

Drei neue Köpfe bei den »Jeunes Restaurateurs«: Sebastian Hadrys, Ernst Karl Schassberger und Frank Schreiber sind der aktuelle Nachwuchs der Vereinigung junger Spitzenköche



Drei »Jeunes Restaurateurs« arbeiten mit Jaroma-Kohl

Wenn Kohl sich fein macht ...

Zugegeben, er kommt unspektakulär daher. Wie ein flachgedrückter Weißkohlkopf sieht er aus. Doch Jaroma-Kohl ist anders. Schon beim Betasten bemerkt man den Unterschied: Die Köpfe sind weniger schwer als erwartet, die Blätter lösen sich leicht und sind überraschend dünn. Dank seiner zarten Struktur lässt er sich leicht schneiden. Mit seinem mild-nussigen Aroma und frischen Geschmack eignet er sich bestens für rohe Zubereitungen, sei es in Salatvarianten oder als marinierte Beilage. Ein neues Lebensmittel? Ein wiederentdecktes, das vermutlich auf das 16. Jahrhundert zurückgeht.

Erfinder, besser Entdecker, des Kohls ist Robert Jansen, der in den 1990ern akribisch nach alten Sorten forschte und mit seinen Funden experimentierte. Auf »seinen« Kohl stieß Jansen auf einer

seiner Reisen durch Asien. Nach etlichen Anbauversuchen ließ er sich den Namen patentrechtlich schützen und startete 1999 den Anbau im großen Stil. Zunächst auf dem familieneigenen Betrieb in Erkelenz in der Köln-Aachener-Bucht, ab 2004 zusätzlich in Spanien. Der Name Jaroma leitet sich vom Firmennamen Jaro-Fruit Growing Cooperation ab. Die von Jansen gegründete Firma wird seit 2009 von Mark Estelmann und Andreas Lenz geführt, die den Jaroma-Kohl seither europaweit vermarkten und im vergangenen Jahr beim Geschäftsplanwettbewerb AC 2 für ihr Konzept ausgezeichnet wurden. Seit 2010 wird Jaroma-Kohl auch in Österreich und der Schweiz angebaut – eine Erfolgsgeschichte wird fortgeschrieben. Ein weiteres Kapitel schlägt **apéro** gemeinsam mit drei »Jeunes Restaurateurs d'Europe« auf.

Gesundheit

Frischer Kohl enthält viel Vitamin C und Folsäure, dazu Kalium; der Gehalt an Folsäure allerdings nimmt beim Garen ab. Die für den Kohl typischen schwefeligen Substanzen sind beim Jaroma-Kohl weniger ausgeprägt, weshalb dieser als besonders bekömmlich gilt – vergleichbar mit Chinakohl.



Die Herkunft

Botanisch gesehen ist Jaroma-Kohl eine glatte Variante des Gemüsekohls (*Brassica oleracea*). Dieser verbreitete sich vermutlich ab dem 6. Jahrhundert v. Chr. vom östlichen Mittelmeerraum aus in ganz Europa. Die Griechen und Römer des Altertums züchteten bereits eine Reihe von Sorten. Bis heute sind rund 400 Kohlsorten bekannt, die weltweit angebaut werden – und zu den nationalen wie regionalen Küchentraditionen gehören. Sie werden unterteilt in Blatt-, Blüten- und Rübenkohlsorten.



Philipp Müller

»Die ersten Köpfe Jaroma-Kohl, die mir angeboten wurden, habe ich erst einmal achtlos zur Seite gelegt«, erinnert sich Philipp Müller, Inhaber der Firma Fruitique im Münchner Großmarkt. »Doch die Produzenten waren hartnäckig. Na gut, sagte ich zu einer Mitarbeiterin, dann mach halt einen Salat draus.« Das Ergebnis überzeugte. »Es war eine bunte Mischung mit anderen Salaten und Früchten, die gerade greifbar waren, sogar Ananas war dabei. Und der Jaroma-Kohl hatte einen sensationellen Auftritt. Knackig und zart zugleich, geschmacklich präsent, aber nicht aufdringlich.« Seither gehört der Jaroma-Kohl fest zum Sortiment der Fruitique – mit beträchtlichen Wachstumsraten.

Praxistipps:

Jaroma-Kohl ist das ganze Jahr über erhältlich. Die Hauptmenge wird im Rheinland angebaut, in den Wintermonaten kommt er aus Valencia bzw. Murcia in Südspanien. Ein Jaroma-Kohl wiegt 0,5 bis 1,5 Kilo. In der Kühlung halten die in Folie gelieferten Köpfe drei bis vier Wochen. Seine zarten Blätter brauchen erheblich kürzer zum Garen als der verwandte Weißkohl. Das Blanchieren einzelner Blätter, wie für Kohlroutaden und ähnliche Zubereitungen üblich, ist nicht notwendig. Beim Kochen verbreitet das Kraut nicht den typischen, gefürchteten Kohlgeruch.

Ein Kopf für Kreative

Ein wiederentdecktes Lebensmittel, dazu drei Neuzugänge bei den »Jeunes Restaurateurs«: Es ist eine spannende Konstellation, die sich in Wirsberg zusammengefunden hat. In der Kochschule von Alexander Herrmann, dem Vizepräsidenten der Vereinigung junger Spitzenköche, dreht sich alles um den platten Jaroma-Kohl und die vielen Facetten, die ihm kreative Köpfe entlocken können.

»Kochen ist für mich zunächst einmal Handwerk«, erklärt Sebastian Hadrys. Wobei sich bald das Understatement in diesem Satz zeigt. Seine Vorspeise ist zwar geradlinig, fast klassisch angelegt, doch der angeschmorte Jaroma-Kohl bringt einen neuen Akzent ins vermeintlich Bekannte. Seine feinsüße Note wird gestützt durch die Sojasauce, und so führt das Gemüse das rohe Fleisch und den säuerlichen Käse in ein harmonisches Ganzes. »Mir gefällt neben dem frischen Aroma vor allem die zarte Struktur des Kohls«, erklärt der gebürtige Magdeburger, »er verhält sich fast wie Salat, ist aber eben doch robuster.« Die große klassische Küche perfektionierte der Gastronomensohn unter anderen im *Louis C. Jacob* und im *Landhaus Scherrer* (beide in Hamburg), bevor er gemeinsam mit Ehefrau Tina seit 2003 das gemeinsame Unternehmen aufbaute:

das *Restaurant Landhaus Hadrys*, in dem regionale Rustikalität und Eleganz eine bemerkenswerte Verbindung eingehen – beim Ambiente ebenso wie auf den Tellern.

Frank Schreiber brennt bei seinem Saibling mit Jaroma-Kohl geradezu ein Feuerwerk an Varianten ab. Dieser tritt geschmort auf, als Gelee, Püree und Sauce. Das Gericht ist durchaus verspielt, jedoch nicht versponnen. »Mir liegt viel an optisch ansprechenden Tellern«, erklärt er seine Art anzurichten. »Sie sollen die Neugier wecken und Appetit machen«. Auch geschmacklich fügen sich die vielen Elemente zum vielschichtigen Gemälde. Schreiber gibt Saibling und Kohl ein kosmopolitisches Gewand. Dabei ist er weniger in der kulinarischen Welt herumgekommen, als er es sich in der Jugend wohl erträumt hatte. »Ich habe mich auf den Betrieb konzentriert. Meine Vorgänger hatten so viel Leidenschaft gezeigt und Kraft gegeben – das war ich ihnen schuldig.« Großvater und Vater steuerten den *Goldenen Hahn* durch die wenig »goldenen« Zeiten des Sozialismus, für die das Wort Schikane im Bezug auf Familienunternehmen geradezu verharmlosend klingt. Seit 2010 führt Frank Schreiber den *Goldenen Hahn* gemeinsam mit Frau Iris in neue Zeiten.

Auch Ernst Karl Schassberger führt das Haus der Familie in die Zukunft. Nach seiner Ausbildung bei Lothar Eiermann im *Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe* durchlief er Stationen bei Größen wie Michel Guérard, Juan-Maria Arzak und Alain Ducasse, bevor er den Abschluss als staatlich geprüfter Betriebswirt machte und 2003 gemeinsam mit Schwester Ulrike das renommierte *Hotel Schassberger* in Ebnisee übernahm. Dessen kulinarisches Herzstück ist das *Restaurant Ernst Karl*, seit 2005 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. »Unser Name stand immer für regionale Spitzenküche«, erklärt Schassberger, »und diese versuche ich, behutsam weiterzuentwickeln.« Wie, das zeigt er mit seinem Maibock mit Jaroma-Kohl. Junges Reh und junges Kraut sind eine traditionelle Kombination, die Schassberger gänzlich von sahniger Schwere befreit, dafür mit mediterranen und fruchtigen Akzenten überaus leicht und elegant interpretiert.

Neue deutsche Küche von jungen deutschen Spitzenköchen.

Jossi Loibl



Fachsimpeln über Jaroma-Kohl, kollegialer Austausch von Erfahrungen, gemeinsame Vorbereitungen. Treffpunkt für die gemeinsame Arbeit war die Kochschule von Alexander Herrmann in Wirsberg. Im Haus des Vizepräsidenten der Vereinigung herrschte eine freundschaftliche Atmosphäre



Landhaus Hadrys

An der Hälberstädter Chaussee 1
39116 Magdeburg
Tel.: 0391-662 66 80
www.landhaus-hadrys.de

Geöffnet:

Mi. bis So. 12 bis 15.30 Uhr
und ab 18 Uhr

Hotel Goldener Hahn

Bahnhofstraße 3
03238 Finsterwalde
Tel.: 03531-22 14
www.goldenerhahn.com

Geöffnet:

Di. bis Sa. 12 bis 14.30 Uhr
und ab 17 Uhr

Restaurant Ernst Karl

Winnenderstrasse 10
73667 Ebnisee
Tel.: 07184-29 20
www.schassberger.de

Geöffnet:

Do. bis Sa. 12 Uhr bis 15 Uhr
und ab 19 Uhr
So. 12 bis 15 Uhr

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das weiße Tomatengelee

3 vollreife Fleischtomaten
 1 Knoblauchzehe, geschält
 1 Zweig Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 1 EL Zucker
 1 TL Salz
 100 ml Gemüsebrühe
 1 Karotte, gewürfelt
 1 Stange Staudensellerie, gewürfelt
 1 Stange Lauch, nur die hellen Teile in Ringe geschnitten
 3 Eiweiß
 5 Blatt Gelatine, eingeweicht

Für das Tatar

10 g Zucker
 2 Tomaten, gehäutet, entkernt und gewürfelt
 2 Schalotten, gewürfelt
 20 ml Balsamico bianco
 350 g Filet vom Weiderind, pariert
 80 g Olivenöl
 10 Salzkapern, ab gespült, fein gehackt
 4 grüne Oliven, fein gehackt
 1 EL Schnittlauchröllchen
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Senf
 Worcestersauce

Für den Jaroma-Kohl

100 g Jaroma-Kohl, fein geschnitten
 10 g gebräunte Butter
 50 ml Sojasauce

Außerdem

4 Kirschtomaten
 4 EL Rapsöl
 1 EL Balsamico bianco
 2 EL Geflügelfond
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 25 g Gartenkräutersalat (fertige Mischung mit Blüten)
 4 Scheiben Vollkornbrot
 30 g Butter
 4 Scheiben runder Ziegenfrischkäse, 8–10 cm Ø, etwa 1 cm dick
 Roh-Rohrzucker
 40 g Ossietra Kaviar

ZUBEREITUNG

Die Tomaten samt Knoblauch, Kräutern, Zucker, Salz und Gemüsebrühe pürieren und über Nacht durch ein Passiertuch ablaufen lassen.

Am nächsten Tag den aufgefangenen Fond samt dem Gemüse und den Eiweißen erneut pürieren. Langsam aufkochen lassen, dabei das sich am Boden absetzende Eiweiß ständig lösen. Sobald die Flüssigkeit klar ist, das Eiweiß abheben und den Fond erneut durch ein Passiertuch ablaufen lassen.

Die klare Flüssigkeit mit der aufgelösten Gelatine verrühren und etwa 1 cm hoch in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form gießen. Zum Gellieren mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Für das Tatar den Zucker karamellisieren lassen, die Tomaten- und Schalottenwürfel darin anschwitzen, mit Balsamico

bianco ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen.

Das Filet durch den Fleischwolf drehen (feine Scheibe). Mit Olivenöl, Salzkapern, Oliven, Schnittlauch sowie den Tomaten- und Schalottenwürfeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Worcestersauce abschmecken.

Den Jaroma-Kohl in der gebräunten Butter anbraten, mit Sojasauce ablöschen und diese 1–1½ Minuten einkochen.

Die Kirschtomaten kreuzweise einritzen, kurz blanchieren und die Haut vorsichtig nach unten abziehen, jedoch nicht ablösen. Die Tomaten von oben aushöhlen. Aus Rapsöl, Balsamico bianco, Geflügelfond, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Vor dem Anrichten die Salatkräuter durch die Vinaigrette ziehen und in die Tomaten füllen.

Die Brotscheiben rund ausstechen (8–10 cm Ø), in der Butter auf beiden Seiten knusprig rösten und in entsprechend große Ringe legen. Zuerst den Jaroma-Kohl, dann das Tatar daraufgeben und leicht andrücken. Mit Ziegenkäse belegen und diesen mit etwas Roh-Rohrzucker bestreuen. Mit dem Gasbrenner goldbraun karamellisieren.

Das Tatar auf Teller setzen und die Ringe abziehen. Das Tomatengelee ausstechen (4–5 cm Ø) und je 1 Nocke Kaviar daraufgeben. Wie die gefüllten Tomaten neben dem Tatar anrichten.

Tatar vom Weiderind mit mariniertem Jaroma-Kohl und karamellisiertem Ziegenkäse

von SEBASTIAN HADRY



1 Kopf Jaroma-Kohl,
etwa 1 kg für den Saft

Für das Jaroma-Kohl-Gelee

1 TL Agar-Agar
400 ml Jaroma-Kohl-Saft
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle
Zucker

Für das Jaroma-Kohl-Püree

250 g Jaroma-Kohl, fein
geschnitten
2 Schalotten, gewürfelt
30 g Butter
200 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle

Zucker
1 EL Spreewälder Meerrettich aus dem Glas
1 EL Kartoffelstampf
½ TL Bauchspeck, kross
gebraten und fein
gehackt
1 EL feine Schnittlauchröllchen

Für den geschmorten Jaroma-Kohl

250 g Jaroma-Kohl, in feine
Streifen geschnitten
1 EL Butter
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle
Zucker, Cayennepfeffer
1 Msp. Kreuzkümmel, fein
zerstoßen

1 TL Currypulver
2 EL in feine Streifen geschnittener Bärlauch

Für die Jaroma-Kohl-Sauce

100 ml Jaroma-Kohl-Saft
100 ml Sahne
1 EL Spreewälder Meerrettich aus dem Glas
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle
Zucker

Für den Saibling im Kohlblatt

220 g Saiblingsfilet, Salz
1 Eiweiß
1 EL Spreewälder Meerrettich aus dem Glas

70 g Sahne
4 Blätter Jaroma-Kohl,
blanchiert
Meersalz
4 EL Butter

Für den gegrillten Saibling

4 Stücke Saiblingsfilet
von je 40 g, mit Haut
Meersalz
Currypulver
4 TL flüssige Butter

ZUBEREITUNG

Den Kohlkopf waschen, klein schneiden und tropfnass in den Entsafter geben. 400 ml Flüssigkeit für das Gelee, 100 ml für die Sauce abmessen.

Für das Gelee 100 ml Wasser mit Agar-Agar kurz kochen lassen. Mit dem Jaroma-Kohl-Saft mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dünn auf ein flaches Blech oder eine Relief-Silikonmatte gießen und erstarren lassen. Vor dem Anrichten in 2x15 cm große Streifen schneiden und im 70 Grad heißen Ofen leicht temperieren.

Für das Püree Kohl und Schalotten in der Butter kurz anschwitzen. Mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und weich werden lassen. Im Mixer pürieren und mit den übrigen Zutaten vermischen. Warm stellen.

Für den geschmorten Kohl diesen in der Butter leicht anrösten und mit den Ge-

würzen abschmecken. Erst vor dem Anrichten den Bärlauch untermischen.

Für die Sauce den Jaroma-Kohl-Saft mit Sahne und Meerrettich bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Saibling im Kohlblatt aus dem Saiblingsfilet 4 Portionen von je 30 g schneiden und beiseitelegen. Die Abschnitte samt Eiweiß, Meerrettich und Sahne im Mixer zur festen Farce pürieren.

Die Kohlblätter trockentupfen und mit der Farce bestreichen. Die Filetstücke leicht salzen und einzeln darin einwickeln. In der Butter etwa 1 Minute auf jeder Seite braten, sodass das Fleisch innen leicht glasig bleibt. Auf der Hälfte des geschmorten Jaroma-Kohls anrichten.

Für den gegrillten Saibling die Haut leicht einschneiden, mit Meersalz und

Curry würzen und mit Butter bestreichen. Mit der Hautseite nach oben unter dem vorgeheizten Grill etwa 4 Minuten garen und auf den übrigen Jaroma-Kohl setzen.

Geleestreifen auf Teller legen und je 1 Nocke Jaroma-Kohl-Püree darauf anrichten. Die Jaroma-Kohl-Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und ansetzen.

Frank Schreiber garniert die Teller mit halbierten, glasierten Möhren, Purple-Shiso-Kresse, Borretschblüten, Bauchspeck-Chips und kross gebratenen, gehackten Bauchspeckscheiben sowie Kartoffelpapier.

HINWEIS

Für das **Kartoffelpapier** werden in Wasser gekochte Kartoffeln zu dickem Brei gestampft, hauchdünn auf ein Blech gestrichen und mit grober Currymischung bestreut. 24 Stunden im 80 Grad heißen Ofen trocknen lassen und in Stücke brechen.

Variationen von Jaroma-Kohl und Saibling

von FRANK SCHREIBER



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Jaroma-Kohl

½ Jaroma-Kohl, etwa
500 g, geputzt
1 TL fein gehackte Ingwer-
wurzel
3 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer aus
der Mühle
Zucker

Für den Rhabarber

1 Stange Rhabarber
½ TL frisch geriebene
Ingwerwurzel
125 ml Weißwein
Zucker
etwas Butter

Für den Maibockrücken

250 ml Wildfond
150 g Butter
400 g Maibockrücken,
pariert
½ TL frische Lavendelblüten
125 ml Reh-Jus
1 TL Hagebuttenmark
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, grob
geschrotet

Für die Topfen-Blini

65 g Mehl
1 Ei
15 g Zucker
125 ml Milch
100 g Topfen (Quark)
35 g zerlassene Butter
Salz, weißer Pfeffer aus
der Mühle
frisch geriebene Mus-
katnuss
Erbsensprossen

ZUBEREITUNG

Den Jaroma-Kohl im Ganzen im Dampf-
garer bei 100 Grad in 15 Minuten weich
werden lassen. In Eiswasser abkühlen,
dann abtropfen lassen und senkrecht in
1 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer
und Olivenöl zur Marinade verrühren und
mit Salz, Pfeffer und Zucker abschme-
cken. Die Kohlscheiben darin 15 Minu-
ten ziehen lassen. Vor dem Anrichten in
6 x 4 cm große Rechtecke schneiden und
in einer beschichteten Pfanne auf beiden
Seiten jeweils 3 Minuten rösten.

Den Rhabarber abziehen und in 12 Wür-
fel von 1,5 cm Kantenlänge schneiden.
Die Abschnitte samt den Schalen und
dem Ingwer im Weißwein weich kochen
und im Mixer pürieren. Mit Zucker ab-
schmecken und durch ein feines Sieb
passieren. Vor dem Anrichten die Rhabar-
berwürfel in etwas Butter kurz anrösten,
den Saft angießen und die Würfel weich
werden lassen, ohne dass sie zerfallen.

Für den Maibockrücken den Wildfond mit
100 g Butter aufkochen. Vom Herd neh-
men, den Maibockrücken in den Fond
legen und zugedeckt 9 Minuten ziehen
lassen. Dann mit den Lavendelblüten in
der übrigen Butter rundherum leicht bra-
ten. 2 Minuten ruhen lassen und in vier
Stücke teilen. Die Reh-Jus mit dem Hage-
buttenmark verrühren und erhitzen.

Für die Topfen-Blini Mehl, Ei, Zucker,
Milch und Topfen zur glatten Masse ver-
rühren. Die Butter unterrühren und den
Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat ab-
schmecken. Zu 12 Kugeln formen und
in kleinen Silikonbackformen im auf
200 Grad vorgeheizten Ofen etwa
5 Minuten garen.

Das Fleisch, den Kohl, die Blini und die
Rhabarberwürfel anrichten, mit Jus
umgießen und mit Erbsensprossen
garnieren.

Rücken vom Maibock, Ingwer-Jaroma-Kohl, Rhabarber und Topfen-Blini

von ERNST KARL SCHASSBERGER

