

Ostsee

Spätsommergefühle mit pinkfarbenem Risotto

Von *Silvia Meixner*

21. September 2006 Es ist erstaunlich, was man aus Unkraut alles machen kann", sagt Kurt Jäger lächelnd. Einen Salat zum Beispiel. Hobbygärtner fürchten das "Tausendsassakraut" wegen seiner Vermehrungsfreudigkeit, Kräuterexperten empfehlen seine Verwendung gegen Blutvergiftung und Bronchitis, Küchenchef Kurt Jäger aber findet nur lobende Worte: "Es ist ein wunderbares Unkraut, ich nehme es für Salat oder Saucen, es schmeckt leicht nach Erbsen." Baldrianblüten werden bei ihm ebenfalls zum Salat, oder man schwenkt sie leicht in Butter, als Beilage für Fleisch oder Fisch, und aus dem Blütenauszug der Baldrianpflanze stellt Jäger, Küchenchef des Hotels "Haferland" in Wieck auf dem Darß, Fischfond her. Aus Bronzefenchel macht er Fencheleis. Die Gäste müssen sich dann nur noch entscheiden, ob sie nicht vielleicht doch das Vanille-Lorbeer-Eis lieber haben.

Der dunkelrote Erdbeerspinat, es handelt sich dabei um ein "altes Gemüse", das die Menschen im Laufe der Zeit nur anzubauen vergessen haben, hat hier wieder sein Revier und ihn liebevoll hegende Hände gefunden. Roter Spinat. Sehr interessant. Als Stadtkind kennt man Spinat ja eher in Grün und ist dankbar, wenn man im Super- oder Biomarkt einen ergattert, der noch schön frisch ist. Den tiefgekühlten essen wir selbstverständlich nur heimlich, das würden wir Kurt Jäger niemals anvertrauen.

Für den Tag danach

Der grüne Spargel muß hier nicht mühsam importiert werden, er wächst bei gutem Wetter bis in den November hinein gleichermaßen vor der Haustür, im letzten Jahr gab es, weil der Sommer so schön lang war, auch im November noch frische Himbeeren. Frisch bedeutet hier: ernten, zubereiten, servieren. Faszinierend sind auch die sogenannten "Urmöhren": in Scheiben geschnitten, weisen sie einen dünnen, lilafarbenen Rand auf. Aus diesem Gemüse macht Kurt Jäger gern Risotto: "Das ergibt ein wunderbares Pink!"

Wer lernen möchte, wie der Risotto pinkfarben wird, kann einen Kurs in Jägers "Erster Darßer Kochstube" belegen. Die mit modernster Technik ausgestattete Buchenholzküche befindet sich im Hotel unter dem Dach, an warmen Tagen findet ein Teil des Kurses auf der Dachterrasse statt. Hier oben schnipseln die Hobbyköche die Möhren dann mit Blick auf den Bodden und Hafen, schöner kann ein Ferientag kaum sein. Die Kurse vermitteln nicht nur kleine und große Küchenchefgeheimnisse, sondern auch logistische Fertigkeiten, deren Fehlen Hobbyköche häufig an den Rand der Verzweiflung bringt. Das Lehrprogramm beim dreitägigen Kochkurs umfaßt unter anderem die Programmpunkte "Gezielter Einkauf und Vorbereitung für den Tag danach" und "Auch bei warmen Gerichten noch Zeit für die Gäste".

Das "Haferland" in Wieck am Darß ist einer jener zauberhaften Orte, die Städter häufig mit dem Prädikat "Paradies" versehen, gern für länger oder ewig bleiben würden, nach ein paar Tagen aber leider wieder abreisen, weil sie Geld verdienen müssen, unter anderem für den nächsten Urlaub, irgendwann. Vorher gehen sie aber noch einmal, ein letztes Mal, in den schönen Kräuter- und Blumengarten und verabschieden sich vom Tümpel und seinen Bewohnern. Hier, am Ufer, lesen die Gäste gern ein Buch oder sitzen einfach nur da und suchen das, was man "Erholung" nennt. Die Haferland-Frösche jedenfalls sind sich ihres Lebens so sicher, daß sie mit der Zeit sogar zu

bequem wurden, um wegzuhüpfen oder zumindest pro forma abzutauchen, wenn ein Mensch am Tümpelufer erscheint. Sie wissen, daß sie bei Kurt Jäger niemals auf der Speisekarte landen würden. Ärgerlich würde der Mann bestenfalls, wenn die Frösche oder andere Tiere über seinen liebevoll gehegten Kräutergarten herfielen. Aber Frösche tun so etwas nicht, und so bleibt es bei einem respektvollen Nebeneinander.

Puppenstuben sind kein Ort für Katzentische

Viertausend Quadratmeter Kräutergarten stehen dem Küchenchef und seinem Team zur Verfügung. Der Mann sieht gut gelaunt aus, ganz anders als viele seiner Kollegen, denen man anhand der fahlen Gesichtsfarbe oft anmerkt, daß sie nur selten die Sonne sehen (außer sie müssen auf den Markt) und irgendwie dringend Urlaub brauchten. Sie kommen nur leider so selten dazu, denn der Beruf hat Vorrang. Auch Kurt Jäger hat viel zu tun, kürzlich wurde sein Hotelrestaurant "Jäger's Tafelfreuden" eröffnet, es besteht aus drei kleinen, liebevoll eingerichteten Eßzimmern, die Pommernstube, Franzosenstube und Schwedenstube heißen. Als Puppenstuben würden diese Eßzimmer im Miniaturformat jedes Kinderherz erfreuen. Jeder Tisch hat einen wunderschönen Ausblick in Richtung Wasser, das war Kurt Jäger wichtig, er hat lieber auf den einen oder anderen Tisch verzichtet, denn Puppenstuben sind keine Orte für Katzentische. Die Gäste sollen es schön haben.

Zum Hotel - dreizehn Appartements, zweiunddreißig Doppelzimmer - gehören außerdem das Restaurant "Gute Stube" und das "Bistro Faß 36". Ein "Tafelfreuden-Menü" offeriert zum Beispiel gebackenes Kaninchenfilet auf Chiligurke und Melone (17 Euro), Safran-Hecht-Melange mit Wan Tan und Meeresfrüchten (18 Euro), Heilbutt, im Gewürzstaub gebraten, mit Chicorée und Kartoffelmousseline (29 Euro) und Cassis-Schnupftabak-Brûlée mit Mango (13 Euro). "Zu unseren Klassikern gehören zum Beispiel Haferländer Cremesuppe von Garten- und Boddenwiesenkräutern mit gebackenem Grießstrudel, die Kraftbrühe von Fischen mit gefüllten Fenchel-Nudel-Blättern oder der gebratene Boddenzander auf jungem Rieslingspitzkraut", sagt Kurt Jäger. Im Sommer wird auf der großen Terrasse gegessen, wer im Winter gern einen warmen Rücken hat, sollte einen der Tische reservieren, die rund um den riesigen grünen Kachelofen stehen.

Kürzlich hat der Küchenchef, wie so oft, Apfelstrudel gebacken, nach österreichischem Rezept mit Semmelbröseln drin. Für ihn, geboren in Kärnten, ist das ein Stück Heimat im hohen Norden, und die meisten Gäste denken wie er. Nur einer nicht, der beschwerte sich kürzlich, daß er in seinem Apfelstrudel ja wohl gefälliger mehr kostbares Obst als billige Brösel erwarten dürfe. Als ob irgendein Österreicher, der bei Verstand ist, jemals auf die Idee käme, etwas Billiges in Mehlspeisen zu tun. Kurt Jäger hat dem Mann den Apfelstrudel dann geschenkt und noch ein Stück selbstgebackenen Kuchen dazu. Wer auf dem Darß ist, möchte sich nicht mit solchen Kinkerlitzchen aufhalten. Der Mensch reist schließlich an die See, um Frieden mit sich und der Natur zu schließen und den Ärger hinter sich zu lassen.

Meeresrauschen, Möwengeschrei

Seit vierzig Jahren ist Kurt Jäger Koch aus Leidenschaft, ein Vierteljahrhundert davon hat er im Sternesegment gearbeitet. Als junger Mann stand er eineinhalb Jahre im Münchner Restaurant "Tantris" an Eckart Witzigmanns Seite, seine letzte berufliche Station vor dem Darß war das Restaurant "Harlekin" im Grandhotel Esplanade in Berlin. Genug gekocht, befand er eines Tages und plante, nach Schweden zu gehen, wo seine Frau wohnt, fortan zu angeln und in Ruhe über das Leben nachzudenken. Allerdings kann man sich Sterneköche mit Angelrute nur schwer vorstellen, und irgendwann hörte der Besitzer des Hotels Haferland von diesem Koch, der merkwürdigerweise lieber anqeln als

kochen wollte, und überredete ihn, auf den Darß zu ziehen. Für einen Kärntner ist der Darß, auch wenn er schon lange in Deutschland lebt, ein schönes Gebiet, aber auch ziemlich weit weg. Einmal in der Woche muß Kurt Jäger denn auch nach Berlin fahren, und kaum ist er da, vermißt er auch schon den Darß, neuerdings.

Dort ist es im Herbst, wenn der große Sommertrubel vorüber ist, besonders schön und erholsam. Dann kann man auf den Fahrradwegen zügig strampeln, ohne ständig innerlich auf eine Notbremsung vorbereitet zu sein. Wer www.prerow.de anklickt, wird von Meeresrauschen und Möwengeschrei begrüßt, ja, genau das stellen wir uns unter einem Urlaub an der Ostsee vor. In Prerow ist man stolz auf seine über hundert Jahre alte Bädertradition, der Nordstrand gehört zu den schönsten Stränden Deutschlands. Der Nachbarort Zingst liegt im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft, die weißen Sandstrände sind jetzt im Herbst angenehm leer, der Sommer ist wie immer viel zu schnell vorüber, und wie immer fragt man sich, ob man ihn auch ausreichend genutzt und genossen hat.

Ein weiterer Anziehungspunkt auf dem Darß ist von jeher das Seebad Ahrenshoop. "Ein Geheimtip für Genießer", preist der Bürgermeister den Künstlerort beinahe schon rührend im Internet an, denn Geheimtip ist Ahrenshoop nun wirklich keiner, Generationen von Ostseefans verbrachten hier ihren Urlaub. Das zwischen Ostsee und Bodden gelegene Seebad ist seit mehr als hundert Jahren ein Treffpunkt für Künstler, der Ahrenshooper Kunstkatzen zum Beispiel ist eine der ältesten Galerien in Norddeutschland und zeigt wechselnde Ausstellungen über die Künstlerkolonie Ahrenshoop. Zu den Malern der Gründergeneration gehören unter anderen Paul Müller-Kaempff, Hugo Richter-Lefensdorf, Theobald Schorn und Elisabeth von Eicken. Die Villa, die sie einst bewohnte, gehört heute zu den schönsten und besten Adressen in Ahrenshoop, die Galerie Peters-Barenbrock zeigt noch bis zum 29. September zauberhafte Bilder der Künstlerin Dolores Capdevila. Die gebürtige Argentinierin lebte bis 2004 in Deutschland, zog dann nach Kanada.

Honis Lieblingsduschbad

Am besten, man übernachtet gleich in der Villa, sie ist heute ein kleines, feines Hotel, jedes der sechs Zimmer wurde von einem zeitgenössischen Künstler gestaltet (eine Übernachtung im Doppelzimmer kostet ab 90 Euro). Von hier aus kann man von der Haustür aus über die "Hauptstraße" von Ahrenshoop flanieren, einen Kaffee trinken, ein Fischbrötchen essen, Galerien besichtigen, wobei die Qualität der angebotenen Kunst nicht immer von jener Hochwertigkeit ist, die man in einem "Künstlerort" erwartet. Aber man kann ja als Souvenir statt einer Tonfigur oder eines mittelmäßigen Bildes mit Sommerblumen oder Strandlandschaft die Spezialität der Region, Sanddornsaft, mitbringen. Das Angebot an Sanddornprodukten reicht von Honig über Seife bis Körperöl, Gummibärchen und deren ortsangepaßte Version, Meerestiere. Gesund sind diese Souvenirs auch, wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes, was will man mehr, sie werden also garantiert nicht zu Staubfängern. Neben den obligatorischen Holzmöwen und Leuchttürmen made in China offeriert ein Souvenirgeschäft ein merkwürdiges Mitbringsel: "Honis Lieblingsduschbad" steht auf der Verpackung des Körperpflegemittels, das Fläschchen ist für 4,90 Euro wohlfeil und wirkt siebzehn Jahre nach der Wende auf den Reisenden, der sich an einem intellektuellen Ort wähnt, ein wenig befremdlich. Vielleicht hat man das Duschgel ja auch deshalb in die hintere Ecke des Geschäftes verbannt.

Wer nach Ahrenshoop reist und schon zu Hause davon träumt, im Strandkorb zu sitzen und stundenlang aufs Meer zu blicken, sollte mit der Organisation des guten Stücks am besten schon zu Hause beginnen. Von anderen Ost- und

Nordseebädern kennt man es so, daß man den Strandkorb problemlos vor Ort, genauer: am Strand, anmietet. In Ahrenshoop ist dieses Unterfangen nur etwas für Hartnäckige: Zuerst gilt es, die Telefonnummern der Anbieter herauszubekommen, hat man einen Touristenprospekt ergattert, beginnt das Abtelefonieren der Vermieter, von denen einige erstaunt mitteilen, daß sie schon lange keine Strandkörbe mehr vermieten. Hat man Glück, bekommt man gleich einen Termin und darf sich den Schlüssel des Strandkorbes beim Vermieter irgendwo im Ort - glücklich, wer ein Auto hat - gegen Vorausbezahlung abholen. Am Ende des Urlaubs bringt der Kunde den Schlüssel dem Vermieter selbstverständlich zuverlässig wieder an die Haustür. Aber da es die einzige Möglichkeit ist, an einen Strandkorb zu kommen, machen die Touristen dieses Spiel zähneknirschend mit. Dafür ist der Strand in Ahrenshoop aber auch besonders schön.

Informationen: Kurt Jäger bietet in seiner „1. Darßer Kochschule“ im Hotel Haferland in Wieck auf dem Darß verschiedene Kochkurse an. Ein Tageskochkurs kostet zum Beispiel 150 Euro. Von sechs Teilnehmern an können Termine und Kursinhalte gesondert vereinbart werden (im Internet: www.erstedarsserkochschule.de). Das Hotel Haferland (im Internet: www.hotelhaferland.de) hat unter anderem „Gourmetverwöhntage“ im Angebot: Vier Übernachtungen mit zwei Drei-Gänge-Menüs und je einem Vier- und Fünf-Gänge-Menü von Kurt Jäger sowie Brotbacken, Weinverkostung und täglicher Teatime mit Blick auf den Bodden kosten pro Person im Doppelzimmer ab 380 Euro. Touristische Informationen über Ahrenshoop, Wieck am Darß und Prerow im Internet: www.ahrenshoop.de, www.wieck-darss.de und www.prerow.de.