



Beste Fleisch- und Räucherqualität aus eigenem Lande. Das Buch verrät, wo sie zu finden ist – und was sich damit alles anrichten lässt.

Viele „Köche“ kreieren ein gutes Buch

Gutes genießen – dazu benötigt man (natürlich) gute Produkte. Die gibt es reichlich im Norden. Eine Auswahl präsentiert ein kompetentes Team im Buch „Natürlich genießen“ – kombiniert mit leckeren Rezepten und Weintipps.

Goldgelb sind sie. Und allein bei ihrem Anblick läuft einem das Wasser im Munde zusammen: Hering, Dorsch und Sprotte – geräuchert in einem sogenannten Altonaer Ofen mit Buchenspänen. Die Hafen-Räucherei in Burgstaaken auf Fehmarn bietet heimischen Fisch nach alter Art haltbar gemacht. Sie ist einer von zwanzig Produzenten, die dazu einladen, natürlich zu genießen und die sh:z-Redakteur Michael Stitz in seinem neuen Buch vorstellt. Dabei ging es ihm in der Auswahl vor allem darum, dass die Landwirte, Fischer, Gänsezüchter und Kräuterfachleute gleichblei-

bend und dauerhaft gute Qualität anbieten.

So wie Carl Wilhelm Ohr. Am Rande des Segeberger Forstes liegt sein Schönmoorer Hof. Die Enten und Gänse, die hier auf 15 Hektar Weideland leben, werden als Braten enden, wie so viele ihrer Artgenossen. Doch bis es so weit ist, haben sie einen ganzen Sommer lang Zeit, sich auf der Weide fett zu fressen. Koch Heiko Zimmat lobt sie als „Top-Ware, mit der ich sehr gern arbeite“. Der Küchenchef vom Vital-Seehotel in Bad Segeberg ist im Buch zuständig für die Gerichte. „Frisch, regional und leicht“ sollen sie sein,

lautet sein Credo. So wie das geräucherte Makrelen-Filet, das er mit Kartoffel-Apfelsalat und Frühlingszwiebeln anrichtet.

Beim Anblick der Abbildung im Buch läuft dem Betrachter das Wasser im Munde zusammen. Das ist das Verdienst von Steffi Brügge. Food-Fotografie ist eine hohe Kunst. Aber die gebürtige Neumünsteranerin beweist, dass sich Lebensmittel ganz natürlich – ohne Haltbarmachung von Haarspray – ablichten lassen. Natürlich hat sie das eine oder andere probiert, gesteht sie lachend. Die Freude an gutem Essen, an schöner Präsentation und ihre Lebenslust spiegeln sich in jedem ihrer Bilder.

Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein. Michael Stitz ist nicht nur sh:z-Kulturreisortleiter, sondern auch ein ambitionierter

Hobbykoch und Weingenießer. Daher kennt er auch Guido Eschholz. Der Hotel-direktor des Vital-Seehotels und Feinschmecker genießt einen bundesweiten Ruf als Weinexperte und gibt Empfehlungen für einen guten Tropfen aus deutschen Landen.

Am Ende eines guten Menüs dürfen Kaffee und Digestif nicht fehlen. Kaffeebohnen werden im Norden zwar nicht erzeugt, aber in Flensburg gibt es „Sterling Coffee“ – eine kleine Rösterei, die Top-Bohnen aus schadstoff-freiem Anbau importiert und ihr fertiges Produkt in ausgewählten gastronomischen Betrieben anbietet. Und in Gottesgabe destillieren Gudrun Grimm und ihr Gatte alte Obstorten und Wildfrüchte zu edlen Tropfen.

Es gibt also viel zu entdecken in dem Einkaufs- und

Genussführer. Und es macht Lust auf mehr. Michael Stitz und Steffi Brügge sind ein kreatives Team – und haben mit dem Wachholtz-Verlag einen Partner, der nach „Gärten der Köche“ und „Natürlich genießen“ sicherlich bereit ist für weitere Projekte.

SABINE SOPHA

Rezepte und mehr



„Schleswig-Holstein – Natürlich genießen“, Michael Stitz (Text), Steffi Brügge (Fotos), 144 Seiten, 14,80 Euro Wachholtz Verlag.