hochseeinsel aufgetrieben. Mehr Meeresnähe als auf Helgoland geht wirklich nicht.

Manche Besitzer der vorgestellten Grün-Oasen beteiligen sich an Tagen des offenen Gartens oder ähnlichen Veranstaltungen, manche öffnen aber auch auf Anfrage, für Gruppen oder Individual-Neugierige. Termine und Kontaktadressen werden gleich mitgeliefert. Manche Gärten sind bekannt, manche haben sich zum ersten Mal den Autoren präsentiert. Hin und wieder gibt noch Besonderheiten.

Es werden zum Beispiel Kurse angeboten, zum Spinnen und Färben von Schafwolle (Ehepaar Janßen im ostfriesischen Sengwarden).

Susanne Wessels in Elsflth in Ostfriesland stellt duftende Seifen her und verpackt sie in italienische Papiere mit Blumendruck. Das Ehepaar Reich, beide Kunsthandwerker, in Bartenshagen nahe Rostock betreibt noch eine Töpferwerkstatt. Und im Garten von Doris Burghardt und Ingo Kruse in Neuwittenbek am Nordostseekanal gibt es außer einem Pflanzenverkauf an den Wochenenden nachmittags auch Kaffee und Kuchen.

Ausführlich wird das Leben der Gärtner beschrieben, was sie zu ihrem Tun veranlasste. Nicht selten war es eine Art von Therapie. Eine brauchte nach dem Tod eines geliebten Menschen eine neue Aufgabe, eine Homöopathin half sich mit Gärtnern gegen die Last von Nöten, die ihr von Patienten anvertraut wurden. Mal wollte sich jemand von eigenen Beschwerden ablenken, mal liegt Gestalten der Gartenbesitzerin im Blut. Alle aber verströmen Zufriedenheit.

Der Stahlplastiker Leonard Wübbena und seine Frau Gisela haben ihren Garten so nach und nach auf einem ein Hektar großen Gelände im ostfriesischen Funnix angelegt. Dort kann der Künstler nicht nur seine, sondern auch Arbeiten von Freunden prä-

Von wegen karges Wachstum an der Küste: Ein Bildband gibt Einblick in Gärten am Wasser – und in die Seelen ihrer Besitzer

Fingerhut und Rasen - das ist das Konzept von und Susanne und Gerd Winzek

sentieren. Platz genug gibt es ja. Die Idee für diese Freiluftgalerie kam von holländischen Künstlerkollegen. Die Ehefrau, die viele Jahre ein Geschäft geführt hatte, übernahm nach dem Verkauf die Garten-Aufgabe. So gibt es jetzt Heckenkabinette, geschwungene Wege, Rosenbüsche, Gräsermeere, Baum- und Strauchgruppen, die die Blicke des Besuchers lenken. Erfrischungen für Besucher bietet eine kleines Café.

Flächen wie in Funnix gibt es auf Helgoland natürlich nicht zum Bepflanzen. Aber es gibt hier einen Kleingartenverein und seine Parzellen sind äußerst begehrt. Aus Platzmangel wird eben dichter gepflanzt, und es erstaunt, was hier im Wind, aber bei Golfstromnähe so alles gedeiht. Dabei suchen die Gärtner stets nach der optimalen Höhe eines dichten Zauns, der zwar den Wind abhält, aber nicht zu viel Schatten auf die Beete wirft. Rosen, Clematis, Hortensien fühlen sich hier wohl, aber auch Zwiebeln, Kartoffeln und Kohl – ja sogar Artischocken.

Durch eine eigenwillige Lage zeichnet sich der Garten am viel befahrenen Nordostseekanal in Neuwittenbek aus. Da schieben sich Containerfrachter und Kreuzfahrtschiffe am abschüssigen Gelände vorbei, das mit Bäumen, Blumen und vielen Kräutern bepflanzt ist, einen mit Holzbohlen umrahmten Gartenteich enthält und viele Ecken zum Verweilen. Doris Burghardt und Ingo Kruse

bewohnen das Kanalhaus auf dem Gelände, das früher das Zuhause eines Weichenwärters war. Jetzt kommen Besucher und schauen, was das Paar Neues angelegt hat.

Mit Schilf, Gräsern und Farnen hat Marion Heine in Plön großzügig ihr Gelände bestückt – neben Rosen, Apfelbäumen und Sträuchern. Anders als auf Helgoland ist hier auch Platz für Rasen, Buchshecken, Wege und Ruhebänke. An asiatischer Ästhetik orientiert hat sich Julia Freese in Bad Malenter. Ihre Familie treibt Handel mit Japan, sie selbst hat sich intensiv mit Ikebana beschäftigt, der Kunst des Blumenarrangierens, und mit ihrem Mann japanische Gärten besichtigt. Nun gibt es in Ostholstein ein Gelände, auf dem kunstvoll beschnittene Buchshecken, verschiedene Nadel- und Laubbäume sich mit Azaleen und Rhododendren abwechseln.

Nicht weit von der Ostsee entfernt wohnt im Timmendorfer Garten von Brigitte Dammann und Reiner Westen kein Wellen- sondern ein Gräsermeer. Es raschelt, knistert und schurrt. Farbe bringen Staudenbeete in den Gärten, mit Eisenhut, Montbretien und Kerzen-Knöterich. Es gibt auch einen Gartenteich, fast eingewachsen mit Seerosen, Schilf, Funkien und Rutenhirse. Ein verwünschtes Plätzchen, das bis in den September an bestimmten Tagen zu bewundern ist.

Autorin und Fotograf haben sich sehr viel Mühe gemacht mit ihren detaillierten Angaben zu Pflanzen, Adressen und Öffnungszeiten. Es gibt im Anhang auch noch Hinweise auf andere Gärten, darunter auf einen Feng-Shui-Garten auf Usedom, einen naturnahen Garten vom Hotel „Hafeland“ auf dem Darß, die Rosentage auf Pellworm und das Arboretum in Ellerhoop im Kreis Pinneberg. Nun können Hobby-Gärtner bequem ihre Neugier stillen



Rote Sonnenhüte verbinden sich mit strauchig wachsendem Blutweiderich bei den Ziburskis im „Garten Moorheim“ (o.). Ljiljana Ehler ist fasziniert von einer Mischung aus Seidenmohn - er mag den Lehm Boden des Hermannshofs

Und jetzt einen schönen Schluck Salat!

„Green Smoothies“ stehen bei Saft-Fans hoch im Kurs – was steckt hinter der „Wellness zum Trinken“?

Salat, Basilikum, vielleicht noch ein klein wenig Petersilie. Das Ganze einmal durch den Mixer gejagt – und denn man Prost, nech! Während die einen noch das Gesicht verziehen, können die anderen längst nicht mehr ohne. Giftgrüne Zauberränke versprechen – unter anderem mehr Energie, besseren Schlaf und Gewichtsreduktion. Kein Wunder also, dass Green Smoothies momentan total angesagt in Saftbars und Restaurants sind, die Wert auf frische und gesunde Lebensmittel legen.

Der Topseller bei Dean & David, in Hamburg in der Europa Passage zu Hause, ist momentan so auch der „Green Detox Smoothie“, dessen Hauptbestandteil Salat ist. „Durch das Mixen der grünen Blätter werden die Inhaltsstoffe

noch besser aufbrochen“, sagt Food & Beverage-Managerin Teresa Tesche. Vitamine und Mineralstoffe könnten auf diese Weise ganz leicht vom Körper aufgenommen werden – alles im Interesse von Immunsystem und Fitness. „In der Kombination mit Kräutern und Obst wie Mango, Banane und Weintrauben ist das Ganze nicht nur lecker, sondern hilft dabei, gesunde Ernährung in den stressigen Alltag einzubauen.“ Nicht umsonst spricht man auch von „Functional Food“.

Es überrascht nicht, dass die Dean & David-Kunden vor allem weiblich sind. „Aber die Männer holen auf“, sagt Geschäftsführer David Baumgartner, der Dean & David 2007 in München gründete. „Wir haben von Anfang an auf frisch

gepresste Säfte und Smoothies gesetzt. Das Saftthema gab es im Kleinen bereits in den 70er- und 80er-Jahren, vor allem Australien und Kalifornien waren da ganz weit vorn.“

Seit einer Weile werden auch die Deutschen flächendeckend mit frisch gepresstem Obst und Gemüse versorgt, in der Saftbar genauso wie im Coffeeshop, wo man ganz natürlich nicht mehr nur nach Chai-Latte oder Sojamilch, sondern auch nach Ingwer und einem Schuss Olivenöl fragt. „Fitness-Lady“ Barbara Becker wirbt aktuell mit ihrem eigenen Green-Smoothie-Rezept (mit Mangold und Stau-

densellerie), das demnächst in einer neuen Berliner Juicebar auf der Karte stehen wird, und Fortgeschrittene haben längst einen professionellen Entsafter in der heimischen Küche. Dass die Deutschen aufgeholt haben, beweist auch das Unternehmen Immergrün aus Hamburg, das mittlerweile 50 Filialen in ganz Deutschland hat – ein Frische-Fast-Food-Konzept sozusagen, zu dem selbstredend auch Säfte gehören.

„Das Besondere in der Saftbar ist, dass das Getränk direkt vor



Zaubertrank von Dean & David

den eigenen Augen zubereitet wird“, sagt Britta Rohde von GoFräsh mit Filialen in der Hamburger Meile und dem Wandbeker Quarree. Auch dort ist seit etwa einem Jahr der grüne Cocktail „Grashüpfer“ besonders angesagt. Neben Mango, Ingwer und Orange kommen noch Salat und Spinat in die Maschine.

Im Joe & The Juice, eine Kopenhagener Kette, die es hier im Bleichenhof gibt, verarbeitet der „Juicer“ Zutaten wie Avocado nicht bloß zu ungewöhnlichen Saftkreationen, sondern sogar zu Milchshakes. Immer noch nicht überzeugt? Nicht so schlimm. Auch die GoFräsh-Geschäftsführerin Britta Rohde gibt zu: „Unsere Kunden finden es toll, aber ehrlich gesagt esse ich selbst meinen Salat lieber.“ Alexandra Maschewski