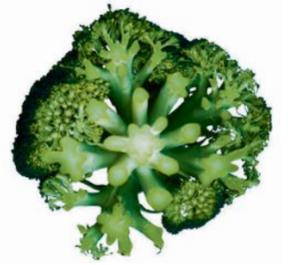




Essen und Trinken als Speisekultur - zelebriert von den Bildpoeten im Gutshaus Döllitz.

FOTO: INES NJERS

So kochen wir
in der Mecklenburgischen Schweiz

2021

MIT KOHL DURCH DAS JAHR
REZEPTE FÜR DIE REGIONALE KÜCHE

Der Projekthof Karnitz hat einen lokal kulinarischen Kalender herausgebracht - und sammelt nun hiesige Rezepte für ein Kochbuch. FOTO: ADRIENNE GYÖRGI



120 kg Hagebutten für eine feine „nobelharte“ Sauce.

FOTO: © BENSHTOT - STOCK.ADOBE.COM

„Nobelhartes“ Geschäft in Corona-Zeiten

Von Silke Voß

RENSOW. Lockdown-Frühstück mit Austern und Winzersekt zum Schnäppchenpreis? Wenn die Restaurants geschlossen blieben und Catering kaum möglich ist, steigt die private Nachfrage nach feinen Lebensmitteln, stellen deutsche Delikatessenhändler fest. „Realitätsflucht mit Genuss“ ist der Slogan vieler, die es sich in der Pandemie zu Hause besonders schön machen wollen. Wendige Gastronomen stellen sich darauf ein und liefern nach Hause – vornehmlich in Großstädten. Auch „Nobelhart & Schmutzig“ ist biegsam. Das Berliner Nobelrestaurant mit dem etwas frivolen Namen ist bekannt für seine außergewöhnliche Küchenphilosophie. Man kredenzt seine „nobelharten Menüs“ auch schon mal in hauptstädtischen Künstlerateliers, Blumenläden, Fabrikhallen, Techno-Clubs, Kirchen – und da, wo „Herrinnen böse Hengstchen“ züchtigen: in exklusiven Domina-Studios.

Bekannt ist das „Nobelhart & Schmutzig“ auch als eines der besten 50 Restaurants weltweit, mehrfach kam es unter The World's 50 Best Restaurants, gekürt in London. Und da trifft es sich, dass dessen Komplementär und Sommelier, Billy Wagner, jüngst in einem der laut Süddeutsche Edition perfektesten 66 Hotels logiert hat: hierzulande, im Gutshaus Rensow. In diesem eigenwilligen Schmelztiegel für sonderbare Ideen kreativer Leute quasi ein Spitzentreffen.

Köstliches, Kerzen und Kondome frei Haus geliefert

Billy Wagner hatte das großzügige und -räumige Ambiente dafür genutzt, um Produzenten hier im Parkland zu besuchen und mit ihnen ein Corona-Konzept auszu-feilen. Findige Strategen, habe das vielköpfige Team des Nobelhart & Schmutzig bereits im ersten Lock-down vom Inhouse zu Außerhaus-service umgestellt, erläutert Billy Wagner. Und jetzt im Winter ka-

Was hat eins der 50 weltbesten Restaurants mit der Region zu tun? Ein Bericht über „essbare Landschaften“, über Kulinarisches mit Kerzen und Kondomen, Judasohren, Fichtenspitzen und ein „brutal lokales“ Spitzentreffen in einem Schmelztiegel.



Der Komplementär des Restaurants „Nobelhart & Schmutzig“, Billy Wagner (links) und biobrauender Bildhauer Jörg Schlinke besprechen in der Gutsküche Rensow ihr weiteres Vorgehen wegen der Corona-Krise.

FOTO: SILKE VOSS

men Geschenkboxen mit ur-regionalen Lebensmitteln dazu: mit getrocknetem Eisenkraut, Walnüssen – und getreu dem augenzwinkernd süffisanten Konzept auch Kerzen und Kondome. Eben alles, was man und frau brauchen, um sich's daheim gemütlich zu machen. Als Auflockerung im bitteren Corona-Alltag. Und da das „Nobelhart“ Essen und Trinken als Speisekultur und politisches Statement zelebriert - als unmittelbare Bezugnahme auf unsere Umwelt in dem, was man woher zu sich nimmt – unterstütze man auch andere lokale Unternehmen. Beispielsweise eine derzeit unbesuchte Berliner Luxus-Bar, indem auch gemixte Cocktails von dort mitgeliefert werden. „Im November/Dezember haben wir für knapp 50 000 Euro von Partnern eingekauft“, spricht Billy Wagner von

„supported lokal business“. Man muss eben nicht immer gleich bei Amazon kaufen.

Die Küchenphilosophie: „Brutal lokal“ in neuer deutscher Handschrift statt ewig im Plagiat französischer Hochküche zu verharren. „Who the fuck is Paul Bocuse“ (Wer zum Teufel ist Paul Bocuse), steht denn auch frech und selbstbewusst am Restaurant. Die Stars sind die Produzenten, die die besten Lebensmittel aus dem Umland Berlins bieten. Dieses Umland kann mittlerweile auch schon mal bis Austria und Slowenien reichen. Nordwärts, aus MV, bestücken das „Nobelhart“ die Schäferei Hüllerbusch Feldberg. „Gretes guter Garten“ von Margarete Peschken in Stierow und Wildkräutersammler Olaf Schnelle aus Grambow, einst gestartet und bekannt mit „Essbare Landschaften“.

Das Credo des Menüs: „Mit so wenig wie möglich eine Gaumenüberraschung“ zu kredenzen. Und so steht auf der Karte neben dem Gang wertschätzend der Produzent. Etwa: „Porree/Ei Olaf Schnelle; Kohlrabi/Rose Jörg Schlinke ...“

Hagebutten von hier für den besonderen Genuss

Auch Jörg Schlinke ist Produzent aus MV für „Nobelhart“. Und auch er ist Künstler, lebt in Stierow bei Gnoien. Auf direkten Zuruf liefert er für Restaurant-Spitzenkoch Micha Schäfer. „Mach mir mal Hagebutten fertig, soviel Du liefern kannst!“ 120 sportliche Kilogramm kamen auf diese Weise jüngst zusammen, für eine delikate Sauce. Fichtenspitzen, Lindenknospen, Bucheckertriebe, Sauerampfer – alles, was der heimische Herd heute vergessen hat und

in der Zauberküche des „Nobelhart“ wieder aus der Taufe gehoben wird, sammelt Jörg Schlinke dann. Und nicht etwa Steinpilze, nein, Herbsttrompeten, Judasohren ...

Der Stierower Bildhauer ist auch unter die Biobrauer gegangen. Inzwischen sind seine Ebereschens-„Bräuse“ einen Redakteur des Magazins „Essen & Trinken“ eine Extra-Empfehlung wert. Dass Jörg Schlinke jetzt auch Mitglied des regionalen Netzwerks „MeckSchweizer“ ist, lohne sich. „Läuft super!“, findet er.

Auch Bernd Kleist, Gründer des lokalen Bio-Vertriebsunternehmens MeckSchweizer in Gessin, setzt jetzt in der Flaute eifrig auf Online-Handel. „Wir sind – leider etwas spät – dabei, eine einheitliche Plattform für off- und online mit einem einheitlichen Warenwirtschaftssystem zu erstellen und wollen zudem die Dorfläden damit vernetzen.“ Sodass mehr und mehr auch Lebensmittel geliefert werden können. Ein Umdenken sei dringend erforderlich.

„Brutal lokal“ gewinnt derweil. Das Duo „Krautkopf“ Susann Probst und Yannic Schon aus Rensow hat frisch ein weiteres Kochbuch herausgegeben – mit Gerichten, inspiriert von ihrem neuen mecklenburgischen Garten, wo Kürbis und Topinambur gedeihen. „Vegetarisch kochen und genießen“ heißt das schön bebildert und mit anregenden Rezepten versehene, im Hölker Verlag erschienene Buch.

Dass die alten heimischen Rezepte übrigens nicht vergessen werden, daran arbeitet der Projekthof Karnitz bei Neukalen derzeit. Für ein Kochbuch gesucht werden daher Geheimnisse der lokalen Küche. Traditionelle und neue Tipps, mit und ohne Strom, roh oder gekocht, gebacken, getrocknet oder eingemacht. Weitere Infos von und Ideen an Anne Mette: Anne Mee E-mail: mee@projekthof-karnitz.de Telefon: 039956 15901

Kontakt zur Autorin
s.voss@nordkurier.de