

VON OLIVER STENZEL

Die Flüssigkeit auf dem Löffel leuchtet tiefgrün. Im Mund schmeckt sie zunächst grasig, dann buttrig, schließlich nussig. Und versuchte irgendwo dazwischen nicht noch ein leichtes Zimtaroma durchzudringen? „Dass könnte am Cumarin liegen“, sagt Robert Stolz. „Aber so ist das immer mit einem neuen Geschmack. Wir versuchen, ihn mit den Geschmäckern zu kategorisieren, die wir kennen. Doch Raps schmeckt natürlich vor allem nach Raps.“ An dieser Stelle ist es Zeit, stutzig zu werden. Denn als Lebensmittel kennt man die die Feldlandschaft im Frühling wieder prägende Pflanze eigentlich nur in Form von Honig oder Öl. Und warum ist die Flüssigkeit überhaupt grün und nicht gelb?

Der Plöner Sterne Koch greift zu einem Beutel. Darin befinden sich vier, fünf ganze Rapspflanzen: Blüten, Knospen, Blätter, Stängel, Wurzeln. „So habe ich sie aus dem Feld gezogen und in meiner Küche dann getestet, was gut schmeckt.“ Und gut schmeckte Stolz eben auch der Stängel der Pflanze, den jetzt er im Entsafter verflüssigt. In seinem Restaurant kombiniert er den so gewonnenen Rapsaft beispielsweise mit Spargel und Heilbutt – ein Gericht, das nicht nur in Schleswig-Holstein ein Novum darstellen dürfte. Wie kommt man auf eine solche Idee? „Ich versuche eigentlich immer, danach zu schauen, welche Lebensmittel gleichzeitig Saison haben und zueinander passen könnten. Vor diesem Hintergrund bin ich beim Holunderblütenpflücken durch ein Rapsfeld gestreift und habe aus Neugier ein paar Blätter und Knospen mitgenommen, die ich dann in Butter sautiert habe. Nachdem ich sie probiert hatte, war mir klar, dass ich mit dem Raps etwas machen werde“, berichtet Stolz.

Anzeige

Genuss im Ahrtal
Historisches Gasthaus
WWW.SANCT-PETER.DE

Restaurantführer

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars vor.

Assenmacher

Restaurant und Biergarten an der Doppelkirche in Schwarzrhöndorf

Gastgeber

Seit Februar 2013 Constanze und Oliver Weiß

Räumlichkeiten

Landhaus-Stil mit Deckenbalken und Bauernschrank. Restaurant 55 und Wintergarten 30 Plätze

Außenbewirtung

Biergarten mit Strandkorb. 45 Plätze

Speiseangebot

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Fenchel-So-

ße und hausgemachten Vanille-Nudeln 13,90 Euro; selbst gesmoktes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Pommes 19,90 Euro

Getränkemenu

Acht Craft-Biere von der Riegeler



Craft-Bier passt zum Selbstgeräucherten: Gastgeber Oliver Weiß

Biermanufaktur (0,66l) je 9,30 Euro. Elf offene Weine (0,2l) ab 3,70 Euro, z. B. Barbera d'Asti „Pala Fé“ von Rolf und Ilona Busch 6,10 Euro

Aktionen

Saisonale Spezialitäten, ab

Von der Blüte

bis zur Wurzel

*Die Stängel würzig,
die Knospen delikater,
das Öl ganz zart:
Raps lässt sich in der
Küche ganz und gar
und vor allem vielseitig
einsetzen. Er passt auch
sehr gut zu Spargel*

Dass die Raps- und die Spargelsaison in den gleichen Zeitraum fallen, inspirierte ihn dazu, die beiden Produkte auf ihre Kompatibilität hin zu überprüfen. Sein Fazit: „Das würzige, buttrige Aroma des Raps' und die feine Süße des Spargels harmonieren sehr gut miteinander.“ Auf dem Teller lässt der Koch beide Produkte deshalb nun in unterschiedlichen Formen auftauchen. Der Spargel erscheint dabei roh, sautiert und als Püree. Fragt man Stolz, warum er auf die populärste Zubereitungsart, gekochten Spargel, verzichtet, muss er nicht lange nachdenken:

„Bis auf Bohnen koche eigentlich fast gar kein Gemüse mehr in Wasser. Denn ich finde, dass dabei zu viel Aroma und Textur verloren gehen. Sautiert man es stattdessen langsam und bei niedrigen Temperaturen in Butter oder Öl, lassen sich solche Verluste vermeiden.“

Deshalb bereitet Stolz auch die Rapsknospen auf diese Weise zu, die er für den delikatesten Teil der Pflanze hält: „Sie sind nicht so würzig wie die Stängel, aber auch nicht so zart wie die Blüten.“ Wer selbst auf Rapsuche geht, dem empfiehlt der Sterne Koch daher, nach Pflanzen mit

noch geschlossenen Knospen zu suchen, die sich oft auch dann noch am Feldrand oder seinen schattigen Seiten finden lassen, wenn das Gros der hier versam-



Ganz pur: Rapsöl hat einen leicht nussigen Geschmack

melten Pflanzen schon in voller Blüte steht. Die Blüten selbst eignen sich ebenfalls zum Verzehr, sind überdies dekorativ und sollten sowohl deshalb wie auch wegen ihres feinen Aromas roh zum Einsatz kommen. Der Heilbutt, mit dem Robert Stolz sein Spargel-Raps-Gericht krönt, passt mit seinem leichten Räucheraroma gut in die Komposition, ist aus seiner Sicht aber letztendlich Kür: „Im Prinzip könnte man es auch bei den Gemüsen belassen.“

Das verbreitete Rapsöl kommt bei Stolz übrigens auch zum Einsatz: in Form eines Sorbets,

Wie ein gelber Teppich:
Feld mit blühendem Raps

wofür er es mit ein wenig Apfelsaft vermischt und dann kühlt. Wie beim Oliven- gibt es auch beim Rapsöl hervorragende Qualitäten, die sich allerdings nicht zum Braten bei hohen Temperaturen eignen, sondern kalt oder nur leicht erhitzt zum Einsatz kommen sollten. Ähnlich wie Sonnenblumenöl verfügt das Rapsöl über einen zarten Geschmack, der andere Zutaten nicht dominiert, wie es etwa bei der Verwendung von Olivenöl passieren kann. Hinsichtlich seiner gesundheitlichen Vorteile kann es mit diesem durchaus mithalten: Mit lediglich sechs Prozent hat Rapsöl unter den gängigen Speiseölen den geringsten Gehalt an gesättigten Fettsäuren. Ein- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren hingegen sind darin ebenso reichlich enthalten wie etwa Provitamin A und Vitamin E.

Wie Olivenöl zeigt sich auch Rapsöl kaltgepresst von seiner besten und wertvollsten Seite. In der Ölmühle liegt die Reibungswärme am Presskopf dabei unter 40 Grad, weshalb die natürlichen Inhaltsstoffe des Raps erhalten bleiben und das Öl als kaltgepresst deklariert werden darf. Üblich sind sonst wesentlich höhere Temperaturen bis zu hundert Grad. Und da bereits ab 40 Grad wertvolle Inhaltsstoffe wie die Linolensäure verloren gehen, eignet sich kaltgepresstes Rapsöl insbesondere für kalte oder mäßig warme Zubereitungen: Salate und Dips, Marinaden und Pesto, Brot- oder Kuchenteig. Will man mit höheren Temperaturen kochen, sollte man auf raffiniertes Rapsöl zurückgreifen, das im Geschmack zwar etwas zurückhaltender ist und auch über weniger Nährstoffe verfügt, dafür aber hochechtheitbar ist.

Wer erste Erfahrungen mit seinem buttrig-nussigen Geschmacks sammeln möchte, könnte, so Stolz, bei einem ganz normalen Kartoffelpüree einmal die Butter durch Rapsöl ersetzen. „Wenn man dann noch ein paar sautierte Knospen und geröstete Haselnüsse obendrauf gibt, hat man auf ganz leichte Weise eine sehr interessante Komponente hergestellt, die beispielsweise mit Fisch und Karotten einen reizvollen Teller bilden könnte.“

Weinprobe

28. April gibt es Spargel

Gäste

Publikum aller Altersgruppen

Besonderheiten

Küchenchef Oliver Weiß fertigt Nudeln und Speiseeis selbst, er räuchert Fisch und Fleisch

Philosophie

„Kochen ist Liebe, und bei uns ist alles ehrlich und mit Herz gemacht.“

Öffnungszeiten

Di-Sa ab 17h, sonn- und feiertags ab 12h. Mo Ruhetag

Adresse

Stiftsstr. 2, 53225 Bonn-Schwarzrhöndorf, www.restaurant-assenmacher.de

Kontakt

Tel. (0228) 4 29 80 89

Nächstes Jahr wird sie 100 – und dennoch spricht sie immer noch jeder als Neuzüchtung an. Das liegt wohl daran, dass die Scheurebe keiner Laune der Natur entspringen, sondern sozusagen eine Retortengeburt ist. Lange Zeit nahm man an, sie sei eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner, bis eine kürzlich erfolgte DNA-Analyse Riesling und die Bukettarabes als Elternteile identifizierte. Dr. Georg Scheu, damals Leiter der Weinbauforschungsanstalt Alzey in Rheinhessen, entwickelte sie mit Blick auf die sandigen Böden rund um Deidesheim: ein genügsames anspruchsloses Geschöpf also, das dennoch Weine mit viel Ausdruck hervorbringen sollte. Und sie erfüllt den Wunsch ihres Erfinders noch heute: mit kräftigem Aroma von Grapefruit und Johannisbeeren. Wegen dieser



charakteristischen Noten wird sie hierzulande auch gern „deutscher Sauvignon Blanc“ genannt. Leider ist sie in den letzten Jahren etwas aus der Mode gekommen – zu Unrecht. Denn selbst in einem schwierigen Jahrgang wie 2013 und dazu in einer recht kühlen Ecke wie an den Hängen des Drahenfels bei Rhöndorf schafft sie es, noch ordentliche Weine zustande zu bringen. Keine großen Gewächse, aber einfache süffige Alltagsausgaben wie die vom Weingut Broel: mit spannungsgeladener Säure, strammem Körper und einer exotisch angehauchten Frucht, über die sich die Würze von weißem Pfeffer legt. Ein respektabler Genuss. *Caro Maurer*

2013 **Scheurebe**, Weingut Broel Mittelrhein
Preis: 7 Euro
Bei Weingut Broel, Karl-Broel-Str. 3
53604 Rhöndorf, Tel. (02224) 26 55