

Molekulare Pünktchenküche und Tradition ... ein Widerspruch?

Autor: Toni Münsterteicher, Exil-Westfale, Inhaber der Strandhalle Binz und Mitglied der Initiative „So schmeckt Mecklenburg-Vorpommern“



Keine Molekularküche, aber auch lecker: Lachsforelle auf Kartoffel-Möhren-Stampf mit Rote-Bete-Kugeln

Schon viel wurde geschrieben über das Phänomen „molekulare Küche“ als Oberbegriff für einen neuen gastronomischen Zeitgeist. Dabei ist niemand so richtig glücklich über das Adjektiv „molekular“, das inzwischen fast inflationär eingesetzt wird. Doch davon mal ab: Auch für mich, als Verfechter einer frischen Regionalküche, ist Labortechnik akzeptabel und küchentauglich geworden und damit die Einflüsse von Chemie und Physik auf Geschmack, Aroma und Textur unserer Lebensmittel. Ein besonderer Fokus dieser „neuen Küche“ liegt auf dem schonenden Garen luftdicht verpackter Zutaten bei geringer Gradzahl – thermalisieren oder auch „sous-vide“ genannt. Endlich wird klar, was die richtige Temperatur bewirken kann. Früher galt: Kochen bei 100 Grad, Braten und Schmoren bei „was der Ofen hergibt“, Frittieren voll Power. Pochieren, Dünsten oder Poelieren war vielen schon zu schwierig und die meisten wussten auch gar nicht, was genau das ist.

Sicher müssen wir auch heute nicht die komplette Klaviatur der neuen Techniken spielen.

Und natürlich gibt es Gegner, die die geometrischen Dekorationen mit Strichen und Pünktchen auf dem Teller belächeln. Mir ist eine leckere Sanddornfruchtsauce oder ein liebevoll aufgetragenes Gemüsepuree in Bogen, Winkeln oder Kreisen aber allemal lieber als ein wässriges Salatblatt mit Tomatenachteln und krausem Petersilienblatt.

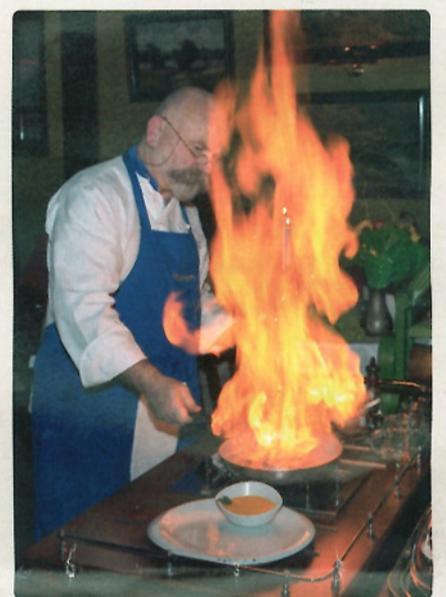
Nicht falsch verstehen. Ich liebe Tradition: War ich doch seit meinen ersten Ausgehversuchen in grauer Vorzeit immer fasziniert von einem am Tisch tranchierten Chateaubriand (auch wenn meine finanzielle Situation dies leider nur selten zuließ) oder Crêpe Suzettes flambiert. Eine Forelle „Müllerin“ wurde auf Wunsch vor meinen Augen filetiert inklusive der begehrten Bäckchen und das ganze Zeremoniell des Tranchierens und Vorlegens geschah mit Ruhe und Präzision. Ich schätzte diesen persönlichen Service, denn das hatte selbst im einfachen Landgasthof etwas von Großstadt und weiter Welt und erschien mir hilfreich bei meinen jeweiligen Eroberungen ... Doch lang, lang ist's her. Wo sind heute all die

schmiedeeisernen Flambierrollis, Käsebretter, silbernen Rinderbrustwagen und Tranchierbestecke? Der gute alte Guéridon wird maximal noch als Weinkühlerparkplatz genutzt, seit seine Funktion als „Aschenbecherzwischenlager“ von der Politik wegrationalisiert wurde.

Bevor die gastronomische Welt sich in zwei Lager spaltet oder gar in ihre molekularen Bestandteile auflöst, hier meine Variante, mit der neuen Technik des Sous-vide-Garens die alte Tradition des Flambierens optimal zu verbinden: Ein Steak wird im Thermalisierer in der Vakuumfolie auf einen perfekten Garpunkt gebracht. Dann nur noch kurz am Flambierwagen angebraten, flambiert, die Sauce montiert und mit perfekter Temperatur und Konsistenz serviert.

In diesem Sinne: Geben Sie den Molekülen eine Chance, sie haben es verdient. Und schnuppern Sie doch mal bei den Kollegen von „Westfälisch genießen“, wenn Sie das nächste Mal Essen gehen. Die werden Ihnen gerne Tipps aus eigener Erfahrung geben.

Mit den besten Grüßen und Wünschen von der Insel Rügen, Ihr Toni Münsterteicher, Küchenmeister, 61, immer noch in Ausbildung



Der aus dem ostwestfälischen Schloß Holte stammende Küchenmeister mit dem Walrossbart lernte in verschiedenen Restaurants Westfalens sein Handwerk, bevor er vor 16 Jahren nach Rügen zog. Dort machte er die Strandhalle Binz zu einer der beliebtesten kulinarischen Adressen am Platz (www.strandhalle-binz.de).

Gemeinsam mit seiner Frau Jana sorgt der 61jährige Vollblutgastromom jeden Tag dafür, dass Gäste von nah und fern sein Konzept „in Ruhe genießen“ zwischen Holzplankenboden und Gründerzeitmöbeln erleben können.

Als Mitglied der Initiative „So schmeckt Mecklenburg-Vorpommern“ setzt er sich aktiv für die Küche seiner Region ein.

Inhalt

„Westfälisch genießen“-Rezepte für Hobbyköche	2
Ein Stück Standortkultur: <i>Echte Regionalität auf dem Gaumen spüren</i>	4
Detmolder Hof: <i>Mit neuem Inhaber in ein genussreiches Jahr</i>	5
Gasthaus zur Post: <i>Fahne hoch für Feinschmeckertum und Frieden</i>	5
Overkamp: <i>Westfälischer Hüttenzauber und andere „Lecka-reien“</i>	5
Historisches Gasthaus Buschkamp: <i>Mit allen Sinnen genießen</i>	6
Hotel & Restaurant Eggers: <i>Kreative Küche mit Bodenhaftung</i>	6
Restaurant „Zum blauen See“: <i>Renommierter Neuzugang in Dorsten</i>	6
Hotel Menge an der Schlacht: <i>Loblied auf den heimischen Bachsaibling</i>	7
Schlichte Hof: <i>Gute Adresse für „Ja-Sager“ und andere Genießer</i>	7
Gasthaus Klein: <i>Fachwerk mit Feinschmeckerküche</i>	7
Restaurant GeistReich im Hotel Bielefelder Hof: <i>Bilanz nach einem Jahr</i>	8
Wirtshaus Am Brunnen: <i>Salonfähige Küche hinter historischem Fachwerk</i>	8
Romantik Hotel Platte: <i>Gourmet und Golf im Repetal</i>	8
Gasthaus Spicker: <i>Fein-westfälisch mit mediterranem Touch</i>	9
Hotel Im Engel: <i>Genießer-Oase in der Pferdestadt</i>	9
Hotel Residenz: <i>Business, Bräute und Bankett</i>	9
Hotel-Restaurant Im Wilden Mann: <i>Drum fürcht den Keulenträger nicht</i>	10
Zurück zu den Wurzeln	10
Unsere Profis von morgen	12
Impressum	12



MARTEN



WARSTEINER



Carolinen
Aus gutem Grund

