

E S S E N & T R I N K E N

Erfolgsrezepte, beerenstark

Marmelade ist nur etwas für Süßschnäbel? Weit gefehlt: Unter den 300 Kreationen von Wolfgang Buck aus Wunstorf finden auch Freunde des Pikanten ihre Sorte – wie etwa die Rettich-Rucola-Variante.

Jostabermarmelade mit Pomeranzenschale

600 g Jostabeeren
250 g Orangenfruchtfleisch
150 ml Orangensaft
500 g Gelierzucker 2:1
Schalenstreifen von einer ungespritzten Apfelsine (besser Pomeranze)

Die gewaschenen, gezupften Beeren in dem Orangensaft ankothen. Orangenfruchtfleisch fein zerkleinern (zum Beispiel mit dem Fleischwolf) und den Zucker hinzufügen und nach Packungsanweisung kochen. Vor dem Abfüllen die Schalenstreifen kurz mit aufkochen. In Twist-off-Gläser abfüllen, abkühlen lassen. Gläser nicht auf den Kopf stellen. Tipp: Einen Schuss Johannisbeerlikör dazugeben.



Erdbeermarmelade „Morgenschärfe“

850 g geputzte Erdbeeren
150 ml Orangensaft
Saft und Schalenstreifen einer halben Zitrone
1 Teelöffel Zitronensäure
500 g Gelierzucker
ein halber Teelöffel geschrotete Chiliflocken
20 g „Chili“-Schokolade

Die Erdbeeren werden grob auf Erbsengröße zerkleinert und mit Orangensaft sowie Saft und Schale Zitrone, Zitronensäure, Chili und Gelierzucker nach Packungsvorschrift gekocht. Kurz vor dem Kochende die zerkleinerte Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Nicht mehr kochen! In Twist-off-Gläser füllen, abkühlen lassen. Passt gut zu kräftigem Bergkäse und rotem Wein.



Pfirsichmarmelade „Kaffeehaus“

700 g reife, entsteinte Pfirsiche
200 ml starker Kaffee
100 ml Orangensaft
Saft einer halben Zitrone
Ein kleiner Schuss Rum (54-prozentig)
1 Teelöffel Zitronensäure
500 g Gelierzucker 2:1

Die Pfirsiche sehr klein schneiden, mit Orangensaft, Kaffee, Gelierzucker und Zitronensäure nach Packungsanweisung kochen. Kurz vor dem Kochende den Rum und Zitronensaft unterrühren. In Twist-off Gläser füllen, abkühlen lassen. Zur Dekoration einige Kaffeebohnen grob zerkleinern und mitkochen lassen.



Herr der Töpfe und Tiegel: Wolfgang K. Buck vor seinem Marmeladenlager.

Striewe (7)

VON THORSTEN FUCHS

Grenzen? Irgendwas, das er partout nicht zu Marmelade machen würde? Die Frage bringt gekocht. Kurz vor dem Kochende die zerkleinerte Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Nicht mehr kochen! In Twist-off-Gläser füllen, abkühlen lassen. Passt gut zu kräftigem Bergkäse und rotem Wein.

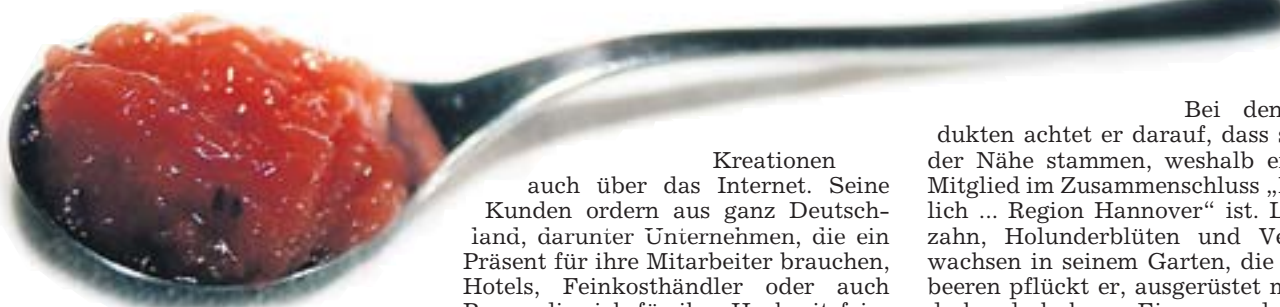
Mehr als 300 Marmeladensorten hat der Mann aus Wunstorf kreiert – eine beeindruckende Liste als Beleg, was sich aus dem vermeintlich biederem Brotaufstrich machen lässt. Vom Löwenzahnblütengelee mit Pomeranzenschale über die Rote-Tomaten-Marmelade mit Rosmarin bis zur Holundermarmelade mit Spätburgunder, von der Weiße-Pfirsich-Marmelade mit Lavendel bis zum Türkische-Orangenblüten-Gelee, ob mit Kaffee, Bitterschokolade, Balsamico oder Sahne: Die Vielfalt der Kreationen, die Buck in kleine Gläser füllt und mit bunten Stofftüchern versieht, scheint nahezu unerschöpflich.

Dabei hatte alles mal bescheiden begonnen. Auf einem Flohmarkt in Wunstorf-Luthe verkaufte er Mitte der achtziger Jahre seine ersten hausgemachten Marmeladen. Es sollte ein Ausgleich sein zu seinem eigentlichen

Beruf: Der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt arbeitete als Produktentwickler bei Iglu. Kräuter-Kartoffelklöße, Fingerfood, sämtliche Fertigge-

halb von acht Jahren beachtliche Ausmaße erreicht. Rund 80 bis 100 Gläser füllt er an einem Vormittag, und längst vertreibt er seine

nicht mehr einlassen zu müssen. „Des-halb sage ich bei größeren Aufträgen auch schon mal Nein.“



richte und überhaupt neue Trends, für alles das war Buck zuständig – jedenfalls bis 1999. Nach 30 Jahren ging er in den Ruhestand, der für ihn mit Ruhe allerdings nicht viel zu tun haben sollte. „Da musste etwas passieren, ich kann nicht so in den Tag hineinleben“, sagt Buck. Und so wurde aus dem Manager der Lebensmittelindustrie der, als der er heute auf regionalen Märkten zu sehen ist: der Marmeladenkoch. Was als Hobby begann, hat inner-

Wenn die Masse nicht fest wird...

... helfen oft Zitronensaft oder -säure, etwa pürierte Banane oder Apfelsaft. Sollte das noch nicht reichen: Apfelpektin (aus der Apotheke, pro Kilogramm Fruchtmasse ein Teelöffel) mit

Kreationen auch über das Internet. Seine Kunden ordern aus ganz Deutschland, darunter Unternehmen, die ein Präsent für ihre Mitarbeiter brauchen, Hotels, Feinkosthändler oder auch Paare, die sich für ihre Hochzeitsfeier eine ganz besondere Marmelade fertigen lassen.

Trotz der Mengen und des Erfolgs ist Bucks Marmeladenmanufaktur jedoch in vielerlei Hinsicht auch ein Gegenentwurf zu seiner Arbeit in der Nahrungsmittelindustrie. Seine Kapazität endet dort, wo er allein überfordert wäre, Massenproduktion ist nicht mehr seine Sache. „Früher war ich für 400 Leute verantwortlich. Hier werde ich nie Mitarbeiter haben.“ Es ist seine Art von Luxus, sich auf Massenproduktion

etwas Gelierzucker mischen, kalt einrühren und noch mal aufkochen lassen. „Nie in die heiße Masse rühren, sonst bilden sich Klümpchen“, rät Buck.

Bei den Produkten achtet er darauf, dass sie aus der Nähe stammen, weshalb er auch Mitglied im Zusammenschluss „Natürlich ... Region Hannover“ ist. Löwenzahn, Holunderblüten und Veilchen wachsen in seinem Garten, die Brombeeren pflückt er, ausgerüstet mit Lederhandschuhen, Eimer und Gurtband, an den Feldrändern rund um Wunstorf, und wenn er mal Pomeranzenschale verarbeitet, dann ist es jene, die er in seinem Urlaub in der Türkei von den Früchten geschabt hat. Bei seinen Marmeladen ist Buck Perfektionist, zugleich jedoch ist er Liebhaber geblieben: „Beim Frühstück mit meiner Frau kann ein Glas nach vier oder fünf Brötchenhälften schon mal leer sein.“

Bucks Marmeladen kosten pro Glas etwa 4 Euro. Am kommenden Wochenende wird er jeweils von 11 bis 18 Uhr mit einem Stand auf dem Bienenbaum-Hoffest der Gärtnerei Immengarten in Springebennisgen, Immengarten 1, vertreten sein. Außerdem ist er jeden Mittwoch auf dem Bauernmarkt in Mardorf. Bestellungen auch über seine Homepage: www.dermarmeladenkocher.de

Pfirsichmarmelade „Amadeus M.“

800 g reife, entsteinte Pfirsiche
120 ml Wasser
500 g Gelierzucker 2:1
ein halber Teelöffel gemahlener Zimt
80 ml flüssige Sahne

Die Pfirsiche sehr klein schneiden, mit Wasser, Gelierzucker und Zitronensäure und dem Zimt nach Packungsanweisung kochen. Die Sahne kurz vor dem Kochende unterrühren und nochmals gut durchkochen lassen. In Twist-off-Gläser abfüllen, abkühlen lassen. Gläser nicht auf den Kopf stellen.



Schwarzkirsch-Marmelade „Braune Sommerlust“

500 g entsteinte Schwarzkirschen
400 g reifes Nektarinenfruchtfleisch
100 ml Apfelsaft
1 Teelöffel Zitronensäure
500 g Gelierzucker 2:1
eine Messerspitze gemahlener Sternanis
ein halber Teelöffel Kakaopulver
30 g Bitterschokolade (60 %)

Das vorbereitete Fruchtfleisch im Fleischwolf mit einer Zehn-Millimeter-Scheibe zerkleinern. Fruchtmasse mit Apfelsaft, Zitronensäure, Gelierzucker, Kakao und Sternanis nach Packungsanweisung kochen. Kurz vor Schluss die zerkleinerte Bitterschokolade einrühren und schmelzen lassen. Nicht mehr kochen. In Twist-off-Gläser füllen, abkühlen lassen.



Anzeige

Hannoversche Allgemeine empfiehlt

haz.de/meinsport
Mein Freizeitsportportal

WIKIA FÜR WIKIEN SPIELT

8066201_0607290100000108

KOSTPROBE

VON STEFANIE GOLLASCH

Manches kennt man nur aus Filmen oder Büchern. Zum Beispiel die Mär vom kleinen italienischen Restaurant an der Ecke, in dem der Wirt jeden Gast gleich wie ein Familienmitglied behandelt, ihm allerbestes Essen auf den Tisch stellt und statt einer Weinkarte lieber seine persönlichen Empfehlungen reicht. Gibt's nicht? Gibt's doch. Und zwar – mal wieder – in Linden, das sich zusehends zur Hochburg für kleine, gute Restaurants wandelt.

Freunde italienischer Küche werden indes nicht überrascht von der Güte des Neuzugangs sein, wenn sie den Namen des Lokals hören: Jawohl, „Mamma Raffaele“ ist wieder da. Hannovers ältester „Italiener“ hat nach Jahrzehnten im Norden der Stadt eine zweijährige Pause eingelegt und im späten Frühjahr die Räume des „Lorca“ in der Viktoriastraße bezogen. Und dort bewirten Aniello Tagliamento, Sohn der „Ur-Mamma“ Vincenza Tagliamento, seine Frau Maria und ihre Tochter Leandra nun allabendlich eine kleine Gästeschar.

Gerade mal acht Tische passen in den hellen, L-förmigen Raum, an den Wänden hängen farbenfrohe Gemälde einer weiteren Tochter der Tagliamentos. „Ach Schatz, ich kann nicht mehr stehen“, seufzt Maria und lässt sich auf einen freien Stuhl an unserem Tisch sinken, um unsere Bestel-

Mamma mia!

MAMMA RAFFAELE

Viktoriastraße 37
30451 Hannover
Telefon 5 39 12 32

Geöffnet täglich außer Montag von 18 bis 23 Uhr.



Italienische
Gastfreund-
schaft:
Leandra (links)
und
ihre Mutter
Maria
Tagliamento.
Heusel

lung aufzunehmen. Von der eher übersichtlichen Speisekarte wählt meine Begleiterin eine Minestrone (3,10 Euro) und danach Seeteufel in Safransauce (16,50 Euro). Ich bitte um eine halbe Portion der Nudeln mit Hummer- und Krebsfleisch (8 Euro) als Vorspeise. „Aber natürlich, Schatz“, sagt Maria und notiert auch noch mein Hauptgericht, den Kalbsrücken mit Salbei und Butter (16,50 Euro). Die Frage nach der Weinkarte quitiert sie mit der Gegenfrage „rot oder weiß?“ und bringt uns dann eine Flasche fruchtig-kühlen Sauvignon blanc (19,50 Euro). Einen sehr schönen Sommerwein, der den passenden

Rahmen für die feinen Speisen bildet, die wir nun bekommen. Die Minestrone meiner Mitbestellerin ist voll knackigem Gemüse, und meine hausgemachten, buttergelben Nudeln mit Krebs und Hummer sind einfach köstlich. Was auch für den Kalbsrücken gilt, ein üppiges, zartes Stück Fleisch, dem der Salbei und die Butter ein wunderbares Aroma geben. Die Beilage, ein Teller mit gebratenen Paprika, Auberginen und Ähnlichem sowie einigen kleinen Kartoffeln in Schale, ist auch weit phantasievoller und passender als die Brokkolivarienten, die man andernorts serviert bekommt. Mein Gegenüber schweigt derweil

in der Safransauce, die eine großzügige Portion gebratenen Seeteufel umhüllt. Erstaunlich fluffig-leicht ist die Sauce und wird fast komplett mit dem auffallend guten Weißbrot aufgestippt. Zu allem entschlossen, bestellen wir auch noch Desserts, müssen aber sowohl von der Panna cotta (3,50 Euro) als auch von dem absolut perfekten Tiramisu (3,10 Euro) etwas übrig lassen – die Tagliamentos haben es einfach zu gut mit uns gemeint.

Natürlich sind die Erwartungen vor dem Zweitbesuch nun entsprechend hoch – und werden sogar noch übertroffen. Diesmal sind wir zu fünft und grübeln so lange über den Vorspeisen,

MEIN FAZIT
Eine Familie mit vielen Talenten – und ein Ort für entspanntes Genießen.

AUF GEGABELT

Ein rundes Angebot

Wer unter freiem Himmel lecker essen möchte, der hat von Mittwoch an 19 Tage lang rund um den Maschsee allerhand Gelegenheit dazu: So gibt es beim Maschseefest ein Wiedersehen mit dem urigen Fischerdorf, in dem das Team von Rainer Aulich am Nordufer Leckeren aus den Tiefen der Meere anbietet. Direkt daneben hat das Aresto sein Domizil aufgeschlagen. Dort werden übrigens nicht nur griechische Spezialitäten, sondern an zwei Abenden auch Weinproben angeboten. Ein Comeback feiert ebenfalls im Norden Claus Bähre mit Fleischspeißen und allem rund um die Kartoffel – sowie Klaus Ritgen, der an seinem Stand „Mehr-Blick“ auf Pizza, Crêpes und Döner setzt. Am Geibeltreff kann man bei Gosch und Ekkehard Reimanns Clichy speisen – und an der Löwenbastion bietet das Spago-Team aus der Calenberger Esplanade Tapas im großen Stil an. Ganz im Süden des Maschsees runden Fish & Chips an der Temple-Bar das Angebot ab. hau

ESSEN & TRINKEN

Liebe Leser, in der Rubrik „Essen & Trinken“ finden Sie jeweils dienstags Berichte und Geschichten rund um Hannovers Gastronomieszene. Haben Sie Neuigkeiten und Anregungen für uns? Dann rufen Sie uns unter Telefon (05 11) 12 12 30 50 an, oder Sie schicken uns eine E-Mail an die Adresse essenundtrinken@haz.de.