

Heimatküchen dieser Welt

— Menschen aus mehr als 170 Ländern haben in Nürnberg ein Zuhause gefunden. Besonders multikulti geht es in der Südstadt zu: Anekdoten und Kostproben bietet die kulinarische Stadtteil-Führung mit dem Team von „Stadt-Genuss“. Heimatgefühle wecken bei Sterne-Koch Alexander Herrmann Omas fränkischer Eintopf genauso wie eine Shakshuka.



1 Tacos, gefüllt mit Huhn, Bohnen oder auch Kaktus; dazu Guacamole und Soßen, die auf der Scoville-Skala zur Abschätzung des Schärfegrads mindestens im Mittelfeld rangieren: Das **El Kaiser** katapultiert Herz und Bauch seiner Gäste direkt nach Mexiko City. Der Körper bleibt wohlgermerkt unweit des Celtisplatzes in der Bogenstraße. Ganz genau so wollen es Astrid Verleger und Karin Wittenstein (Bild 3: 2. u. 1. v. li.) von „Stadt-Genuss“ haben, wenn sie durch die Südstadt führen. Eine Tour, die sie seit einigen Jahren im Repertoire haben – als einzige Anbieterinnen in Nürnberg. Ein letzter scharfer Bissen und weiter geht die Weltreise auf nicht einmal einem Quadratkilometer.

2 Eine weitere Station auf der Tour ist die Tafelfeldstraße 51. In „Omas Laden“ heißt es „Augen und Nase auf“! Da stapeln sich kunstvoll bedruckte Reissäcke, exotischer Gewürzduft liegt in der Luft, asiatische Lebensmittel stehen in den Regalen aufgereiht – ein kleiner Supermarkt der etwas anderen Art, wie es sie in der Südstadt immer wieder gibt. Direkt nebenan findet sich dann das eigentliche Ziel: das „**Shekamu**“ – zu deutsch „Nimmersatt“. Die Devise hier lautet dementsprechend „Mund auf“ für die moderne Interpretation der persischen Küche. Seit rund zwei Jahren führt der junge Iraner Behzad Fardi-Tehrani das Restaurant. Er hat seinen Job als Chemieingenieur an den Nagel gehängt und bringt nun die Gerichte seiner Kindheit auf den Teller. „Dastpokht e Mamani“ – traditionelle Gerichte nach Mamas Art – stehen ebenso auf der Speisekarte wie die „Sambusas“, die Behzads Frau Caro bei der Führung serviert.



3 Auf kulinarische Abstecher nach Mexiko und Vorderasien folgt nun ein Gaumen-Trip nach Europa – kleine Zeitreise inklusive: Eine Runde Absinth versetzt die Teilnehmenden der Führung rund um Karin und Astrid ins Frankreich des späten 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts, als die künstlerische und intellektuelle Elite dem berausenden Getränk frönte. Die zum Filmkunsttheater „**Casablanca**“ gehörende Kneipe bietet eine feine Auswahl der Wermutspirituose und serviert das zum Verdünnen notwendige Wasser in einem gläsernen Hingucker. Dazu gibt es Oliven, Käse und viel Wissenswertes rund um Absinth im Allgemeinen und um die von einem Verein betriebene Kino-Institution im Speziellen.

4 Hier ein Häppchen Baklava und ein Blick auf zuckersüße Kuchenkreationen, dort der Bummel durch einen versteckt gelegenen Biergarten und drei Ecken weiter eine Anekdote über einen Buchladen mit einer besonderen Geheimtür oder Wissenswertes über die Humboldtsäle – rund drei Stunden lang geht es durch den Südstadtbereich rund um den Aufseßplatz. Die Erkenntnis: Kochen ist geliebte Kultur, Genuss verbindet Menschen, und Essen kann tiefe Heimatgefühle wecken.



Internationale Heimatküche? Mag Alexander Herrmann auch: Beispielsweise Japan, Italien, Südfrankreich oder Skandinavien sind aus Sicht des TV- und Sternekochs allesamt kulinarisch reizvolle Regionen. Das Herz des 52-Jährigen schlägt aber seit jeher vor allem für die Küche seiner Heimat Franken. In seinen vier Restaurants in Nürnberg und Wirsberg kommt Vertrautes auf den Teller – immer wieder neu interpretiert. Das ist den einen zwei Sterne und den anderen die Auszeichnung als „Restaurant des Jahres“ wert. Eine Ode an die Heimatküche ...

Nürnberg Heute:

Wie eng sind aus Ihrer Sicht Heimat und Küche miteinander verknüpft?

Alexander Herrmann: Sehr eng! Schon von klein auf sammelt man kulinarische Kindheitserinnerungen, die untrennbar mit der Heimat verbunden sind: der Eintopf und der Sonntagsbraten von der Oma oder die ersten Schwammerl, die man selbst gesucht und gefunden hat. Bevor er verunglückt ist, war ich mit meinem Vater auf der Jagd – das alles ist abgespeichert und kommt manchmal hoch, vor allem ausgelöst durch Gerüche. Ich bin zum Beispiel mal lange nach dem Tod meiner Eltern in den Wagen eines Kollegen gestiegen. Der war Jäger und in dem Auto roch es nach Hund und Reh und Tannenzapfen. Ich habe mich sofort gefühlt, als wäre ich wieder sechs Jahre alt. Oder wenn etwas eben wie Omas Eintopf riecht: Das katapultiert dich komplett zurück und auf einmal bist du nicht mehr irgendwo, sondern da wo du herkommst – fühlst Sicherheit und Zugehörigkeit.

Warum setzen Sie schon so lange auf Heimatküche?

Mit dem zu arbeiten, was ich vor der Haustür finde, war damals meine Chance auszubrechen und auch herauszusteichen aus dem Gourmet-Allerlei, das es so gab. Außerdem war und ist das total spannend, denn eines muss man mal allen bewusst machen: Franken – und dafür lege ich jetzt wirklich meine Hand ins Feuer – ist kulinarisch der beste Ort Deutschlands! Auf Sylt zum Beispiel wächst ja quasi nix, aber wir hier haben fast alles und das in toller Qualität, weil bei uns jahrzehntelange Tradition und Erfahrung auf junge, kreative Landwirtschaft trifft.

Wie entwickeln Sie und Ihr Team Heimatküche immer weiter?

Zum einen fragen wir uns: „Was wollen die Menschen gerne essen?“. Im Moment ist die Welt nicht mehr zu verstehen – also für mich jedenfalls nicht. Heißt: Ich möchte jetzt nichts essen, was mir zu viele Rätsel aufgibt. Deshalb spiegelt sich gerade in unserer Küche eine gewisse „Klarheit“ wider. Wenn sich das Lebensgefühl der Gesellschaft ändert, entwickelt sich auch unsere Interpretation der Heimatküche weiter. Zum anderen perfektionieren wir Altbewährtes. Im „Anima“ – unserem Future Lab – wird fast wie anno dazumal eingeweckt. Ein Beispiel: Ich habe ein Zeitfenster von vielleicht zehn Tagen, in dem ich die perfekten fränkischen Kirschen bekomme. Wenn ich die Früchte aber einlege – zum Beispiel in Salz oder in einen Amaretto, den wir aus den Kernen machen – dann habe ich sie das ganze Jahr über im Regal und muss nichts vom anderen Ende der Welt herfliegen lassen. Dann wird Heimatküche belastbar.

Gibt es ein Gericht, das für Sie Heimat pur ist?

Definitiv Brot – gerne in Kombination mit Butter! Und es gibt ein Gericht, das mich immer an mein Elternhaus erinnert. Meine Mutter hat früher immer Tomatensuppe mit Reis und pochierem Ei gemacht. Das war so eine Zeit, in der war Mallorca noch lange nicht so angesagt, sondern Ungarn und der Balaton. Wenn ich heute also irgendwo etwas esse, was in Richtung Tomate und Ei geht – zum Beispiel eine Shakshuka – dann weckt das Heimatgefühle.

Herrmanns „Spitzkohl-Sauerkraut“ mit Speck-Crumble



Foto: Sebastian Mezdorf - Metzernegia

Für das Sauerkraut:

1 Stk. Spitzkohl, jung (500 g
nach dem Entfernen des Strunks)
50 g Ingwer
10 g Sojasauce, hell
20 g Salz
1 g Chili / Cayenne
1 TL Brotgewürz
500 ml Sauerkrautsaft

Zum Servieren:

6-8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
3-4 EL Panko (grobe asiatische Weißbrotbrösel)
1 Schuss Pflanzenöl
1 Prise Salz
1 Prise Brotgewürz

Die Spitzkohl-Streifen in eine Schüssel füllen, mit 20 Gramm Salz würzen und mit den Händen (gerne Handschuhe verwenden) gut verkneten. Ingwer, Sojasauce, Chili und Brotgewürz zugeben, mit dem Sauerkrautsaft auffüllen und gut vermengen. Kraut und Sud in ein Fermentationsglas füllen und mit einem Fermentationsgewicht beschweren, damit die Spitzkohlstreifen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Glas mit einem passenden Deckel (evtl. mit Überdruckventil) verschließen und zum Fermentieren für eine Woche bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend das Glas für weitere zwei Wochen in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren: Den Speck in dünne Streifen schneiden und mit Öl in einer Pfanne goldgelb ausbraten. Panko zugeben und unter ständigem Rühren weiter rösten, bis Panko samt Speck knusprig braun gebraten sind.

Den Crumble mit Salz und Brotgewürz abschmecken. „Spitzkohl-Sauerkraut“ mit wenig Sud einmal aufkochen und mit Crumble bestreut servieren.

Guten Appetit