Heft | 9

magazin aus der mitte

Gute Seiten aus NordHessen • Sommer 2015 • 3 Euro

Schwelgen & Schlemmen

Viel mehr als nur deftig: Nordhessen für Genießer

Skihütte und Sterneküche: Gastronomische Highlights

Märchenhafte Rezepte: Ein Menü à la Grimm

NordHessen

Starke Region, starke Jobs, starke Talente.

Stellenbörse Nordhessen

www.die-lage-ist-gut.de

Hier spielt die Musik

Regionalmanagement NordHessen

EUROPÄISCHE UNION:
Investition in Ihre Zukunft
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

Die Lage ist gut ....

Kirschblüte in Witzenhausen Foto: Gerhard Schuster

Editorial

Journalistische Arbeit kann ein hartes Brot sein. Akten studieren, im Internet wühlen, das Ohr wund telefonieren, mit Menschen reden, die nicht reden wollen. Manchmal aber ist die Recherche, um im Bild zu bleiben, auch eine üppig belegte Butterstulle. Will sagen: der reinste Genuss. Diese Ausgabe des Magazins aus der Mitte – die neunte ist es schon – gehörte eindeutig zur zweiten Kategorie. Denn wir haben uns das Thema Schwelgen & Schlemmen vorgenommen. Und wo das draufsteht, war auch für Redaktion und Mitarbeiter manch Leckerbissen drin.

Essen wie Gott in Nordhessen, das ist noch nicht sprichwörtlich, zugegeben. Aber dass gute Gründe für eine Aufnahme in den Kanon der Redensarten sprechen, das wollen wir auf den folgenden Seiten zeigen. Wir haben uns aufgemacht, um für Sie einige der kulinarischen Schätze der Region zu heben. Das ist, natürlich, zuallererst die Ahle Wurscht. Der „aufgehende Stern am europäischen Rohwursthimmel", wie ein poetisch veranlagter Metzger einmal sagte. Überraschendes über Nordhessens offizielle Genussbotschafterin verraten wir ab Seite 24.

Aber Wurst ist nicht alles. Kommen Sie mit uns auf eine Reise durch ein Land, in dem jeder Gaumen seinen Geschmack finden kann. Wir führen Sie zu Hofläden und anderen Quellen erlesener Spezialitäten (Seite 14), geben Tipps für außerordentliche Restaurantbesuche (Seite 18) und stellen Ihnen einige der kreativen Köpfe vor, die sich um das verdient machen, was mit „regionale Lebensmittel" nur unzureichend beschrieben ist – von Honig aus der Großstadt bis zu Kuchen aus der Mikrowelle (Seite 28).

Und wenn Sie lieber selber kochen: kein Problem. Ab Seite 36 finden Sie die Rezepte für ein „Märchenmenü". Was das ist? In Nordhessen, wo die Brüder Grimm an ihrer weltberühmten Märchensammlung arbeiteten, übersetzen eigens ausgebildete Köche die Grimm'schen Geschichten in Gerichte. Eine Märchenköchin hat sich von uns in die Karten (und Kochtöpfe) schauen lassen. Wir wünschen guten Appetit!

Joachim F. Tornau

6 Im Land der Schmeckewöhlerchen

Eine fotografische Entdeckungsreise durch das kulinarische Nordhessen

14 Viel mehr als nur deftig

Unterwegs in einer Region, die Genießern eine Menge zu bieten hat

18 Zwischen Skihütte und Sternerestaurant

Haute Cuisine oder lieber so richtig rustikal? Einige Anregungen für ganz besondere Restaurantbesuche

24 Neues von der Alten Wurst

Was Sie über Nordhessens Spezialität Nr. 1 vielleicht noch nicht wussten

26 Gemüsebeete zwischen Wohnblöcken

Aus einer öden Rasenfläche mitten in Kassel haben Anwohner einen blühenden und nahrhaften Nachbarschaftsgarten werden lassen

28 Die Genussmacher

Viele kreative Köpfe sorgen dafür, dass die kulinarischen Überraschungen in Nordhessen nicht ausgehen. Sechs Porträts

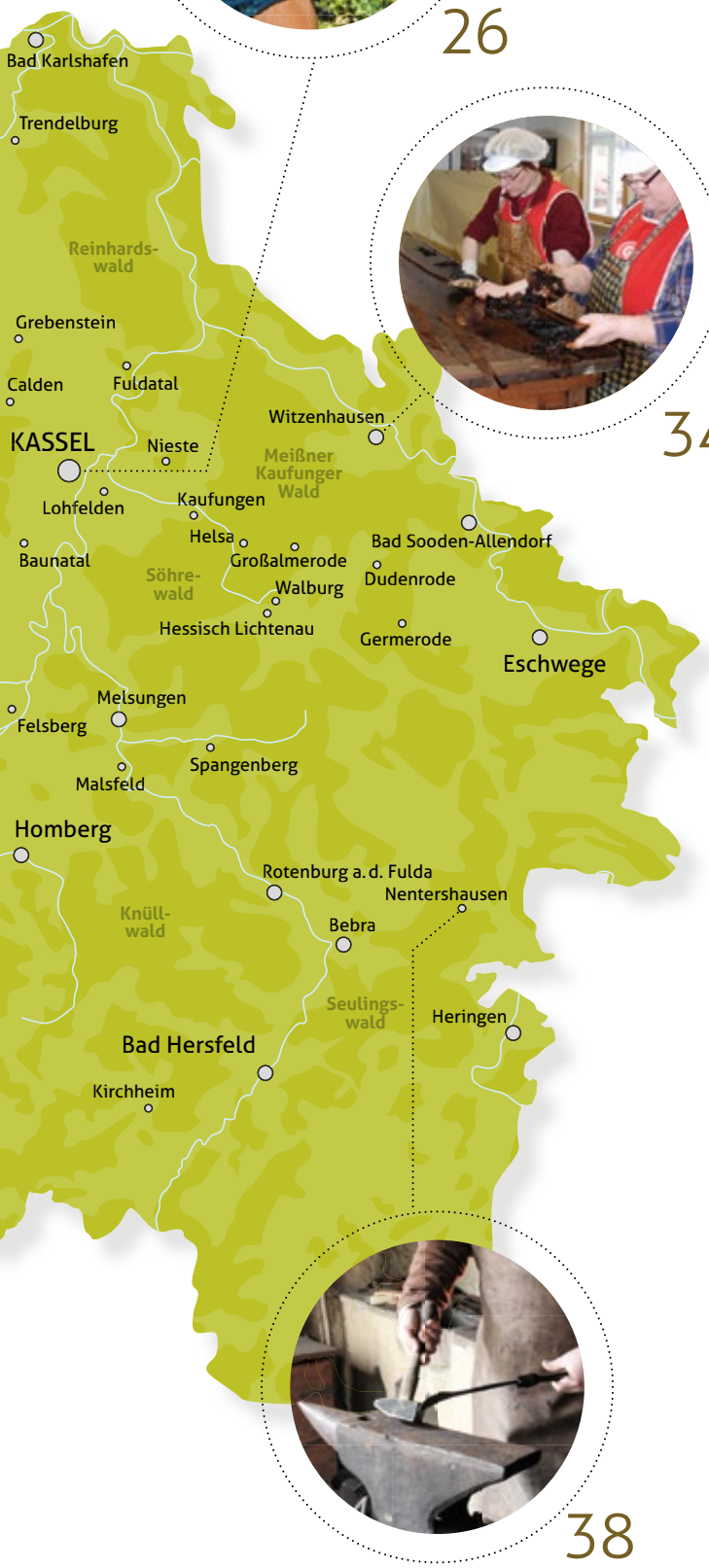
34 Der langsame Abschied vom Priem

In Witzenhausen arbeitet Deutschlands letzte Kautabakmanufaktur – aber wohl nicht mehr lange

28

18

36



26

34

38

36 „Ei, was sind die Hühner so gut!"

Wie aus einem Märchen der Brüder Grimm ein köstliches Menü wird: Märchenköchin Sybille Kern öffnet ihr Rezeptbuch

38 Ein Bilderbuch zum Betreten

Traditionelle Handwerkskunst und Essen wie vor 700 Jahren: Auf der Tannenburg wird das Mittelalter lebendig

40 Reisebüros für Zeitreisen

Viele bemerkenswerte Museen in der Region laden zu Stippvisiten in der Vergangenheit ein

41 Feste, Festspiele, Festivals

Ein Überblick über die Highlights des großen nordhessischen Kultur- und Festprogramms

44 Am Anfang war Fruchtsaft

An der Universität Kassel wird ein Beton entwickelt, der Strom erzeugt – nach dem Vorbild der Natur

46 Von Sulperknochen und Duckefett

Die nordhessische Küche hält mehr, als die sonderbaren Namen ihrer Speisen versprechen

47 Rätsel & Impressum

Im Land der Schmeckewöhlerchen

Eine fotografische Entdeckungsreise durch das kulinarische Nordhessen

Dass es eine Bundesopiumstelle gibt, dürfte kaum jemand wissen. Dass sie Ja sagen muss, wenn man Schlafmohn anpflanzen will, wohl erst recht nicht. Doch in Germerode gaben die Drogenwächter ihr Okay. Zum Glück. Deshalb darf in dem Dörfchen zu Füßen des Hohen Meißners Mohn angebaut werden, eine sehr, sehr, sehr morphinarme Sorte, versteht sich. Denn berauschen soll man sich nur an dem faszinierenden Anblick, wenn Millionen von Mohnblüten im Frühsommer ein rosaviolettes Meer bilden. Und an den vielen Schmeckewöhlerchen (nordhessisch für: Leckereien), die aus dem Meißnermohn hergestellt werden. Mohnkuchen natürlich, aber auch Mohnöl, Mohnhonig, Mohnschokolade, Mohneis – und sogar: Mohnbratwurst. Foto: Kai Weishapl

Mia san mia? Nein, mäh sin mäh. So heißt „Wir sind wir" auf nordhessisch. Und für solch demonstrativen Stolz gibt es angesichts der gastronomischen Vielfalt zwischen Kassel und Bad Hersfeld, zwischen Frankenberg und Witzenhausen jeden Grund. Zwei Restaurants, die vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurden, finden sich in der Region. Doch auch wer es nicht ganz so vornehm mag, hat reiche Auswahl. Ob bodenständig oder originell, fleischeslustig oder vegetarisch, international oder mittelalterlich: Es gibt viel zu entdecken. Deshalb bricht auch kein Zacken aus der Krone, wenn man, wie die Königsalm bei Nieste, ein bisschen Bayern nach Nordhessen holt. Foto: Andreas Weber

König
Alm

Der Rhein ist fern, aber der Rheingau reicht gleichwohl bis nach Nordhessen. In Felsberg liegt Hessens nördlichster Weinberg: Der Böddiger Berg, wo Riesling und Ehrenfelser gedeihen, zählt offiziell zum Weinanbaugebiet Rheingau – obwohl das zuständige Weinbauamt dagegen einst sogar vor Gericht gezogen war. Was vor mehr als 60 Jahren ein mutiger Winzer als eines der ersten ökologischen Weingüter aufbaute, wird bis heute von einem Förderverein am Leben erhalten. Beschränkt zwar auf nur noch zwei Hektar und wenige Tausend Flaschen im Jahr. Doch die sind von erstaunlicher Qualität: Gekeltert und ausgebaut wird der Wein aus dem Norden von den renommierten Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach. Foto: Uwe Zucchi

Geigen, wer braucht schon Geigen – in Nordhessen hängt der Himmel voller Würste. Voll Ahler Würschte, um genau zu sein. Die mürbe Rohwurst, zur Reifung monatelang im Wurstehimmel aufgehängt, ist unangefochten das kulinarische Markenzeichen der Region. Sie kann gerade („Stracke"), rund („Runde") oder kugelig („Keule") daherkommen, doch was drin ist, steht fest. Damit sich eine „Alte Wurst" offiziell „Nordhessische Ahle Wurscht" nennen darf, muss das Fleisch von mindestens 150 Kilogramm schweren, älteren Schweinen aus der Region stammen und schlachtfrisch verarbeitet worden sein. Nur eine handverlesene Auswahl frisch gemahlener Gewürze ist erlaubt. Und jeglicher chemische Zusatz ist verboten. Foto: Paavo Blåfield

Reinhardswald

Verschenke, ein Stück Region!

Entdecken Sie die vielfältigen Köstlichkeiten und probieren Sie die **leckeren Produkte** des Reinhardswalds wie Liköre, Fruchtaufstriche, Salz, Honig, Käse, Senf und vieles mehr – Das besonderes Geschenk aus der Region!

Erhältlich bei folgenden Verkaufsstellen:
Kurhessenlädchen Kassel, Hofladen BDKS Hofgeismar, Touristinfo Hofgeismar, Tierpark Sababurg, tegut-Lädchen Oberweser, u. v. a .m.

Anzeige

Genuss ohne Umwege

Der aktuelle Einkaufsführer „Regionale Entdeckungen" möchte Ihnen Appetit darauf machen, den Direktvermarkter, den Metzger oder Bäcker Ihres Vertrauens zu finden und unsere regionale Küche zu erkunden. Denn am besten lässt sich „Gutes aus der Region" in der Region genießen. Also los: Probieren geht über studieren.

Die Broschüre erhalten Sie direkt beim Landkreis Kassel, bei den Städten und Gemeinden, den teilnehmenden Betrieben, im Tierpark Sababurg und im Naturparkzentrum Habichtswald.
Als Download steht sie unter ***www.landkreiskassel.de*** *zur Verfügung.*

Landkreis Kassel

Fotos v.l.: Marktstand des Birkenhofs aus Grebenstein, Spargel- und Erdbeerhof Füllling in Liebenau-Zwergen, Hofladen der Familie Jütte in Fuldatal-Simmershausen, Milchkühe der Familie Hoff (Milchtankstelle) in Trendelburg-Eberschütz. Alle Fotos © B. Mietzner

Viel mehr als nur deftig

Nordhessen ist voller kulinarischer Überraschungen. Unterwegs in einer Region, die Genießern eine Menge zu bieten hat.

Von Joachim F. Tornau

Fotos: Paavo Blåfield, Joachim F. Tornau (2), Schinkels Brauhaus

Zweierlei könnte man hier gar nicht gebrauchen: Klaustrophobie und Vegetarismus. Wenn Carmen Höhle die Arme nach

links und rechts ausstreckt, fehlt nicht viel und sie kann die beige gekachelten Wände berühren. Hinter ihr hängen Würste, vor ihr in dem schmalen Verkaufstresen liegt Schinken, Schwartenmagen und Dosenwurst. Alles nur Zentimeter entfernt. Und auch auf der anderen Seite der Theke ist kaum mehr Platz: Insgesamt gerade einmal fünf Quadratmeter misst der fensterlose Raum. „Bracht's Wurstekammer" ist der wohl kleinste Hofladen der Region. „Sogar der Verkaufswagen, mit dem wir zum Markt fahren, ist größer", erzählt Höhle.

Doch so winzig der Verkaufsraum auf einem Bauernhof in Vöhl-Basdorf am Edersee auch sein mag: Mit seinem Angebot muss er sich nicht verstecken. „Wir sind keine Fabrik", sagt die Vollerwerbslandwirtin, die den Hof zusammen mit ihrem Bruder Philipp bewirtschaftet. „Wir verkaufen, was wir selber machen." Das verwurstete Fleisch stammt von den eigenen Rindern und Schweinen, die Rezepte sind Familienerbe. Dazu gibt's, womit das kleine Dörfchen noch an Überraschungen aufzuwarten hat: Schinken aus dem Basdorfer Hutewald, wo alte Hausschweinerassen wie einst im Wald geweidet werden. Fruchtwein aus der örtlichen Kellerei. Sekt aus heimischen Holunderblüten. Nur die Marmelade wird im Nachbarort hausgemacht.

Wer auf Erkundungstour durch die Hofläden der Region gehen will, hat viel zu entdecken. Rund 80 von ihnen gibt es und keiner ist wie der andere. Der Laden des Hofguts in Hofgeismar etwa erscheint im Vergleich zu Bracht's Wurstekammer fast wie ein Kaufhaus. Auf dem von der Baunataler Diakonie Kassel betriebenen Bio-Hof arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen, bauen Gemüse, Kartoffeln und Getreide an, halten Hühner und betreiben Viehzucht.

Tiefroter Likör

Entsprechend üppig ist das Sortiment. Ergänzt wird es durch die Reinhardswald-Produkte: Hergestellt von kleinen Manufakturen rund um Hessens größtes zusammenhängendes Waldgebiet, stehen sie in all ihrer Vielfalt für die kreativen Köstlichkeiten, die es in Nordhessen zu probieren gilt. Wie wäre es zum Beispiel mit Apfel-Mispel-Fruchtaufstrich oder tiefrotem Aroniabeeren-Likör? Mit Kräutersolesalz, Bärlauchkäse oder Löwenzahnsenf?

Auch wenn die traditionelle Küche eher rustikal ausfällt: Nordhessen kann nicht nur deftig. In Schauenburg-Breitenbach hat Apfelbauer Joachim Döhne ein Getränk erschaffen, das selbst Weinpapst Stuart Pigott zu Jubelstürmen hinriss: „Im Vergleich mit diesen elegan-

ten Apfelschäumern schmecken die ganzen Sekte im Supermarkt banal, kitschig und künstlich", schrieb der Kritiker. Döhnes Geheimnis: Er behandelt die Früchte seiner rund 400 Apfelbäume, als seien sie Trauben aus der Champagne. Der Apfelwein, den er aus dem spät geernteten und handverlesenen Obst gewinnt, wird mit Original-Champagner-Hefe aus Frankreich versetzt, gärt, wie es sich für edlen Schaumwein gehört, in der Flasche und wird nach monatelangem Reifen von Hand gerüttelt. Fast ein Jahr dauert es, ehe aus Boskop oder Jakob Lebel etwas geworden ist, was nur deshalb nicht Apfel-Champagner heißen darf, weil „Champagner" ein geschützter Begriff ist. Zu haben in trocken, brut, als sortenreiner Boskop-Schaumwein oder bio-zertifiziert. „Überraschend revolutionär", befand Pigott.

Neuland, zumindest für Hessen, hat auch Rainer Schinkel in Witzenhausen betreten – allerdings mit einem ganz anderen Getränk. Im Jahr 2000 wurde „Schinkels Brauhaus" als erste hessische Öko-Brauerei anerkannt. Damals machte der studierte Braumeister sein Bier noch hinter der Theke seines Restaurants in der Witzenhäuser Altstadt, in kleinen Mengen. Mittlerweile hat er

Foto: Gerhard Schuster

ein größeres Sudwerk am Rande des Fachwerkstädtchens, doch was die beiden kupfernen Kessel hergeben, ist von industrieller Massenproduktion nach wie vor Lichtjahre entfernt. Rund 600 Hektoliter – das entspricht 120.000 Halbliterflaschen – füllt Schinkel im Jahr ab. „Als kleine Hausbrauerei mit Öko-Bier besetzen wir eine Nische in der Nische“, sagt er. Und die Nachfrage wächst. Während Großbrauereien alles aus ihrem Bier herausfiltern, was es verderblich macht, ist Schinkels Gerstensaft unfiltriert und unpasteurisiert. Dass so nur drei Monate Mindesthaltbarkeit garantiert werden können, wird durch den volleren und runderen Geschmack mehr als aufgewogen.

Sieben Sorten produziert Schinkel derzeit, von Öko-Pils und Öko-Weizen bis zu (noch konventionell hergestelltem) Brown Ale. Und wenn im Sommer rund um Witzenhausen, im größten geschlossenen Kirschenanbaugebiet Europas, die Kirschen reifen, dann kommt für einige Monate eine weitere hinzu: Kirschbier. Anders als in Belgien, wo derlei Kreationen die Besucher eher schaudern als schwärmen lassen, braut Rainer Schinkel die Früchte gleich mit ein. „Damit ist es nicht so süß“, sagt er. „Es schmeckt wie ein fruchtiges Radler, mit leichter Kirschnote.“

Verführerischer Duft

Wer zu so besonderem Bier etwas ganz Besonderes essen will, muss von Witzenhausen aus gar nicht weit reisen. Keine 15 Kilometer südlich liegt das Dorf Dudenrode, Heimat der Familie Timmerberg, die das fast ausgestorbene Handwerk der Hüteschäferei betreibt. Ihre Leineschafe leben das ganze Jahr über unter freiem Himmel, ziehen wie früher von Weide zu Weide, durch das Vorland des Meißner-Bergmassivs. Artgerechter lässt sich Lammfleisch kaum erzeugen. Und dank der kräuterreichen Wiesen und der vielen Bewegung, die die Tiere genießen durften, ist es auch noch außerordentlich schmackhaft und fettarm.

Oder soll es lieber wilder sein? Noch ein Stückchen weiter gen Süden, nach 20-minütiger Autofahrt über steile Serpentinenstraßen, gelangt

Foto: Marco Leneduzzi

man zum Gasthaus „Zum Kupferbach“ im Jugenddorf Hoher Meißner. Pächter Robert Trube ist Jäger und tischt Wild auf, das er in der Umgebung zumeist selbst erlegt hat. Und manch Feines von Hirsch oder Wildschwein gibt es auch zum Mitnehmen.

Danach fehlt eigentlich nur noch der Nachtisch. Erst einmal ein Espresso vielleicht? Wenn Georg Ruhm in Gudensberg Kaffeebohnen röstet, liegt der verführerische Duft noch Hunderte Meter entfernt in der Luft. Der Ein-Mann-Betrieb, den der Agraringenieur „Röstrausch“ getauft hat, war die erste Kaffeerösterei in der Region. Und ist immer noch die mit dem wohl höchsten Anspruch. Rund 15 verschiedene Sorten und Mischungen hat Ruhm im Angebot, auch aus exotischen Kaffeeländern wie Uganda, Äthiopien oder Kongo, aber allesamt nach strengen Krite-

Nordhessisch einkaufen

Natürlich gibt es in Nordhessen noch viel mehr feine Kost zu entdecken. Gute Wegweiser zu den zahlreichen Hofläden und Direktvermarktern sind die Datenbanken unter www.regional-optimal.de, www.heimat-schmecken.de und www.regionales-waldeck-frankenberg.de. Dort finden sich auch Hinweise auf Wochenmärkte. Auf jeden Fall einen Besuch lohnen – schon wegen des besonderen Ambientes – die Markthalle in Kassel (www.markthalle-kassel.de) und der Landfrauenmarkt in der Schirn des zehntürmigen Frankenberger Rathauses, einem der ältesten Fachwerkrathäuser in Deutschland (www.wochenmarkt-frankenberg.de).

Eine Auswahl regionaler Produkte ist zudem erhältlich in den Kurhessen-Lädchen in Kassel, Melsungen, Rotenburg und Bad Wildungen (www.kurhessen-laedchen.de).

Einen ungewöhnlichen Weg geht der Mitgliederladen „Fette Beute e.V.“ in Witzenhausen: Nach Zahlung des Vereinsbeitrags können regionale und Bio-Lebensmittel (fast) zum Einkaufspreis erworben werden (Nordbahnhofstraße 2f, Witzenhausen, Mail: fettebeute@posteo.de). Unter dem Namen „Schmackes“ soll am 1. August ein ähnlicher Laden auch in der ehemaligen Brandtfabrik in Kassel eröffnen (www.schmackeskassel.de).

Foto: Joachim F. Tornau

rien fair gehandelt und von hoher Qualität. Und von ihm persönlich im traditionellen und schonenden Trommelröstverfahren verarbeitet.

„Kaffee ist nicht das, was die Industrie in 90 Sekunden röstet“, sagt Ruhm. Viele Reizstoffe, die das populäre Heißgetränk schlecht bekömmlich machen, blieben dabei einfach drin. „Bei uns werden sie herausgeröstet.“ Dafür entfalten sich die Aromen besser: mal erdig, mal nussig, mal leicht fruchtig, mal mit Anklängen an Zartbitterschokolade. Apropos Schokolade: Die feinsten Süßigkeiten zum Kaffee gibt es in Kassel, in der „Pralinenwerkstatt“ von Thomas Ernst. Der Chocolatier macht jede seiner Pralinen selbst, in Handarbeit, mit edler Schokolade, die er eigens aus Frankreich importiert. Und ständig frisch: „Ich verkaufe keine Praline, die mehr als eine Woche alt ist“, sagt Ernst. Mehr als 100 verschiedene Kreationen umfasst sein Portfolio, darunter auch Gewagtes mit Parmesan, Tabak oder Meersalz, dazu Törtchen und Petit Fours.

Der gebürtige Berliner hat als Koch in den Sterne-Restaurants deutscher Metropolen gearbeitet und stand, als er 2010 zum Leidwesen vieler Feinschmecker sein kreatives Restaurant „Postillion“ in Kassel aufgab, bereits kurz vor einem Wechsel nach New York. Er entschloss sich jedoch, in Nordhessen zu bleiben. Thomas Ernst weiß, dass man es sich hier gut

Foto: Paavo Blåfield

gehen lassen kann. Und trägt auch selbst tagtäglich dazu bei. ●

www.brachts-wurstekammer.de
www.hofgut-hofgeismar.de
www.reinhardswald-produkte.de
www.kellerei-doehne.com
www.schinkels-brauhaus.de
www.dudenrode.de/schaeferei/hueteschaeferei.htm
www.naturpark-mkw.de/geniessen
www.roestrausch.de
www.pralinenwerkstatt.de

Anzeige

das herz kocht*

Deutsches Wörterbuch Bd. xi Sp. 1558

*Küchenchef Fritz Wimmer und sein Team kochen
im *Restaurant Pfeffermühle* mit Herz, Verstand – und Können.
Überzeugen Sie sich selbst: Reservierungen unter
info@hotel-gude.de oder Tel. 0561.4805-0

HOTEL GUDE
Hotel Gude GmbH & Co. KG
Frankfurter Straße 299 34134 Kassel
www.hotel-gude.de

Zwischen Skihütte und Sternerestaurant

Haute Cuisine oder lieber so richtig rustikal? Wer ganz besonders speisen will, findet in Nordhessens Gastronomie vielfältige Möglichkeiten. Hier sind einige Anregungen.

Von Gesa Coordes, Anne Riedel, Gabriele Sümer und Joachim F. Tornau

Landgasthaus, Version 2.0

Wer schon einmal in Österreich gewandert ist, kennt „Jausenstationen“ als die Imbissbuden der Berge. Wo zünftige Brotzeiten – Jausen eben – gern mit einem Bier heruntergespült werden. Dass sich die „Jausenstation Weißenbach“ dieses Etikett ausgeborgt hat, passt und ist Understatement zugleich. Daheim in einem malerisch gelegenen Dorf am Nordhang des Hohen Meißners, ist die Gaststätte ein großartiges Ausflugsziel. In rustikalem Holzambiente werden Vesperplatten und andere Deftigkeiten aufgetischt. Stets aber gibt es auch ein mehrgängiges Menü der Saison, das Geschmackserlebnisse weit jenseits der Bretteljause verspricht. Der eigentliche Clou jedoch: Fast alles, was auf den Tisch kommt, ist hausgemacht. Ob Ahle Wurscht, Käse, Bauernbrot oder Gemüse: Mehr als 150 Produkte stellen Matthias Pflüger und sein Team selbst her oder bauen sie im hofeigenen Garten an. Feinkost im neu erfundenen Landgasthaus. Und wen das Schwelgen müde gemacht hat, der kann in der Vier-Sterne-Jausenpension übernachten, direkt über der Wurstekammer.

Jausenstation Weißenbach
Weißenbachstraße 1, Großalmerode-Weißenbach
✆ 05604 919123-0, www.jausenstation.de

Foto: Paavo Bläfield

Highlights im Viehstall

Im Viehstall erwartet wohl kaum jemand kulinarische Höhenflüge. Mag sein, dass die Chefs des Hotels „Zum Stern“ in Bad Hersfeld deshalb den deutschen „Stall“ ins Französische übersetzten und selbstbewusst behaupten, ihr Gourmet-Lokal „L’étable“ sei Nordhessens bestes Restaurant. Sicher ist, dass es sich mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten schmücken darf – aber auch im bodenständigeren Stern*s Restaurant lässt sich trefflich tafeln. Vor allem während der Festspielzeit in Bad Hersfeld werden die Tische oft lange im Voraus reserviert.

Bevor in diesem Jahr in der Stiftsruine die Sommernachts-Träumereien beginnen oder Kleists Krug auf der Bühne zu Bruch geht, zeigt man sich wieder in einem der beiden Stern-Restaurants und speist. Vielleicht bretonische Meeräsche mit Fenchel-Safran-Brandade samt Räucheraal und Gulaschsaft oder auch nur ein leckeres Tatar von einem Hessischen Weideochsen mit Kapern und allem, was dazugehört.

„Stall“-Küchenchef Patrick Spies stammt aus der Region, seinen Kreationen gibt er aber gern eine französische Note. Wie bei der confierten Perlhuhnbrust mit geschmortem Sot-l’y-laisse – zu Deutsch: Ein Narr, wer das liegen lässt.

L’étable und Stern*s Restaurant
Linggplatz 11, Bad Hersfeld, ✆ 06621 1890, www.zumsternhersfeld.de

Freier Blick auf den Sterne-Koch

Am schönsten Platz in Frankenberg steht, umgeben von restaurierten Fachwerkhäusern und dem 500 Jahre alten Rathaus, das „Relais & Châteaux Hotel Die Sonne“. Dessen viel gepriesenes Gourmet-Restaurant „Philipp Soldan“ präsentiert sich seit diesem Jahr in neuem Stil: leichter, lichter, transparenter. Große Glasscheiben erlauben den Blick auf Küchenchef Erik Arnecke. Der erst 31-Jährige ist ebenfalls neu, hat sich aber schon (zuletzt in Essen) zwei Michelin-Sterne und 16 Gault-Millau-Punkte erkocht.

Arnecke setzt auf einfache, vielfach heimische Produkte, auf anspruchsvolle Zubereitung, nicht auf Schnickschnack. So serviert er ein Zwischenrippenstück vom Weidekalb mit jungen Erbsen, Morcheln und gelbem Löwenzahn. Oder eine kross gebratene Makrele mit Speck, Austernsauce und Schmorgurken. Alles ausnehmend dekorativ angerichtet, versteht sich.

Wer mag, kann sich in den verglasten, üppig bestückten „Weinklimaräumen“ vom Sommelier einen passenden Wein empfehlen lassen. Man wird ganz sicher die Qual der Wahl haben.

Philipp Soldan
Marktplatz 2, Frankenberg, ✆ 06451 750800
www.sonne-frankenberg.de

Dinieren im Park

Die Hausnummer ist Verpflichtung. Wer mit seinem Restaurant unter der Nummer 1a residiert, muss sich schon Mühe geben. Vor allem, wenn er sein Lokal auch noch nach der Adresse tauft. „Humboldt 1a“ haben Johannes Wicke und Maik Deuter ihr 2013 eröffnetes Restaurant und Café im Herzen Kassels genannt – und damit deutlich gemacht: Bei ihnen lohnt nicht nur das Essen den Besuch. Erster Star ist das Haus selbst. Errichtet 1903 als Dienstvilla für den Direktor eines im Zweiten Weltkrieg zerstörten Gymnasiums, liegt der aufwendig sanierte Jahrhundertwendebau so nah am Fürstengarten auf dem Weinberg, dass man auf der Restaurantterrasse eher im als am Park sitzt. Serviert wird, passend zum Ambiente, gehobene Küche, von hausgemachter Foie-Gras-Terrine über geschmorte Rinderbäckchen auf Polenta bis zu „Schokolade Humboldt in drei verschiedenen Temperaturen“. Das hat natürlich seinen Preis. Aber man muss ja nicht unbedingt den Bordeaux für 454 Euro dazu trinken …

Humboldt 1a
Humboldtstraße 1a, Kassel, ✆ 0561 76649755, www.humboldt1a.de

Foto: Burkhard Fincke

Woiknorze und Rieslingpeitsche

Rund 600 Einwohner zählt Schöneberg – dazu kommen wohl so um die 1.000 Kühe und Schweine. Direkt neben einem Bauernhof liegt, in Sicht- und Riechweite, die Vinothek Pfundt. Bei derber Landluft auf einer Terrasse Flammkuchen und Wein genießen – geht das? Ja, das geht. Und wie! Die Zahl der begeisterten Gäste jedenfalls ist so schnell gewachsen, dass sich Reservierungen empfehlen.
Jürgen Pfundt (waschechter Pfälzer) und seine Frau Daniela verkaufen und servieren ausschließlich Weine aus der Vorderpfalz, von denen der Chef behauptet, er habe sie schon mit der Muttermilch getrunken. Und an Speisen gibt es nur das, was die beiden selbst gern essen: etwa Pfälzer Saumagen-Bratwurst (lecker), Woiknorze (eine besondere Art von Roggenbrötchen) und Rieslingpeitsche (eine grobe Wurst mit viel Wein intus), aber auch Forelle und Käse aus Nordhessen, Schinken und Oliven aus Italien. Über die Preise können Städter nur staunen. Ein Viertel Wein, ob Riesling, Sauvignon oder Spätburgunder: Alles kostet 3,80 Euro.
Im Sommer übrigens gibt es die Weingläser auf der Terrasse mit Deckel. Aus gutem Grund.

Vinothek Pfundt
Hinterm Dorf 10, Hofgeismar-Schöneberg,
✆ 05671 5094084, www.cella-vinaria.net

Der Koch als Bahnhofsvorsteher

Am frühen Morgen klettern Wanderer und Radler aus dem ehemaligen Mitropa-Schlafwagen, der unter Linden und Eichen im Biergarten steht. Das Frühstück gibt es in einem ausrangierten Schienenbus, der als Speisewagen dient. Der rote Triebwagen steht an der einstigen Bahnsteigkante auf einigen Metern wieder aufgebauten Schienen. Und Gastwirt Klaus Obermann ist der „Bahnhofsvorsteher". Vor 30 Jahren übernahm der gelernte Koch den still gelegten Bahnhof von Gemünden an der Wohra, den er so vorbildlich herrichtete, dass er den Denkmalschutzpreis des Landes erhielt. Da, wo der Bahnhofsvorsteher einst sein Büro hatte, brät Obermann heute Rindersteaks mit hausgemachter Kräuterbutter und richtet Nudeln mit Spinat und Schafskäse an. Die Theke hat die Form einer Lokomotive, alte Schienen dienen als Fußstützen. Das Flair der alten Bahnhofsstation verbreiten frühere Anzeigentafeln und ehemalige Signallampen, die nun für rotes und grünes Licht sorgen. Und im ehemaligen Güterschuppen veranstaltet der Gastwirt einmal im Monat Konzerte, Lesungen, Kabarett und Ausstellungen.

Restaurant Alter Bahnhof
Alter Bahnhof 1, Gemünden, ✆ 06453 595, www.alter-bahnhof-gemuenden.de

Foto: Joachim F. Tornau

Fleischlos glücklich

Vegetarisch oder gar vegan schlemmen auf dem Land? In der Regel ein aussichtsloses Unterfangen. In Baunatal-Großenritte aber ist das kein Problem: Im Traditionsgasthaus „Humburg's Eck", das früher ausgerechnet zu einer Metzgerei gehörte, ist die Hälfte der Speisen fleischlos. Neben Rind vom örtlichen Bauern und Wild aus heimischen Wäldern steht veganes Duckefettschnitzel gleichberechtigt auf der Karte. Nicht zu vergessen der Humburger mit Getreide-Gemüse-Bratling. Auch das beliebte Dreigänge-Überraschungsmenü gibt es je nach Gusto mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan. Und wer zum Großenritter Domkaffee, einer eigens für das Lokal gerösteten Mischung, etwas Süßes mag, lässt sich selbst gebackenen Kuchen oder vegane Waffeln schmecken. Matthias Eskuche und Tobias Papra, seit 2012 Betreiber, legen Wert auf regionale, biologische und saisonale Zutaten und verzichten auf Zusatzstoffe. Selbst Fertigbrühe ist tabu, jedes Gericht wird frisch zubereitet. Das dauert natürlich etwas länger, aber: Das Warten lohnt sich.

Humburg's Eck
Bahnhofstraße 1, Baunatal-Großenritte
✆ 05601 9689696, www.facebook.com/HumburgsEck

Anzeige

100% ERDGAS.

Gemeinsam mehr Energie.

Um in Sachen Klimaschutz, Versorgungssicherheit und Energieeffizienz passende Lösungen bieten zu können, denken wir Erdgas weiter. Wir stellen uns den permanenten Veränderungen des Energiemarktes, überprüfen unser Angebot und bauen unser Portfolio konsequent aus. Mit ebenso flexiblen wie effizienten Produkten schaffen wir Ihnen genau den Freiraum, den Sie brauchen.

Für diese Sicherheit gibt WINGAS jeden Tag 100 %. In Deutschland. In Europa. Und natürlich auch in der Zukunft.

Neugierig? Erfahren Sie mehr auf www.wingas.de

ERDGAS WINGAS

Genießen im Reich der Stille

Schon der Weg ist ein Genuss: Fast drei Kilometer fährt man, am besten ganz langsam, von Ellershausen aus über eine kleine Straße durch das zauberhafte Lengetal, bevor der Blick auf die zwischen Wald und Wiesen eingebettete Bärenmühle fällt. Eine Bilderbuch-Idylle. Das stilvolle Landhaus wird heute von zwei welterfahrenen Schwestern betrieben: Christiane Kohl (Journalistin und Schriftstellerin) lebte unter anderem in Rom, bevor sie zurück ins Elternhaus kam. Bettina Kohl (Lederdesignerin) gab ihr Domizil in Manhattan für das „Reich der Stille“ auf.
Liebevoll restaurierten sie die denkmalgeschützte Mühle, schufen rund 15 Zimmer, Suiten und Wohnungen, ein „Wellnest“, Tagungsräume und natürlich ein Restaurant. Das ist klein, aber der Gast kann in wundervoller Ruhe gehobene Landhausküche genießen. Küchenchef Stefan Heckmann legt Wert auf regionale Zutaten: Wild aus dem Kellerwald, Rindfleisch von Weidetieren aus dem Burgwald, Gemüse und Ziegenkäse aus dem Lengetal. Und die Pralinen zum Espresso sind hausgemacht. Wer das genießen will, sollte unbedingt einen Tisch reservieren.

Landhaus Bärenmühle
Ellershausen, ✆ 06455 759040, www.baerenmuehle.de

Foto: Gesa Coordes

Siggi steckt Schnaps im Dutzend an

Erbsensuppe im Bierhumpen: Das ist auf dem Willinger Ettelsberg Kult. Genauso wie Hüttenwirt Siggi. Seit mehr als 30 Jahren steht er am Tresen der Ettelsberghütte, steckt die Leute mit seiner guten Laune an – und Schnäpse zu Dutzenden mit der Lötlampe. Das Tablett mit dem brennenden Feuerwasser balanciert der 73-Jährige mit gekonntem Schwung quer durch die an ein schweizerisches Almhaus erinnernde Hütte neben der Seilbahnbergstation. Siggi heißt eigentlich Siegfried von der Heide. Doch so nennt ihn hier keiner: „Über 800 Meter sagen wir du zueinander“, erklärt er. Geburtstagsständchen bringt der begeisterte Alphornbläser selbst. Dafür nimmt er ein Mundstück mit schwingendem Bierschlauch und Trichter. Das Instrument klingt dann ein bisschen wie eine Tröte, aber die Besucher sind begeistert. In der Skisaison quetschen sich bis zu 300 Menschen in die Hütte. Da ist es praktisch, dass Siggi gleich zwölf Erbsensuppenhumpen auf einmal tragen kann. Und die Bockwurst schaut oben heraus.

Siggi’s Hütte
Ettelsberg, Willingen, ✆ 05632 6750,
www.ettelsberg-seilbahn.de/page/gastro.php

EAM

ENERGIEPARTNER DER REGION

Besuchen Sie uns auf

www.EAM.de

ENERGIE AUS DER MITTE

Anzeige

Sparkassen-Finanzgruppe
Hessen-Thüringen

Nutzen Sie das kostenlose WLAN-Netz auf dem Hessentag gesponsert durch die Kasseler Sparkasse

Das Konto, das mehr drauf hat als Geld. Das Sparkassen-Girokonto.

Neu mit pushTAN.
Mobil überweisen ohne Zusatzgeräte.

Das Sparkassen-Girokonto bietet viele Vorteile* wie das mobile Überweisen mit pushTAN, das praktische Klicksparen per Knopfdruck oder den intelligenten Kontowecker, der Sie aktiv über Umsätze informiert. Noch mehr Vorteile und Infos erfahren Sie in Ihrer Geschäftsstelle oder unter **www.sparkasse.de**

Wenn's um Geld geht

*Funktionsumfang je nach Sparkasse unterschiedlich.

Neues von der Alten Wurst

Was Sie über Nordhessens Spezialität Nr. 1 vielleicht noch nicht wussten

Text und Foto: Joachim F. Tornau

Die Ahle Wurscht hat nicht nur einen Förderverein, der über ihre Qualität und Reinhaltung wacht, sondern auch einen Fanclub bei Facebook. Mitgliederzahl bei Redaktionsschluss: 1909.

Erfunden wurde die Ahle Wurscht aus der Not heraus: Um möglichst lange von einem geschlachteten Hausschwein leben zu können, musste das Fleisch konserviert werden. Einsalzen und Verwursten war die Lösung. Dass daraus eine Spezialität entstand, lag am nordhessischen Klima: Mit hoher Luftfeuchtigkeit und kühlen Temperaturen erwies es sich als optimal für die langsame Reifung der Rohwurst.

Nichts für Puristen: Die Kasseler Metzgerei Barthel bietet mit Barolo oder Walnüssen verfeinerte Würste an (www.kultwurst.de). Eigentlich aber sind außer Salz und Salpeter nur Zucker, Pfeffer, Muskat, Koriander, Piment, Knoblauch, Kümmel oder Senfkörner als Gewürze erlaubt. Sonst gibt's keine Zertifizierung als offizielle „Nordhessische Ahle Wurscht".

Die Ahle Wurscht ist einer von derzeit 54 deutschen Passagieren auf der „Arche des Geschmacks". Die Slow-Food-Stiftung nahm sie 2004 auf, um traditionelle Herstellungsweise und „einzigartige geschmackliche Qualität" vor dem Aussterben zu bewahren.

Es gibt sie auch in süß: Der Zierenberger Konditormeister Christopher Bayer hat allen Ernstes eine Ahle-Wurscht-Schokolade kreiert (www.hessenpraline.de). Und behauptet tapfer: Es schmegget legger.

Do it yourself! Beim Wurschtekurs der Landfleischerei Neumeier in Walburg zerlegen Sie selbst ein halbes Schwein und lernen, wie man daraus Ahle Wurscht macht (www.ahle-wurscht.de).

Das erste Ahle-Wurscht-Museum der Welt steht in Calden. Metzgermeister Thomas Koch hat Gerätschaften und Schriftstücke gesammelt, die einen Einblick in die Geschichte des Fleischerhandwerks und in die traditionelle Herstellung der Ahlen Wurscht geben (www.landfleischerei-koch.de).

Im August 2014 legte Ahle Wurscht vorübergehend den ICE-Bahnhof Kassel-Wilhelmshöhe lahm. Der Grund: Ein findiger Metzger hatte einen Wurstautomaten aufgestellt, den ein nicht ganz so findiger Fotograf fotografieren wollte. Sein Beleuchtungskabel fiel auf die Oberleitung: Kurzschluss. 400 Reisende saßen erst einmal fest, 13 Züge mussten umgeleitet werden.

Fotos: Klaus Schaake

Gemüsebeete zwischen Wohnblöcken

Aus einer öden Rasenfläche mitten in Kassel haben Anwohner einen blühenden und nahrhaften Nachbarschaftsgarten werden lassen

Von Gundula Zeitz

Spinat, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Erbsen, Mais, verschiedene Sorten Salat, dazwischen Kräuter und üppig blühende Sommerblumen, umtanzt von bunten Schmetterlingen. Hochbeete, eine Bienenweide, eine Kräuterspirale, Wurmkompost, ein Insektenhotel und ein Bohnentipi, kleine Schilder erklären die Pflanzen. Auf einer einst wenig einladenden städtischen Grünfläche mit drei Birken auf vermoostem Rasen zwischen zwei Häuserzeilen haben Anwohner und Nachbarn ein buntes Gartenidyll geschaffen.

Der Huttenplatz in Kassel ist Oase, Lernort, Ruheraum für Menschen und Biotop für Pflanzen und Tiere geworden – mitten im dicht besiedelten Stadtteil Vorderer Westen. Gemüseanbau, nur einen Kartoffelwurf vom mächtigen Portal der Kasseler Stadthalle entfernt.

Projekt der documenta 13

„NEIGHBOURHUTTen-GARDEN“ (abgeleitet vom englischen „neighbourhood“, Nachbarschaft) ist auf einer Tafel am Rande des Platzes zu lesen. Der Nachbarschaftsgarten geht auf eine Initiative der Künstlergruppe AND AND AND um die New Yorker Künstler Ayreen Anastas und Rene Gabri zurück. Die Gruppe brachte 2012 während der documenta 13 gemeinsam mit dem Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel eine Kulturbewegung nach Nordhessen, die bis dahin

▲ Von der Tristesse zum Gartenidyll: Ein Bild im Blumenbeet zeigt, wie der Huttenplatz früher aussah

eher in Metropolen wie New York, Seattle oder Berlin zu finden war. Von ihren fünf Kasseler Stadtgärten blieb der Huttenplatz als einziger über die Zeit der Weltkunstschau hinaus bestehen: Die Bürger engagierten sich erfolgreich für den Fortbestand des Projekts, das eigentlich nur einen Sommer lang dauern sollte. Inzwischen hat der Huttenplatz-Garten zwei Preise gewonnen.

Für die Initiatoren sind solche Stadtgärten eine Antwort auf globale Krisenerscheinungen wie Klimawandel, Ressourcenverknappung, Entfremdung und Verarmung: Es seien Orte, die es ermöglichen, sich selbst zu ernähren, selbstbestimmt zu arbeiten, sich auszutauschen, zu lernen, zu staunen, Verantwortung zu übernehmen, sich – im wahrsten Sinne des Wortes – zu erden und glücklich zu sein. In diesem Sinne bildeten urbane Gärten „Keimzellen einer neuen, nicht kommerziell geprägten (Stadt-)Gesellschaft mit nachhaltigem Charakter“, heißt es in einem Aufruf aus der Gründerzeit. „Wir haben Natur in die Stadt gebracht“, erklärt Regula Rickert, „aber die Idee ist auch, Kooperation, Teilen und Schenken als Teil des Gemeinguts wirksam werden zu lassen.“ Die 59-jährige Kunsttherapeutin ist von Anfang an dabei. Zunächst beteiligten sich rund 40 Menschen, davon etwa die Hälfte Studierende der Uni Kassel, inzwischen sind es weniger. „Auch Menschen, die nicht aktiv mit gärtnern, nutzen den Platz, viele gehen zum Beispiel dort mit ihren Kindern spazieren, um Gemüse, Blumen und Insekten anzuschauen“, sagt Rickert. Und hofft, dass der Garten noch lange bestehen bleiben kann. ●

Gemeinsam gärtnern, säen, ernten, feiern, essen, diskutieren, entspannen, beim Wachsen zusehen: Jeder, der mitmachen möchte, ist willkommen. Interessierte können sich an Regula Rickert wenden: r.rickert@kunsttherapie.net.

Anzeige

» App zum Ticketkauf!

Hol dir die NVV-App!
Mit der Möglichkeit zum mobilen Ticketkauf via Smartphone. Und natürlich mit allen wichtigen Informationen, da wo man sie braucht – unterwegs.

QR-Code scannen
und App downloaden.

Falls kein QR-Code-Reader vorhanden,
einfach in Ihrem App-Store herunterladen.

Gemeinsam mehr bewegen.
NVV

Die Genussmacher

Gutes Essen braucht gute Ideen. Viele kreative Köpfe sorgen dafür, dass die kulinarischen Überraschungen in Nordhessen nicht ausgehen. Sieben von ihnen stellen wir Ihnen hier vor – in sechs Porträts.

Foto: Joachim F. Tornau

Es ist wie ein Biss in einen frischen Apfel, nur ohne Beißen. Nicht wie Saft aus dem Supermarktregal, sondern wie flüssiges Obst. Wenn man Peter Lubberich fragt, wie er das hinkriegt, dann erzählt er viel über traditionelle Presstechnik und hohe Apfelqualität. Eher zwischen den Zeilen ist herauszuhören, was vielleicht das eigentliche Geheimnis ist: Hier ist einer mit Überzeugung unterwegs, mit dem festen Willen, wenn schon nicht die Welt, dann wenigstens den Saft besser zu machen.

Der Saftverbesserer

„Ich möchte Lebensmittel produzieren“, sagt der 44-Jährige, „in einem Rahmen, den ich vertreten kann: nicht industriell und ohne chemische Zusätze.“ Wie alles begann, verrät der Name seiner Mosterei, der in großen Graffiti-Buchstaben auf den altgedienten Hallen im Zentrum von Gudensberg zu lesen steht: Saftmobil. Vor 15 Jahren kaufte Lubberich einen Lastwagenanhänger mit einer Saftpresse, um damit im Herbst als Lohnmoster durchs Land zu touren. Die Idee war auch eine ökologische, erklärt der gebürtige Rheinländer: „Lieber eine Maschine, die zwei Tonnen wiegt, zu den Äpfeln bringen, als dass tonnenweise Äpfel über Hunderte Kilometer zur nächsten Mosterei gekarrt werden müssen.“ Von der Pfalz bis nach Flensburg und sogar bis nach Irland fuhr das Saftmobil damals. Bis es 2008 in Gudensberg sesshaft wurde.

Heute reisen Lubberich und seine Mitstreiter nur noch gelegentlich zu den Äpfeln. Die meisten der Früchte kommen von allein. Werden gebracht von Privatgärtnern und Bauern aus dem Umland, die dafür günstigen Saft bekommen können – wenn gewünscht, auch ausschließlich aus dem eigenen Obst. Verarbeitet werden die Äpfel, rund 100 Tonnen sind es pro Jahr, aber nach wie vor von der Presse auf dem Anhänger. Schnell und schonend: Ganze zehn Minuten dauert es vom Einfüllen des Obstes bis zum fertigen Saft. Und weil der Saftmobil-Saft nicht in Flaschen, sondern in Fünf- oder Zehn-Liter-Kisten („Bag in Box“) abgefüllt wird, muss er zum Pasteurisieren weniger stark erhitzt werden. Dass das die Vitamine schützt, muss man glauben. Wie gut es dem Aroma tut, kann man schmecken.

www.saftmobil.de

Joachim F. Tornau

Foto: Uwe Zucchi

Der Bienenkönig

Victor Hernández steht auf dem Dach des Kasseler Staatstheaters und schwärmt. „Dieser Standort ist für Bienen ideal“, sagt der 37-Jährige, „hier werden sie morgens von der Sonne wach geküsst.“ Der Kasseler mit spanischen Wurzeln nennt sich „Stadtimker“. Außer auf dem Theaterdach hält er 30 Bienenvölker an vier weiteren Orten mitten in Kassel. Aber ist ein Honig aus der Großstadt nicht mit Schadstoffen belastet? Im Gegenteil, entgegnet Hernández. In der Stadt würden schließlich keine Pestizide gespritzt.

Und während Bienen auf dem Land oft mit Monokulturen vorliebnehmen müssten, biete ihnen die Stadt eine Vielfalt an Blüten. Auf Balkonen, in Gärten oder Parks.

Schon kurz nachdem Hernández in die Imkerei eingestiegen war, bescheinigte ihm 2012 ein Zertifikat, dass sein Honig nicht nur unbedenklich, sondern sogar von äußerst hoher Qualität ist. Der Hessische Imkerbund zeichnete den Stadthonig zwei Mal mit einer Goldmedaille aus. Zudem erhielt Hernández den hessischen Staatspreis und den Kasseler Naturschutzpreis.

So mancher alte Hase unter den Imkern wunderte sich über den Erfolg des Newcomers. Der hatte sich bei Seminaren und Vorträgen, aber auch im Kasseler Imkerverein sein Know-how geholt, inzwischen ist er Vereinsvorsitzender und selbst Imkerberater.

Die Deutschen sind Weltmeister im Honigkonsum, doch nur 20 Prozent des begehrten Naturprodukts kommen aus dem Inland. Gleichwohl will Hernández nicht in die Massenproduktion einsteigen. Ganz bewusst bezeichnet er sein Kleinunternehmen weiter als „Honig-Manufaktur“, die ihre Ware an ausgewählten Verkaufsstellen vertreibt. Der gelernte Journalist, der seine Brötchen in der Unternehmenskommunikation verdient, sieht die Imkerei als Hobby, mit dem er „die Natur in die Stadt holen“ will. Nicht nur hoch oben auf den Dächern. Seit einem Jahr ist er regelmäßiger Gast in der Reformschule in Bad Wilhelmshöhe, wo er Stadtkindern erklärt, „was der Unterschied zwischen einer Fliege, einer Wespe und einer Biene ist – und welchen Wert sie für uns haben“.

www.kassel-stadthonig.de

Ralf Pasch

Die Kuchentüftler

Tüte auf, Backmischung mit Milch anrühren, in eine Tasse füllen – und nach 90 Sekunden in der Mikrowelle ist der Kuchen fertig. Ein Wunder? Nein, eine Erfindung von Julian und Nicholas Krimmel. „Tüpfelchen“ heißt ihr Tassenkuchen, für den die Zwillinge aus Baunatal beim diesjährigen Gründerwettbewerb Promotion Nordhessen ausgezeichnet wurden.

Gebacken haben die beiden 29-Jährigen schon immer gern. Dass sie einmal mit einer Backmischung ihren Lebensunterhalt verdienen würden, hätten sie allerdings nicht gedacht. Denn ihr Tassenkuchen war eine eher spontane Idee. „Wir hatten im Internet ein Rezept für einen Mini-Kuchen gefunden, der in der Mikrowelle gebacken wird“, erzählt Nicholas Krimmel. Doch das Ergebnis habe sie nicht zufriedengestellt: Die Küche ein Chaos und jede Menge Zutaten übrig. „Für eine Portion brauchte man ein halbes Ei. Was macht man mit der anderen Hälfte?“

Also begannen die Brüder, die sich damals gerade in der Endphase ihres Studiums befanden, zu experimentieren, mit Trockeneipulver und Kokosfett. Und auch wenn sie Backmischungen eigentlich „unsportlich“ finden, wie sie sagen, hatten sie am Ende eine Mixtur geschaffen, zu der man nur noch Milch oder Wasser zugeben muss.

Was zunächst nur den eigenen Kuchenhunger befriedigen sollte, entwickelte sich bald zur Geschäftsidee. Für die Produktion ihrer portionierten Zutaten gewannen die Zwillinge die Flechtdorfer Mühle, ein Familienunternehmen aus Niedersachsen, als Partner. Seit einem Jahr ist ihr Tassenkuchen nun auf dem Markt. Erst im eigenen Online-Shop, inzwischen auch deutschlandweit bei Ladenketten wie Nanu Nana und Butlers. Etwa 1.000 Kuchen verkaufen Betriebswirt Nicholas und Wirtschaftsingenieur Julian Krimmel jeden Tag und mit der Zeit ist auch die Produktpalette gewachsen: Neben der Geschmacksrichtung Schokolade werden nun auch Vanille und Zitrone-Limette angeboten. Vor Weihnachten soll außerdem die Sorte Apfel-Zimt kommen.

www.tuepfelchen.com

Pamela De Filippo

Foto: Pamela De Filippo

Foto: Silke Liebig-Braunholz

„Wir mussten Pionierarbeit leisten, als wir mit den Ziegen anfingen“, sagt Ute Schultz. Und Überzeugungsarbeit. „Ziegenkäse und auch das Fleisch der Zicklein, die ja eigentlich das traditionelle Osterlamm waren, hatten den Ruf, streng zu schmecken.“ Heute wissen zumindest die Kunden des Maliesenhofs, dass das Unsinn ist. Dass Ziegenkäse, ganz im Gegenteil, sogar ganz besonders köstlich sein kann.

Es war ein Resthof wie viele, den die gebürtige Saarländerin und ihr Partner Andreas Regniet vor zwanzig Jahren kauften und seitdem wieder hergerichtet haben. Das Wohnhaus mit Stall und Scheune in Freienhagen, wenige Kilometer nördlich des Edersees, kann sich heute wieder sehen lassen.

Die Herrin der Ziegen

Das Paar hatte den Wunsch, in der Landwirtschaft tätig zu sein. Doch ohne einen geerbten Hof erfordert das Mut – und viel Arbeit. Bei Kühen und traditioneller Milchwirtschaft war den beiden das Risiko zu groß. So wagten sie das Experiment der Ziegenhaltung. Und hatten Erfolg.

Mittlerweile grasen vierzig Geißen auf den eigenen und gepachteten Wiesen, auf insgesamt zwölf Hektar Grünland. Dazu kommen zwei Böcke und im Frühjahr um die sechzig Zicklein. Auch das Heu wird selbst produziert, nur das Futtergetreide von anderen Biohöfen zugekauft.

In der hofeigenen Käserei verarbeitet Ute Schultz ausschließlich die Milch ihrer Ziegen zu Frisch-, Weich- und Hartkäse. Veredelt werden die Rezepte mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Strikte Hygienevorschriften sind dabei einzuhalten und die strengen Standards der biologischen Herstellung. Dass sich der aufwendig von Hand hergestellte Käse auf dem Markt behaupten kann, verdanke er dieser hohen Qualität, sagt Schultz. „Und den besonderen Rezepten mit den Kräutern.“

Ein rundes Dutzend verschiedener Sorten hat die Käserin in ihrem Repertoire. Um in den Genuss der natürlichen Leckerei zu kommen, kann man den Käse direkt auf dem Maliesenhof erwerben, auf dem Bergheimer Bauernmarkt, bei Spezialmärkten, anderen Hofläden sowie in einigen Supermärkten der Region.

www.milchundkaesestrasse.de/betrieb/176 Kerstin Göbel

Anzeige

KASSELER
MUSEUMSNACHT
5. September 2015

40 STANDORTE

ILLUMINIERTE FASSADEN

PROGRAMM FÜR ALLE GENERATIONEN

www.museumsnacht.de

Foto: Grischäfer

Der Gastfreund

Von seinem „Wohnzimmer“ spricht Rainer Holzhauer, wenn er das Landgasthaus „Der Grischäfer“ in Bad Emstal meint. Seit zwei Jahrzehnten betreibt der 50-Jährige das Restaurant mit seinem Bruder Frank, doch auch zuvor schon gehörte es der Familie. „Wir sind Gastgeber in fünfter Generation“, sagt der Koch. Das prägt. Weil ihm die Gastfreundschaft fehlte, kehrte er nach seiner Ausbildung bei einem Sternekoch schnell wieder zurück in die heimische Wirtschaft.

„In der Sternegastronomie geht es immer nur um das perfekte Essen – das Zwischenmenschliche kam dabei deutlich zu kurz“, erinnert er sich. Beim Grischäfer dagegen sollen die Gäste nicht bevormundet werden, sollen selbst erfahren, was ihnen schmeckt.

Am Herd steht der Chef seit 15 Jahren immer seltener – dafür sind einfach zu viele Aufgaben hinzugekommen. So organisiert er als Caterer bis zu sieben Veranstaltungen an einem Tag. „Die Herausforderungen haben sich etwas verändert“, sagt er. Schließlich braucht es exakte Planung, wenn 600 Menschen fast gleichzeitig einen Menü-Gang serviert bekommen sollen – und das in hoher Qualität.

Was für ihn den Hauptspaß ausmacht, hat sich jedoch nicht verändert. „Es geht darum, den richtigen Rahmen zu entwickeln, gestalterisch zu werden“, sagt Holzhauer. Und das tut er so vielfältig wie kaum ein anderer Gastronom in der Region. Neben dem Grischäfer betreibt er mittlerweile auch die Kaskadenwirtschaft im Kasseler Bergpark Wilhelmshöhe. Für private Feiern bietet er sehr verschiedene Locations an, von der romantisch auf einer Waldlichtung gelegenen Sommerhalle in Naumburg über die Alte Brüderkirche in Kassel bis zum Barockschloss Friedrichstein in Bad Wildungen. Und sogar einen luxuriösen Restaurantwagen auf der Museumseisenbahn „Hessencourrier“ setzte er schon ein.

Rainer Holzhauer, der seinen Ruhepol im Schoß der Familie – „meine Frau, vier Kinder, Pferd, Hund und Katze“ – sieht, schafft sich immer wieder neue Herausforderungen. Derzeit baut er in Kassel den Renthof zu einem Hotel mit Restaurant und Veranstaltungsort aus. Die Eröffnung ist für das zweite Halbjahr 2016 geplant.

www.grischaefer.de

Reemt Bernert

Foto: Gabriele Sümer

Wer wissen will, wie Nordhessen schmeckt, sollte Annette Zimmermann fragen. Oder sie gleich auf einer Wanderung durch die Täler von Diemel und Warme begleiten. Die Kräuterfrau aus Grebenstein weiß, welche Genüsse in heimischen Wurzeln, Blüten und Blättern stecken, und führt Interessierte zu den Standorten von wildem Meerrettich oder Gundermann. „Ich möchte den Leuten Mut machen, gewohnte Strukturen zu verlassen und alles etwas direkter kennenzulernen“, sagt sie. Warum nicht einfach mal eine Wurzel ausgraben und probieren?

Die Kräuterfrau

Mit dem Gehen neuer Wege kennt sich die 49-Jährige aus: Nach der Gartenbautechnikschule schrieb sie als Fachjournalistin über Gewächse, deren Zucht und Pflege – um 2005 von heute auf morgen der Welt der industriellen Pflanzennutzung den Rücken zu kehren. Sie wollte Pflanzen endlich wieder als Lebewesen sehen, „die in die Erde wollen“. Gleichzeitig zog es die gebürtige Hofgeismarerin von Nordrhein-Westfalen zurück nach Nordhessen. „Irgendwas mit Kräutern“ wollte sie machen.

Doch welche wilden Pflanzen sich wofür eignen, musste sie erst lernen. „Ich habe mir haufenweise Bücher besorgt, mich richtig reingegraben in das Thema.“ Seit einigen Jahren bietet Zimmermann nun Kräuterwanderungen mit anschließendem Kräutermenü in der „Deutschen Eiche“ in Grebenstein an. Für solche Angebote möchte sie künftig noch mit anderen Restaurants der Region kooperieren.

Ihre Begeisterung gibt sie in Kräuter-Workshops weiter, meist steht dabei die Heilwirkung der Pflanzen im Vordergrund. Auch Kochkurse für die Volkshochschule bietet sie an. Daneben tüftelt die Kräuterfrau an neuen Feinkostgenüssen wie Löwenzahnblütensenf, die sie unter dem Dach der Reinhardswald-Produkte vertreibt. Im kleineren Rahmen kredenzt sie Fingerfood, von Wildkräutertarte bis Grießbrei mit Mädesüß. Was aber macht den Reiz der Kräuter aus? „Die Kunst ist, sie zum richtigen Zeitpunkt zu ernten und zum richtigen Zeitpunkt stehen zu lassen“, erklärt Annette Zimmermann. „Man muss nachhaltig sammeln. Und ihnen dann ihr flüchtiges Aroma entlocken.“

www.kraeuterfrau-werkstatt.de

Gabriele Sümer

Anzeige

KULTURSOMMER NORDHESSEN

kultursommer-nordhessen.de
Telefon: 0561/988 393 99

GLASBLASSING QUINTETT
11.07. | BORKEN
THEMENPARK KOHLE & ENERGIE

MISCHA MAISKY &
ISRAEL CAMERATA JERUSALEM
03.08. | KASSEL | KONGRESS PALAIS

SCHATTENWALD
03. – 05.09. | BURG WALLENSTEIN
10. – 12.09. | NIESTER RIESEN

Der langsame Abschied vom Priem

In Witzenhausen arbeitet Deutschlands letzte Kautabakmanufaktur – noch. Nach mehr als 160 Jahren ist das Ende nur eine Frage der Zeit.

Von Reemt Bernert

Fotos: Reemt Bernert, Grimm & Triepel Kruse (3)

Konzentriert dreht Melanie Schewe den Tabak – große, dunkelbraune Blätter um kleine, schwarze und nasse. Angetrieben von einem überdimensionalen Spinnrad, windet sich die Tabakschnur unaufhaltsam, immer weiter. Wie ein endlos langer Lakritzfaden. Das Aroma, kombiniert mit Anis und Rum, wabert durch die Räume der Fabrik.

„In einer Vier-Stunden-Schicht kommen so ungefähr sechs Kilogramm gedrehter Kautabak zusammen“, erklärt Heidi Kruse, Geschäftsführerin von Deutschlands letzter Kautabakmanufaktur in Witzenhausen. Gemeinsam mit ihrem Mann Bernd-Otto betreibt sie das 1849 gegründete Unternehmen Grimm & Triepel Kruse, das zu Hochzeiten am Anfang des 20. Jahrhundert über 1.400 Arbeiter beschäftigte. Mittlerweile sind es nur noch drei Angestellte, auf Stundenbasis.

Das Alleinstellungsmerkmal als einziger Kautabakhersteller in der Bundesrepublik hat die GmbH bereits seit fast 50 Jahren. Zwar produzierte in der DDR noch eine weitere kleine Manufaktur, doch die wurde nach der Wiedervereinigung schnell geschlossen. „Nach dem Zweiten Weltkrieg verbreiteten sich die Zigaretten immer mehr“, erzählt Heidi Kruse vom langsamen Verdrängungsprozess. Feste Bastionen blieben vorerst die Seefahrt und der Bergbau, wo striktes Rauchverbot herrscht.

Aber auch diese letzten großen Kundenstämme fielen Stück für Stück weg. „Mit dem Zechensterben gab es auch immer weniger Konsumenten“, sagt Franz Peter Marx, Geschäftsführer des Verbandes der deutschen Rauchtabakindustrie, mit Blick auf den ohnehin „sehr rückläufigen Markt“. Genaue Zahlen lägen dem Verband zwar nicht vor. „Doch auch die umfangreichen Rauchverbote in Deutschland haben nicht dazu geführt, dass der Absatz wieder steigt.“

Die Kautabakfabrik, die der Urgroßvater von Bernd-Otto Kruse 1881

übernommen hatte, stand vor 35 Jahren bereits vor dem Aus. Damals übernahm das heutige Betreiber-Ehepaar die Geschäfte. „Wir haben seitdem deutlich weniger Produkte hergestellt und die Fabrik wieder rentabel gemacht“, erinnert sich die Geschäftsführerin. Nun werden wieder schwarze Zahlen geschrieben. Genaue Angaben über Absatz, Umsatz und Gewinn macht Kruse nicht.

2007 zog die Manufaktur von Unterrieden in eine alte Bäckerstube nach Witzenhausen. Fördermittel der Europäischen Union halfen, die historische Industrie zu erhalten, berichtet Heidi Kruse, die selbst in der Produktion mit anpackt und Besuchern auch schon mal zeigt, wie ein Stück Priem zwischen Kiefer und Wange geschoben und konsumiert wird.

Wer erleben will, wie der vom Massenprodukt zum Exoten gewordene Kautabak hergestellt wird, hat dazu bei Führungen durch die Manufaktur Gelegenheit. Allzu lange warten aber sollte man damit nicht. „Langfristig werden wir die Türen schließen, nur das Jahr ist noch nicht klar“, sagt die Geschäftsführerin. Eines stehe jedoch fest: „Wir sind die letzten, mit uns wird die Kautabakherstellung untergehen.“ ●

Die Kautabakmanufaktur kann donnerstags und freitags von 10 bis 12 Uhr besichtigt werden. Führungen sind nach Absprache jederzeit möglich.

✆ 05542 911617
www.krusekautabak.de

Anzeige

Luftholen, abtauchen, genießen!

Kurhessen Therme · Wilhelmshöher Allee 361 · 34131 Kassel - Bad Wilhelmshöhe · Telefon 0561-318080
Täglich geöffnet von 9 -23 Uhr und Mittwoch, Freitag, Samstag 9 -24 Uhr · www.kurhessen-therme.de

„Ei, was sind die Hühner so gut!“

Wie aus einem Märchen der Brüder Grimm ein köstliches Menü wird: Märchenköchin Sybille Kern öffnet ihr Rezeptbuch

Märchen kann man nicht nur lesen, sondern auch essen. Das finden jedenfalls die 50 nordhessischen „Märchenköche“. Speziell ausgebildet und geprüft, offerieren sie in 28 nordhessischen Restaurants ihre kulinarischen Interpretationen von Märchen der Brüder Grimm – unter Verwendung regionaler Zutaten und traditioneller Garmethoden. Schwer vorzustellen? Märchenköchin Sybille Kern vom Landhotel Kern in Bad Zwesten hat uns ihre Rezepte für ein dreigängiges Märchenmenü verraten.

Im Märchen „Das kluge Gretel“ bereitet die lebensfrohe und so ess- wie trinkfreudige Köchin Gretel für ihren Herrn und einen Gast zwei Hühner zu. Doch weil die beiden Männer sich verspäten, verspeist sie, zusammen mit dem einen oder anderen Schluck Wein, nach und nach alles selbst: „Ei, was sind die Hühner so gut! Ist ja Sünd und Schand, dass man sie nicht gleich isst!“ Nicht mehr nüchtern, aber immer noch geistesgegenwärtig rettet sie am Ende mit frechem Witz ihren Hals, indem sie Herr und Gast gegeneinander ausspielt. Gekonntes Chaosmanagement, meint Sybille Kern. Und eine schöne Vorlage für ein Menü rund um Huhn und Wein. ●

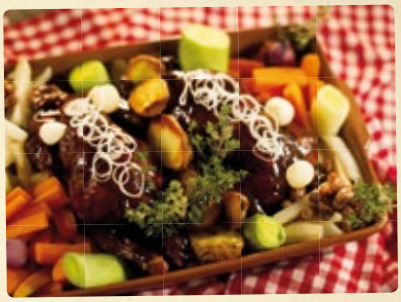
Die Vorspeise: Hühnerleberpastete mit Steinchampignons und Karotten an Rote-Bete-Salat mit geröstetem Bauernbrot

Fotos: Paavo Blåfield (4), fotolia.de (2)

2 mittelgroße Möhren schälen, in nicht ganz fingerdicke Stäbe schneiden und blanchieren. **500 g Champignons** putzen und ebenfalls blanchieren. Beides beiseite stellen. **500 g rohe Hühnerleber** und **400 g Hühnerbrustfilet** reinigen und in grobe Stücke schneiden. Filet und einen Teil der Leber mit **300 g fettem Speck** und **100 g durchwachsenem Speck** (beides grob gewürfelt) zu einer Farce vermengen und mit **1 Messerspitze Piment**, jeweils **1 Teelöffel Thymian und Rosmarin** (frisch gehackt), **1 Teelöffel Orangenschale**, **4 cl Portwein** und **3 Teelöffeln Salz** vermengen. Eine mit Pergamentpapier ausgekleidete Terrinenform nicht ganz einen Finger hoch mit der Farce befüllen und entlang der Längsseiten mit zwei Reihen aus Möhrenstäben belegen. Dann abwechselnd Farce, den Rest der Leber und wieder Farce darauf geben. In die oberste Schicht setze man mit den Stielen nach unten mittig in einer geraden Linie die Champignonköpfe und fülle wiederum Farce nach, bis die Köpfe gerade bedeckt sind. Zuletzt kommen Möhrenstäbe wie zu Beginn und der Rest der Farce. Man möge hier sehr exakt arbeiten, um beim Servieren einen besonders schönen Anschnitt sehen zu können. Glatt streichen, gut abdecken und im Wasserbad bei 160 Grad im Backofen für zwei bis zweieinhalb Stunden garen. Über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Ergibt 14 Portionen.

Für den Salat **2 mittelgroße frische Rote Beten** sehr fein hobeln, mit einer Marinade aus **2 Esslöffeln Rotweinessig, 1 Esslöffel Öl, 2 Esslöffeln Wasser, 3 Esslöffeln Zucker, 1 Teelöffel Salz** und **1 Messerspitze Pfeffer** beträufeln und über Nacht ziehen lassen. Dazu sehr frisches Sauerteigbrot in möglichst dünne Scheiben schneiden, einrollen und unter dem Backofen-Grill goldbraun rösten.

Hauptgang: Wein-Kräuter-Huhn mit Schalenkartoffeln, Wurzelgemüsen aus dem Ofen und getrockneten Weinbeeren



Für zwei Personen **ein Huhn (1,2 kg)** reinigen, halbieren und mit **250 ml Rotwein** zehn Minuten in **750 ml Geflügelbrühe** kochen lassen. Den Topf von der Flamme nehmen, weitere zehn Minuten ziehen lassen. Dann platziere man das Huhn auf einen Backrost und lasse es bei gut 165 Grad leicht Farbe nehmen.

Die Hälfte des Hühnersuds etwa 20 Minuten lang einkochen. Die so erhaltene Reduktion mit **3 Esslöffeln rotem Balsamico-Essig, 2 Esslöffeln Zucker** sowie **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die andere Hälfte des Suds binde man mit einer Mischung aus **2 Esslöffeln kalten Wassers** und **1 gestrichenem Esslöffel Kartoffelstärke** zu einer Soße an.

Das hell gebräunte Huhn aus dem Ofen nehmen, dick mit der gebundenen Soße einstreichen und weitere fünf bis zehn Minuten backen.

2 große Möhren und **1 Sellerieknolle** in fingergroße Stäbchen schneiden und in separaten Töpfen in etwas heißem Wasser mit **Salz, Butter** und **einer Prise Zucker** andünsten. **12 bunte Perlzwiebeln** schälen, **2 Stangen Lauch** in fingerlange Röllchen schneiden und beides mit **Butter** und **1 Messerspitze Muskat** in kochendem Salzwasser dünsten.

4 mittelgroße Kartoffeln gründlich waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein mit **Olivenöl** bestrichenes Backblech setzen, mit **grobem Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Bei 170 Grad für etwa 25 Minuten backen, mit einigen Zweigen **frisch gehackten Thymians** bestreuen und noch einmal zehn Minuten backen.

Zum Anrichten wärme man eine Steingutform gut vor und setze die Hühnerhälften so hinein, dass Gemüse, Lauch und Kartoffeln sich dekorativ darum platzieren lassen. **50 Gramm Rosinen** (am Vortag eingeweicht) über das Gemüse streuen. Die Rotweinreduktion gieße man über die Hühnerhälften und dekoriere diese zum Abschluss mit Perlzwiebeln und Thymianzweigen.

Der Nachtisch: Flambierte Trauben in Weinteig an Apfelparfait

Für zwei Portionen **zwei Eier** trennen und das Eiweiß steif schlagen. Aus **200 g Mehl, 80 g Zucker, 50 ml Weißwein, 2 Esslöffeln Sonnenblumenöl,** dem Eigelb und einer **Messerspitze Salz** einen sehr geschmeidigen Teig mischen, den Eischnee unterheben. **8 frische dunkle Weintrauben** halbieren, entkernen, durch den Teig ziehen und anschließend in heißem Öl oder in der Friteuse goldgelb ausbacken.

250 g Äpfel schälen, sehr fein würfeln und in **2 Esslöffeln Weinbrand** und dem **Saft einer Zitrone** marinieren. **1 Teelöffel Zimt** mit **40 g Zucker** mischen und unter die Äpfel rühren. **250 ml Sahne** steif schlagen und kalt stellen. **1 Ei** und **2 Eigelb** mit **80 g Zucker** im Wasserbad schaumig rühren, die abgekühlten Apfelwürfel untermischen und kalt stellen. Die steife Sahne unterheben und alles in einer rechteckigen frostfesten Form mindestens zehn bis zwölf Stunden gefrieren lassen.

Zum Anrichten schneide man das Parfait in höchstens ein Zentimeter dicke Scheiben. Die ausgebackenen Weinbeeren bestäube man mit Puderzucker und flambiere sie mit **hochprozentigem Obstbrand.** Mit einem Fächer aus dem Viertel **1 roten Apfels** sowie weiteren Weintrauben dekorieren.

Weitere Informationen zu den Märchenköchen finden Sie unter www.nordhessen.de/de/maerchenkoeche

DAS BESONDERE MUSEUM

Ein Bilderbuch zum Betreten

Traditionelle Handwerkskunst und Essen wie vor 700 Jahren: Auf der Tannenburg wird das Mittelalter lebendig.

Von Gundula Zeitz

Fotos: Lebendige Burg e.V. (2), Dr. Frank Hermenau

Funken sprühen. Es riecht nach Kohlenfeuer. Ein riesiger Blasebalg ächzt und schnauft – bis grellgelbe Stichflammen in den Abluftschacht ziehen. Mit einer Zange zieht Mathias Alt ein glühendes Eisenstück aus dem Feuer, legt es auf den Amboss und wuchtet den schweren Schmiedehammer. Ping – Ping – Ping: Schlag für Schlag entsteht die Form. „Wird das ein Messer?“, fragt ein Junge, der vom Burghof aus einen Blick in die mittelalterliche Schmiede wirft. Alt nickt und die beiden kommen ins Gespräch.

▲ Backen als mühsame Handarbeit

Mode des 14. Jahrhunderts

Eigentlich ist Alt Fachinformatiker in Fulda. Doch mehrmals im Jahr tauscht er Jeans und Pulli gegen Beinkleid, Leinenkittel und Lederschürze – und wird zum Schmied auf der Tannenburg bei Nentershausen. Der 43-Jährige ist Mitglied im Verein „Lebendige Burg“. Ziel der rund 20 Aktiven im Alter von Mitte 20 bis Ende 60: die Tannenburg zu erhalten und zu beleben.

Sie stammt aus dem 14. Jahrhundert: Der Abt des Stifts Hersfeld hatte Ludwig von Baumbach den strategisch günstig zwischen Hessen und Thüringen gelegenen Tannenberg als Lehen überlassen. Der Ritter errichtete die Burg auf den Resten einer verlassenen Befestigung. Zu Reichtum verhalfen den Burgherren nahe gelegene Handelsrouten wie die Via Regia, die Mainz, Frankfurt, Fulda, Erfurt und Leipzig verband.

„Wir möchten ein begehbares Bilderbuch schaffen, das die alte Zeit und ihre Handwerkstechniken greifbar macht“, sagt Vereinsvorsitzender Stephan Rieß. „Wir wollen zeigen, dass Nachhaltigkeit eigentlich ein ganz alter Gedanke ist.“ Der 40-Jährige ist im normalen Leben Rechtsanwalt, auf der Tannenburg schlüpft er in die Rolle des Kaplans.

Auch Burgvogt, Knecht, Magd, Krautnerin, Baumeister, Zimmerer, Wildhüter, Küchen- und Kellermeister gehören zur Burgbesatzung. Die Vereinsmitglieder schneidern sich ihre Kleidung nach der Mode des 14. Jahrhunderts und recherchieren dafür in Archiven und bei Historikern: „Damit alles authentisch ist, verarbeiten wir zum Beispiel nur Wolle und Leinen“, erklärt Nicole Rieß (39), sonst Zahntechnikerin, „und wir verwenden Pflanzen zum Färben der Stoffe.“

▲ Eigentlich ist er Informatiker: Teilzeitschmied Mathias Alt bei der Arbeit

Wie das genau geht, kann man ab und zu auf der Tannenburg erfahren: Etwa zehnmal im Jahr zeigen Vereinsmitglieder dort mittelalterliches Alltagsleben. Da wird dann nicht nur gefärbt, sondern auch gebacken, gefilzt, genäht, gewebt, geschmiedet, geschnitzt, gedrechselt, geschustert, getöpfert – je nachdem, wer von der Burgbesatzung gerade da ist. So können Besucher schon mal dabei zuschauen, wie eine Wand mit Lehm verputzt oder Balken für ein Tor mit historischen Hobeln bearbeitet werden.

Gekocht dagegen wird öfter – und das herausragend gut: Das Wirtshaus ist von Mitte März bis Ende Dezember sonntags und mittwochs geöffnet, hier wirkt Stefan Ley, „Burgvogt“ und Geschäftsführer der Betriebsgesellschaft der Tannenburg, mit seinem Team. „Wir verwenden nur Zutaten, die vor der Entdeckung Amerikas hierzulande bekannt waren und aus der Region stammen“, sagt der 44-Jährige. Kartoffeln oder Tomaten fehlen also auf dem Speiseplan, Fleisch, Schinken, „Ahle Worscht“, Gemüse und Obst stammen von Bauern aus der Umgebung. Die liebevoll gestalteten Gasträume wie auch den ehemaligen Rittersaal und die Kemenate kann man für Feiern mieten. Und in der Burgkapelle kann standesamtlich geheiratet werden.

Die Burgbesatzung, die auch Seminare fürs Backen, Bogenbauen oder Schmieden bietet, hat noch viel vor: Der Garten wird neu angelegt, ein Bienenvolk angesiedelt und eine Streuobstwiese unterhalb der Burg um neue Pflanzen alter Sorten ergänzt. ●

Tannenburg

Tannenberg 2, Nentershausen
Geöffnet von Mitte März bis Mitte Dez.
Burgbesichtigung: Mittwoch 10–21 Uhr,
Donnerstag und Freitag 10–14 Uhr,
Sonntag 11–21 Uhr
Eintritt: 1 €, ermäßigt 0,50 €
Wirtshaus und Biergarten:
Mittwoch 17–22 Uhr, Sonntag 11–21 Uhr
An ausgewählten Sonntagen wird die
Tannenburg zur „lebendigen Burg“.
Termine und Informationen:
✆ 06627 8693 und www.tannenburg.de

Anzeige

UNESCO-welterbe bergpark
wilhelmshöhe • löwenburg •
herkules und oktogon • ballhaus •
schloss wilhelmshöhe •
weißensteinflügel • gewächshaus •
torwache • hessisches landesmuseum •
neue galerie • staatspark karlsaue •
astronomisch-physikalisches kabinett •
marmorbad • insel siebenbergen •
schloss und schlosspark wilhelmsthal •
schloss friedrichstein •

www.museum-kassel.de

mhk
museumslandschaft
hessen kassel

Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur
Bergpark Wilhelmshöhe Welterbe seit 2013

HESSEN
Hessisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst

▲ Rechen- und Himmelsglobus im Astronomisch-physikalischen Kabinett, Kassel

Foto: Museumslandschaft Hessen-Kassel

Reisebüros für Zeitreisen

Viele bemerkenswerte Museen laden zu Stippvisiten in der Vergangenheit ein

Anfänge der Astronomie

Sie sehen aus wie Kunstwerke, doch sie sollten der Wissenschaft dienen: Das Astronomisch-Physikalische Kabinett in der Kasseler Orangerie präsentiert, was die hessischen Landgrafen seit dem 16. Jahrhundert für Lehr- und Forschungszwecke anschafften – Himmelsgloben, Elektrisiermaschinen, Vakuumpumpen, Mikroskope, astronomische Instrumente, Sekundenpendeluhren, sogar einen mechanischen Maikäfer. Das zur Museumslandschaft Hessen-Kassel gehörende Haus beherbergt zudem ein modernes Planetarium.

✆ 0561 31680-500,
www.museum-kassel.de

Hopfen und Malz

Schon vor 400 Jahren wurde in Malsfeld Bier gebraut. Ein Museum auf dem Gelände der heutigen Löwenbier-Brauerei erklärt, wie der Gerstensaft entsteht und wie sich die Produktion mit dem industriellen Brauen im 19. Jahrhundert veränderte. Die Ausstellung in der ehemaligen Abfüllerei zeigt historische Flaschen, Etiketten, Werbeschilder und Ladeneinrichtungen, bietet aber auch Riech-, Schmeck- und Taststationen. Und wer sich einmal selbst als Brauer versuchen will, kann das in der angrenzenden Brauwerkstatt tun.

✆ 05661 500278,
www.brauereimuseum-malsfeld.de

Die Kuh macht muh

Dass die Milch nicht aus dem Supermarkt kommt, steht beim Upländer Milchmuhseum schon im Namen. Und es lässt sich auch ganz leibhaftig erfahren: Besucher können sich selbst als Melker versuchen, wenn auch nur an einer künstlichen Kuh mit Gummi-Euter. Was Sie sonst noch über Geschichte und Gegenwart der Milchverarbeitung erfahren wollen, verrät die Ausstellung mit vielen Original-Exponaten im historischen Gebäude der 1898 gegründeten Upländer Gebirgsmolkerei in Usseln. Für Kinder gibt es besondere Führungen.

✆ 05632 922222, www.muhseum.de

Ackerbau mit Volldampf

Auf einem 250 Jahre alten Bauernhof im Bad Wildunger Stadtteil Odershausen erwacht einmal im Monat die Landwirtschaft von einst zum Leben. Oldtimer-Traktoren oder sogar eine Ein-Zylinder-Dampfmaschine aus dem Jahr 1927 werden in Betrieb gesetzt, vergangene Handwerkstechniken vorgeführt. Die nach historischem Vorbild eingerichtete Museumsküche liefert dazu Gerichte nach alten Rezepten aus dem Waldecker Land.

✆ 05621 4497,
www.lebendigesmuseum.de

Willkommene Flüchtlinge

Bad Karlshafen wirkt ein bisschen französisch. Das hat seinen Grund: Die barocke Hafenstadt an der Weser wurde 1699 unter Landgraf Karl für die Hugenotten gegründet. Wer diese Glaubensflüchtlinge waren, warum sie zu Hunderttausenden aus dem katholischen Frankreich fliehen mussten und unter anderem nach Hessen kamen, wie segensreich sie hier wirkten – all das erzählt das Deutsche Hugenottenmuseum in Bad Karlshafen.

✆ 05672 1410,
www.hugenottenmuseum.de

Multimediale Märchen

Von Ärschlein bis Zettel: Begriffe aus dem Grimm'schen Wörterbuch weisen den Weg durch das neue Museum, das in Kassel den Brüdern Jacob und Wilhelm Grimm gewidmet ist. Multimedial, künstlerisch, mit wertvollen Originalen, aber auch über Mitmachangebote eröffnet die Grimmwelt Einblicke in Leben und Werk der berühmten Märchensammler und Germanisten. Am 4. September wird das eigens errichtete Ausstellungshaus auf dem Weinberg eröffnet.

www.grimmwelt.de

Mehr Tipps unter www.nordhessen.de/de/museen und www.museen-in-hessen.de

Feste, Festspiele, Festivals

In Nordhessen gibt es etwas zu erleben. Viele auffallend schöne Orte in der Region schmücken sich mit Theateraufführungen und Musicals, mit Konzerten von Rock, Pop, Jazz und Klassik, mit Kabarett und Literaturlesungen, mit Jahrmärkten und Volksfesten. Eine kleine Auswahl aus dem großen nordhessischen Kultur- und Festprogramm. Und manches Schmackhafte.

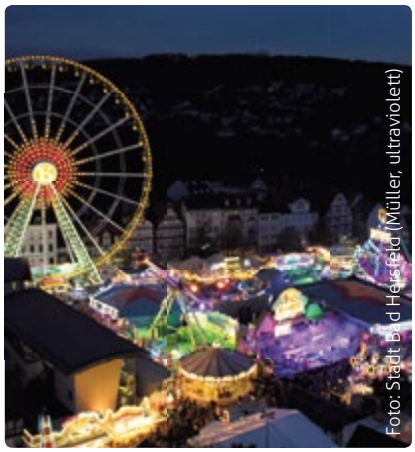


Foto: Stadt Bad Hersfeld (Müller, ultraviolett)

Foto: Bad Hersfelder Festspiele

Staraufgebot in der Stiftsruine

So viel Prominenz war lange nicht. Für die 65. Spielzeit der Bad Hersfelder Festspiele hat Neu-Intendant Dieter Wedel zahlreiche Bildschirm- und Leinwandgrößen verpflichtet. Unter anderem spielen: Helen Schneider, Sonja Kirchberger, Cosma Shiva Hagen, Matthieu Carrière, André Eisermann. Und selbst Focus-Herausgeber Helmut Markwort bekommt einen Gastauftritt. Am 6. Juni beginnt die Saison auf der Freilichtbühne in der Stiftsruine mit Shakespeares „Komödie der Irrungen“. Bis zum 2. August folgen das Musical „Cabaret“, das Lustspiel „Der zerbrochne Krug“ von Heinrich von Kleist sowie „Sommernachts-Träumereien“, ebenfalls nach Shakespeare. In Schloss Eichhof wird „Verführen Sie doch bitte meine Frau!“ gezeigt, eine Uraufführung frei nach einer Novelle von Cervantes.
www.bad-hersfelder-festspiele.de

Der Sommer gehört der Kultur

Es beginnt wie immer mit einem Picknick. Am 24. Mai startet der Kultursommer Nordhessen im Park von Schloss Wilhelmsthal bei Calden, mit Musik, Artistik und Kulinarischem auf der Picknickdecke. Danach werden bis zum 9. August rund 100 Veranstaltungen an fast 50 Orten überall in der Region geboten: Folk, Jazz und Klassik, Literatur und Theater. Ein jodelnder Schweizer Jugendchor findet sich ebenso im Programm wie das „Piano Battle“ zweier witzig konkurrierender Klavierspieler oder „Power Percussion“ mit sieben Schlagzeugern. Außerdem dabei: Giora Feidman, Nina Petri, Ben und Meret Becker, Elke Heidenreich. Und die Brüder Grimm, deren Leben und Werk eine eigene Veranstaltungsreihe gewidmet ist.
www.kultursommer-nordhessen.de · www.grimm-veranstaltungen.de

Foto: Kultursommer Nordhessen (2)

Konzerte im Residenzschloss

Zum barocken Schloss passt nichts so gut wie barocke Musik: Werke von Georg Friedrich Händel, Domenico Scarlatti und Carl Philipp Emmanuel Bach stehen auf dem Programm der 30. Barock-Festspiele in Bad Arolsen. Vom 3. bis 7. Juni konzertieren in der fürstlichen Residenz die Sopranistin Nuria Rial, der Lautenist Luca Pianca sowie mehrere führende Barockorchester. Daneben wird ein umfangreiches Rahmenprogramm angeboten.
www.arolser-barockfestspiele.de

Foto: Stadt Bad Arolsen

Foto: Stadt Hofgeismar

Das Fest der Hessen

Es ist eine Mischung aus Jahrmarkt, Leistungsschau und Open-Air-Musikfestival. Vom 29. Mai bis zum 7. Juni schlägt Hessens Herz in Hofgeismar – beim 55. Hessentag. Landespolitik wie Rundfunksender verlegen ihr Tagesgeschäft in die nordhessische Fachwerkstadt. Rund eine Million Besucher werden erwartet. Neben Hessentagsstraße, Landesausstellung und dem traditionellen Festumzug locken Auftritte von Herbert Grönemeyer, Andrea Berg, den Fantastischen Vier, Badesalz, Hubert von Goisern und den Kastelruther Spatzen.
www.hessentag2015.de

Feiern mit Vergangenheit

Beim Lullusfest sagen sich die Bad Hersfelder nicht „Guten Tag!“ Dafür grüßen sie sich mit „Bruder Lolls“. Gemeint ist der Heilige Lullus, der Patron der Stadt, der 769 das Kloster Hersfeld gründete. Ihm ist Deutschlands wohl ältestes Heimatfest gewidmet, bei dem eine Woche lang das Lullus-Feuer auf dem Marktplatz lodert – in diesem Jahr vom 12. bis 19. Oktober. Es ist nicht das einzige nordhessische Fest mit langer Vergangenheit: Auch das Johannisfest in Eschwege (2. bis 6. Juli) oder den Arolser Kram- und Viehmarkt (6. bis 9. August), das größte Volksfest in Nordhessen, gibt es schon seit Jahrhunderten.
www.lullusfest.de
www.eschwege.de
www.bad-arolsen.de

Konzerte und Kleinkunst unter Zeltplanen

Wenn andere in den Camping-Urlaub fahren, werden in Nordhessen die Zelte für die Kultur aufgebaut. Seit mittlerweile 29 Jahren steht in Kassel das Kulturzelt allsommerlich an der Drahtbrücke und bietet ein prominent besetztes Musikprogramm. Diesmal wird vom 10. Juli bis 23. August fast täglich konzertiert; zu Gast sind unter anderem Tocotronic, Yann Tiersen, Tanita Tikaram, Rainald Grebe und wie immer zum Abschluss die 17 Hippies. Und draußen wartet der vielleicht schönste Biergarten der Stadt unter alten Kastanienbäumen. In Wolfhagen steigt bereits vom 19. bis 27. Juni das Kulturzelt-Festival auf der Teichwiese. Mit dabei: Konstantin Wecker, Axel Prahl, Laith Al-Deen, Hagen Rether. Namhafte Musiker und Kabarettisten sind auch in Vellmar beim Sommer im Park (23. Juni bis 13. Juli) zu erleben – von Eckart von Hirschhausen über Gerhard Polt bis zu Hannes Wader.
www.kulturzelt-kassel.de · www.kulturzelt.de · www.vellmar.de

Foto: Andreas Weber

Foto: Wanda Lorber, Open Flair

Gefüllte Herzen

Woodstock liegt einmal im Jahr in Nordhessen: Seit 1968 hält das Burg-Herzberg-Festival die Hippie-Kultur hoch – mit Auftritten von Rocklegenden der 70er Jahre, mit Jazz, Blues, Weltmusik und wallenden Gewändern. Unter dem Motto „Fill your heart" spielen vom 30. Juli bis 2. August unter anderem Guru Guru, New Model Army, Fairport Convention, aber auch die mexikanische Ska-Band Los de Abajo. Eine zwar kürzere, aber trotzdem schon lange Geschichte hat das Open-Flair-Festival in Eschwege: Vom 5. bis 9. August geht es zum 31. Mal über die Bühnen auf dem Werdchen, der Werra-Flussinsel am Rande der Fachwerkaltstadt. Es kommen die Beatsteaks, Kraftclub, das Farin Urlaub Racing Team, die Guano Apes und rund 40 weitere Bands. Daneben gibt es noch Kleinkunst in einem eigenen Zirkuszelt.
www.burgherzberg-festival.de · www.open-flair.de

Schlemmerparadies

Hier isst man Wild- und Möhrenwurst zum frisch gebackenen Brot, genießt Wildbret und Fisch aus heimischen Gefilden, kostet Wein von Hessens nördlichstem Weinberg, probiert selbst geschöpften Käse von Kuh oder Ziege – und braucht anschließend vielleicht einen hausgemachten Obstler: Zum Spezialitätenfestival in Melsungen kommen all jene, die Gaumenfreuden genießen wollen. Und für Kinder gibt es Mitmachaktionen. In diesem Jahr hat das nordhessische Schlemmerparadies am 11. Oktober geöffnet.
www.nordhessen-geschmackvoll.com

Foto: Geschmackvoll e.V.

Markt auf dem Dorfplatz

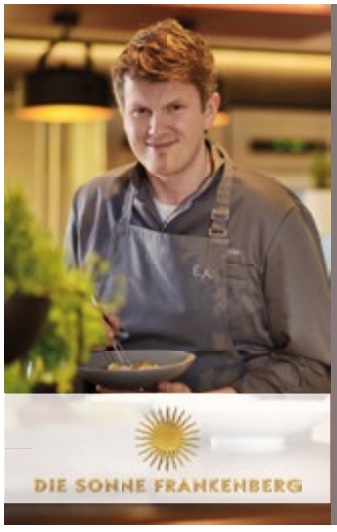
Ahle Wurscht und Edelsteinschmuck, Ziegenkäse und Fingerpuppen, Bienenhonig und Vogelhäuschen, Trockenfrüchte und Origami: Seit 20 Jahren bietet der Kuckucksmarkt im Rotenburger Ortsteil Braach ein Forum für Direktvermarkter aus der Region. Rund 50 Stände scharen sich um die Skulptur der tanzenden Marktfrauen, die der ortsansässige Künstler Martin Schaub 2002 geschaffen hat. Live-Bands sorgen für zusätzliche Unterhaltung. Geöffnet hat der Markt von Mai bis Oktober an jeweils einem Wochenende im Monat. Auftakt ist in diesem Jahr am 30. und 31. Mai.
www.kuckucksmarkt.info

Einen beeindruckenden Überblick über die Kulturlandschaft in Kassel und Umgebung gibt die Online-Datenbank www.kulturtopografie-kassel.de. Weit über 1.500 Künstler aller Sparten, aber auch Initiativen, Veranstaltungsorte, Museen und Festivals sind verzeichnet.

Wasserfest

Die Fulda, Nordhessens mächtigster Strom, steht im Mittelpunkt zweier besonderer Volksfeste. Das Heimat- und Strandfest in Rotenburg lockt vom 2. bis 6. Juli ans Flussufer und auf den Festplatz mit Karussells, Flohmarkt, Kinder-Olympiade und Feuerwerk. Dazu gibt es einen Festzug durch die Stadt und einen Bootskorso auf der Fulda. Zu Wasser und zu Lande wird vom 31. Juli bis zum 3. August auch in Kassel beim „Zissel" gefeiert. Buden und Fahrgeschäfte werden entlang des Flusses aufgebaut. Drachenbootregatta, Fackelschwimmen, Wasserskishow und ein Festumzug auf der „Fulle" mit über 200 geschmückten Booten sind die Zissel-Höhepunkte.
www.rotenburg.de · www.zissel.de

Anzeige



Sterneküche mit Leichtigkeit, Offenheit und Transparenz – seit Anfang März 2015 begeistert das mit einem Stern im Guide MICHELIN ausgezeichnete Restaurant Philipp Soldan des Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg mit neuem Küchenchef und Ambiente. Die Handschrift von Erik Arnecke: Natürlichkeit mit ursprünglichen Produkten von bester Qualität! Weiteres Highlight: der Chef's Table für Kochkurse und besondere Anlässe bis zu 20 Personen.

Philipp Soldan
Marktplatz 2-4 | 35066 Frankenberg
Tel.: +49 6451 750 0
info@sonne-frankenberg.de
Dienstag - Samstag ab 18.00 Uhr

MADE IN NORDHESSEN

Am Anfang war Fruchtsaft

An der Universität Kassel wird ein Beton entwickelt, der Strom erzeugt – nach dem Vorbild der Natur

Von Ralf Pasch

Wer meint, in Sachen Beton sei das letzte Lied gesungen, der irrt. Wegen seiner einfachen Herstellung und seiner Vielseitigkeit erlebt das Baumaterial eine Renaissance. An mehreren Hochschulen in Deutschland arbeiten Forscher daran, seine Einsatzmöglichkeiten zu erweitern, und kommen zu ungewöhnlichen Lösungen. In Detmold etwa wird untersucht, wie Betonbauteile so konstruiert werden können, dass sie Schadstoffe aus der Luft filtern. In München entwickeln Wissenschaftler einen Beton, der in der Lage ist, Risse selbst zu schließen.

Die vielleicht erstaunlichste Idee aber kommt von Forschern der Universität Kassel: DysCrete, wie sie ihren Baustoff tauften, ist ein Beton, der der Solarzelle Konkurrenz machen könnte: Er erzeugt Strom, indem er Fotosynthese betreibt wie eine Pflanze.

Fotos: Uwe Zucchi

▲ Experimente mit den Prototypen des Solarbetons

Ungewöhnliche Kooperation

Auf der Kasseler Forschungsplattform „Bau Kunst Erfinden“ kooperieren Architekten mit Nanostruktur- und Materialwissenschaftlern – und mit bildenden Künstlern. Heike Klussmann, die die Plattform 2009 gemeinsam mit ihrem Kollegen Thorsten Klooster gründete, sieht in der ungewöhnlichen Zusammenarbeit ein enormes Potenzial, weil so ganz unterschiedliche Arbeitsmethoden und Formen des Denkens zusammenkommen. Rationale Problemlösungsansätze der Wissenschaftler treffen auf kreative Gestaltungsideen der Künstler. Und: „Es findet nicht nur eine Kooperation zwischen den Disziplinen, sondern auch zwischen den Hierarchien statt.“ Neben gestandenen Forschern und Uni-Mitarbeitern bringen sich Studierende ein und bauen die Maschinen und Geräte, die für Experimente und die Anfertigung von Prototypen benötigt werden – eine computergesteuerte Fräse etwa.

Gegenwärtig liegen auf den Labortischen kleinformatige Betonplatten mit verschiedenfarbigen Oberflächen, an die Messgeräte angeschlossen sind – die Prototypen von DysCrete. Die Kasseler Forscher entwickelten dafür die Erfindung

des Schweizer Physikers Michael Grätzel weiter, der eine Solarzelle ohne Silizium entwickelte. Seine Zelle ist der Natur abgeschaut: Wie die Pflanze, die mittels Chlorophyll Fotosynthese betreibt, nehmen die Grätzel-Zellen das Licht über einen natürlichen Farbstoff auf, den zum Beispiel schlichter Fruchtsaft liefert. In einer darunter liegenden Schicht aus Titandioxid, das auch in Zahnpasta, Wandfarbe oder Kosmetika enthalten ist, wird der Strom erzeugt.

„Neue Art des Denkens"

Grätzels Zelle befand sich zwischen zwei Glasplatten. Die Kasseler Forscher kombinieren sie mit einem leitfähigen Beton. Der wird bereits dazu genutzt, um Wände in Wohnungen mit zusätzlichen Funktionen auszustatten, um das Licht an- und auszuschalten zum Beispiel oder die Heizung zu steuern. „Bisher gab es diesen Beton schon für hohe Stromstärken, wir haben ihn für Schwachstrom modifiziert", so Heike Klussmann. Sie und ihre Kollegen in dem interdisziplinären Team ersetzten den Fruchtsaft in der Grätzel-Zelle durch andere organische Farbstoffe und Studierende bauten im eigenen Labor einen Tintenstrahldrucker so um, dass die Stoffe damit auf die Betonflächen aufgetragen werden können.

Eine herkömmliche Solarzelle hat einen Wirkungsgrad von 20 bis 30 Prozent, die Grätzel-Zelle erreicht im Labor 12 Prozent, bei der Farbstoffsolarzelle aus Beton liegt er bei lediglich zwei Prozent. Doch aus der Sicht von Thorsten Klooster wird dieser Nachteil durch viele Vorteile aufgewogen: „Die Herstellung ist erheblich billiger, die Bestandteile lassen sich fast komplett recyceln und die Zelle funktioniert selbst bei diffusem Licht."

▲ Die Baukunsterfinder: Heike Klussmann und Thorsten Klooster

So lassen sich damit ganze Fassaden ausstatten, nicht nur an der Südseite, sondern auch dort, wo kaum ein Sonnenstrahl hinkommt. Auch bei der Lebensdauer erreicht die Neuentwicklung die Haltbarkeit herkömmlicher Zellen nicht: Die blauen Siliziumzellen halten 30 bis 40 Jahre, die auf Beton aufgesprühten voraussichtlich fünf Jahre, weil sich die Farbpigmente durch UV-Strahlung zersetzen. Für Heike Klussmann lässt sich aber auch dieses Problem lösen – und zwar durch eine „neue Art des Denkens". Fassaden müssen ohnehin von Zeit zu Zeit renoviert werden. „Warum", fragt die Forscherin, „soll man bei der Gelegenheit nicht auch die Solarzellen erneuern?" ●

www.baukunsterfinden.org

Anzeige

Von Sulperknochen und Duckefett

Die nordhessische Küche hält mehr, als die sonderbaren Namen ihrer Speisen versprechen. Ein Selbsterfahrungsbericht

Von Verena Joos

Foto: Paavo Bläfield

Der Nordhesse, so der erste kulinarische Eindruck einer aus dem Südbadischen nach Kassel Gezogenen, mag es deftig. Und: Er versteckt die Bodenständigkeit seine Lieblingsgerichte nicht hinter ambitionierter Speisekarten-Poesie. Eher im Gegenteil. „Duckefett“ etwa stellte ich mir als kalorienreiche Tunke (nordhess. „ducken“ = tunken) vor, was sie zweifelsfrei auch ist. Immerhin aber besteht sie aus der Dreieinigkeit angebratener Zwiebeln, fetten Specks und Schmand, eingekocht und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Das einfache Gericht ist also ein gut Teil komplexer, als der Name vermuten lässt. Ähnliches Understatement atmet die Bezeichnung „Sulperknochen“, denn: Natürlich isst auch der Nordhesse keine Knochen. Er nagt sie lediglich gerne ab – vorausgesetzt, der Schlachter hat etwas Fleisch an ihnen gelassen. Sie werden gepökelt (nordhess. „sulpern“ = salzen) und gelangen in der Begleitung von Schnutte (Schweineschnauze), Ohren und Pfötchen ins Sauerkraut. Die Sulperknochenvöllerei, der bis in die 1970er Jahre gefrönt wurde, fristet heute eher ein Schattendasein unter den kulinarischen Events der Region. Vom Weckewerk kann man dies nicht behaupten. Ein Name von fast schon selbstschädigender Aufrichtigkeit. Im Vergleich dazu ein Etikettenschwindel aus meiner Heimat: „Fleischküchle“ nennt der Badener zärtlich ein Erzeugnis, dessen Hauptbestandteil nur im Glücksfall das Fleisch ist. Mein Vater bezeichnete das Produkt, das andernorts unter „Gehacktesbällchen“ fungiert, als „Wettlauf zwischen Bäcker und Metzger“. „Weckewerk“ hingegen räumt dem Brötchen (nordhess. „Wecke“) bereitwillig die Poleposition ein. Damit ignoriert das Wort die durch den Fleischwolf gedrehte Mannigfaltigkeit tierischen Ursprungs: gekochte Schwarten, Gehacktes, Fleisch- oder Wurstbrühe vom Schwein, mitunter gekochte Fleischstücke, Blut, Innereien. Je nach Würz-Geschick (Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Majoran sind Pflicht, Kümmel, Nelkenpfeffer und Knoblauch Kür) kann das Endergebnis überaus delikat ausfallen.

Speckkuchen, den kannte ich schon. Glaubte ich. Die nordhessische Variante, mit ihrer Belagmischung aus Schmand, Eiern, Porree und mit Semmelbröseln bestreuten Speckstücken kommt allerdings um einiges üppiger daher als das badische Pendant, das weder Lauch noch Brösel auf dem Brotteig duldet. Schmackhaft sind beide und sie kämpfen auch nicht um kulinarische Lorbeeren.

Mit der Grünen Soße sieht das anders aus. Zwischen Nord- und Südhessen gibt es heftige Polemiken um die allein selig machende Rezeptur. Einig ist man sich über die Anzahl der Kräuter (sieben), die das Gemisch von Schmand, Sahne und gehackten Eiern färben. Ihrer fünf stimmen überein: Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Die restlichen zwei markieren die kulinarische Demarkationslinie. Dill und Zitronenmelisse, niemals Kerbel und Kresse, mährt der Kasseler. Umgekehrt, nölt der Frankfurter und beruft sich auf Goethe. Ein schmalbrüstiges Argument: Hätte der Mann seine kulinarischen Kindheitserfahrungen in Kassel gemacht, er wäre vielleicht Sulperknochen- oder Weckewerk-Adorant geworden. Eventuell mit Duckefett garniert. ●

Rätselhaft

Welche Spezialität wickelt sich um diese Spindel?

Wenn Sie die Lösung kennen – die aufmerksame Lektüre dieses Hefts könnte dabei helfen –, dann schicken Sie Ihre Antwort per E-Mail an raetsel@magazin-aus-der-mitte.de oder per Postkarte an die Redaktion Magazin aus der Mitte, Friedrich-Ebert-Straße 66, 34119 Kassel. Und vergessen Sie Ihre Adresse nicht! Einsendeschluss ist der 20. Oktober 2015. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden selbstverständlich weder gespeichert noch an Dritte weitergegeben.

Unter den richtigen Einsendungen werden verlost:

1. Preis:
Dreitägiger Aufenthalt im 3-Sterne Superior Hotel Sonneck mitten im Knüllgebirge: Zwei Übernachtungen für zwei Personen im Doppelzimmer, inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet sowie kostenloser Nutzung des hauseigenen Vitalbereichs mit Schwimmbad, finnischer Sauna, Sanarium und Fitnessraum. Das Hotel in Knüllwald-Rengshausen liegt in einer Naturlandschaft von besonderer Schönheit. Entspannen Sie beim Wandern oder Radfahren oder erkunden Sie auf Ausflügen die Region: Inbegriffen ist die Gästekarte „MeineCard Plus“ mit freiem Eintritt in Thermalbäder und mehr als 90 weiteren Freizeiteinrichtungen in Nordhessen.
www.hotel-sonneck.com

2. bis 4. Preis:
Je ein Gutschein „Schöne Stunden zu zweit“ für einen Besuch in der Kurhessentherme in Kassel-Bad Wilhelmshöhe. Der Gutschein gilt für zwei Tageskarten für Sauna- und Badewelt. Außerdem sind zwei Gläser Prosecco oder Orangensaft inklusive.
www.kurhessentherme.de

5. Preis:
Großer Präsentkorb aus der GrimmHeimat Nordhessen – mit Ahler Wurscht, Apfelschaumwein und vielen anderen Leckereien.
www.grimmheimat-shop.de

Impressum

Herausgeber
Regionalmanagement Nordhessen GmbH
Ständeplatz 13, 34117 Kassel
✆ 0561 9706200
info@regionnordhessen.de
www.regionnordhessen.de

Redaktion
Joachim F. Tornau (Leitung), Anne Riedel, Reinhold Weber
Friedrich-Ebert-Straße 66, 34119 Kassel
✆ 0561 7034213
redaktion@magazin-aus-der-mitte.de

Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe
Reemt Bernert, Paavo Blåfield, Gesa Coordes, Pamela De Filippo, Burkhard Fincke, Dr. Frank Hermenau, Verena Joos, Silke Liebig-Braunholz, Ralf Pasch, Klaus Schaake, Gerhard Schuster, Gabriele Sümer, Andreas Weber, Kai Weishapl, Gundula Zeitz, Uwe Zucchi

Titelfoto
Paavo Blåfield

Gestaltung
Andreas Sasse, Roberts Marken & Kommunikation GmbH, Parkstraße 34, 34119 Kassel
www.roberts.de

Anzeigen
Bettina Kehle, Roberts Marken & Kommunikation GmbH, Parkstraße 34, 34119 Kassel
✆ 0561 93893-19, bk@roberts.de
www.roberts.de

Druck
Strube Druck & Medien OHG, Felsberg

Ausgabe: Sommer 2015
Druckauflage: 30.000

Herausgeber und Redaktion haften nicht für Druck- und Satzfehler, nicht für verspätete Auslieferung durch die Druckerei und nicht für unverlangt eingesandte Bilder und Manuskripte. Termin- und Adressangaben sind ohne Gewähr. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion erlaubt.

Grimm Heimat NordHessen

perlen

Führende Hotels in der Heimat der Brüder Grimm

Hotel Schloss Waldeck

Ihre Gastgeber für einen stilvollen Urlaub

Die Sonne Frankenberg
Flair Hotel zum Stern
Göbel´s Hotel Quellenhof
Hotel Gude
Hotel Schloss Waldeck
Landhaus Bärenmühle
Parkhotel Emstaler Höhe

www.grimmheimat.de/perlen

EUROPÄISCHE UNION:
Investition in Ihre Zukunft
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

Hotel Gude

Landhaus Bärenmühle

Die Sonne Frankenberg