

VON MICHAEL FRANK

Es gehört zum Wesen der heutigen Küche, die Armeleuteessen früherer Tage wieder auf den Tisch zu bringen...



Der schlechte Ruf der Roten Rübe – heute geläufiger als Rote Bete oder Rote Beete – entstammt eher einer tiefen Abneigung vieler Menschen...

Die Rote Bete hat sich ziemlich breitgemacht – und verdrängt nun plötzlich den Rotkohl

Umso überraschter war dann dieser – vorsichtig gesprochen – voreingenommene Teil der Esser, als sich plötzlich ausgerechnet die Rote Bete auf gut bürgerlichen Tellern...



Rote Bete kann von geradezu hypnotischer Schönheit sein – und hier und da erstaunlich wenig rot.

FOTO: IMAGO

Nur die Rübe zählt

Sie wurde erst als muffig geschmäht und dann als kulinarische Offenbarung gefeiert – höchste Zeit also, Rote Bete wieder nüchtern zu sehen: als Joker im Gemüsegarten

Rote-Bete-Carpaccio

Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettichmousse und Forellentatar nach einem Rezept von Markus Philipp...

wässert, wirkt antioxidativ und entzündungshemmend, letztlich werden ihr sogar krebsvorbeugende Eigenschaften nachgesagt...

roh, gesotten, gedünstet, gebraten, gedämpft, glasiert, karamellisiert, gekocht, mariniert, vergoren...

LOKALTERMIN

Aus Alt mach Neu? In der Gastronomie ist das kein Problem. Vorausgesetzt, ein Lokal entwickelt Traditionen so behutsam weiter wie der Mühlthof in Oberösterreich...



Warum fährt man in Österreich so gern zum Essen aufs Land? Vielleicht, weil die Speisekarten dort auf viele immer noch vertrauenswürdig...

reiten, aber durchdachten Art zu kochen, ohne dass man den Gerichten das Denken anschmeckt...

wahl praktischer zu reinigen sind. Man kann wählen zwischen normaler Speisekarte oder „Carte Blanche“...

he Linz), Rohkost, die schmeckt, als sei sie gerade aus der Erde gezogen, und die hier mit erfrischender Tonic-Vinaigrette serviert wird...

In einem Satz: Drei Generationen aus einer Familie am Herd, alle mit einem gemeinsamen Ziel...

Geschmackssache Kreuzkümmel: Includes an image of caraway seeds and a text block describing the spice's history and culinary uses.