

# Genuss

## Der Frühling für Feinschmecker

### Vegetarische Küche

Fleischlos, aber trotzdem vielseitig und schmackhaft Seite 2

### Tortenzauber

Kunstwerke, die nicht nur zu royalen Hochzeiten schmecken Seite 3  
und schmackhaft Seite 2

### Tortenzauber

Kunstwerke, die nicht nur zu royalen Hochzeiten schmecken Seite 3

### Viva Italia!

Zum 150-jährigen Jubiläum feiern wir kulinarische Highlights Seiten 4/5

### Indoor-Grillen

Rodizio, Barbecue oder selbst brutzeln am Tisch-Grill Seite 6



## Exklusive Gaumenfreuden

Immer häufiger spezialisieren sich kleine Geschäfte auf nur eine Zutat – von Lakritz, über Äpfel bis zu Blutwürsten

■ VON SIMONE ANGELEUS

Es ist schon merkwürdig mit dem „schwarzen Glück“, entweder man liebt es, oder man verabscheut es – ein Zwischenstadium bei Lakritz nicht möglich. Süß oder salzig, scharf und auch und nie kommt es daher. Und das aus aller Herren Länder. Liebhaber dieser schwarzen Spezialität kommen in Deutschlands erstem Fischgeschäft für Lakritz auf ihre Kösten. „Kacki“ heißt der kleine Laden von Thea Bögg und Frank Böttner. In Berlin finden sie inzwischen solche Fischgeschäfte, die sich ausschließlich oder in erster Linie auf ein Produkt spezialisiert haben.

In ähnlichen Berlinbereichen reihen sich im Kadö Käsefischläden wie Weingüter Lakritzen oder Salzwürst-Katzenköpfe aneinander. Nicht jede Sorte ist jolensmann Geschmack, weiß Frank Böttner. Für die, die es nur leicht süßlich mögen, sind die hellfarbigen oder skandinavischen Spezialitäten die richtigen. Schwedische Tiersköpfe und Sterna hingegen sind so kräftig im Geschmack, dass es manchen Riechlich die Sprache verschlingt. Neu sind süße Lakritzstangen aus Finnland und italienische Lakritz-Pralinen. Auch weiße Lakritzschokolade ist beliebt. Die meisten Lakritzsorten stammen aus kleinen Manufaktur.

Bei Merit Schaubach wird die ganze Arbeit selbst gemacht. Sie und ihr Mann Christoph betreiben den Seuf-Salon in Kreuzberg. „Wir sind durch die „Seudung mit der Maus“ auf den Seuf gekommen“, lacht die Chefin. Dort kauft es, Seuf würde eigentlich zu allein passen – selbst zu Bananen. Das glaubten die beiden nicht und probierten es aus. Seit sieben Jahren verkaufen sie inzwischen ihre eigenen Kreationen. In der Küche im hinteren Teil wird gerast und zubereitet. Nur die Seuf-Rezepte werden nicht verändert. Knapp 80 Variationen sind inzwischen im Angebot, von süß bis scharf, mal mexisch mal fruchtig.

Momentan angestrebt ist der „Frühlingssauf mit Lauch, Dill, frischem Koriander und Zitrus“. Er



Wie in alten Zeiten hilft Verkäuferin Johanna Meiß im Lakritzgeschäft Kadö die schwarzen Köttschabats als mit Äpfel-Schälchen in eine Papier-Spitzhüte, gewogen wird auf einer antiken Waage



Qualität und Exklusivität zeichnen die kleinen Geschäfte aus. Marius Bensch ist für seine Würste schon zum Blutwurst-Ritter geschlagen worden. Experimentelle Gaumenfreuden bieten der Pesto-Dealer genauso wie der Seuf-Salon an



### Adressen

- Seuf-Salon Hagenberger Str. 46, Kreuzberg, Mo.-Fr. 11-18, Sa. -13 Uhr
- Blutwurstmanufaktur Karl-Marx-Platz 9-11, Neukölln, Mo.-Fr. 9-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr
- Pesto Dealer Goethestr. 24, Charlottenburg, Do.-Fr. 11-19, Sa. 10-16 Uhr
- Kadö Graefestr. 20, Kreuztg., Di.-Fr. 9.30-18.30, Sa. -15.30 Uhr
- Apfelgalerie Golzow 3, Schöneberg, Mo.-Fr. 11-19, Sa. -15 Uhr

passt zu Fisch und Salzheringss. Süß-fruchtiger Bismarck macht sich gut auf Käse, indischer Curry-Seuf passt zu Biskotten und Geflügel Merit Schaubach selbst mag es feurig – den mexikanischen Seuf mit Knoblauch.

Einen Orden für seine Erzeugnisse hat schon Fleischermeister Marius Bensch bekommen: Er wurde 2004 zum Ritter der Blutwurst geschlagen und hat für sein „Wurst nach überlieferter

Rezeptur“ schon mehrere Preise bekommen. Ursprünglich einmal als Arme-Leute-Essen konzipiert, ist inzwischen auch die Spitzen-gastronomie auf den Geschmack der Blutwurst gekommen. Ausgereifte Deutschland kommen die Nachfragen, auch aus dem Bundesrepublikanertum zum Sommerfest. Im „außenirdischen Geschmack“ mit unterm gebirgten Gewürzmischung und der relativ festen Konsistenz“, sieht Knapp-

gen Marius Bensch das Geheimnis des Erfolgs.

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis versprechen auch die hausgemachten Pesto-Sorten von „Pesto Dealer“. Zu den kulinarischen Highlights gehören nicht nur Klassiker wie „Pesto Basilico“ oder „Pesto di Rucola“, sondern auch exotische Varianten wie „Pesto Koriander“, „Dill-Pesto“ oder „Zitrus-Pesto“. Alles aus erlesenen, frischen Zute-

ren. Mit Nudeln und Wein kann man sein Mahl beim Pesto Dealer komplettieren.

Experimentierfreudig kommt auch die Apfelgalerie daher. Hier werden nicht nur schöne Äpfelarten wie die Weiße Wintergoldschale oder die Ananasrenette verkauft, sondern auch eine Vielfalt an Äpfelprodukten der „Apfelgalerie“ wie von „Armen“ wie Chutneys, Gelees, Chips, aber auch Liköre und Brände.

## Der Tod lauert im Käsekeller

Leichte Kost: Carsten Sebastian Henns kalinischer Krimi „Die letzte Reifung“

■ VON UVA GALLERWON

Prof. Dr. Adalbert Bietigheim ist Inhaber von Deutschlands einzigem Lehrstuhl für Kalinistik. Ob nicht es den Akademiker von der Uni Hamburg raus in die Berne, in Läden, in deren Leckerbissen locken. Eines schönen Frühlings erfüllt sich der Professor seinen Lebenswunsch, die „Tour de Fromage“. Mit dem Rad mit der

passionierte Käse-Konze durch das idyllische Burgund zu Frankreichs besten Käsesorten.

Der Fangplan im Orchen Epögey, bezieht seines gleichnamigen Weichkäses wegen, ist allerdings alles andere als herzlich. Zuerst erwidert sich der Wächter eines Weibzuges darüber, dass Bensch von Sabat Bietigheims eigenwilliger Reisegefährte, an den kostbaren Reizen seine Not-

darft verpackt. Dass es sich bei Bensch um einen Rivierier handelt, entsannet die Situation nur wesentlich. Noch unangenehmer wird die Begegnung mit der Kaiserin der Fromagerie Polstar. Die Dame jagt nämlich tot im Reifebrot, in ihrem Rücken steckt ein Messer.

Carsten Sebastian Henn, Reifebrot und erklärter Gourmet, landet mit seinen kalinischen Krimis regelmäßig Bestseller. Auch „Die letzte Reifung“ dürfte für seine Fans ein geliebtesessen sein. Im Burgund geht es blutfruchtig zu, die Tote in

Epögey nicht nicht das einzige Opfer. In allen Fällen müssen Käsehersteller dran glauben. Für den Professor gibt es einige Verdächtige. Der Bürgermeister, der darauf pocht, es handle sich jedes Mal um einen Unfall. Ein Lebensmittelkonzern, der die verpackten Käsesorten aufkauft. Die Erben der Opfer.

Bietigheim ermittelt nicht allein. Sein Cousin Jan, der im Burgund lebt, und Pat, Taxifahrer aus Hamburg, sowie nicht zu vergessen Verbeiner Bensch unterstützen ihn. Wie allem aber dank seines geschulten Gaumens kann der

Gast aus Deutschland am Ende die unheimliche Mordserie aufklären. Der Krimi ist leicht verdauliche Lesekost, es gibt viel zu Schmunzeln. Und selbstverständlich können die Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen. Deswegen gibt es nun Nüchtern Kochrezepte, natürlich mit Käse.



Carsten Sebastian Henn: „Die letzte Reifung“, Verlag Pendo, München, Zürich, 304 Seiten, 16,95 Euro