



Kochtopf-Frage

Wie kann ich Gulasch mal überraschend anders kochen?

Für eine asiatische Zubereitung das Fleisch in einer Marinade aus Sojasoße, Chilischote und Knoblauch zwei Stunden ziehen lassen. Möhren und Zwiebeln würfeln und anbraten. Mit Brühe ablöschen und so lange schmoren, bis das Fleisch weich ist. Porree und Paprikastücke in den Bratensatz geben und mit etwas Kokosmilch aufgießen. Kurz das restliche Gemüse weich kochen. Dazu passt am besten Reis.

Thomas Krause, Inhaber der Kochschule Hamburg (www.kochschule-hamburg.de), beantwortet jeden Sonntag in der MOPO die Kochtopf-Frage. Haben Sie auch Fragen? Dann schicken Sie eine E-Mail an: kochtopfrage@mopo.de

Genuss-Tipp

Empfehlungen der MOPO-Redakteure

Polnischer Kräuter-Wodka

Die Zeiten, in denen man sich wochenends mit „Zaroff“ frisch machte, sind mit Anfang 30 endgültig vorbei. Nicht um Wodka-Wirkung, sondern um echten Genuss geht es bei den Kräuter-Kreationen aus dem polnischen Hause Zoladkova Gorzka, erhältlich etwa in der auch sonst unbedingt zu empfehlenden Restaurant-Kneipe „Kuchnia“ (Talstr. 87, St. Pauli) oder im Netz über www.polwest.de.



Fragen und Anregungen an: www.mopo.de/gastro

Das fränkische Bier, das Kellner Marko Djuricic (29) hier serviert, ist das Highlight in der „Pappenheimer Wirtschaft“.



Fränkisch, deftig und mächtig

Uhlenhorst „Schäufele“ und spezielle Biere in der „Pappenheimer Wirtschaft“

Von THOMAS HIRSCHBIEGL

Wollen Sie abnehmen? Sind Sie Vegetarier oder mögen Sie kein Bier? Dann sollten Sie die „Pappenheimer Wirtschaft“ auf der Uhlenhorst dringend meiden. Ansonsten können Sie hier durchaus einen vernünftigen Abend verbringen.

Kellnerinnen, die vom Bestellen einer Vorspeise abraten, verdienen unseren Respekt. Genau das tut die patente Frau, die meint, wenn ich die fränkische Spezialität „Schäufele“ will, dann ist kein Platz mehr für eine Vorspeise. Ein guter Rat. Auch wenn ich etwas neidisch auf die sämige und gut gewürzte Kürbis-Karottensuppe (5,30 Euro) meiner Begleiterin schaue. Ich kampe etwas lustlos meinen kleinen Salat, den es zu den Schäufele gibt. Ich vermisse nämlich Brot. Dabei ist man im

„Pappenheimer“ so stolz auf sein Landbrot der fränkischen Holzofenbäckerei Ottensoos. Es enthält nämlich Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander. Aber was hilft's, wenn es nicht serviert wird.

Dann kommen sie endlich, die berühmten Schäufele. Das ist ein grosser Braten aus der Schweineschulter. Für 15,70 Euro wird er mit einem hausgemachten Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße aufgetragen. Eine deftige-leckere Mahlzeit, leider etwas lieblos auf dem Teller ansetzen.

Ebenfalls kein optisches, aber durchaus ein geschmackliches Highlight waren die Spitzkohlrouladen mit Kalbshackfüllung und Kartoffelstampf (14,50 Euro). Dazu trinken wir natürlich original fränkisches Bier vom

Fass. Nämlich „Meister“, ein kastanienfarbenes Vollbier mit leicht malzigem Aroma (0,5 l/4,10 Euro), und „Krug“, ein stiftiges Vollbier zum selben Preis. Aus der Flasche gibt es noch in Hamburg weitestgehend unbekannte fränkische Sorten wie „Kraftstoff“, „Klosteraus“ oder „Drummer“, außerdem werden fränkische Weißbierspezialitäten angeboten.

Und Wein? Ja, den können sie auch anbauen, die fleißigen Franken. Bei den kleinen, fair kalkulierten Auswahl auf der Karte. Ein 0,2-Liter-Glas vom klassischen fränkischen Silvaner kosten 4,10 Euro, einen Spätburgunder gibt es für 4,50 Euro.

Desserts haben sie auch in Franken. Wir ordern Sahnegrießnocken mit Zimt-Crème-

frähe und hausgemachten Apfelkompott (5,70 Euro). Eine ehrliche Sache.

Berühmt sind die Franken für ihre Brände. Der Haselnussgeist von der Brennerei Dirker aus Mömbris (4,20 Euro) ist ein Aroma-Traum. Und den „Akademiker“ von Zwiesel, einen feinen Brand von Hagebutte und Mirabelle (2,90 Euro), können wir ebenfalls nur empfehlen.

► „Pappenheimer Wirtschaft“, Pappenhuder Str. 26 (Uhlenhorst), Tel. 38 63 31 62, tägl. 12-24 Uhr

UNSER URTEIL (max. 5 Punkte)	
Zubereitung	★★★★
Service	★★★★
Weinkarte	★★★★
Atmosphäre	★★★★
Preis/Leistung	★★★★
Gesamtbewertung	★★★★

+++ Gastro-Tipps +++ Gastro-Tipps +++

Die Messe „Eat & Style“ hat Steffen Hensler zu Gast

Die „Eat & Style“ nennt sich selber nicht Messe, sondern Food-Festival. Verständlich: Im Schuppen 52 (Kleiner Grasbrook) werden der Genuss, die Lebensmittel und die, die mit ihnen zu tun haben, gefeiert. Einer der genau weiß, wie man Gourmet-Augen zum Leuchten bringt, ist zum Beispiel Steffen Hensler (Foto). Der Hamburger Starkoch („Hensler & Hensler“) wird exklusiv einen Vorgeschmack auf seine 2014 startende neue Show geben und zwei Stunden lang eben so köstliches wie unterhaltsames und lehrreiches Programm abliefern. Für alle Kochfans ist das eindeutig ein Pflichttermin! (Schuppen 52, 18.10., 19 Uhr, Australialstr. 52, 14 Euro)



Einzigartige Gewürzmischungen

Es muss nicht immer alles im Supermarkt zu kaufen geben: Wer auf den Feinschliff beim Kochen Wert legt, sollte bei Katharina Wilk vorbeischauchen. Die mischt Gewürze – schon seit zehn Jahren. Und zwar frisch und nur auf Bestellung. Ihre Mixturen bestehen aus reinen Naturprodukten. Erfahren Sie vom Produkt ankommt und wovon man besser die Finger lässt. (Viel, 24.10., 19 Uhr, Sandtorkai 23, 24 Euro)

Weinmesse „Vinorell“

Ende Oktober müssen sich alle Weinfreunde ein wenig Zeit nehmen: Die Weinmesse „Vinorell“ öffnet wieder ihre Tore. In „Rindchens Weinkontor“ (Adolphsplatz 1) präsentieren 140 Winzer aus aller Welt ihre selbst gekelterten Schätze. (Rindchens Weinkontor, 26. u. 27.10., 11-18 Uhr, 9,50 Euro)

3 Fragen an Heinz Wehmann, „Landhaus Scherrer“

„Ein Bürojob – das wäre nichts für mich!“

Seit mehr als 40 Jahren steht er in der Küche – infrage gestellt, sagt Heinz Wehmann (Foto), habe er seinen Job noch nie. „Natürlich sind die Arbeitszeiten eher familienunfreundlich“, räumt der Chefkoch vom „Landhaus Scherrer“ ein. Aber wenn man es gern macht, philosophiert der 58-Jährige, wird man trotzdem glücklich. In seinem Restaurant ist Wehmann alles: „Vom Hausmeister bis zum Manager. Und ich kann am Herd unglaublich kreativ sein. Das bringt Spaß. Ein Bürojob – das wäre nichts für mich!“



MOPO am Sonntag: Wo gehen Sie selbst am liebsten essen?

Wehmann: Wenn ich zum Kurzurlaub auf Sylt bin, gehört ein Besuch im gleichnamigen Gourmet-Lokal meines Kollegen Jörg Müller unbedingt dazu. Bei ihm

Hofladen von Familie Voß auf dem Cassenshof in Schleswig-Holstein. Dort kann man nicht nur frisch gelegte Eier kaufen, sondern sehen, dass die Hühner artgerecht gehalten werden. Saisonales Gemüse, Molkeprodukte und Fleisch gehören ebenfalls zum Angebot. Ich finde, es gibt nichts Besseres, als zu wissen, wo die Sachen, die man isst, herkommen. Und wenn man zudem einen tollen Familienbetrieb unterstützen kann, der auf Nachhaltigkeit setzt, hat man viel erreicht.

Was ist Ihre Lieblings-speise?

Spontan denke ich sofort an Graupensuppe. Das galt in meiner Kindheit als Arme-Leute-Essen. Und heute weiß kaum ein Teenager mehr, wie so etwas schmeckt. Aber ich bin eben ein Fan der klassischen

norddeutschen Küche. Rebhühner auf Linsen oder Fasans mit Weinkraut – beides was ganz Feines, was ich auch gerne serviere. Dass solche alten Gerichte neudrings wieder Konkunktur haben, ebenso wie fast vergessene Gemüsesorten, freut mich. Endlich ein Trend, der den Menschen zeigt, dass das Gute vor der Haustür reift und nicht erst um den halben Globus reisen muss!

Die Fragen stellte RIKE SCHULZ
Landhaus Scherrer, Elbchausee 130 (Othmarschen), Tel. 883 07 00, www.landhauscherrer.de

Heinz Wehmann achtet auf artgerechte Haltung. Eier gibt's nur von frei laufenden Hühnern.

