

GOURMET GESCHICHTEN

DIETER BRAATZ IST KRITIKER DER ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“



Asia mediterran

Mit kulinarischer Vielfalt überraschen die Brüder Chen in ihrem neuen modern-urbanen Asia-Restaurant in einem ehemaligen Bankgebäude in der Innenstadt: Neben Sushi, Sashimi und koreanischen Spezialitäten vom Teppanyaki-Grill werden im „Red Chamber“ auch mediterranes Carpaccio vom Rind und knackfrische Sylter Royal-Austern serviert. Es ist das dritte Projekt der Familie Chen – nach dem „Ni Hao“ in Wandsbek und dem „Copper House“ in St. Pauli Davidstraße.

Literarisches Vorbild bei der Namensgebung – so Patron Qiuyi Chen – war der berühmte chinesische Roman „Traum der roten Kammer“, Schwarz und Rot sind die dominierenden Farben im „Red Chamber“ bis hin zu knallroten Leuchten unter der Decke. Aus authentischer chinesischer Produktion stammen Tische, Stühle, Teller und Stäbchen, der Service hingegen spricht Deutsch. Eine gemütliche Cocktail-Lounge, die lange Sushi-Theke und ein Bartresen umfassen den großen Gastraum, in dem abends auch Nightlife mit Musik, Wein und Drinks geboten wird.

Auf der umfangreichen Speisekarte gibt es etliche kleine und größere Menüs, Salate und Pasta mit Fisch, Fleisch und vegetarisch, eine größere Sushi-Abteilung und ein kleineres Angebot vom Teppanyaki-Grill, etwa Lammkarree mit roten Zwiebeln, Ingwer und Chili (12 Euro). Reizvoll für Gourmets: die „Seafood Platter“ für zwei Personen mit Hummer, Meeresschnecken, Garnelen, Muscheln, Austern und Flusskrebse (88 Euro). Wer das „Red Chamber Gourmet Paket“ für eine Tischrunde bestellt, kann sechs Gerichte für 32,50 Euro pro Person auswählen: Alle Speisen werden gleichzeitig serviert.

Bei unserem ersten Besuch im „Red Chamber“ bestellen wir zur Lunchzeit einige Kostproben quer durch das Angebot. Als Vorspeise habe ich mir „Jiaozi“ ausgesucht: eine recht große Portion hausgemachter Teigtaschen, die mit Fleisch vom Susländer Schwein gefüllt sind. Dazu gibt es Frühlingzwiebeln und als Gemüse Sojasprossen, Möhnenstreifen und Paprika (14,50 Euro). Klassisch wird die Sushi-Variation „Gourmet“ meiner Begleiterin mit Sojasoße und eingelegtem Ingwer serviert (24,50 Euro). Auf der Platte angerichtet sind (in reicher Menge): California Roll mit Krebsfleisch, Nigiri mit Thunfisch, Lachs-Sashimi und Scallop Avoro (Jakobsmuschel) von untadeliger Qualität, dazu köstlicher Gartenspinat und gekochte Sojabohnen, die nicht ganz nach dem Geschmack meiner Tischdame sind.

Für unsere Hauptgerichte ziehen wir die Mittagskarte heran. Perfekt auf der Haut gebraten ist das dünne Kabeljaufilet vom Teppanyaki-Grill, knusprig meine wirklich krosse Entenbrust, mit schönen Röstaromen, aber etwas fest im Fleisch. Zu beiden Gerichten gibt es identische Beilagen – Reis und Gemüse.

Für den Ausklang des Menüs bietet sich eine Käsevariation (12 Euro) an, serviert mit Brot, Kapernbeeren und ligurischen Oliven. Wir entscheiden uns angesichts der kleinen Dessertkarte für eine geschmacklich gute Crème brûlée (4,50 Euro), bedeckt von einer zu dicken gebrannten Zuckerschicht.

Die Weinauswahl ist mit rund 80 Positionen für ein Asia-Restaurant umfangreich. Der Schwerpunkt liegt auf deutschem Riesling – weil der zur fernöstlichen Küche passt. Das beweist der 2014er Bio-Riesling trocken vom Pfälzer Weingut Dr. Bürklin-Wolf (0,2 Liter, 9 Euro).

Red Chamber, City, Schauenburgerstraße 49, Tel. 37 50 20 20
Küchenzeiten: Mo-Sa 12-24 Uhr, So geschlossen
Sitzplätze: 80 Plätze im Restaurant, 20 Plätze auf der Terrasse
Service: sehr engagierte Mitarbeiter
Fazit: Internationale, schmackhafte Küche, asiatisch inspiriert. Verbesserungen sind aber noch möglich.

Glücklich bis Sankt Martin

Auf sattgrünen Wiesen betreibt Frank Gadow bei Bad Segeberg seine Geflügelzucht. Gefahr droht hier nur durch den Fuchs. Teil 5 der „Feinheimisch“-Serie über Gutes aus der Region

Die grüne Hütte steht am Rand einer Wiese in Schönmoor. Die Sonne scheint, Frank Gadow öffnet das Tor – und viele, viele Entenküken schauen schüchtern hoch von ihrer Strohhunterlage, vergessen einen Moment das Picken aus Futterstellen und Trinken aus speziellen Wasserrohren. An der Rückwand der Hütte steht ein Tor weit offen, da-

VON GISELA REINERS

hinter sattgrünes Gras. Aber noch wagt sich keines der Kleinen hinaus zu den saftigen Halmen. „Ihr Gefieder ist noch nicht vollständig. Draußen ist es ihnen zu kalt“, sagt Gadow. Er kennt seine leise schnatternden Freunde, verdient er doch mit ihnen einen Teil seines Einkommens.

Der 43-jährige Agrar-Diplom-Ingenieur Gadow betreibt seinen Schönmoorer Hof unweit von Bad Segeberg mit artgerechter Freilandhaltung genauso wie schon sein Vorgänger Carl Wilhelm Ohrt, von dem er das Land in Pacht übernommen hat. Übernommen hat er auch die Kunden, die gern wissen, wo ihr Geflügel herkommt: „Wir produzieren Bio-Qualität, auch wenn wir nicht zertifiziert sind. Aber hier haben die Tiere freien Auslauf auf 50 Hektar Land. Auch im Stall ist reichlich Platz. Deshalb werde ich mich demnächst um ein Label des Tier-schutzbundes bewerben.“

Bei einer Fahrt über die weiten Grünflächen fallen Absperrungen auf. Mit einer Art Netz wird der Auslauf der Tiere begrenzt. „So verlieren die Tiere sich nicht im Gelände und können nach und nach das Gras der verschiedenen Parzellen abfressen“, sagt Gadow. Die Umzäunung kann sogar unter Strom gesetzt werden, um Feinde von außen abzuwehren, doch ein Häufchen blutiger Federn zeigt, dass Füchse immer noch Gänse stehlen. „Die kriechen unter den Umzäunungen durch und springen sogar manchmal darüber. Aber auch Uhus und Seeadler räubern hin und wieder“, sagt Gadow. „Das gehört zum Leben auf dem Land einfach dazu.“

Die Geflügelzucht ist nur ein Teil seiner Landwirtschaft. Im 30 Kilometer entfernten Wakendorf I (hat wirklich die Nummer 1 im Ortsnamen zur Unterscheidung von dem Wakendorf, das 20 Kilometer entfernt liegt) betreibt Gadow noch den elterlichen Hof mit Gestüt. Dort lebt er mit Ehefrau Viola Gadow-Frangakos und drei kleinen Kindern. Seine Frau ist Reiththerapeutin, bildet wiederum Therapeuten aus und züchtet eine spanische Pferderasse. Frank Gadow selbst hat sich an die Aufzucht von „Apfelschweinen“ gemacht. „In Spanien werden Ibérico-Schweine mit Eichel gemästet, wir versuchen es mal mit Äpfeln. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend. Das Fleisch der Bunten Bent-

heimer schmeckt vorzüglich.“

In Schönmoor, das man über eine gut ausgebaut, einsame Straße durch einen Wald erreicht, zieht Gadow Gänse, Peking- und Barbarieenten, Maishähnen, Puten und Mularden. Mit Pekingente ist nicht die chinesische Delikatesse gemeint, sondern die Rasse, die in Deutschland am häufigsten anzutreffen ist. Unter Barbarieenten versteht man domestizierte Abkömmlinge einer südamerikanischen Rasse, die rotes, mageres und besonders geschmackvolles Fleisch hat. Mularden schließlich entstehen aus der Kreuzung zwischen Peking- und Flugenten. Letztere werden im Gegensatz zu ihrem Namen meist im Stall gehalten, besonders wenn sie noch klein sind. Sie sind kälteempfindlich und

blühend, dem Regen trotzend, ein Erfolgsmodell. Aber nach wenigen Jahren mochten wir beide die Pflanze in unserem Garten nicht mehr. Ihrer Tüchtigkeit fehlt der Reiz. Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose ist eine Rose: Dieser Satz stimmt eben nicht.

Wir bestellten uns Rosa pimpinellifolia, Sorte „Stanwell Perpetual“. Eine ungekünstelte halbwilde Schöne und ein Erfolg für vier, fünf Jahre. Keine Krankheiten, zierlich gefiederte Blätter über den borstigen Stacheln machen die Sträucher attraktiv, auch wenn sie nicht blühen.

Im Juni überziehen zartrosa Schalenblüten mit leuchtenden Staubkronen die Zweige. Zum Herbst hin formen sich ihre Hagebutten zu großen, schwarzen Perlen. Wir liebten und pflegten sie, solange die Sträucher jung waren. Doch dann begann sie zu fordern, wucherte, bildete undurchdringliche Dickichte. Jäten wurde zur Übung in Fakultät und Powergymnastik. Das wehrhafte Energiebündel war bei



Das große Schnattern: Gänse auf dem Schönmoorer Hof haben ein gutes Leben

brauchen Wärmelampen zum Leben und Wachsen.

Maishähnen, auch ein Produkt vom Schönmoorer Hof, bekommen hier Grünkernmehl, gentechnikfreie Soja und zu 50 Prozent Mais als Futter. „Davon wird die Farbe der Haut aber nicht knallgelb.“ Gadow warnt: „Vorsicht! Wenn im Laden Maishähnen angeboten werden, deren Haut malsgelb ist, dann ist Farbe im Spiel. Die Haut von Geflügel, das mit Mais gefüttert wurde, hat nur einen leichten Ton, der fast eher orange aussieht. Jedenfalls handelt es sich nur um eine Nuance.“ Hähnchen werden das ganze Jahr über aufgezogen, die anderen Arten sind Saisongeflügel.

„Ich habe hier meine Nische“, sagt Gadow. „Ich kann meine Tiere direkt

vermarkten. In Hamburg hat schon Tim Mälzer in der ‚Bullerei‘ meine Hähnchen gebraten, Johann Lafer ist mal hier gewesen. Das ‚Landhaus Flottbek‘, das sehr auf artgerechte Tierhaltung achtet, kauft bei mir, und Schlachter Radbruch in Hamburg-Osdorf bietet auch Geflügel von mir an. Ich biete mein Geflügel aber auch in meinem Hofladen an. So bin ich mein eigener Herr, muss mich nicht von Beratern drängeln lassen, immer mehr und immer schneller zu erzeugen und immer mehr Kredite aufzunehmen.“ Kein Wunder, dass sich Gadow „Feinheimisch“ angeschlossen hat, dem Netzwerk zur Förderung der regionalen Esskultur in Schleswig-Holstein.

In Schönmoor gibt es eine eigene Schlachtereie, so brauchen die Tiere nicht transportiert zu werden. Gänse und Hähnchen kommen als Tagesküken auf den Hof, Enten im Alter von zwei bis drei Wochen. Sie werden gepöppelt mit Getreide und fressen auf den Wiesen Gras, Blumen und Kraut, bis mit dem Winter ihr Lebensende naht. Die Martinsgänse trifft es im November als Erste, ein paar Wochen später den Rest. Insgesamt lassen rund 18.000 Stück Geflügel aus Schönmoor ihr Leben für einen Festtagsbraten.

Damit der gelingt, verweist Gadow darauf, dass Freilandgeflügel mehr Muskelfleisch und weniger Fett hat als im Stall gezogener. „Man muss schonender garen, dann wird das Fleisch zart und saftig.“ Es hilft die Faustregel: Pro Kilo eine Stunde Bratzeit bei 180 Grad.“ Dennoch ist so ein Festessen selten kalorienarm. Aber auch für achtsame Esser hat Gadow eine Lösung: Wild.

Er ist Jäger, bringt aus der Umgebung Reh, Hirsch und Wildschwein mit nach Hause. Im Gegensatz zum Geflügel, das er zu 90 Prozent frisch und nur zu zehn Prozent tiefgekühlt verkauft, kommt das Wild in die Truhe. Das Fleisch – „etwas Natürlicheres gibt es nicht“ – eignet sich wegen des geringen Fettgehalts hervorragend zum Einfrieren. „Hält sich sehr, sehr lange.“ Aber wer will schon warten, wenn etwas so Delikates ins Haus kommt?



Herr des Geflügels: Frank Gadow

PRESEBILD.DE/BERTOLD FABRICIUS

Duftende Zicken

Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose? Stimmt nicht. Jede Rose ist vor allem eins: eine Herausforderung

Sieben von zehn Duftpunkten: Das erreichen wenige, die Gallica-Rose „Duchesse d'Angoulême“ gehört dazu. Große, locker gefüllte Blüten, perlmuttrosa, hellgrünes Laub, überhängender Wuchs. Ganz alter Adel – zumindest solange die Etikette stimmt, die Sonne scheint, der Gärtner ihre Zweige ordnet, sie stützt und



ROSE „CARDINAL RICHELIEU“
 IM GARTEN
 VON ELKE VON RADZIEWSKY

Nächster Versuch: Moosrosen, so genannt weil krause Blattauswüchse und klebrige Öldrüsen die Knospen überziehen. Es gibt sie mit vornehmen Namen in Rosenschulen oder namenlos auf Gehöften und Friedhöfen. Sie gehören zu den typischen alten Bauerngartenpflanzen, wo sie von Liebhabern als „Fundrosen“ eingesammelt werden.

In Labenz, 40 Minuten vom Hamburger Stadtzentrum entfernt, im Kreis Herzogtum Lauenburg, bekamen wir vor Jahren Stecklinge solcher Findlinge; unser erstes Experiment, Rosen selbst heranzuziehen. Es ist tatsächlich kein Kunststück. Schon im zweiten Jahren blühten sie, knackig gefüllt und aromatisch duftend, im dritten fingen sie an, ein locker auseinanderfallendes

Gebüsch zu bilden. Ein wunderbarer Zufall hat sie direkt neben den schwarzblättrigen und rosablütigen blühenden Holunder gebracht, ein weiterer Zufall lässt sie gleichzeitig mit ihm die Knospen öffnen. Eine Wucht. Auch er gibt das zu.

Ach ja: „Duchesse d'Angoulême“ ist natürlich nicht in den Schredder gewandert, sie steht noch im Garten, streng zurückgeschnitten aus der Wirrnis. Hoffentlich überlebt sie es. Seit gut zwanzig Jahren auch meine „Cardinal Richelieu“ mit dem unvergleichlichen Graurosa. Und die kletternde „Gloire de Dijon“, der Favorit. Am Vorbild ihrer Blüten müssen die alten Meister Faltenwurf studiert haben.

Die Autorin ist Ressortleiterin „Garten“ bei „A&W – Architektur und Wohnen“

Weit über Hamburg hinaus bekannt ist Jan Diedag Janßens Gärtnerei, der „Vierländer Rosenhof“. Am Samstag und Sonntag finden dort die „Rosentage“ statt, am 25. Juli gibt es ein Rosenseminar. Kirchwerder Hausdeich 182, 21037 Hamburg, www.vierlaender-rosenhof.de