

„... wenn er wieder aufgewärmt“

Benötigt zwei Tage zum Reifen: Ein feines Kraut zu Fisch und Fleisch

VON HELDI HAGEN-FERDEMIR

■ **Bielefeld.** Es gilt als das einzige Gericht, dem, selbst wenn es aufgewärmt ist, ein besonderer Wohlgeschmack attestiert wird. Was einst Wilhelm Busch bei Max und Moritz übers Sauerkraut schrieb, bestätigen Feinschmecker bis heute.

Wer in diesen Tagen die Biele-

felder Märkte besucht, muss über viele Köpfe hinwegsehen. Kohlköpfe. Auf den schweren Lehmböden im nördlichen Teil der Region gab es in diesem Herbst eine reiche Ernte: Rotkohl, Spitzkohl, Blumenkohl und jede Menge Weißkohl.

Das typisch deutsche Gemüse inspiriert Costas Kuriklides, den Griechen. Bei seinem jüngsten

Marktbesuch auf dem Kesselbrink gefällt ihm besonders die Auswahl am Stand der Gärtnerei Uhlenburg (Löhne), einem Bioland-Betrieb. Bioland ist eigenen Angaben zufolge der führende ökologische Anbauverband in Deutschland. Die Wirtschaftsweise dieser Betriebe basiert auf einer Kreislaufwirtschaft.

Bei Nieselregen und Frosttemperaturen an diesem Vormittag um fünf Grad fällt Costas, dem Chef des Restaurants Weinbar 3A, nur noch eins ein: „Sauerkraut, und zwar hausgemacht.“ Und wie, bitteschön, soll das funktionieren? Kein Fass im Haus, kein Stampfer, und wer hat überhaupt so viel Zeit?

„Alles kein Problem“, beruhigt der Koch und zieht die Strickmütze noch tiefer über die Ohren. Eine Porzellan- oder Glasschüssel reiche für eine Vier-Personen-Portion: völlig aus. Gut zu wissen: Die Prozedur vom Kohl zum Sauerkraut benötigt nicht mehr als zwei Tage. In dieser Zeit dürfen die feinen Gemüsstreifen, im Jargon der Köche „Cliffonade“ genannt, ungestört in einem Sud aus Essig und Portwein ruhen. Klingt verlockend. Und was reicht der Gourmetkoch dazu, Kartoffelpüree und Kassler etwa? Der Mann vom Mittelmeer lebt schon zu lange in Deutschland, um nicht auch diese deftigen Spezialitäten zu schätzen. Sein Vorschlag: entweder ein butterweicher Tafelspitz oder Fisch – knusprig gebratener Zander – oder ganze Scheiben des kross gebratenen Schinkenspecks, der in Würfelchen zerkleinert dem Kraut bereits Würz gibt.



Einkaufen mit
Costas
Der Gang über
den Wochenmarkt



Kopf an Kopf: Verkäufer Erhard Loenicker hat den schönsten Weißkohl ausgesucht. Vorne Rot- und Chinakohl. FOTO: WOLFGANG RUDOLF

Das Rezept: Hausgemachtes Sauerkraut

1 Kopf Weißkohl in schmale Streifen schneiden, mit je 1 Glas Essig und weißem Portwein übergießen, Salz, Pfeffer und Saft einer Zitrone dazugeben. Alles 2-3 Tage ziehen lassen. Kohl aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen. 2 Schalotten und 2 Scheiben Schinkenspeck vom Iberico-Schwein in feine Scheiben schneiden, in einem Topf anbraten und 1 TL braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen. Mit je einem Schuss weißen Portwein und Wermouth ablöschen, Kraut dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Evtl. noch einmal nachwürzen.

Nach den vielen Tipps rund ums Gemüse bleibt die Frage, warum wir Deutschen allein in anderen Teilen der Welt „die Krauts“ heißen. Und als sei das nicht genug, traktiert von weiter aus der Erinnerung ein gnadenlos zackiger Rhythmus den Gehörgang. Der Sanger von damals: Gas Backus. Sein Lied: die Sauerkrautpolka.