



Mein privater Sternekoch (Teil 3):
Frank Müller – Küchenchef im „Ollanner
Buurhuus“ des Hotels „Altes Land“ in Jork

Das Schönste an Frank Müllers Genusswiederentdeckungs-Versprechen: Er bietet alles andere als die x-te Koch-Show. Der Küchenchef im „Ollanner Buurhuus“ macht tatsächlich Ernst mit der Hebung vergessener Gaumenfreuden. 38 Jahre Erfahrung am Herd, davon 5 voller intensiver Arbeit, stecken in diesem einmaligen kulinarischen Konzept. Und das merkt, sieht, schmeckt der Gast aufs Erfreulichste.

Den ehrgeizigen Traum, selbst einer gut gemachten, aber vielfach zu habenden Alltagsgastromie irgendwann mal etwas Eigenes, Besonderes, möglichst Einmaliges hinzuzufügen, haben viele Köche. Frank Müller hat ihn sich erfüllt.

Der 54-jährige Buxtehuder ist die leibhaftige Begründung, weshalb im nationalen Bodenständigkeits-Cup der teutonischen Stämme die norddeutsch-schweigsamen Tatmenschen stets auf den ersten Plätzen zu finden sind. Die vollbrachte Leistung zählt, nicht das dahingeschwätzte Wort. Mögen andere den Schlüssel zum Tor in den Köche-Himmel in bisher nie Gekochtem suchen.

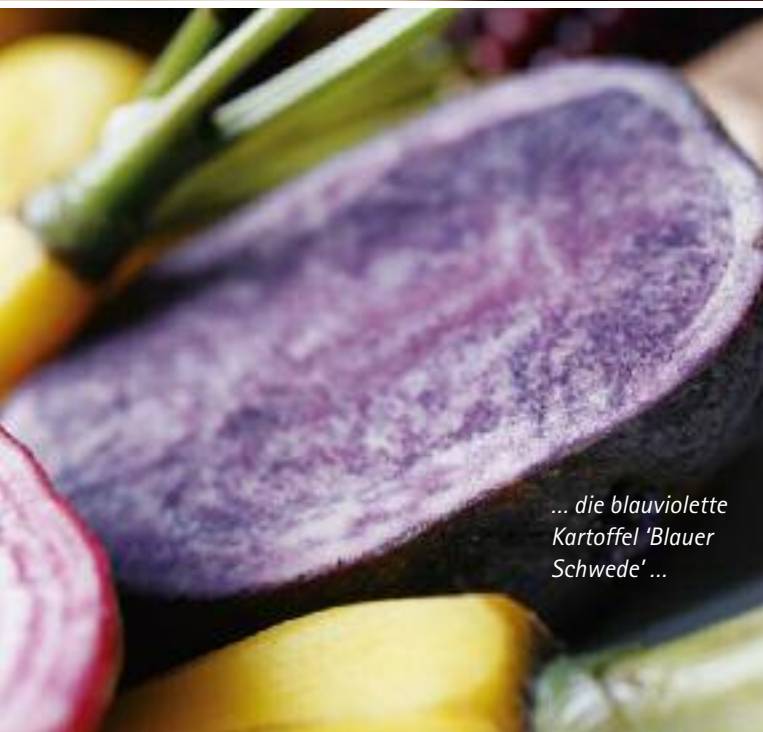
Frank Müller und der leidenschaftlich-aktive Verbündete Wilhelm Wehrt, Eigentümer des Hotels „Altes Land“, stellten beide ihre Heimatfühler auf Spürmodus: Was haben unsere Ur-Ur-Ur-Großmütter auf den Tisch gebracht, als an Lkw-Kolonnen zur landesweiten Verbreitung genormter Industrie-geschmacksverstärker noch nicht zu denken, Salz sparsam verwendeter Luxus und der eigene Garten der entscheidende Küchen-Zulieferer war?

Sieh an: Schon im näheren Umkreis gibt es weit mehr Leute, die sich mit solchen Themen beschäftigen, als gedacht. Den Pomologen Eckart Brandt zum Beispiel, dessen „Boomgarten“-Projekt alte heimische Obstsorten wiederbelebt. Ulrike Cohrs, die von ihrem Wilkenschhof wunderbarerweise die uralten Gemüse- und Kartoffelsorten der →

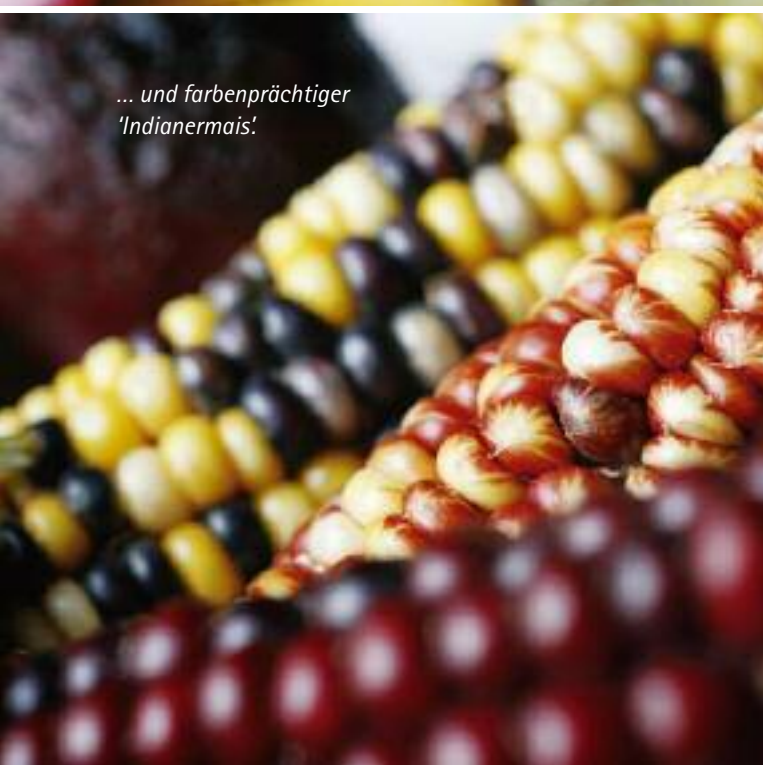
Vergessene Genüsse – ... neu erleben



Vergessene und wiederentdeckte
Gemüsegenüsse der norddeutschen
Küche: die rotgemaserte Kartoffel
'Red Highland Burgundi', dahinter
die gelben 'Gniff'-Möhren...



... die blauviolette
Kartoffel 'Blauer
Schwede' ...



... und farbenprächtiger
'Indianermals'!



VORSPEISE:

Bunte Betesuppe mit Buchweizenpfannkuchen und norddeutschem Pesto

Zutaten für 4 Personen:

für die Suppe: 1 l gebundene Hühnerbrühe, 200 ml Sahne, 60 g Mehl, 60 g Butter, je 150 g geschälte Rote, Gelbe, Weiße Bete, Salz und etwas Kümmel

für die Pfannkuchen: 30 g Buchweizen, 1 Ei, 60 ml Milch, 1 EL grünes Pesto, Rapsöl

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Bete mit etwas Salz und Kümmel in Alufolie einschlagen und im Backofen eine Stunde backen. Aus Milch, Ei, Pesto und dem Buchweizen einen Pfannkuchenteig anrühren und mit Rapsöl in der Pfanne ausbacken. Anschließend zu einer Rolle formen und auskühlen lassen.

Die Butter in einem Topf erwärmen, das Mehl dazugeben, gut durchrühren und nur so weit anschwitzen lassen, dass das Mehl keine Farbe annimmt. Mit Hühnerbrühe und Sahne auffüllen, glatt rühren und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die gegarten Beten aus der Folie nehmen, schälen und klein schneiden. Dafür besser Küchenhandschuhe verwenden, weil die Beten sehr stark färben.

Jede der Beten in einen separaten Topf geben, jeweils mit 1/3 der Hühnerbrühe auffüllen. Einzeln mit dem Pürierstab zu Suppe aufschlagen. Versuchen Sie, die drei Suppen voneinander getrennt auf einem Suppenteller anzurichten.

Zum Schluss den gerollten Buchweizenpfannkuchen in Scheiben schneiden und auf die Suppe geben.

Servieren. →



Region liefert. Wie sehr das Entdecken und Gewinnen gleichgesinnter Partner in unmittelbarer Nähe, unter denen auch der Kieberg und der Ökologiehof Wennerstorf hervorzuheben sind, Frank Müllers Restaurantkarte der „Vergessenen Genüsse“ anregt und bereichert, ist der ungewohnten Farbpracht auf dem Teller anzusehen: Unglaublich intensiv violette und blaue Kartoffeln von respektabler Sortenhistorie wie 'Blauer Schwede' oder die von den Kauffahrern angelandete 'Red Highland Burgundi', daneben sechs, sieben verschieden gelb-orangerötliche Farbschläge von Möhrengemüse mit gartenerdigen Namen wie 'Bardowiker' und 'Duwiker Möhren' oder 'Gniff', die bei neugierigem Kosten tatsächlich sehr verschieden zarte Geschmacksnuancen bieten ...

Auf die Frage, wie solche Highlights der regionalen Küche derart in Vergessenheit geraten konnten, hat Frank Müller eine ganz einfache Erklärung: „Die meisten der alten Gemüse wollen besonders zubereitet sein. Dafür braucht man mehr Zeit, als viele haben – die schnellen Kochalternativen industrienahe produzierter Nahrungsmittel sind schon zu lange eine zu große Versuchung.“

Zu Frank Müllers größtem Glück auf dem nur konturenhaft erkennbaren Pfad zu den vergessenen Genüssen gehört zweifellos die Zusammenarbeit mit der Arche Warder, Zentrum für alte Haus- und Nutztierassen, und dem Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweins. 2003 gab es von der scheckigen Spezies nur noch 50 Tiere ...

Was sich im ersten Moment leicht verrückt anhört, von den paar Schweinchen nun auch noch eine gastronomische Verwertung aufzubauen, macht aber Sinn: Es bringt Aufmerksamkeit. Beim Publikum wie bei engagierten Landwirten. Inzwischen wird ein Herdbuch geführt; die Zuchtpopulation dieser Rasse hatte sich allein bis 2008 auf 572 Stamtiere erholt ...

Unter noch dramatischeren Umständen gelangen die besten Stücke des 'White Park Castle', der mit 2.500 Jahren wahrscheinlich ältesten Haustierrasse, als „Bremer Teebraten vom Parkrind auf Hagebuttensauce mit Patisson-Kürbis, Bardowiker Möhren, Lauchgemüse und bunten Kartoffeln“ auf die Menükarte der „Vergessenen Genüsse“.

Weltweit gibt es nur noch 1.000 Parkrinder, davon 30 in Deutschland, wahrscheinlich Nachkommen britischer Auerochsen. →



Leckere Lendenstücke vom raren Bentheimer Buntschwein



Von beiden Seiten kurz angebraten. Konsequenterweise bevorzugt Küchenchef Müller auch bei Äpfeln traditionelle regionale Sorten wie 'Gravensteiner' oder 'Holsteiner Cox'.



Ein bisschen Show muss sein – der echte Apfelbrand aus dem „Alten Land“ sorgt für das nötige Feuer fürs Foto. Als echter Regional-Koch verwendet Frank Müller kein Oliven-, sondern Rapsöl. Gern auch ein wenig selbst gemachte „Schweinebutter“ vom Bentheimer.

Alte Kartoffelsorten unter sich: Die kleineren gelben sind die von Frank Müller sehr geschätzten 'Bamberger Hörnchen'.



HAUPTGERICHT:

Überbackene Lende vom Buntgen Bentheimer Schwein mit Apfelbrandsauce

Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinemedallions je 75 bis 80 g, 4 'Gravensteiner' Äpfel, 1/8 l Sahne, 1 Zwiebel, 200 g geriebener Goudakäse, 4 EL Preiselbeeren, 125 ml Rinderfond, 4 cl Altländer Apfelbrand, 30 ml Rapsöl, Salz, Pfeffer; **Kartoffeln:** je 200 g 'Bamberger Hörnchen', 'Blauer Schwede', 'Red Highland Burgundi'; **Gemüse:** 8 Mini-Patissonkürbisse, 4 'Bardowiker Möhren', 1 Pastinake, 8 'Duwiker Möhren'

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus den ungeschälten Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und jeweils in 8 fingerdicke Ringe schneiden. Diese in Butter von beiden Seiten anbraten und auf Küchenkrepp zur Seite legen.

Die Medallions mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit dem Rapsöl auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Nun das Fleisch auf einem Backblech verteilen, jeweils mit einem Apfeling und einem kleinen Häufchen Goudakäse belegen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

In der Pfanne die restlichen, klein geschnittenen Äpfel und eine gewürfelte Zwiebel andünsten. Anschließend mit dem Apfelbrand flambieren (den Alkohol vorher erhitzen, dann brennt er besser) und mit der Sahne und dem Rinderfond auffüllen. Die Apfelbrandsauce auf 4 Teller verteilen, je 2 Medallions anrichten und mit Preiselbeeren garnieren. Dazu gibt es in Rapsöl und Rosmarin angebratene Kartoffeln, die vorher in Salzwasser gar gekocht wurden. Das Gemüse bissfest in Wasser, mit Zucker und Salz abgeschmeckt, kochen und anschließend in einer Pfanne mit Butter und Zucker anschwanken. →



Hotelier Wilhelm Wehrt hat die Marke „Vergessene Genüsse – neu erleben“ beim Patentamt München eintragen lassen.

„Da diese sehr robuste, frostharte Rasse das ganze Jahr über frei läuft, liefert sie ein wunderbares Muskelfleisch von ganz eigenem Geschmack“, schwärmt Chefkoch Müller. Die Abmachung mit Arche Warder besagt, dass die Betreiber des Restaurants im Hotel „Altes Land“ jedes Jahr zwei Parkrinder mit Haut und Haar und Fleisch und Huf und Horn abnehmen, als Rinderviertel bekommen und vollständig verwerten. Dafür bieten sie es exklusiv an – als einziges deutsches Restaurant! 235 Kilogramm von jeder dieser Raritäten verarbeitet Frank Müller in seiner Küche; allein eine Parkrind-Keule wiegt gut 60 Kilo. Der ausdrückliche Hinweis auf der Menükarte zum Teebraten vom Parkrind: „Ja, tatsächlich in Tee eingelegt“, ist kein Gag – der Küchenchef hat die Anregung dazu aus Bremen mitgebracht: Tee macht das Muskelfleisch angenehm mürbe – und gibt ihm nebenbei eine köstlich aromatische Note. Auf listige Art wird durch die naturgemäße Begrenztheit des Angebots sowohl an Parkrindfleisch als auch an frischem altem Gemüse das Erleben solcher vergessenen Genüsse zu etwas Besonderem. Dennoch wehren sich sowohl der Küchenchef als auch Eigentümer Wilhelm Wehrt gegen eine betonte Exklusiv-

vität: Für eine originelle, exzellente, ihretwegen auch außergewöhnliche Küche gerührt zu werden – gerne.

Aber das Authentische, Echte, in der Region tief Verwurzelte ihres Konzepts ist beiden zu wichtig, um es – bei aller Einmaligkeit – als abgehobene Edel-Gastronomie zu vermarkten. Man merkt es auch an den Preisen: Das teuerste Gericht auf ihrer aktuellen Menükarte der „Vergessenen Genüsse“ war bei unserem Besuch das „Kräutersteak vom Bunten Bentheimer Schwein, belegt mit Apfelscheiben, mit Schmelzkäse überbacken auf Apfelbrandrahm, dazu Prinzessbohnen mit Speck und gebratenen 'Bamberger Hörnchen' für sympathische 16,80 Euro.

Hotelier Wilhelm Wehrt ist ein Mann, für den Repekt vor Tradition nicht Bewahren der Asche, sondern Übernahme und Weitergabe des Feuers bedeutet. Das Hotel in Jork ist seit 1835 im Familienbesitz. Vor wenigen Jahren zum großen Teil neu, aber penibel detailgetreu in norddeutsch-niedersächsischer Architektur aufgebaut und erweitert, zeigt sich das „Alte Land“ auch innen auf moderne Art traditionsbewusst. Auslastungssorgen hat der Mann nicht. Die Lage in Elbnähe, inmitten eines der größten deutschen Obstanbau-

Gebiete, lässt die Hochsaison für ihn schon zur Obstbaumblüte beginnen. Natürlich ist und bleibt es ein Spagat für Wilhelm Wehrt und seine 25 (!) fest angestellten Mitarbeiter, am selben Tag sowohl die Scharen der Bustouristen mittags im Großen Saal als auch die neugierigen Gourmets im abendlichen Restaurant jedes Mal aufs Neue zu begeistern. Von den Hochzeits- und Jubiläumsgesellschaften ganz zu schweigen.

Das gehört nun mal zur Gastronomie, sagt Wilhelm Wehrt, mit einem eingespielten Team sei das kein Problem. Zeit- und Personalmanagement ist für den 52-jährigen studierten Hotelbetriebswirt kein Gegensatz zu harmoniesuchender Mitarbeiterführung. Wie auch Küchenchef Frank Müller selbst bei 300 oder 500 Essen und dringend gebotenen Einschreiten gegenüber seinen Mit- und Jungköchen niemals laut wird. Respekt.

Was hat er denn als Nächstes vor mit den „Vergessenen Genüssen“? Der Elbbutt war ein Fehlschlag. Geflügel ist ebenfalls schwer. Vielleicht etwas mit 'Diepholzer Gänsen', ist ja auch eine uralte Rasse ... ■

*Text: Peter Neumann
Fotos: Stephan Pramme*

www.hotel-altes-land.de



DESSERT:

Mousse und Tarte von der Zitronenverbene

Zutaten für 4 Personen:

Mousse: 150 g weiße Schokolade, 250 ml Sahne, 2 EL weißer Rum, 1 Eiweiß, 30 g Zucker, 10 Blatt Zitronenverbene

Tarte: 1 Ei, 80 g Margarine, 70 g Zucker, 200 g Mehl, Backpulver, 1 'Boskop'-Apfel, 1 Ei, 60 g Schmand, 2 Blatt Zitronenverbene (gehackt)

etwas Zucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Mousse: Das Dessert muss zwischendurch immer einige Stunden gekühlt werden, also rechtzeitig vorbereiten. Die Schokolade in Stücke zerteilen, die Zitronenverbene in Streifen schneiden und in der Sahne und dem Rum in einem Topf erwärmen. Die Sahne darf nicht kochen! Die Mischung kräftig durchrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Dann einige Stunden kalt stellen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokoladen-Sahne-Mischung wird nun mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis eine luftige Creme entstanden ist.

Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und nach und nach den Zucker hinzufügen. Gelatine ausdrücken, auflösen lassen und unter die Schokoladencreme rühren. Die Eiweiß-Masse wird nun vorsichtig und locker unter die Creme gehoben.

Die Verbene-Masse in kleine Formen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden kalt stellen.

Tarte: Das Ei, Margarine, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Teig verkneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Äpfel schälen und klein schneiden. Ei, Schmand, gehackte Zitronenverbene, Zucker und Zitronensaft mit einem Zauberstab glatt rühren. Teig ausrollen und in 4 ausgefettete Souffléförmchen geben, mit der Apfel-Schmand-Masse auffüllen und für 20 Minuten bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Vor dem Servieren die Tarte noch warm aus den Formen nehmen, die Mousse auf einen Teller stürzen und anschließend mit Früchten, Sahne und Zitronenverbeneblättern garnieren.

Zitronenverbene, auch Zitronenstrauch oder Zitronenduftstrauch genannt, ist eine Pflanze aus der Familie der Eisenkräutergewächse. Der lateinische Name *citriodora* verweist auf den Duft beziehungsweise den Geschmack der Pflanze, die heute bei Feinschmeckern und Kräuterliebhabern ein Begriff ist. Zitronenverbene enthalten feine, frisch nach Zitrone duftende ätherische Öle, deren Intensität erheblich stärker ist als bei anderen nach Zitronen riechenden Pflanzen. Ursprünglich stammt der Zitronenstrauch aus Südamerika und wurde Ende des 18. Jahrhunderts nach Europa gebracht. ■

