Ganz nach Leser-Gusto

Märchenhaft liegt der Ort Bauerbach in der hennebergischen Landschaft. Und wenn Küchenmeister Michael Städtler dort aus Leser-Rezepten ein Drei-Gänge-Menü kocht, könnte es sein, dass zur Schlemmerei ein orientalisches Märchen serviert wird.

Von Peter Lauterbach

Alle Hände voll zu tun: Das Team vom „Braunen Roß" in Bauerbach bringt die Gerichte, die nach Leser-Rezepten gekocht wurden, zu den Gästen. *Fotos: ari*

Vom Küchenfenster im „Roß", der gemütlichen Gaststätte des Schiller-Orts Bauerbach im Grabfeld, hat Michael Städtler keinen Blick auf die märchenhafte Idylle der Landschaft. Es geht nach hinten raus, zum Berg hin, wo ein schöner Wanderweg hinüber nach Untermaßfeld führt. Zeit, um hinauszuschauen, hätte er ohnehin gerade nicht. Den sanften Blues der Wälder und Felder aber hat er bereits am Vormittag in sich aufgesogen, als er die wenigen Stufen hochstieg, die Tür aufschloss, den Hausflur betrat: Das weite Tal von Ritschenhausen hoch nach Bauerbach zu fahren, ist immer ein kleines Erlebnis.

Vielleicht würde kein Koch so recht zugeben, dass die Landschaft mit auf den Teller kommt. Gutes Essen – sind das nicht gute Zutaten, ein gutes Rezept, und ein guter Koch? Die Zutaten hat Michael Städtler selbst eingekauft – oder aus dem eigenen Garten besorgt. Die Rezepte für diesen märchenhaften „Südthüringen kocht"-Abend haben Leserinnen und Leser unserer Zeitung beigesteuert. Und der gute Koch? Tja, der steht bereits seit dem Mittag in seiner kleinen Küche. Gut gelaunt – denn nur so gelingt auch ein gutes Essen. Und an der guten Laune – da ist dann vielleicht doch ein kleines bisschen auch das liebliche Bauerbach schuld.

Drei Gänge hat Küchenmeister Städtler aus 135 eingegangenen Frühlingsrezepten unserer Leser zur Aktion „Südthüringen kocht" ausgesucht. Das kleine Menü kochen an diesem Abend Ina Albrecht aus Viernau, Hartmut Stengler aus Suhl, Renate Kälber aus St. Bernhard und Stefan Florian aus Benshausen quasi in Abwesenheit mit. Doch wie das so ist mit dem Essen – es ist Ansichts-, Geschmacks- und Erfahrungssache. „Ich habe mich weitgehend an die Rezepte gehalten", sagt Städtler. Ein ganz klein wenig eingegriffen hat er aber dann doch. Die ein oder andere Zutat abgeändert, um das ganze Menü abzustimmen. „Frühling ist ja unser Thema", sagt der Chef. Und die Würze – nun ja, da hat der erfahrene Koch natürlich seine kleinen Geheimnisse und Kniffe.

Kein Platz ist frei an diesem Abend im Gasthaus „Zum braunen Roß". Es gab jede Menge Vorbestellungen für unser Leser-Menü. 37 Portionen muss Städtlers kleine Mannschaft auftragen. Am Nachmittag hat er „schon mal vorbereitet", wie es im Fernsehen immer so schön heißt.

Den Anfang macht an diesem Abend Ina Albrechts Brennnessel-Süppchen. Dazu hat der Chefkoch am Vormittag extra in die Nesseln gegriffen. „Ein Beutelchen voll braucht es dafür schon", sagt er. Das Gemüse wird heiß überbrüht, „damit es auf der Zunge nicht bitzelt", und dann püriert. Das Rezept verlangt gekochten Schweinekamm für die Brühe, denn es muss ja ein bisschen Stand an die Suppe. Der Küchenchef wiegt den Kopf: „Ich selbst würde es lieber mit Gemüsebrühe machen." Weil ihm persönlich der fleischige Geschmack zu viel des Guten ist für ein leichtes Frühlings-Süppchen.

Kleine Kunst

Das Auftragen ist eine kleine Kunst: Die 37 Portionen müssen gleichzeitig und heiß auf den Tisch kommen. Das ist für Michael Städtler eine Frage der Ehre. Also stehen die Schälchen alle aufgereiht nebeneinander in der Küche. Dann wird mit sechs Händen eingeschöpft, garniert und nach draußen getragen – eine Sache von wenigen Minuten, bei der auch der Chef ins Schwitzen kommt.

Der zweite Gang hat ihm allerdings Kopfzerbrechen bereitet: „Es gab nur wenige Hauptgerichte unter den ersten Einsendungen, die ich zur Auswahl hatte", sagt Städtler. Das bestätigt auch unsere Rezepte-Redaktion. Also wurde kombiniert: Das Schweinefilet von Hartmut Stengler trifft auf den Füllkuchen von Renate Kälber und das Pastinaken-Bärlauch-Gemüse vom Küchenchef höchstselbst. Der Grund dafür ist ganz einfach: „Ich wollte dieses erste Frühlingsrezept zum Auftakt nicht mit Spargel servieren, sondern noch mit Wintergemüse." Pastinaken sind dafür ideal. Bärlauch hat der Koch selbst im Garten – auch wenn es nur, wie er sagt, eine „kleine Stelle" ist. Für das Gemüse hat es ausgereicht.

„Volles Risiko" ist der Koch beim Füllkuchen eingegangen. „Keines der Rezepte habe ich vorher getestet", verrät er. Längst kann er schon beim Lesen eines Rezepts abschätzen, ob etwas funktioniert oder nicht. Der Füllkuchen aber war auch für ihn eine kleine Herausforderung: Ein gebackener Semmelkloßteig, den er auf Backpapier in den Ofen schob.

Genau das hat später seine Tücken: Beim Portionieren auf die Teller, was wieder schnell gehen muss, erweist sich das Papier in der Backpfanne als nicht so reißfest wie gedacht. Michael Städtler muss höllisch aufpassen, damit auch kein Fetzen davon am Füllkuchen hängenbleibt.

Verschnaufpause

Mit viel Geschick klappt das schließlich, und zu den Teighäufchen gesellen sich die Schweinemedaillons, die der Küchenchef mit Crème fraiche und Kräutern abgeschmeckt im Backofen hat brutzeln lassen: „Thymian, Lavendel, Rosmarin und Basilikum", zählt der Meister auf. Wie Roboter kreisen die Arme der Küchen-Crew derweil über den Tellern: Garnieren fürs Auge – und dann muss wieder alles schnell hinaus zu den 37 Gästen.

Zeit für eine kleine Verschnaufpause in der Küche. Der Hauptgang ist geschafft, nun kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Michael Städtler lobt ausdrücklich das Dessert von Stefan Florian. Quark, Puderzucker, Rosmarin, fein gehackte Mandeln gehören da hinein. Städtler würde die Mandeln besser ganz fein mahlen, wie eine Crème, weil die Masse auf den Tellern noch mit Mandelsplittern verziert wird. Zusammen mit frischen Erdbeeren, grünem Pfeffer und Balsamico-Essig sei das Ganze ein Gedicht.

Hochbetrieb in der Küche: Schnell muss es gehen, wenn Michael Städtler das Essen der „Südthüringen kocht"-Leser auf den Tellern drapiert.

Und noch einmal müssen die Roboter-Arme über den Küchentisch kreisen, portioniert der Chef mit zwei Löffeln die gekühlte Mandelmasse, während die Crew die Garnitur auf den Teller gibt – fertig!

In der Gaststube ist zum märchenhaften „Südthüringen kocht"-Menü zum Essen längst ebenso Märchenhaftes zu hören: Die Bauerbacher Märchenerzählerin Katja Lüdicke hat sich für diesen Abend orientalische Geschichten ausgesucht. Vor, zwischen und nach den einzelnen Gängen erzählt sie vom „Schwangeren Topf", vom „Schlauen Richter" oder dem „Mädchen in der Sänfte".

Als sie das arabische Lied „Wa Habibi" singt und die Gäste fasziniert lauschen, wischt Michael Städtler in der Küche schon die Tische ab. Geschafft! Er lächelt dabei, denn es hat auch ihm großen Spaß gemacht. „Und alles hat perfekt gereicht." Der märchenhafte Abend lässt ihm sogar noch ein paar süße Erdbeeren übrig. Die kleine Belohnung für den Gaumen – nach sieben Stunden Kochen.