

Essen in Essen

Essen ist die Kulturhauptstadt Europas 2010.

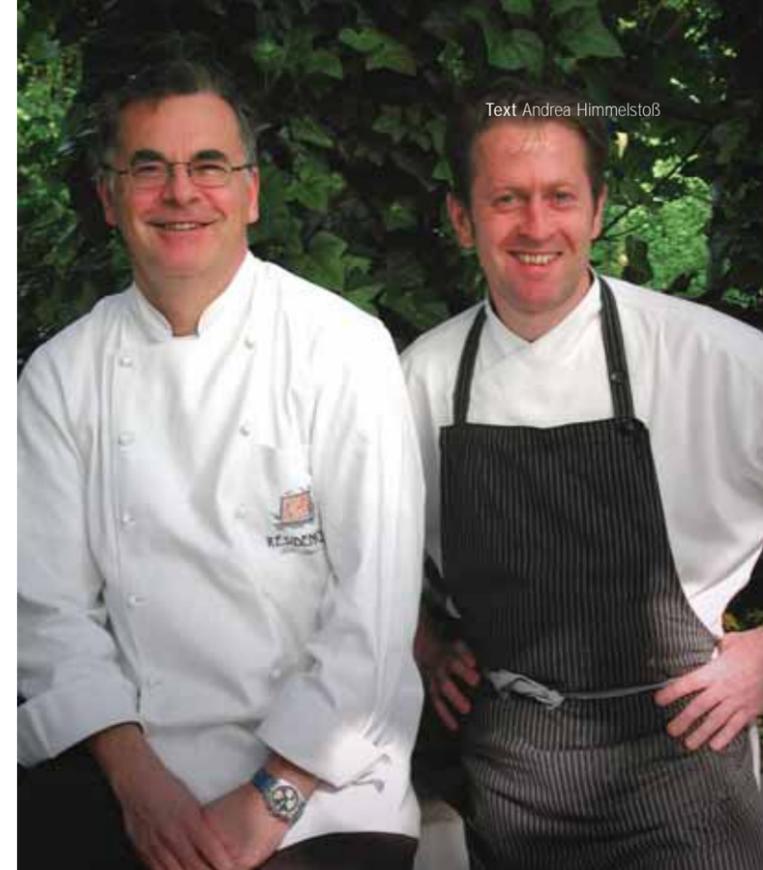
Neben der Kultur gibt es auch Kulinarik, die entdeckt werden will.



Kultur.2010.

Das Weltkulturerbe „Zeche Zollverein“ ist das bekannteste Industriedenkmal im Ruhrgebiet. Hier finden 2010 zahlreiche Veranstaltungen statt.

Text Andrea Himmelstoß



Zwei Michelin-Sterne im Ruhrgebiet.

Berthold Bühler und Henri Bach begeistern die Gäste des Restaurants „Résidence“ mit der hohen Schule der Kochkunst.

Unter dem Namen „Ruhr 2010“ zeigt die Metropole des Ruhrgebiets, das von seinen Bewohnern liebevoll Ruhrpott oder auch einfach nur Pott genannt wird, was es auf kultureller Ebene zu bieten hat. Aber auch die kulinarischen Seiten der Stadt werden bei dieser völkerverbindenden Gelegenheit präsentiert. Und das ist eine spannende Angelegenheit. Denn fragt man die lokalen Spitzenköche, was die länderspezifische Kulinarik auszeichnet, stellt man fest, dass es eine eigenständige Ruhrpott-Küche gar nicht gibt. Was aber keineswegs bedeutet, dass die Kulturhauptstadt die Gaumen der Gourmets nicht umschmeichelt. Im Gegenteil. Denn an den Töpfen und Pfannen Essens spiegelt sich die Vergangenheit der vom Bergbau geprägten Region mit faszinierender Vielfalt wider. Gelegen zwischen der westfälischen Tiefebene und dem Niederrhein waren es schon immer die Produkte dieser beiden Regionen, die stark mitbestimmten, was bei den Bergleuten auf den Tisch kam. Doch das Ruhrgebiet ist auch ein traditioneller Schmelztiegel der Nationen, die hier Arbeit fanden. So bereicherte erst einmal die schlesische Küche den Speiseplan nachhaltig. Viel später, erst in den 1960er-Jahren, kamen Menschen aus der Türkei, Spanien, Italien und brachten Genüsse aus südlichen Ländern mit. Kurz bevor es bergab ging mit dem Bergbau, siedelten sogar Bergarbeiter aus Korea in den Ruhrpott über. Das Ergebnis: Menschen aus 170 Nationen leben und kochen im Ruhrgebiet.

Schmelztiegel der Nationen

In der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küche des Restaurants „Résidence“ stehen Berthold Bühler und Henri Bach am Herd und begeistern sich für den guten Geschmack im Ruhrgebiet. „Es gibt zwar keine eigene Esskultur des Ruhrgebiets, aber die einzelnen Küchen der Bergleute aus den verschiedenen Nationen haben sich so vermischt, dass heute nicht mehr klar zu erkennen ist, woher diese Struktur stammt“, erklärt Bühler.

Was die Küche aber eint, das sind die Produkte der Region, die sich auf vielerlei Arten zubereiten lassen. Das Vorwerkkuhn etwa, das auf dem Archehof Ibing in Wetter genau wie das vom Aussterben bedrohte ▶



HIER WERDEN SIE GESEHEN

Mit einem Inserat im GENUSS.MAGAZIN erreichen Sie direkt Ihre Zielgruppe.

ES BERÄT SIE GERNE:

Frau Corinna Cizek
Tel.: 01/981 77-194, Fax-DW 111

E-Mail: c.cizek@agrarverlag.at
www.genuss-magazin.eu

GENUSS
MAGAZIN

... und wann genießen SIE?



Essen genießen. Die Köche von „Essen genießen“ sorgen dafür, dass in den Küchen der Kulturhauptstadt keine Langeweile aufkommt (links). Im Restaurant „Nesselrode“ im Schlosshotel Hugenpoet können Gäste sich davon überzeugen, dass das Ruhrgebiet viele kulinarische Höhepunkte bietet (rechts).



Rezept

Krusperstrudel von Blut- und Leberwurst auf Westfälischem Blindhuhnsalat

Zutaten. (für 4 Personen)

160 g Blutwurst
 160 g Leberwurst
 4 Blätter Brickteig
 2 Birnen
 200 g Fisolen
 80 g Räucherspeck
 Salz, Pfeffer
 gemischte Blattsalate
 frische Kräuter
 Für das Dressing:
 0,2 l Birnensaft
 2 EL weißer Balsamico
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL Honig
 4 EL Rapsöl

Zubereitung. Blut- und Leberwurst in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und jeweils zwei Scheiben übereinander stapeln. In den Brickteig einrollen und in einer heißen Pfanne kross anbraten. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen sieben Minuten backen. Birnen schälen und in feine Spalten schneiden. Fisolen zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Speck in grobe Stücke schneiden. Birnen, Speck und Fisolen in einer Pfanne scharf anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Dressing alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse mixen. Blattsalate mit dem Dressing vermischen und auf den Tellern mittig anrichten. Die Fisolen-Speck-Birnen-Mischung locker darum streuen und die Blut-Leberwurstrolle auf den Salat legen. Nach Belieben den Teller mit frischen Kräutern ausgarnieren.
 (Thomas Friedrich, Rôtisserie du Sommelier)



Belgische Bartkaninchen artgerecht gezüchtet wird. Nicht zu vergessen das Bunte Bentheimer-Schwein, das einen hohen Fettanteil im Fleisch aufweist und daher besonders saftig und von ausdrucksstarkem Aroma ist. Früher hielten sich viele Bergleute ein Buntes Bentheimer. Im Wirtschaftswunderdeutschland war fettes Fleisch allerdings nicht gefragt, weshalb die Rasse lange Zeit nicht als offizielles Zuchtschwein galt und fast ausgestorben wäre.

Schwein & Taube

Eines der Restaurants, welches das Bunte Bentheimer-Schwein verarbeitet ist die „Rôtisserie du Sommelier“. Hier verarbeitet Thomas Friedrich das besondere Schweinefleisch, das er über das Unternehmen „Essengenuss“ vom Natur- und Archelandhof Büning bezieht. „Unsere Schweine leben ganzjährig auf Stroh im Offenstall und haben großzügigen Auslauf“, bewirbt Martin Büning seine Produkte. Manfred Weniger, Inhaber von Essengenuss, setzt auf Tradition und landwirtschaftliche Produkte, „die weder die Umwelt, die Kreatur noch unsere eigene Gesundheit schädigen“. Zum Beispiel auf das Rennpferd der Bergarbeiter, auf die Taube also, die traditionell von den Bergleuten gezüchtet wurde und häufig vom Himmel in den Topf flog. In der gemütlichen Atmosphäre der Rôtisserie du Sommelier, wo dunkelbraunes Holz gediegen mit weiß lackierten Wänden kontrastiert, stehen auf der Weinkarte 400 Positionen zur Auswahl, so dass zu jedem Menü ein edler Tropfen gewählt werden kann.

Essen genießen

Die Taube findet sich auch im Warenkorb wieder, aus dem sich 21 Spitzenköche Essens im Kulturhauptstadtjahr bedienen werden, um ihre Gäste zu begeistern. Die Idee dazu hatte der Verein „Essen genießen“, dessen Vorsitzender Rainer Bierwirth erzählt: „Wir veranstalten schon seit Jahren die Gourmetmeile in Essen, an der sich 21 Gastronomen beteiligen. 2010 haben wir uns mit Essen genießen and friends' breiter aufgestellt und präsentieren in Zusammenarbeit mit 53 Partner-Restaurants die Küche des Ruhrgebiets. So sind alle Kommunen der Region vertreten. Dabei wollen wir uns auf die typischen Produkte des Ruhrgebiets besinnen und haben einen Warenkorb zusammengestellt, in dem die wichtigsten regionalen Erzeugnisse vertreten sind: Lamm, Taube, Kaninchen, Aal und Hecht zum Beispiel. In allen 53 Restaurants wird aus diesen Produkten ein Vier-Gang-Menü zubereitet.“ Ob mediterrane Kochkultur, Nouvelle Cuisine oder Molekulares – jede Küche präsentiert sich ganz individuell. „Ich kann mit diesem Warenkorb um die ganze Welt reisen“, freut sich Erika Bergheim, Küchenchefin des Restaurants „Nesselrode“ im Schlosshotel Hugenpoet, die erst kürzlich mit ihrem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. „Es ist klasse, dass ein Koreaner damit genauso etwas anfangen kann wie ein Norditaliener. Schließlich ist das Ruhrgebiet seit Jahrhunderten ein Schmelztiegel mit großer Bergarbeitertradition. Das Verbindende dieser Idee begeistert mich. Ich werde auf alle Fälle ein Täubchen als Hauptgericht zubereiten, mit Schwarzwurzeln und Blinis. Davor gibt es erst Variationen von Lachsforelle und Hecht und dann Espuma

von der Steckrübe mit leicht geräuchertem und gebratenem Aal und Strudel von Blutwurst.“

Bei Knut Hannappel, der das Restaurant „Hannappel“ betreibt, lockt erst einmal ein Duett vom Kaninchen mit Sellerieschmand und Speckluft, dann eine Roulade von der Lachsforelle auf Blutwurst-Graupenrisotto mit Schwarzwurzelmousseline und schließlich auch ein Haustübchen. Dieses Mal gefüllt, auf Steckrübenpüree und mit Buchweizencrepes serviert. Dann Ruhrwiesenslamm mit Schnibbelbohnenconfit und Kartoffelcharlotte und als Dessert verwöhnt warmer Quittenpudding mit Ziegenkäse-Panna cotta und geeistem Apfelsaft. „2010 ist in unserer Region ein wichtiger Termin. Wir wollen uns mit Produkten aus der Region modern präsentieren und den Gästen aus Europa unsere Gerichte vorstellen“, freut sich Hannappel.

Trinken in Essen

Getrunken wird in Essen am liebsten ein kühles Pils, das gern aus der Privatbrauerei Stauder kommen darf, in der seit sechs Generationen nach altem Familienrezept gebraut wird. Doch selbstverständlich ist auch in Essen ein guter Wein zum Menü willkommen. 2010 werden anlässlich des Kulturhauptstadtjahres drei weitere Positionen hinzukommen. Ein Weißwein aus der Pfalz von Reichsrat von Buhl, an dessen Lese sich die Gastronomen beteiligten, ein Rotwein vom Weingut Blankenhorn und ein Sekt, der noch mitten in der Bewerbungsrunde steht. Man darf also gespannt sein, was sich Essen für sein heuriges Jubeljahr noch alles einfallen lassen wird.

Adressen

- » **Archehof Ibing**
D-58300 Wetter, Am Ibing 1
Tel.: +49/233/580 14 66
- » **Essen genießen**
D-45141 Essen, Zur Schmiede 4
Tel.: +49/201/862 09-0, www.essen-geniessen.de
- » **Essengenuss**
D-45131 Essen, Girardetstraße 2-38
Tel.: +49/201/455 56 74, www.essengenuss.de
- » **Natur- und Archelandhof Büning**
D-48366 Laer, Borghorster Straße 67
Tel.: +49/255/486 20, www.naturlandhof-buning.de
- » **Privatbrauerei Stauder**
D-45326 Essen, Stauderstraße 88
Tel.: +49/201/36 16-0, www.stauder.de
- » **Restaurant „Hannappel“**
D-45279 Essen, Dahlhauser Straße 173
Tel.: +49/201/534 506, www.restaurant-hannappel.de
- » **Restaurant „Résidence“**
D-45219 Essen-Kettwig, Auf der Forst 1
Tel.: +49/205/495 59-0, www.hotel-residence.de
- » **Restaurant „Nesselrode“ im Schlosshotel Hugenpoet**
D-45219 Essen-Kettwig, August-Thyssen-Straße 51
Tel.: +49/205/412 04-0, www.hugenpoet.de
- » **Rôtisserie du Sommelier**
D-45131 Essen-Rüttenscheid, Wegenerstraße 3
Tel.: +49/201/959 69 30, www.rotisserie-ruettenscheid.de