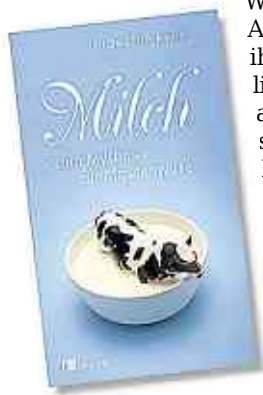


Neue Kochbücher

Heutzutage würde Kleopatra im Milchsee baden

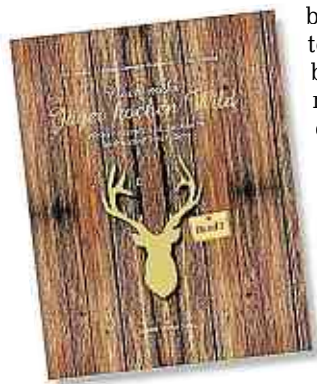
Wie konnte es passieren, dass Milch, einst heilige Opfergabe, zum Politikum geworden ist? In unserer Achtung hat das Nahrungsmittel jedenfalls eine steile Abwärtskarriere hingelegt. Heute soll es möglichst fettarm sein, gern auch laktosefrei, keine Allergien auslösen und auch ohne Kühlung möglichst lang „frisch“ bleiben. Und natürlich billig sein. Den Wandel vom kostbaren Gut zum Wegwerfartikel schildert Andrea Fink-Keßler. Mit ihrer Kulturgeschichte liefert die Agrarexpertin allerhand, worüber es sich nachzudenken lohnt, während man versonnen seinen Kaffee umrührt. *nim*



■ **Andrea Fink-Keßler:** Milch - Vom Mythos zur Massenware, Oekom Verlag, 304 S., 19,95 Euro

Trophäen auf den Teller: Die Rezepte zum Jägerlatein

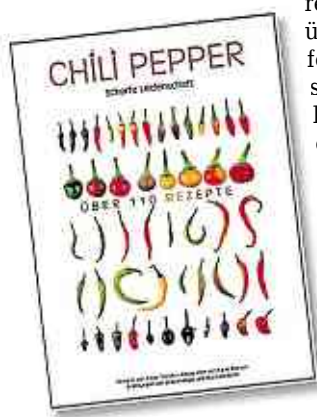
Beim Jagen geht's nicht nur um Wildbestand und Trophäen für die Wand, sondern auch ums Essen. Und in Sachen Nachhaltigkeit schießt die naturnahe Art der Fleischgewinnung glatt den Vogel ab. Das sehen offenbar immer mehr Menschen so, denn dieses Buch ist die Fortsetzung einer Erfolgsgeschichte. Jagende Köche und ambitionierte Jäger haben für diesen zweiten Band Rezepte beigesteuert – garniert mit persönlichen Anekdoten und gewürzt mit einer Prise Jägerlatein. *nim*



■ **Lisa Lensing, u.a.:** Nochmehr Jäger kochen Wild, Stocker Verlag, 192 S., 39 Euro

Mal so richtig einheizen – Verführungskünstler Chili

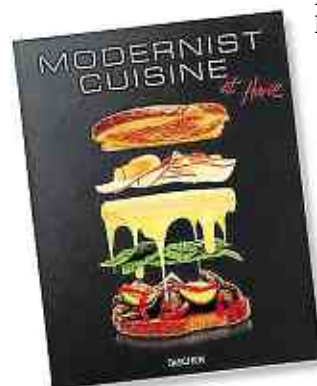
Scharf. Leidenschaftlich. Verführerisch. Neben ihrer Würzkraft werden der Chilischote allerhand erotische Eigenschaften nachgesagt. Eher praktisch veranlagte Gemüter schätzen an ihr, dass sie die Stimmung aufhellt, bei Kopfschmerz und Kater hilft und nach Festgelagen das unschöne Völlegefühl vertreibt. Oder dass sie einem so schön einheizt. Gründe, mit Chili zu kochen, gibt's reichlich. Chilisorten übrigens auch – von feurig bis mild. Wie sich das mit Schokoladen, Rotwein oder Quitte verträgt? Lesen Sie selbst. *nim*



■ **Cinzia Trenchi/Fabio Petroni:** Chili Pepper - Scharfe Leidenschaft, Whitestar Verlag, 272 S., 24,99 Euro

Hefte aufschlagen! – Mit dem Professor im Küchenlabor

Wenn Nathan Myhrvold kocht, wird's kompliziert. Auch in der Küche interessiert den Wissenschaftler nämlich die Physik. Weshalb seine Rezepte eher Versuchsreihen ähneln. Das perfekte Huhn? Dauert 29 Stunden. Fünf Bände und 2500 Seiten stark war seine Vorgängerabhandlung „Modernist Cuisine“. Ein 21 Kilo schweres Mammutwerk mit spektakulären Fotos aus dem Inneren von Kochtöpfen – Offenbarung für Profiköche, Kochbuchsammler und kulinarische Enthusiasten. Wer es nicht haben wollte, scheute den satten Kaufpreis von 400 Euro oder einen Bandscheibenvorfall. Nun werden die Zögerlichen belohnt: Die kleine Schwester ist erschienen. Ebenso analytisch und bildgewaltig, aber deutlich handlicher. Und die Rezepte? Sind sogar alltags-tauglich. *nim*



■ **Modernist Cuisine at home,** Taschen Verlag, Hardcover mit Rezeptheft im Schubert, 676 S., 99,99 Euro

Alkoholfrei ist angesagt

Von wegen Fastenzeit: Im Schlosshotel Lerbach serviert Nils Henkel das ganze Jahr über vegetarische Menüs. Gemüse gibt's bei ihm sogar zum Trinken. Das kommt an.

Im Allgemeinen ist ein Restaurant ja kein besonders guter Ort für Verzicht Vegetarier und Köche? Vertragen sich nicht. Und wer auf Alkohol verzichten will oder muss, der hat als Gast gehobener Restaurants meist nur den halben Spaß. Kommt beides zusammen, dann verhindert oft nur Etikette, dass das Personal die Augen verdreht. Nils Henkel fand irgendwann, dass das so nicht angehen kann. Genau genommen, nachdem sich seine schwangere Frau beim Auswärtsessen regelrecht gemobbt fühlte, nahm der Sternekoch für sein Gourmetrestaurant in Bergisch Gladbach ein vegetarisches Menü ins Programm. Als wäre das nicht kühn genug, hat er dazu mit seinem Sommelier Peter H. Müller auch noch die „unvergorene Begleitung“ ausgedacht: Auf Wunsch bekommen Gäste im Schlosshotel Lerbach statt Wein aufs Essen abgestimmte, teils eigens kreierte alkoholfreie Tees, Gemüseessenzen, Obstsaft und Kräuterauszüge. Die kommen laut Henkel nicht nur bei Abstinenzlern gut an. „Wenn der Sommelier davon anfängt, spitzen die Weintrinker am Tisch schon mal die Ohren“, erzählt er und lacht.

Für die alkoholfreie Begleitung gelten im Grunde dieselben Regeln wie für die Suche nach dem passenden Wein: Was ins Glas kommt, bildet entweder die geschmackliche Ergänzung zu den Komponenten auf dem Teller



Sternekoch Nils Henkel (links) mit seinem Sommelier Peter H. Müller. Die Restaurantchefin Désirée Steinheuer hat es von der Ahr ins Schlosshotel Lerbach verschlagen. Fotos: Wonge Bergmann (2), Nicole Mieding (6)

oder liefert einen spannungsreichen Kontrast. Mittlerweile findet Sommelier Müller, der über einen Weinkeller mit 900 Positionen wacht, so manches alkoholfreie Getränk sogar aufregender. „Vor allem im Frühling und Sommer ist die Küche oft so leicht, dass die Gerichte selbst vom leichtfüßigsten Riesling noch erschlagen werden“, sagt er.

Spitzenkoch Henkel hat sich über die unvergorene Begleitung eine neue Spielweise erobert. Mit den selbst produzierten Getränken hat er das Aromenspektrum seiner Küche erweitert und dem Restaurant eine weitere Einnahmequelle erschlossen. Mittags ordert inzwischen schon knapp die Hälfte der Gäste alkoholfrei. „Die wollen noch arbeiten, heimfahren und sind allgemein gesundheitsbewusster geworden“, bilanziert Henkel. 40 bis 50 Eigenkreationen hat Henkel inzwischen im Programm, dazu rund 30 Li-

monaden und Tonics. Wer alkoholfrei bestellt, muss in Lerbach also nicht fürchten, eine mehrgängige Saftkur verpasst zu bekommen. „Nur eine gewisse Abenteuerlust sollte man mitbringen“, empfiehlt Sommelier Müller. Denn nicht alles, was er zum Menü reicht, verrät er den Gästen vorab. Überdies ist ihm viel daran gelegen, Besuchern die Schwellenangst zu nehmen. „Bei uns geht's ums Essen und Trinken – nicht um Tod oder Leben!“

NICOLE MIEDING

Einmal ohne alles, bitte!

Klingt wie ein Essen für Spaßbremsen, ist aber reines Vergnügen: Nils Henkels Menü „Pures Gemüse“ kommt ganz ohne Fleisch aus. Auf Wunsch gibt's dazu noch die „unvergorene Begleitung“, eine Reihe eigens darauf abgestimmter Getränke. 0,0 Promille garantiert!

Gaumenkitzler aus Südafrika

Zum Auftakt (einem Dreierlei aus Couscoussalat, Auberginen-Karotten-Sülze und einer Essenz aus Eisbergsalat, der ein Klecks Kartoffelsalat am Glasboden die nötige Erdung gibt) schenkt Sommelier Peter H. Müller einen perlenden Traubensaft von Ashton Kelder ein. Der südafrikanische Winzer steht für „easy drinking“: unkomplizierter Genuss zum fairen Preis. Der lachsfarbene Saft moussiert wie Sekt, aus dem Glas steigt der traubige Duft der Muskatellerbeere auf. Neben intensivem Fruchtgeschmack bringt dieser äußerst anpassungsfähige Begleiter eine schöne Säure mit. Kitzelt den Gaumen und fällt nicht zu klebrig aus. Effekt: „Hallo, wach!“

■ **Ashton Kelder:** Sparkling Grape Juice (0,75 l/7,99 Euro)

Schwarzwurzel mit getrüffelter Birne

Das robuste Wintergemüse hat Nils Henkel im eigenen Saft konfiert und mal am Stück, mal als Gemüseemousse angerichtet. Sieht auf den ersten Blick identisch aus, weil er beides in Zigarrenform gebracht und in eine Panade aus getrockneten Pilzen und Kaffee gekleidet hat. So hat er die Wurzel rein optisch wieder in die Erde gesteckt. Emulsionen aus Trüffel und Kopfsalat werden von zwei Scheibchen

Schwarzem Albatruffel gekrönt, kaviargroße Kaffeekekügelchen greifen das Thema auf, das sich auch im Getränk niederschlägt: Die flüssige Birne hat eine dezente Süße und wurde mit Trüffelsaft versetzt.

■ **Van Nahmen:** Williams Christbirnensaft (0,75 l/4,99 Euro)

Selleriecreme kontra Selleriesaft

„Das ist jetzt nichts zur Erfrischung am Baggersee!“, warnt Müller, bevor er den soeben gepressten, grasgrünen



Saft vom Staudensellerie einschenkt. Passt farblich schon mal gut zum Essen: alles grün. Gedünsteter und gegrillter Lauch, Blätter vom Staudensellerie sind gebettet auf einem wunderbar weichen, mit Nussbutter cremig gerührten Selleriepüree. Hmmm. Hat was Heimeliges und weckt Kindheitserinnerungen. Damit's jetzt nicht zu kuschelig wird, versetzt einem der schaumig-cremige Drink einen Kick: Die Bitterstoffe gehen gekonnt gegen die Süße von gegrilltem Lauch und Balsamico an. Was so schmeckt, muss gesund sein: Trinkt sich wie ein Spaziergang durch kalte Winterluft – und fängt sicher jede Menge freie Radikale ein.

Haselnussmilch zum Rosenkohl

Dieser Kohl ist nicht einfach Kohl. Der Purist Henkel hat die Blättchen vom Rosenkohl gezupft, einzeln gegart und anschließend wieder zu Röschen zusammengesetzt. Mit hübschem Überraschungseffekt: Im Inneren steckt eine Farce aus bissfesten Kohlwürfeln und Frischkäse. Der

wurde überm Buchenholzfeuer geräuchert und gibt dem Kohlgericht einen aromatischen Anhang an Schinken mit. Vegetarier greifen irritiert zur gereichten Milch aus piemontesischen Haselnüssen. Ein schöner Puffer, der die Fahrt von Haselnüssen und Röstaromen vom Teller aufnimmt.

Kraut und Rüben mit Rote Bete Secco

Ha! Schon das fünfte Glas und noch immer nüchtern: Da bekommt man deutlich besser mit, was auf dem Teller passiert. Jetzt heißt's „Ab ins Beet!“. Sommelier Müller färbt den Boden eines Sektkelchs mit Rote-Bete-Saft in betörendes Purpurrot. Aufgefüllt wird mit Traubensecco vom Rheinhessischen Sekthaus Raumland – ein Kirder besonderen Art. In der Nase gaukelt der einem Rübe vor, geschmacklich trägt die Rote Bete zum Glück aber nur ihre Süße bei. Gegessen wird quer durch den Gemüsegarten: Henkel hat Rübchen und Rettiche in Miniaturform angerichtet und mit „Erde“ aus getrockneten Pilzen, Pumpernickel, Lauchasche und Kümmel sowie einer Jus aus Rüstelielms garniert.

■ **Raumland:** Traubensecco weiß (0,75 l/7,50 Euro); Vökl: Feldfrischer Rote Bete Saft Demeter (0,75 l/2,79 Euro)

Glockenapfel trifft Cidresorbet

Fiiiiinaaaaaale! Da trumpft der Koch noch mal so richtig auf. Serviert Sonnenblumenwurzel zum Cidre-Sorbet. Der halbgefrorene Apfelschaumwein paart sich perfekt mit einem Glas Glockenapfelsaft. So lässt der flüssige Boskoop von süddeutschen Streuobstwiesen das Dessert zur deutsch-französischen Begegnung werden. Freilich hat Henkel auch diesmal im Ei aus hauchdünnem Buchweizenzeitig wieder eine Überraschung versteckt: Apfelkompott wird von der Mousse aus Oiallaschokolade verdeckt. Schön, dass die rustikale Apfelsorte im Glas dem Ganzen nicht nur Säure, sondern auch Bodenhaftung gibt.

■ **Duttenhofer:** Pomme Pure Glockenapfel (0,75l/7 Euro) *nim*

Steckbrief

Gourmetrestaurant Lerbach

- **Küchenchef:** Nils Henkel
- **Adresse:** Schlosshotel Lerbach Lerbacher Weg 61465 Bergisch Gladbach Telefon: 02202/204 970
- **Öffnungszeiten:** Mi. bis So. 12–13.30 Uhr und 19–21.30 Uhr
- **Internet:** schlosshotel-lerbach.com
- **Menü:** „Pures Gemüse“ umfasst wahlweise sechs oder acht vegetarische Gänge, die unvergorene Begleitung kostet etwa halb so viel wie die Weinbegleitung
- **Auszeichnungen:** Peter H. Müller war Jungsommelier des Jahres 2012, das Gourmetrestaurant wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und vom „Feinschmecker“ zum besten Restaurant auf dem Land 2013/14 gewählt
- **Besonderheiten:** Kochkurse, kulinarische Arrangements mit Übernachtung, Kochbuch „Nils Henkel – Pure Nature“ (Edition Fackelträger, 288 S., 69 Euro)