

apéro



Er ist »Schauplattenmeister«, mit der Jugendnationalmannschaft erkocht er Edelmetall in Kanada und Australien; in Brandenburg wird er zum »Meisterkoch« gekürt.

»Ich stand in der ganzen Welt am Herd, aber in Finsterwalde bin ich zu Hause, hier bei meiner Familie.« Vergnügt klopft sich Schreiber auf seinen stattlichen Bauch, seine »Geschmacksdatenbank«. Gespeichert hat er dort, was er »neue Lausitzer Küche« nennt, historisch beeinflusst von den Hugonotten. Schreiber schwört auf regionale Spezialitäten, serviert Niederlausitzer Heidelamm und Lausitzer Stör. Er überrascht mit Scharfgarbe, Gundermann, Tannenspitzen oder Leinöl aus dem Fläminger Genussland. Quark und Käse bezieht Schreiber vom Biohof, das Fleisch vom Metzger, der noch selbst schlachtet. Bei Frank Schreiber kann der Gast die Heimat schmecken – danach kräht hier der Hahn!

Katrin Koch

### Restaurant Goldener Hahn

Bahnhofstraße 3  
03238 Finsterwalde  
Tel.: 03531-22 14  
www.schreiber-cuisine.de

#### Öffnungszeiten:

Di. bis Sa. mittags ab 12 Uhr  
und abends ab 17 Uhr

### HELMUT RACHINGER

## Eine Frage des Angebots

Der Oberösterreicher Helmut Rachinger holt sich für seine Zwei-Hauben-Küche das Beste rund um seinen Mühlthof. Und findet an den Jahreszeiten immer wieder neue Freude.

Er lässt sich nicht gerne beschränken. Obwohl – andererseits seien zu viele Möglichkeiten eher hinderlich für die Kreativität, überlegt Helmut Rachinger, frei nach Montaigne. Daher kommt er auch ins Tüfteln, wenn er seinen Kochstil beschreiben soll. Und einigt sich dann mit sich selbst auf »ausdrucksvoll und gewöhnlich«. Die Gäste sehen Letzteres völlig anders und kommen von weit her für sein Kohlrüben-Carpaccio, seine Forellensuppe mit Ingwer, sein



Lamm oder sein cremiges Eis aus Sauerklee. Dieser kommt aus dem Wald nebenan, und auch das Lamm hätte den Weg zum Mühlthof auf allen Vieren bewältigen können. Von langen Wegen hält Helmut Rachinger nämlich nichts. Vor allem, was die Zutaten für seine Zwei-Hauben-Küche betrifft. Glücklicherweise hat sich das Mühlviertel in seiner naturbelassenen Abgeschlossenheit seit Jahren zu einer reichen Fundgrube für lukullische Köstlichkeiten entwickelt, von Fisch und Flusskrebis bis Böhmerwaldlamm und Turopolje-Schwein. Meist alles in Bioqualität.

Exzellente Küche auf regionaler Basis hat schon Rachingers Mutter serviert. Und der kleine Helmut

hat mitgeholfen, krepelte seine Ärmel hoch und stellte sich der Herausforderung, Kartoffelkroketten zu panieren. Als Beilage zu Hirschbraten in Wurzelrahm, ein Geschmack seiner Kindheit. Dass er mal Koch werden würde, war klar. Heute führt er mit seiner Schwester Johanna das Genießerhotel an der Großen Mühl, ein verstecktes Kleinod. Hier lebt man mit den Jahreszeiten und kocht auch so. Der Koch und Gelegenheits-DJ mit den vielen zusätzlichen Leidenschaften wie Fotografieren, Tischlern, Fliegenfischen und vor allem Musik, wechselt daher seine Lieblingsprodukte quasi im Monatstakt. Auf den Bärlauch folgen die Milchlämmer, nur um gleich danach dem Spargel Platz zu machen. Jedes Mal anders und jedes Mal weiterentwickelt. »Das Jahr gibt es vor, und ich freu mich darauf.« Was ihn ebenfalls freut, ist die langsame Abkehr von den Luxusprodukten in der Gastronomie. »Früher ist niemand ins Restaurant gegangen, um eine rote Rübe zu essen. Aber was soll ich im Mühlviertel mit einer Seezunge anfangen und wen damit überzeugen?«

Barbara Hutter

### Genießerhotel Mühlthof

Unternberg 6  
A – 4120 Neufelden  
Tel.: +43 - (0)7282 - 62 58  
www.muehlthof.at

#### Öffnungszeiten:

Mi. bis Sa. 18 bis 21 Uhr,  
Sa. und So. 11.30  
bis 14 Uhr

### MARTIN REHMANN

## Eine rheinische Frohnatur in Bayern

Es ist einer dieser hoffentlich letzten Tage im neuen Jahr, der einem die kalte Erinnerung an den schwindenden Winter in die Knochen treibt. Doch schnell ist alles Eisige vergessen – im Inneren des Restaurant Rehmann in Prien am Chiemsee erwartet uns ein gut gelaunter Koch mit einem frühlingshaften Menü: Martin Rehmann.

Seit einem Jahr hat sich der gebürtige Rheinländer hier – im Herzen Oberbayerns – mit seinem eigenen Restaurant selbstständig gemacht. »Das war von jeher mein Ziel«, sagt der 30-Jährige selbstbewusst. Denn bereits während seiner Ausbildung im Renaissance Hotel in Köln war für ihn klar: »Ich will mal etwas Eigenes haben und tun und lassen können, was ich will!« Ein Ziel, das er all die Jahre über

und in Stationen, wie bei Karl Ederer im Restaurant Ederer in München oder bei Michael Fell – damals noch in der Villa am See in Tegernsee –, nie aus den Augen verloren hat. »Dass ich als Kölner jedoch einmal am Chiemsee landen würde ...«, schmunzelt er mit einem Kopfschütteln und fügt hinzu, »war zwar Zufall, aber das Gefühl hier hat einfach vom ersten Moment an gepasst.«

Bestätigt wurden dieses gute Gefühl und die Entscheidung für das eigene Gourmetrestaurant jedoch nicht nur vom Wohlwollen seiner Gäste, sondern auch vom Michelin. Der verlieh bereits im

ersten Jahr nach Eröffnung den begehrten Stern. »Das macht mich schon stolz«, sagt Rehmann. »Doch es ist viel mehr die Freude, mit guten Produkten zu kochen, die am liebsten aus der näheren Umgebung kommen sollen, die mich antreibt.«

Seine Gerichte spiegeln dabei deutlich den Mann am Herd wider: Sie sind klar strukturiert und ehrlich präsentiert. Das einzelne Produkt und sein Eigengeschmack stehen im Zentrum der kulinarischen Inszenierung. Wer Verspieltes sucht, findet dies höchstens in den Dessertkreationen von Souschef Felix Kersten. »Jeder hat seine Handschrift, und diesen Freiraum muss die Arbeit im Team hergeben«, meint der junge Küchenchef gelassen. Ob er immer so locker und entspannt sei? »Mich bringt wenig aus der Ruhe. Ich bin einfach angekommen.« Eine Haltung, die durchaus auch beim Besuch in seinem Restaurant spürbar ist. »Unsere Gäste sollen bei uns einfach eine gute, relaxte Zeit haben. Schließlich habe ich die auch.« Vor allem, wenn er mit seinem Motorrad die Chiemgauer Alpen erkundet. Dann fühlt sich der Rheinländer gern als Bayer.

Anja Hanke



### Restaurant Rehmann

Bernauer Straße 40  
83209 Prien am Chiemsee  
Tel.: 08051-961 42 55  
www.restaurant-rehmann.de

#### Öffnungszeiten:

Mi. bis So. 11.30 bis 14 Uhr  
und 18 bis 22 Uhr

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**Für den  
eingelegten Ingwer**

100 g Ingwerwurzel  
50 ml Hesperiden-Essig  
6 Safranfäden  
Salz  
1 EL Zucker

**Für den  
Zitronensirup**

5 unbehandelte Zitronen  
3 EL Zucker

**Für das  
Kohlrabi-Carpaccio**

2 junge Kohlrabi mit  
Blattgrün  
4 Radieschen  
100 g saure Sahne  
Salz  
Madras Curry  
Schwarzkümmel  
Maldon Sea Salt  
Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

Für den eingelegten Ingwer den Ingwer schälen und mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. 100 ml Wasser mit dem Essig und den Safranfäden aufkochen und mit Salz und Zucker abschmecken. Den Ingwer in den heißen Essigsud legen und in ein Einmachglas füllen. Mindestens über Nacht ziehen lassen.

Für den Zitronensirup 2 Früchte dünn schälen und die Schale in feine Julienne schneiden. Alle Zitronen auspressen. Den Zucker hell karamellisieren und mit dem Zitronensaft ablöschen. Die Julienne zufügen und den Saft bei sanfter Hitze zu Sirup einkochen. Ebenfalls in einem Einmachglas aufbewahren.

Für das Carpaccio die kleinen Herzblätter vom Kohlrabi abzupfen und im kalten Wasser beiseite stellen. Die Kohlrabi schälen und wie auch die Radieschen mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Die saure Sahne mit etwas Salz verrühren und auf vier Teller streichen. Die Kohlrabi- und Radieschenscheiben locker auflegen. Mit Curry, Schwarzkümmel und Maldon Sea Salt bestreuen. Den Schnittlauch in gleich lange Stücke schneiden und samt den abgetropften Kohlrabi-Blättchen auf dem Carpaccio verteilen. Kleine Stücke vom eingelegten Ingwer darüber zupfen und alles mit Zitronensirup beträufeln.

**TIPP**

Übrig gebliebener **Ingwer** hält sich gut verschlossen – wie auch der **Zitronensirup** – im Kühlschrank etwa 2 Wochen.

**HINWEIS**

**Hesperiden-Essig** ist eine österreichische Spezialität aus einer Mischung von Apfelsaft und Weinessig. Seinen Namen verdankt er den Hesperiden, die in der griechischen Mythologie den Apfelhain der Göttin Hera bewachen.

# Kohlrabi-Carpaccio mit Radieschen und Curry

von HELMUT RACHINGER

