

VON BENJAMIN VON BRACKEL

Seit mehr als eineinhalb Jahren isst Volkhard Nebrich wie ein König. Und zwar wortwörtlich. Den Speiseplan des Königs Friedrich August von Sachsen hat der 56-Jährige bald durchprobiert: Gänseleberpastetchen, Hasenfilet und Birkhahn in Preiselbeeren; polnischer Karpfen, amerikanischer Hummer und bayerische Klöße. Insgesamt 750 Gerichte – gut 50 muss Nebrich noch nachkochen.

Jetzt könnte man das Vorhaben für verstiegen halten – was kümmert einen schon die sächsische Hofküche aus dem Jahr 1900? Aber trifft man Volkhard Nebrich in der Versuchsküche von Auerbachs Keller in Leipzig, wo die Edeltahlschränke im Leuchtstoffröhren-Licht blitzen, steht da ein ziemlich geerdeter Typ mit kräftiger Statur, der plausibel erklären kann, warum er den Deutschen eine verloren geglaubte Kochkultur zurückbringen will. „Richtig kochen kann man nur, wenn man weiß, wo die Küche herkommt“, sagt Nebrich, der auch schon Gastronomiechef der Frankfurter Alten Oper war.

Historisches Kochen liegt im Trend. Nach Jahrzehnten der Inspirationsuche in allen Winkeln der Welt versprechen spätestens seit dem Boom der Regionalküche die eigenen kulinarischen Wurzeln neue Anregungen. In England etwa sind die Kochkurse des bekannten Küchenhistorikers Ivan Day regelmäßig ausgebucht. Der Brit kocht seit mehr als 40 Jahren Gerichte nach – aus der Zeit zwischen Hundertjährigem Krieg und Erstem Weltkrieg. Sogar Martin Scorsese rief bei Day schon an, um für seinen Film über die junge Queen Victoria die Dinner originalgetreu zu rekonstruieren.



Auch in Deutschland wächst das Interesse an der alten Küche. Der Historiker Josef Matzerath lehrt sächsische Ernährungsgeschichte an der TU Dresden. Seine Vorlesungen seien im Gegensatz zu denen über die Geschichte des Landtags gut besucht, witzelt er. Doch wie etwa um 1900 bei Hofe gekocht wurde, sei hierzulande kaum erforscht, sagt der 57-Jährige. Bisher hätten sich Historiker vor allem auf die Kost des „kleinen Mannes“ konzentriert – anders als im monarchistischen Großbritannien. Manche Gastroteure bezweifeln, dass die kulinarische Rekonstruktion überhaupt möglich ist. Auch weil Zutaten und Equipment sich weiterentwickelt haben. Matzerath sieht das anders – spätestens seit er auf eine gut 100 Jahre alte Kladder mit 824 handgeschriebenen Rezepten von Ernst Max Pötzsch gestoßen ist. Was der ehrgeizige Koch am Dresdner Königshof da auf 388 Seiten aufschrieb, ist mehr Enzyklopädie denn Kochbuch. Ein Glücksfund. Um die Rezepte in die heutige Zeit zu „übersetzen“, brauchte Matzerath einen „Kochprofi“ und „Impresario“, einen wie Volkhard Nebrich. Der kocht die Rezepte nach, versieht sie mit Mengenangaben und Garzeiten. Drei Kochbücher sind so entstanden, eines mit Nachtischen ist noch in Arbeit.

In den ersten Wochen schrieb Nebrich früh morgens Rezepte auf und kaufte dann auf den Leipziger Wochenmärkten ein. Mitunter war es schwer, die Zutaten zu finden: Hunderte Weizensorten von einst gibt es nicht mehr, für einen Kalbskopf musste Nebrich Metzgerei um Metzgerei abfragen, für Trüffelgar nach Nürnberg fahren. Nachmittags kochte er bis zu zehn Gerichte. Manchmal musste er Rezepte fünfmal ausprobieren – etwa wenn er Eiscreme aus zwei Litern Walderdbeeren und Sahne machte, die sich erst bei einem Fettanteil von 40 Prozent genug verdichtet, handelsübliche Sahne ist zu mager.

Um sich in die Systematik des Dresdner Hofkuchs hineinzufühlen, begann Nebrich mit dem Ge-

müse. Auf einem Plan teilte er die Sorten nach Saison auf: Morcheln ab März, Artischocken ab Juli, Teltower Rüben ab November. Auch Pötzsch, der junge Hofkoch, hatte Obst und Gemüse, aber auch Fleisch und Fisch streng nach Jahreszeiten sortiert. Schließlich konnten die Köche damals nur nutzen, was die Region gerade hergab. Ihr Anspruch: dem Kronprinzen und späteren König nur die frischesten und besten Produkte zu bieten. Auch unter Staatsgästen und Adligen hatte die Küche des Taschenbergpalais einen guten Ruf. Schon die Fastenmenüs fielen üppig aus – wie jenes, das der Kronprinzessin von Österreich 1897 serviert wurde: Legierte Reissuppe, gefüllte Eier mit Champignons, Hummer, Spargel mit Sauce Hollandaise, gerösteter Lachs, Auflauf „auf griechische Art“, Käsestangen, Radieschen, Hasel-

nuss- und Erdbeergefrorenes, Obst, Kaffee. Sachsen – eine kulinarische Hochburg? Das mag für manche neu sein. Tatsächlich aber galt Dresden um 1900 neben Frankfurt als Zentrum einer Tafelkultur auf höchstem Niveau. Die Hofküche verfolgte zwar durchaus die Arbeit der französischen Spitzenköche und nahmen einiges in ihr Repertoire auf; aber das Gros ihrer Rezepte fußte auf eigener Tradition. Und so tauchte der „Sächsische Pudding“ 1903 im Guide culinaire des französischen Starkochs Auguste Escoffier wieder auf.

Die Dresdner Hofküche legten weniger Wert auf Dekoration als auf Zubereitung. Maggi, Kondensmilch oder Erbswurst waren selbstverständlich tabu. Stattdessen sollten die Regionalprodukte durch ihren Eigengeschmack überzeugen – die Grundregel

der Hofküche, die auch heute viele Köche unterschreiben würden. Nur hundert Jahre zuvor hatten die Spitzenköche noch Speisen mit Gewürzen nur so überhäuft: Etwa ein Huhn mit Muskat und Nelken, Zimt und Pfeffer, Ingwer und Zucker. Dagegen war Josef Matzerath verblüfft, wie nah die Küche von 1900 am Geschmack von heute dran ist – abgesehen vielleicht von Ausreißern wie der „Kalbsgehirnpüreesuppe“.

In der Versuchsküche von Auerbachs Keller stellt Nebrich zwei Schalen mit Lang- und Rundkornreis auf die Anrichte. „Wir machen jetzt Reisschmarren“, erklärt er; ganz der Radiokoch, als der er in Nordrhein-Westfalen oft zu hören ist. Nebrich schlägt einen Ordner auf und liest aus dem kryptischen Originalrezept vor: „Auf ½ t Reis, 1 Kanne Rahm, Salz, Zucker, 10 Eidotter, zuletzt den Schnee. (Zu Pudding

LOKALTERMIN



Schlemmen wie Gott in Franken? Auch das geht wunderbar, findet Marten Rolff. Natürlich könnte man als Beweis jetzt den Wein nennen, das Bier oder die gute Wurst. Man könnte aber auch einen Ausflug aufs Land machen. Zum Gutsgasthof Andres im unterfränkischen Kirchlauter. Dort wird alles selbst gemacht. Und der Koch zeigt, dass das Einfache eben doch oft das Beste ist.

Besteht ein Zusammenhang zwischen dem ästhetischen Empfinden eines Gastwirts und der Qualität seiner Küche? Manche Menschen glauben daran. So gibt es Gourmets, die Initiativen gegen Lokale mit grünen Plastikstühlen gründen und ein solches nie betreten würden, weil sie finden: Ein Gastronom, dem es schon bei der Einrichtung an der Energie für einen eigenen Stil gebricht, der wird auch am Herd nie Charakter entwickeln. Natürlich ist das etwas albern. Doch wer sich auf dem Weg zum Gutsgasthof Andres im Unterfränkischen befindet, der ist sogar schnell zum nicht weniger albernem Umkehrschluss bereit: Wo es schön ist, da wird bestimmt auch gut gekocht. Ach ja? Wie sonst ist es bitte zu erklären, dass mit jedem Meter, den man diesem Lokal näher kommt, auf seltsame Weise die Zuversicht wächst, dass das auch kulinarisch ein famoser Ausflug werden könnte?

Natürlich liegt das auch an der Abendsonne, in der die Wiesen am Wegesrand noch grüner und die gemütlichen Dörfer hier noch dörflicher wirken. Eine Landschaft also, die Anreisenden auf den 30 Kilometern zwischen Bamberg und Kirchlauter das Hirn schon mal etwas weicher werden lässt. Bei der Ankunft ist die Stimmung dann natürlich bestens, und das Postkartenidyll will einfach kein Ende nehmen. Der Hof ist das, was man einen Fachwerktraum nennt, sorgsam restauriert, aber ohne überflüssige Details. Es gibt einen Weiher mit Ruderboot und Insel, auf die ein Steg führt. Dazu eine eigene Karpfenzucht und einen Stall, in dessen Stroh tatsächlich die Hängebauchschweine schnarchen. Als Bernd Andres vor nun fast 15 Jahren den Gasthof von seiner Mutter und seiner Großmutter übernahm (sein Vater regelte die Landwirtschaft), hat er ihn gleich um einen großzügigen Fachwerkwintergarten erweitert. In neun von zehn Fällen geht so ein historisierender Anbau bekanntlich schief, er kann den Hof dann rasch ins obihafte Märchenländliche befördern. Hier ist hingegen ein lichtdurchfluteter, in sich ganz und gar stimmiger Gasträum mit schönem Ausblick und blanken Holzstichen entstanden, ein gutes Pendant zur guten alten, dunkleren Stube nebenan, in der nach Auskunft des Hauses seit den 1920er-Jahren nichts verändert wurde.

Mit der Küche hat das alles insofern etwas zu tun, weil sie erkennbar eine ähnliche Handschrift trägt. Bernd Andres hat den Stil des mittlerweile 170 Jahre alten Lokals ebenso behutsam weiterentwickelt wie dessen Gebäude, und entstanden ist eine im besten Sinne moderne, geradlinige Landküche. Mit Liebe zum Produkt und Verständnis für Geschmack, regional verwurzelt, aber ohne Pipifax. Ob Fleisch, Wild, Fisch, Gemüse, Bier oder Wein – (fast) alles kommt aus der nächsten Umgebung. Und wo es die Möglichkeit gibt, wird selbst gemacht: Das Mehl für das hausgebackene Brot etwa stammt aus eigenem Getreide, Andres stellt seine Würste ebenso selbst her wie seine Säfte; und die Edelbrände der hofeigenen Brennerei fahren Preise ein. Eine empfehlenswerte Hausmarke ist auch der Aperitif, zur Wahl stehen ein „Fränkischer Secco“ mit zarten Holundernoten oder, etwas herber, ein frischer Apfel-Quitten-Secco. Herzstück der Karte ist ein (frei kombinierbares) Tagesmenü (drei Gänge für 33,50 Euro, vier für 44 Euro), doch sollte man unbedingt auch eines von den bodenständigsten Gerichten bestellen, weil Andres gerade aus der einfachen fränkischen Küche so viel rauszuholen versteht. Die feinen Lammwürste kommen mit Schwenkboh-

nen in Curry-Butter. Und der Blaue Zipfel, eine in Essigsud gegarte Bratwurst, ist würziger als hier schwer vorstellbar. Der Koch tarnt ihre herrliche Deftigkeit, indem er sie auf eine edle Julienne aus Karotten und Zwiebeln bettet.

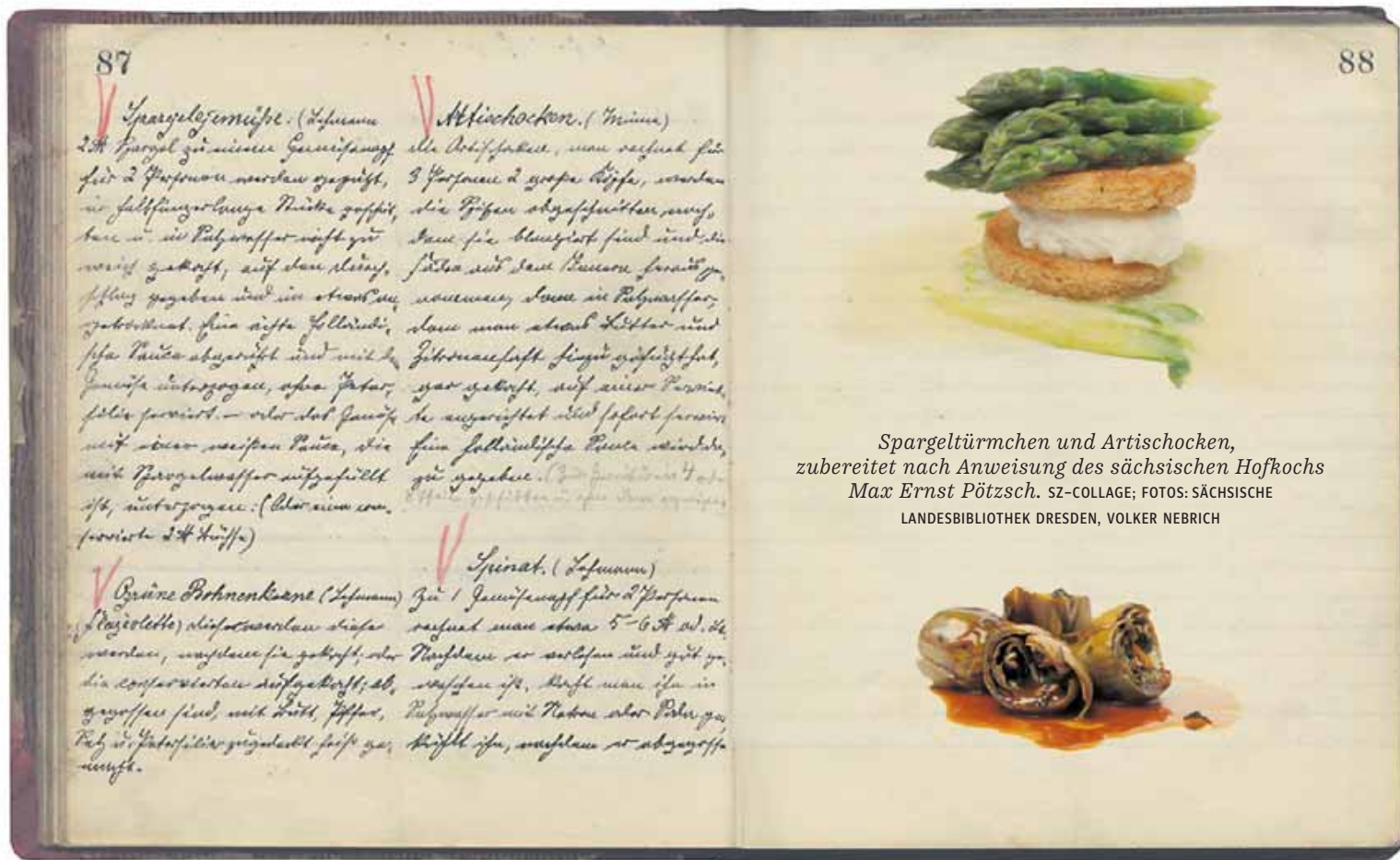
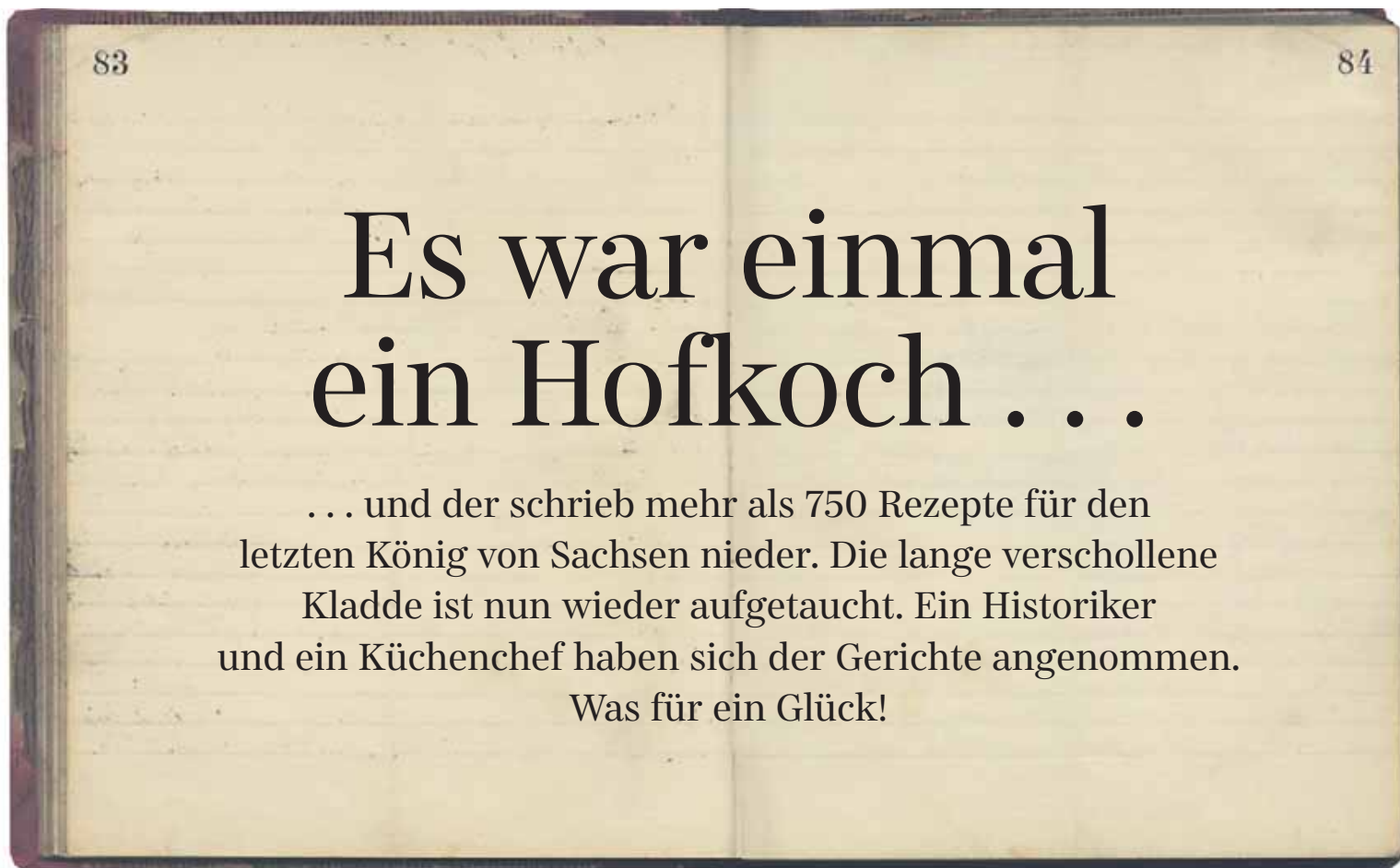
Und Andres versteht sich nicht nur bei der Wurst auf zwei wichtige Tugenden, die selbstverständlicher klingen, als sie sind. Erstens weiß er Gerichte abzuschmecken, was sich schon an der Vinaigrette (junger Blattsalat im Erdbeersud mit Sauerrahmmousse) oder den Suppen zeigt – die Gartenkräutercreme ist wunderbar austariert, die kräftige Rindsbrühe hat eine überraschende Zimtnote. Zweitens beweist die Küche ein sicheres Gespür für Garpunkte. Das betrifft nicht nur das exzellent zubereitete Fleisch (Fränkisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce sowie Kalbsfilet im Kräuterspeckrahm), sondern auch so schöne Nebensächlichkeiten wie das Stangenbohnenragout, die knusprigen Kartoffelwaffeln, die Bratkartoffeln oder den gebratenen Spargel, der mit Biss, Süße und feinen Röstaromen das Filet umschmeichelt. Der Lammrücken ist hier nicht nur zart, er wird auch mit saftigem Fett und rescher Kruste serviert, was andere Wirte sich gar nicht mehr trauen, weil sie befürchten, dass ihre Gäste nur noch fettfreies Konsenslamm aus Übersee kennen.

Das Dessert (Waldmeistersorbet mit Limonjoghurtschaum und Tatar von frischen Früchten) blieb der einzige Teller, bei dem weniger vielleicht mehr gewesen wäre. Ansonsten sollte man sich vor dem Essen darauf einigen, wer zurückfährt. Denn die Weinkarte ist zwar klein, aber ansprechend und günstig, das Bier sucht in Franken eh seinesgleichen, die weichen Brände sind eine echte Empfehlung und die beiden Ferienwohnungen hier oft ausgebucht.

In einem Satz: Das Lokal ist wie geschaffen für eine genussvolle Landpartie, man sollte nur erst klären, wer fährt – und auf den guten Schnaps verzichten. Qualität: ●●●●● Ambiente: ●●●●● Service: ●●●●● Preis/Leistung: ●●●●●

# Es war einmal ein Hofkoch . . .

. . . und der schrieb mehr als 750 Rezepte für den letzten König von Sachsen nieder. Die lange verschollene Kladder ist nun wieder aufgetaucht. Ein Historiker und ein Küchenchef haben sich der Gerichte angenommen. Was für ein Glück!



Spargeltürmchen und Artischocken, zubereitet nach Anweisung des sächsischen Hofkuchs Max Ernst Pötzsch. SZ-COLLAGE; FOTOS: SÄCHSISCHE LANDESBIBLIOTHEK DRESDEN, VOLKER NEBRICH

mit Äpfeln ebenso verwendet.“ Die Maßeinheiten „Doppelloth“ („tt“) und „Kanne“ muss der Koch erst entschlüsseln. Was tun? „Wikipedia“, schlägt Josef Matzerath vor, der TU-Professor sieht dem Koch heute über die Schulter. Nebrich schaut im Internet nach: Eine „Kanne“ sind zwei „Nösel“, was 0,9356 Litern entspricht. Und: Ein Doppelloth sind 32 Loth und damit 480 Gramm. Flugs verteilt Nebrich den Reis in zwei Töpfe und schüttet einen halben Liter Rahm nach. „Geschmacksträger!“, lacht er über den schon zu Hofe bewährten Kochkniff.

Gerade das wollen Nebrich und Matzerath vermitteln: eine einfache, handwerklich gute Küche mit hochwertigen Produkten. Außerhalb der Gourmetlokale dominiere der Einheitsgeschmack der Lebensmittelindustrie, beklagt Matzerath. Wer Genuss will, der dürfe nicht zum Huhn aus Käfighaltung greifen oder zum Spargel, der um die halbe Welt geschifft wurde. Ausgerechnet die sächsische Hofküche von 1900 könnte dem Historiker zufolge ein Vorbild für eine solide Küche von heute sein. Denn im Gegensatz zu vielen aktuellen Gourmetgerichten lassen sich die Hofrezepte nachvollziehen und nachkochen – sofern man es nicht gerade auf die Schildkrötensuppe abgesehen hat oder dem höfischen Anspruch einer Gesamtkomposition nachempfunden. Der ist sogar bei Sterneköchen heute so nicht mehr zu finden: Fleisch- und Gemüsearten durften sich am königlichen Hof in der Menüfolge nicht doppeln, genauso wenig wie Geschmack und Farbe.

## Das Schöne an der höfischen Küche ist ihre Umsetzbarkeit. Vorausgesetzt, man verzichtet auf die Schildkrötensuppe

Auf dem Herd dampft es aus den Töpfen, Nebrich dreht am Regler. „Die Hofküche mussten die Töpfe noch je nach Wärmezone über dem Kohlefeuer verschieben“, sagt Matzerath. So weit es geht, versucht Nebrich, sich auf solche Geräte zu beschränken, die schon um 1900 im Einsatz waren – das hat auch Geschmacksgründe: Statt mit dem Pürrierstab Fleisch zu bearbeiten, hackt Nebrich es klein und streicht es durch ein Sieb. Das Aroma bleibt so intensiver, da keine Luft untergeschlagen wird. Um Schinken schonend zu garen, ließ Nebrich einen Dreifuß schmeiden, um so den Topf von der Wärmestelle abzuheben. Derzeit experimentiert er an Steinbacköfen.

Nebrich lässt den Reis jetzt ausschleimen und legt sich fest: „Der Langkornreis ist mein Favorit – viel feiner, viel schöner!“ Er gibt Eigelb in die Töpfe, streicht mit dem Daumen Reisbrei vom Rand ab und führt ihn zum Mund, einmal, zweimal, dreimal. „Heute koche ich ganz anders“, sagt er. „Ich gehe viel bewusster mit den Produkten um.“ Speisen lässt er im eigenen Saft garen, Eis stellt er selbst her – mit Sahne und Fruchtmarmelade in der Eismaschine. Nach exakt 24 Minuten nimmt Nebrich den Rundkornreis vom Herd, nach 29 Minuten den Langkornreis. Er schlägt mit einem Löffel den Reisbrei schaumig, hebt Eiweiß hinein und probiert. „Cremiger“, sagt er und deutet auf den linken Topf. „Rundkorn gewinnt.“ Dann stößt er eine Lachsölve aus, wie ein Kind, das sich über eine Überraschung freut.

Zu erkennen, wie natürlich früher gekocht wurde – das habe ihn begeistert, sagt Nebrich. Saisonal, regional, bodenständig, mit viel Butter und Fleisch. Allein weil die Köche kaum kühlen konnten, mussten sie frische Produkte verwenden. Oder einwecken. „Heute friere ich nichts mehr ein – ich wecke ein: Rinderroulade, Gulasch“, sagt Nebrich. Auch hat er beim Kochen mit einfachem Gerät, wenig Gewürzen und Schnörkel gelernt, seinem Gefühl zu vertrauen. Die Ehrfurcht vor großen Namen hat er verloren. Er kopiert nichts mehr. „Beschränke dich aufs Einfache“, sagt Nebrich. „Das ist das Thema.“



Volkhard Nebrich hat gemeinsam mit dem Historiker Josef Matzerath 750 Gerichte der Küche des sächsischen Königshofes in die heutige Zeit übersetzt. Ihre Kochbücher dazu – „Produktküche. Europäische Köchekunst aus der feinen Küche Dresdens“ – erscheinen bei Thorbecke. FOTO: PRIVAT

## GESCHMACKSSACHE



## Reisschmarren

Kaum ein Gericht polarisiert so wie Milchreis. Die einen halten seine süß-warme Matschigkeit für tröstlicher als ein Lagerfeuer. Andere finden dafür Worte, die in einer Genusskolumne nicht erwähnt werden sollten. Womöglich liegt die große Abneigung auch daran, dass so viele schlechte Rezepte kursieren. Die Krux bei den einfachen Gerichten ist ja, dass sie leider ständig unterschätzt werden. So hat auch ein Profi wie Volkhard Nebrich (siehe oben) erst erkannt, worauf es bei Milchreis ankommt, als er den Reisschmarren aus einer hundert Jahre alten Rezeptkladder vom sächsischen Königshof nachkochte. Wichtig ist die Reissorte, denn nur mit hochwertigem Rundkornreis (Nebrich schwört auf Risotto-Reis der Marke „Arborio“, Alternativen sind „Nano“ oder „Vialone“) wird der nötige Schmelz erzielt. Für vier Personen spült man 125 g Reis kurz mit kaltem Wasser ab und lässt ihn dann mit 470 ml Sahne (ja, fett muss es sein!) und 40 g Zucker für ziemlich exakt 24 Minuten unter ständigem Rühren köcheln. Dann fünf Bio-Eier (Größe M) trennen und das Eiweiß für 5 Minuten kalt stellen. Wenn er bereits einen kleinen Kern hat (Bissprobe!), den Reis aus dem Topf in eine Schale umfüllen, nach und nach die Eigelbe unterrühren und alles auf knapp 30 Grad abkühlen lassen. Schließlich das Eiweiß steif schlagen, dabei weitere 40 g Zucker einrieseln lassen, und am Ende alles mit einem Holzlöffel vorsichtig unter den Reis heben. Mit Sahne und Eiern hat der luftige Reis nun ein zartes Vanillearoma, obwohl gar keine Vanille drin ist. MARTEN ROLFF