

Pulled Pork mit Tortillachips auf Krautsalat



MIT DEM TEAMCHEF DER DEUTSCHEN KÖCHE-NATIONAL- MANNSCHAFT DIE GRILLGABEL SCHWINGEN ...



Für uns unterwegs:

Tanja Klindworth

Blog: www.wellness-bummler.de

Schon gewusst?! Es gibt nicht nur eine Fußballnationalmannschaft oder eine sportliche Olympiade ... Nein, auch die Küchen und Köche dieser Welt liefern sich in regelmäßigen Abständen sowohl eine Koch-Olympiade als auch eine Koch-Weltmeisterschaft.

Der Teamchef der deutschen Köche-Nationalmannschaft heißt Matthias Kleber. Der 43-jährige Vollblutkoch lebt mit seiner Familie vor den Toren Berlins. Er wirkt als Küchenchef im Resort Mark Brandenburg in Neuruppin. Mit ihm durfte ich auf einen kulinarischen Streifzug durch seine Heimat – das Ruppiner Seenland im deutschen Bundesland Brandenburg – gehen und so ganz nebenbei auch noch Filetmesser und Grillbesteck schwingen.

MATTHIAS KLEBER LEGT WERT AUF LOKALITÄT UND QUALITÄT

Matthias Kleber baut für das Resort Mark Brandenburg den Kontakt und die Kooperation mit den lokalen Anbietern und Produzenten in der Region aus. Für ihn ist es sehr wichtig, dass er weiß, woher die Produkte stammen, die in seiner Hotelküche verwendet werden. «Essen ist ein Genuss und wir sollten bewusst, umsichtig und mit Bedacht mit diesem Genuss und den dafür gebotenen Lebensmitteln umgehen», so Klebers Einstellung. Matthias Kleber ist davon überzeugt, Qualität und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln werden sich auf Dauer in ganz Deutschland durchsetzen. Für diese Küchenphilosophie wurde das Resort samt Küchenchef kürzlich mit dem zweiten Platz des brandenburgischen Tourismuspreises belohnt.

Aus diesem Grund nimmt Küchenchef Kleber die Hotelgäste des Resorts Mark Brandenburg, auch gern einfach mal mit zu den Lieferanten in der Umgebung, um zu zeigen, woher die Küchenzutaten des Hotels eigentlich stammen. Bevor Matthias Kleber mich in seine Koch- und Grillgeheimnisse einweiht, begleite auch ich ihn zu einigen der regionalen Lieferanten. Ich verschaffe mir bei der Hakenberger Fleisch GmbH mit Hofladen einen Einblick in die Schlachtung der Tiere aus der hoteleigenen Rinder-, Schwein- und Gänsezucht.

DER TREND ZU FILET UND RÜCKEN GEHT BEI FLEISCH AKTUELL ZURÜCK. AUCH HIER BESINNEN SICH DIE MENSCHEN MEHR UND MEHR AUF NACHHALTIGKEIT UND NUTZEN AUCH ANDERE FLEISCHSTÜCKE, WIE BEISPIELSWEISE DEN TAFELSPITZ.

Wo viele Seen sind, finden sich in der Regel auch viele Fische. Daher spielt Fisch im Ruppiner Seenland natürlich eine große Rolle. Waren es früher eher Karpfen, so lieben die Gäste in der Region heute Forelle und Zander. Bei einem Abstecher zur Fischfarm (Fischzucht) Zippelsförde werfe ich zusätzlich auch mal einen Blick auf hier heranwachsende Beluga-Störe. Bevor ich selbst, zum ersten Mal in meinem Leben, unter Anleitung von Küchenchef Matthias Kleber und Fischzuchtexperte Andreas Hoese eine Angel auswerfe und auch tatsächlich eine Forelle fange. Besagte Forelle durfte ich am nächsten Tag, mithilfe von fachkundiger Unterstützung auch selbst entgräten und filetieren.

DAS FLEISCH DES STÖRS IST SEHR ZART UND GRÄTENFREI. DAS MACHT DEN STÖR ZUM IDEALEN FISCH FÜR DEN GRILL.

Mein letzter kulinarischer Abstecher führt in den Kräutergarten «Lavendel-

blüte». Denn neben dem bekannten Beelitzer Spargel, der in dieser Gegend wächst, ist die Region auch für die Kräutervielfalt und Kräuternutzung bekannt. Im Kräutergarten hat der grüne Daumen von Inken Rendler das Sagen. Sie kümmert sich aber nicht nur um die Kräuter in den Beeten der «Lavendelblüte», sondern auch um die Kräuter und Pflanzen auf der sonnigen Terrasse des Resorts Mark Brandenburg. Damit die Küche jederzeit Zugang zu frischen Kräutern für die Zubereitung der Speisen hat und die Gäste im Hotel jederzeit direkt an die Kräuterhochbeete treten und sich durch die zahlreichen Kräuter schnuppern und naschen können.



Küchenchef Matthias Kleber

OUTDOORCHEF FRAGT NACH

Drei Fragen an Matthias Kleber

Du bist Koch aus Leidenschaft. Wie steht es mit Grillen?

Ich grille sehr gern. Grillen ist für mich Entspannung, das geht nicht schnell, das muss zelebriert werden. Grillen hat auch etwas mit der Leidenschaft fürs Essen zu tun. Grillen ist auch sehr kommunikativ. Am Grill stehen, gute Gespräche führen, vielleicht etwas fachsimpeln, dazu ein Bier ...

Kohle- oder Gasgrill? Was nutzt du lieber?

Es gibt Menschen, die behaupten, der Geschmack – ob Kohle oder Gas – sei unterschiedlich. Ich sehe das nicht so. Mir kommt es eigentlich nur darauf an, dass es ein guter Grill ist. Ich denke, ob Kohle oder Gas, hat eher was mit dem Gefühl drumherum, der eigenen Philosophie und vor allen Dingen der Grilleidenschaft zu tun. Hier kommt wieder das Fachsimpeln ins Spiel. Ich persönlich grille übrigens am liebsten indirekt.

Was legst du am liebsten auf den Grill?

Ich lege tatsächlich nicht nur Fleisch oder Fisch auf den Grill, sondern alle möglichen frischen Produkte. Je nach Lebensmittel und Zubereitung nutze ich dabei die Technik sowohl des direkten als auch indirekten Grillens. Indirektes Grillen bietet sich beispielsweise sehr gut für Gemüse an oder sehr üppige Fleischstücke. Ich persönlich esse sehr gern Fisch. Vom Grill allerdings bevorzuge ich tatsächlich ein indirekt gegrilltes Stück Fleisch.

www.resort-mark-brandenburg.de

KLEINES LEXIKON

TAFELSPITZ

Der Tafelspitz stammt von einem Rind. Als Tafelspitz wird die vordere, dünn auslaufende Spitze des Schwanzstückes bezeichnet, die an die Hüfte grenzt.

BELUGA-STÖR

Der Beluga-Stör wird auch als Europäischer Hausen bezeichnet. Er gehört zur Gattung der Knochenfische. Hauptsächlich wird der Beluga-Stör tatsächlich zur Kaviargewinnung gefangen. Doch nicht nur der Kaviar, sondern auch das Fleisch des Störs ist sehr wohlschmeckend. Ein Beluga-Stör kann bis zu sechs Meter groß und eine Tonne schwer werden.

(IN)DIREKT GRILLEN

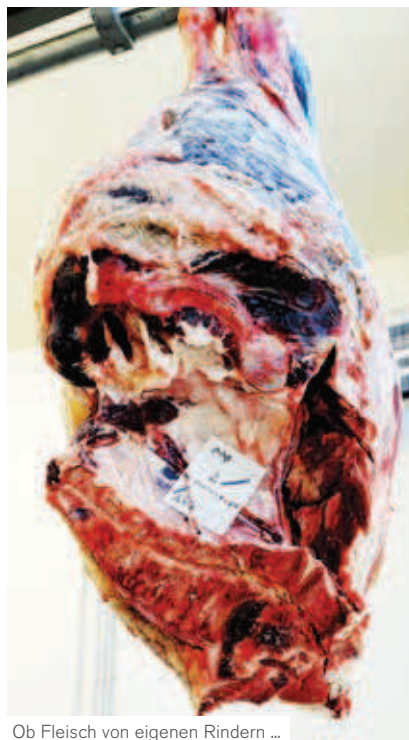
Beim Grillen wird zwischen direktem und indirektem Grillen unterschieden. Beim direkten Grillvorgang wird eine hohe Hitze erzeugt, die den Garvorgang sehr nah – eben direkt am Grillprodukt – erzeugt. Dadurch bleibt das Grillgut sehr saftig und der Grillvorgang geht zügig vonstatten.

Beim indirekten Grillen wiederum wird die Hitze indirekt auf das Grillgut übertragen, das Resultat ist ein viel langsamerer Grillprozess. Daher eignet sich der indirekte Grillvorgang besonders gut für größere bzw. dickere Fleischstücke.

MEHR DAZU
S. 12 ↩



Nur Frisches findet den Weg in seine Küche



Ob Fleisch von eigenen Rindern ...



... oder regionales Gemüse



Alle Speisen werden frisch zubereitet