

ARTIFEX

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKER, GENIESSER UND ENTDECKER.





Foto @Jörg Meier

Ein junges, frisches Team sorgt für peppige Konditorenkunst. V. l. n. r.: Xenia Krenz, Caroline Schwanbeck, Eva Bromberg und Jana Lydgen

ZUTATEN

- 400 g Hühnerbrust
- 1 große Mango
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer, ca. 1 cm
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 TL Currypulver
- 1 Dose Kokosmilch
- 4 EL Mangochutney
- ½ Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- Koriander
- Kreuzkümmel
- 2 Tassen Basmatireis
- 2 TL Garam Masala

ZUBEREITUNG

Ingwer, Chilischote und Knoblauch klein hacken. Zusammen mit dem Currypulver in Olivenöl kurz anbraten. Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden und beides in den Topf geben. Kurz anbraten, salzen und pfeffern. Mit Kokosmilch auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Wasser für den Reis nach Packungsbeilage aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, den Basmatireis in den Topf geben und in das Wasser zwei TL Garam Masala hinzufügen. Die Gewürzmischung gibt dem Reis später einen würzig-warmen, nur leicht scharfen Geschmack. Nach der angegebenen Zeit die gewürfelten Mangostücke und Zitronensaft in den Topf mit Hühnerfleisch hinzufügen. Noch einmal fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Meersalz, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken.

Besonders schön sieht das Gericht aus, wenn zum Schluss frischer Koriander untergehoben wird. Den Reis auf dem Teller anrichten und dazu das Sansibar-Chicken-Curry geben. Wer die Schärfe abmildern möchte, kann ein wenig Mangochutney dazugeben.

SANSIBAR-CHICKEN-CURRY

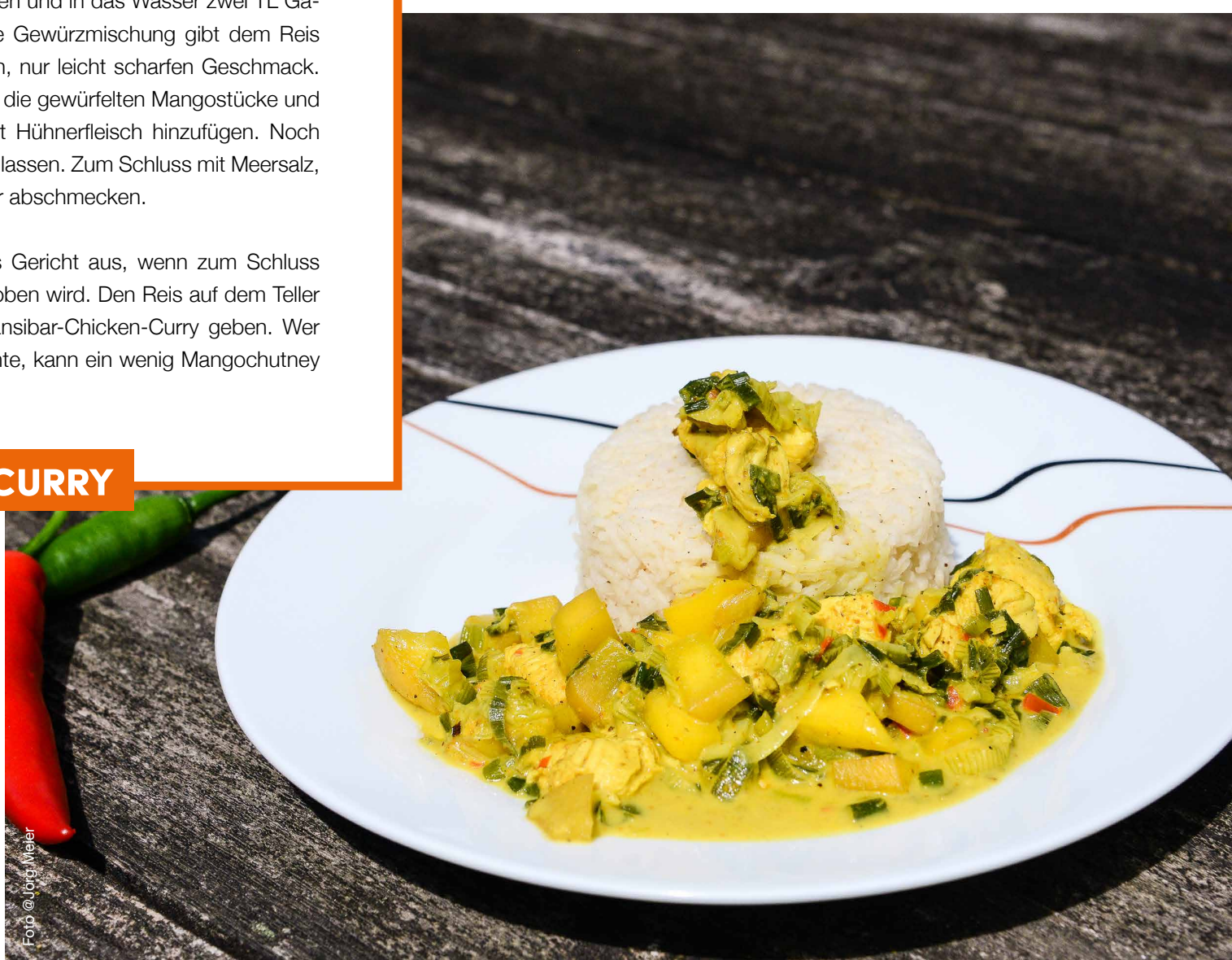
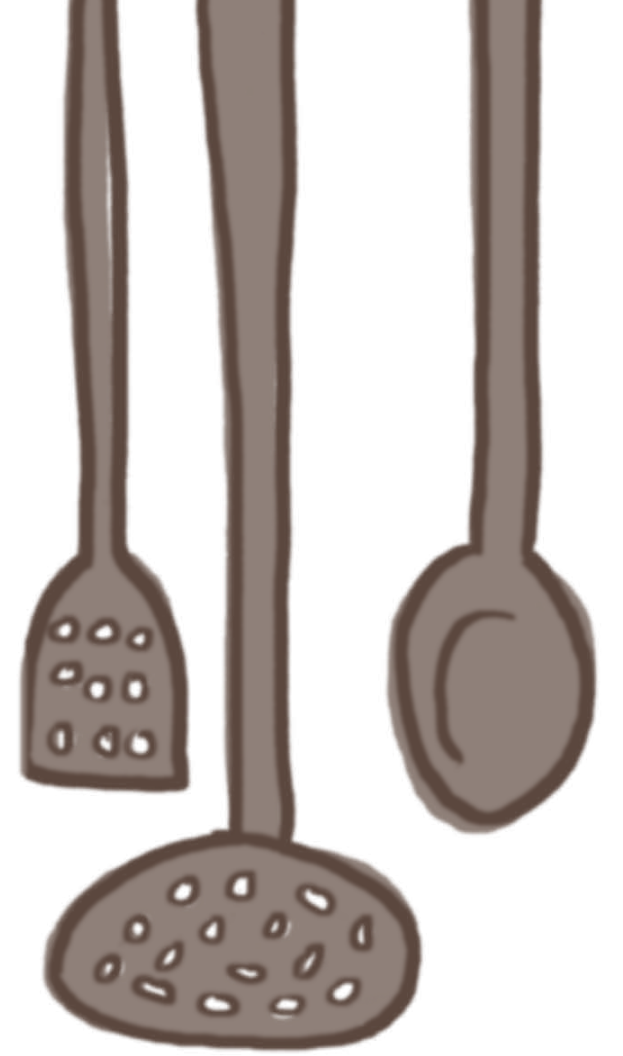


Foto @Jörg Meier

JUNG, WEIBLICH, KREATIV



ZUSAMMENHALT: **KONDIATORENHANDWERK 4.0. EINE DYNAMISCHE KONDIITORMEISTERIN UND IHR TOPTEAM ARBEITEN UND ESSEN GEMEINSAM IN EINER WELT DES GUTEN GESCHMACKS.**

Leckerhorstweg. Ein Straßename, der doch gleich nach einer guten Adresse für delikate Genusswelten klingt. Seit 2010 betreibt Konditormeisterin Caroline Schwanbeck umgeben von einer traumhaften Kulisse hier ihre Manufaktur „Schwanbeck Tortenatelier – Genuss auf Bestellung“. Dass sie die ehemalige Backstube außerhalb Iserlohns entdeckt, ist purer Zufall. „Meine Mutter war in einem Schreibwarengeschäft. Die Verkäuferin fragte: „Darf’s noch was sein?“ – „Ja, eine Backstube.“ – „Da hab ich was für Sie“ Es ist original so passiert. Am nächsten Tag waren wir dann hier oben in der herrlich grünen Idylle.“

Nach der Ausbildung bei der Konditorei Spetsmann und dem erfolgreichen Abschluss der Meisterprüfung macht sich Caroline Schwanbeck mit 21 Jahren selbstständig. Es folgen der Betriebswirt im Handwerk und der Besuch der Eifachschule in Sümmern. Zunächst steht sie alleine in der Backstube, zaubert traditionelle Torten und Thementorten. An eine Herausforderung aus den Anfangszeiten kann sie sich noch sehr gut erinnern: „Ein 1,20 Meter langes Kreuzfahrtschiff war eine große Aufgabe. Ich wollte alles maßstabgerecht herstellen. Das war viel Rechnerie. Die Woche vor der Auslieferung habe ich jede Nacht davon geträumt.“

Nach einem Jahr stellt sie die erste Mitarbeiterin ein. Inzwischen gehören zu ihrem Team fünf Damen und ein Herr, darunter eine Auszubildende. „Wir sind ein junges, frisches Team. Entsprechend peppig kommen unsere Spezialitäten daher“, sprudelt das Lob über ihre MitarbeiterInnen aus Caroline Schwanbeck heraus. Zum Kerngeschäft gehören nach wie vor die Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch oder Obsttorten. Vor allem aber sind es köstliche und fabelhaft verzierte Hochzeitstorten, die in der

Hochsaison die Iserlohner Manufaktur fast im Stundentakt verlassen. Darüber hinaus entwickelt die Schwanbeck-Crew gerne neue Ideen. Das sind z. B. Torten-Wraps für die gute Laune, bunt verzierte Cake-Pops am Stiel oder „die coolste Herausforderung: eine mehrstöckige Steampunk-Torte, verziert mit Zahnrädern aus Marzipan“.

2015 dann ein weiteres Highlight. Das Tortenatelier bewirbt sich auf Anraten der Handwerkskammer Südwestfalen als einziger Betrieb aus dem Nahrungsmittelgewerk bei der Manufactum, dem Staatspreis für das Kunsthandwerk. Aus über 400 Bewerbungen schafft es die Torte der Schwanbeck-Mannschaft auf Anhieb unter die 120 nominierten Aussteller.

NASCHEREIEN ONLINE BESTELLEN

„Die Oberflächenstruktur überzeugte die Jury damals“, erinnert sich Uwe Müller-Biebel von der Arbeitsgemeinschaft des Kunsthandwerks NRW. Auch in diesem Jahr will die Iserlohner Manufaktur einen Wettbewerbsbeitrag einreichen.

Alle Naschereien können online bestellt werden. „Nö, ein Café wollte ich nie haben. Das ist ein Riesenaufwand“, gibt ihr der stetig steigende Erfolg recht. Auf Hochzeitsmessen, Weihnachtsmärkten und über alle Social-Media-Kanäle wird für das köstliche Backwerk geworben. „Zudem werden wir immer mehr zu Event-Konditoren. Zum Beispiel werden wir von einer Bank gebucht. Vor Ort beschriften wir für die Bankkunden dann Lebkuchenherzen oder machen Cake-Pops“. Dass in dem Segment noch Luft nach oben ist, prophezeit sie, und wahrscheinlich die Live-Herstellung einer Torte nicht mehr lange auf sich warten lässt.

Jüngste im Team ist Eva Bromberg. An ihrem 18. Geburtstag im vergangenen Jahr hat die Auszubildende im zweiten Ausbildungsjahr einfach mal für alle gekocht. Nur so! „Wir waren alle schwer begeistert“, und Caroline Schwanbeck entscheidet vom Fleck weg, „das machen wir jetzt immer.“

FREITAG IST KOCHTAG

Seitdem wird reihum freitags gekocht. „Jeder hat die Möglichkeit, seine Lieblingsrezepte zu kochen oder einfach auch Neues auszuprobieren“, sagt die 28-Jährige und erzählt an diesem Punkt von ihrer Afrikareise und dem Besuch einer Gewürzplantage im letzten Jahr. Von Sansibar hat sie ganz tolle Gewürze mitgebracht, die die begeisterte Hobby-Köchin jetzt in dem einen oder anderen Rezept ausprobiert. Mit Blick ins Grüne entstehen auf einer Herdplatte oder im Backofen stets raffinierte und köstliche Gerichte. „Bislang gab es kein Gericht ein zweites Mal. So groß ist inzwischen unser Repertoire.“

Für die kulinarische Reise durch Deutschlands Handwerk kochen Meisterin und Auszubildende ein Sansibar-Chicken-Curry. „Das ist ein sehr fröhliches Rezept und sieht schön bunt aus“. Die Konditormeisterin unterstreicht, dass frische Produkte zu Hause und beim gemeinsamen Kochen ein absolutes Muss sind. Ob die Schärfe bei dem schnellen und einfachen Gericht stimmt, darf Eva Bromberg als Erste probieren.

„Die Schärfe ist sehr schön“, lautet ihr Urteil, und Caroline Schwanbeck merkt in ihrer unverwechselbar lebendigen und fröhlichen Art an: „Und wäre es zu scharf geworden, Eva, hättest du das einfach weggelächelt.“

**„WIR SIND EIN JUNGES,
FRISCHES TEAM.
ENTSPRECHEND PEPPIG
KOMMEN UNSERE
SPEZIALITÄTEN DAHER.“**

**CAROLINE SCHWANBECK,
KONDIITORMEISTERIN**

MANEGE FREI FÜR DEN EINTOPF

LEIDENSCHAFT:
**ER BEHERRSCHT SEIN HANDWERK, ZERSTÖRT ES, ERFINDET ES WIEDER
NEU UND BEWEIST GANZ NEBENBEI MIT ÜBERSCHÄUMENDER LEBENSLUST,
WIE VIEL KREATIVITÄT IM BERUF DES METZGERS STECKT.**

Peter Inhoven - Was habe ich und was kann ich daraus machen? Mit einem glücklichen Grinsen im Gesicht zeigt Peter Inhoven auf seine schwarze Schürze mit den großen goldenen Buchstaben. Für das aktuelle Firmenlogo hat der Düsseldorfer kurz seinen Namen aufgedröseln und wieder neu zusammengesetzt. Damit zeigt sich der Fleischstylist einmal mehr als Jongleur der Worte. „Ich liebe Wörter, weil ich dadurch ein wenig interessieren und ein bisschen kontrovers sein kann. Ich finde, man sollte seinen Beruf ähnlich wie ein Künstler betrachten. Das Werk beherrschen, zerstören und neu erfinden. Von einer anderen Perspektive darüber schauen, Kraft daraus schöpfen und den Leuten eine neue Interpretation zeigen. Das ist das Schöne daran. Zu zeigen, dass man ein einfaches Handwerksprodukt auch anders präsentieren kann.“

VIEL MEHR ALS EINE PHOSPHATSTANGE

Das gelingt dem Handwerksmeister vorzüglich in der Manege seines Wurstzirkus. Seit Jahren tourt Peter Inhoven mit der appetitlichen Bratwurstshow erfolgreich durch Deutschland. Besucht angesagte Events ebenso wie Kitas. Ohne Netz und doppelten Boden offenbart der sprachgewandte Inhoven einem meist hungrigen Publikum, dass eine Bratwurst viel mehr sein kann als nur eine Phosphatstange. Witzig. Eloquent. Handwerklich. „Es ist schön zu beweisen, wie gut ein so grundlegender Artikel wie eine Bratwurst vom deutschen Fleischerhandwerk schmeckt“, begeistert Peter Inhoven mit seiner geliebten Handwerkskunst Jung und Alt für die fein gewürzten Gourmetstängchen mit so ausgefallenen Namen wie Politbüro, Shanghai Tiger, King of Laos oder Transylvanische.

Liegt es am magischen Duft der Würstchen? Dem extravaganteren Erscheinungsbild in der blütenweißen Uniform eines Schiffstewards? Oder einfach an der fröhlich rheinischen Art? Mit der „mobilsten Wurstmanufaktur der Republik“ schafft es Inhoven regelmäßig in die Medien. Schnell ist die Rede vom „Kultmetzger“, stellt die Presse den Vergleich zu Karl Lagerfeld her. Übertrieben, findet der bodenständige Handwerker mit dem markanten Zopf. „Den

Vergleich mit Karl Lagerfeld empfinde ich als überheblich. Zuerst war mein Friseur lange krank. Ich habe den Ratschlag angenommen, die Haare zusammenzubinden. Dabei habe ich es belassen. Es ist einfacher und ordentlicher.“ Zum Thema Kultmetzger hat der 48-Jährige auch eine Meinung: „Kultmetzger finde ich völlig daneben. Das schreiben Leute, denen nichts Besseres einfällt. Warum nicht mal neue Wortschöpfungen der Kollegen aus dem Friseurhandwerk adaptieren? Wurstschöpfer, Wurstkreator oder Fleischstylist finde ich amüsant“, sagt Peter Inhoven. „Und wenn schon, dann mag ich lieber die Bezeichnung Metzgermeister, um so das Handwerk und die Tradition zu unterstreichen.“ Handwerk, Tradition mit einem guten Schuss Heimatverbundenheit – das sind die Zutaten, aus denen Peter Inhoven Kraft für seinen Fulltime-Job schöpft. Im Düsseldorfer Stadtteil Wersten führt er in dritter Generation den Familienbetrieb. Kulinarisch unterstützt wird er von Ehefrau Ulli Sylvester, die einen Cateringbetrieb führt. „Und einem super Team.“

DIE LIEBE ZUM ÖKOBERUF

Die Liebe zum Kochen stand bei der Berufswahl für Inhoven allerdings nicht an erster Stelle. „Ich darf einen Beruf ausüben, bei dem alles verwertet wird, also praktisch einen Ökoberuf.“ Er entscheidet sich nach der Schule bewusst, das Fleischerhandwerk zu lernen. Durch den Beruf ist die Affinität zum Kochen längst hergestellt. Zu Hause ist es aber Ehefrau Ulli, die als gelernte Köchin den Kochlöffel schwingt. „Wir als Metzger kochen mehr untereinander. Meine Frau kocht nebeneinander, mit so einer Leichtigkeit und vielen französischen Elementen. Sensationell.“ Für dieses Kochbuch zaubert der Wurstmagier Inhoven dennoch ein Rezept aus dem Hut. Schnibbelbohneintopf. „Das macht Spaß. Das ist nachvollziehbar. Das ist echt. Das ist rheinisch. Das ist handwerklich und reell.“

**„ICH DARF EINEN
BERUF AUSÜBEN,
BEI DEM ALLES
VERWERTET WIRD,
ALSO PRAKTISCH
EIN ÖKOBERUF.“**

BOHNENEINTOPF

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 - 400 g Lammschulter, Lammhals
oder ein Zungenstück
1-2 Beutel milchsäurevergorene Bohnen
(nur beste Qualität nehmen)
8 Drillinge
1 Chilischote
1/2 dicke Metzgerzwiebel oder 3 Schalotten
120 g Speck
2-3 Zweige Thymian
Schmalz zum Anbraten

**„FEINES SCHMALZ
FINDE ICH TOTAL
LECKER!“**

ZUBEREITUNG

Peter Inhoven bereitet das Gericht gerne in einem richtig dicken Gusstopf zu.

Das Schmalz sehr heiß werden lassen. Zwiebeln und Speck anbraten. Das Fleisch gewürfelt dazugeben. Die klein gedöckelten (geschnittenen) Kartoffeln, etwa so groß wie ein Fingernagel, darunter mischen. Die Kartoffeln roh etwas mit anrösten. Dann die Chilischote hinzufügen und das Ganze mit einem Schuss Brühe ablöschen. In der Zwischenzeit die Schnibbelbohnen zweimal richtig mit brühend heißem Wasser abspülen. Direkt die Bohnen auf Zwiebeln, Speck und Kartoffeln geben. Noch einmal umrühren. Durch die leichte Feuchtigkeit der Bohnen brutzelt das Ganze ein bisschen. Dann kann man mit Wasser oder Brühe auffüllen. Die Bohnen

müssen leicht bedeckt sein, sodass sie nicht schwimmen. Wer es gerne knackig mag, kann sie in ca. 15 Minuten turbodämpfen. Peter Inhoven mag es lieber „rheinischmangs“.

Dafür reduziert man das Wasser zur Hälfte. Anschließend den Herd auf ganz kleine Flamme stellen, sodass das Gericht nur noch köchelt. Deckel drauf. Die Bohnen verbinden sich mit den Kartoffeln. Aufpeppen kann man das noch mit einer schön geräucherten Mettwurst, einer Scheibe Kassler oder einer Räucherbacke. Einfach oben auf legen. Noch ein paar Minuten durchziehen lassen. Fertig, es kann serviert werden. Pfeffer, Salz nicht vergessen. Wer es mag, auch Knoblauch. Natürlich schmeckt am besten ein frisch gezapftes Altbier dazu. Selbstverständlich aus dem Hause Uerige. Und international: ein Pilsner Urquell.



LEBENSFREUDE:
**ENERGIE. DIE BRAUCHT
ZIMMERMEISTERIN ANITA
KRIEGESMANN-RUSITSCHKA
IN IHREM JOB. BEIM KOCHEN
ALLERDINGS SCHWÖRT SIE
AUF DIE NIEDRIGTEMPERATUR-
METHODE.**

„So lange ich Piep sagen kann, werde ich arbeiten.“ Wer Anita Kriegesmann-Rusitschka erlebt, nimmt der 68 Jahre jungen Zimmermeisterin sofort ab, dass sie mit Sicherheit noch einige Jährchen Fuge um Fuge sanieren wird. „Ich kann mich doch jetzt nicht aufs Sofa setzen, ‚Rote Rosen‘ gucken und dabei Socken stricken!“ Die Wahl-Grevenbroicherin steht felsenfest mit beiden Beinen im Berufsleben. „Weil mir das so viel Spaß macht“, sagt die Spezialistin für Fugensanierung.

NEUER START MIT NEUER IDEE

Nach dem Tod von Ehemann Frank Rusitschka im März 2015 trifft die Handwerksmeisterin eine tiefgreifende Entscheidung. „Frau am Bau in Ostfriesland kann man voll vergessen“, berichtet sie. Mit ihrem Mann, einem Dachdeckermeister, hat sie bis dato erfolgreich ein Unternehmen für Fugensanierung in Aurich geführt. Nebenbei bildet sie sich zur Sachverständigen für Bautenschutz und Bausanierung weiter. Sie entschließt sich, nach Grevenbroich zu ziehen, und führt dort das Unternehmen „fmi-fuge“ weiter.

Auf den Hinweis „Wir machen Ihre Mauer wieder fit“ purzeln die Aufträge nur so herein. „Für mich ist die linke Rheinseite der perfekte Standort. Hier gibt es noch so viele Ziegelbauten.“ Die Unternehmerin ist heute froh, dass der Ursprungsplan Düsseldorf aus finanzieller Sicht nicht geklappt hat. Besonders reizvoll findet sie die Arbeit im Denkmalschutz.

FUGE UM FUGE

Bundesweit fräst die Fachfrau und vier Mitarbeiter Fugen aus alten Gemäuern, reinigt die Steine, fugt sie wieder neu ein. „Mein Vater hat mich nach der Schule einfach in eine Zimmermannsbuxe gesteckt und mir einen Hammer in die Hand gedrückt, dann ging es auf die Baustelle“, blickt sie amüsiert auf die Ausbildung in der Zimmerei ihres Vaters zurück. Da die Zimmerer bei der Meisterausbildung keine eigene Klasse haben, wird Anita Kriegesmann in die Klasse der Maurer gesteckt. „Hier habe ich mir zwei Jahre die Fachtheorie der Maurer reingezogen“, schildert sie ihren Weg hin zur Fugenexpertin.

Um sechs Uhr beginnt ihr Arbeitstag: „Ich hole die Aufträge rein, besuche die Kunden, spreche mit Architekten, fahre zur Baustelle, teile die Leute ein, schreibe Rechnungen.“ Ein Fulltime-Job, der nach Ausgleich verlangt. Den findet sie in ihrer Küche. „Menschen, die wie ich alleine leben, haben oft nur einen müden Joghurt im Kühlschrank. Ich aber koche auch für mich alleine“, versichert die Zimmermeisterin.

Ihre Inspiration findet sie in Zeitschriften oder in ihren mehr als einhundert Kochbüchern. „Wenn ich in der Zeitung einen schönen Kuchen sehe, dann muss ich den machen.“

Als Diabetikerin darf sie die zwar nicht essen. „Die Kuchen und Torten verschenke ich dann gerne an Familienmitglieder oder ganz liebe Nachbarn“, erzählt sie lebensfroh und besticht einmal mehr mit ihrer beeindruckenden positiven Lebenseinstellung, die der Handwerkerin scheinbar in die DNA getackert ist. „Meine Frustrgrenze ist sehr weit oben“, bestätigt sie, dass sie immer flott unterwegs ist.

Und wenn ihr doch mal die Puste ausgeht, dann fährt die ausgebildete Reiki-Meisterin zu einem Austauschtreffen. Gemeinsam mit anderen Reiki-Meistern geben sich alle Teilnehmer gegenseitig Reiki, also reine Energie. Schließlich: „Ein bisschen Energie kann nie schaden!“

EIN BISSCHEN ENERGIE KANN NICHT SCHADEN

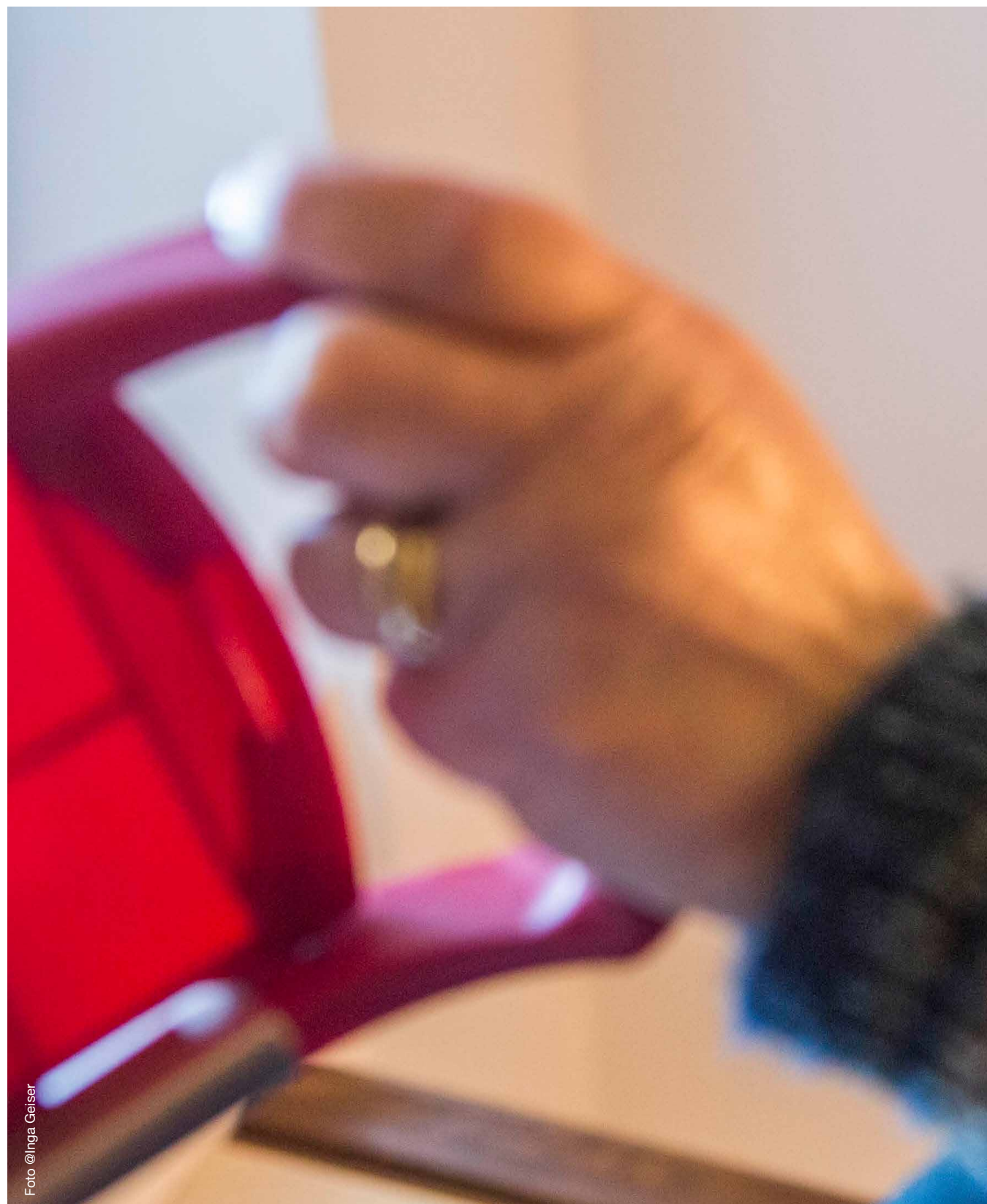


Foto @Inga Geiser



Foto @Inga Geiser

„WENN ICH IN DER ZEITUNG EINEN SCHÖNEN KUCHEN SEHE, DANN MUSS ICH DEN MACHEN.“

**ANITA KRIEGESMANN-RUSITSCHKA,
ZIMMERERMEISTERIN**

SCHWEINEBRATEN MIT LECKER KRUSTE

ZUTATEN

1,5 kg Schweinebraten
(z.B. Bauchfleisch mager, Schulter, Schlegel) mit Schwarte
(nicht eingeschnitten)
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1/2 L Gemüse- oder Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
1/2 L Rotwein
1 EL Mehl
1 EL Mondamin (Speisestärke)

ZUBEREITUNG

Gemüse- oder Fleischbrühe in ½ l kochendem Wasser auflösen und in eine Reine ohne Deckel füllen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in die Brühe legen. Schwarte nicht einschneiden. Nichts würzen. Das geputzte Suppengemüse und die klein geschnittenen Zwiebeln mit einem Lorbeerblatt mit in die Brühe legen. In den mit 100 °C vorgeheizten Backofen stellen und eine Stunde bei dieser Temperatur backen.

Herausnehmen, den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein Schneidebrett legen und die Schwarte in Scheibenbreite einritzen (ca. 1 cm tief), nicht in die Fettschicht schneiden, denn sonst geht der Saft aus dem Fleisch verloren.

Die Brühe durch ein Sieb geben und wieder in die Reine füllen und ½ l Rotwein hinzufügen. Dann den Braten mit der Schwarte nach oben eine weitere Stunde bei 100 °C im Backofen backen. Die Kruste wird wunderbar knusprig. Da sie vorher eingeritzt wurde, kann man den Braten jetzt in schöne Scheiben schneiden. Mehl und Mondamin mit Wasser anrühren und die Soße binden. Jetzt abschmecken mit Salz und Pfeffer.



Anita Kriegesmann ist eine Handwerkerin, die mit viel Energie anpacken kann. Sei es auf der Baustelle bei der Begutachtung der Fugen oder sei es in der Küche. Dann allerdings kocht sie am liebsten mit Niedrigtemperatur.

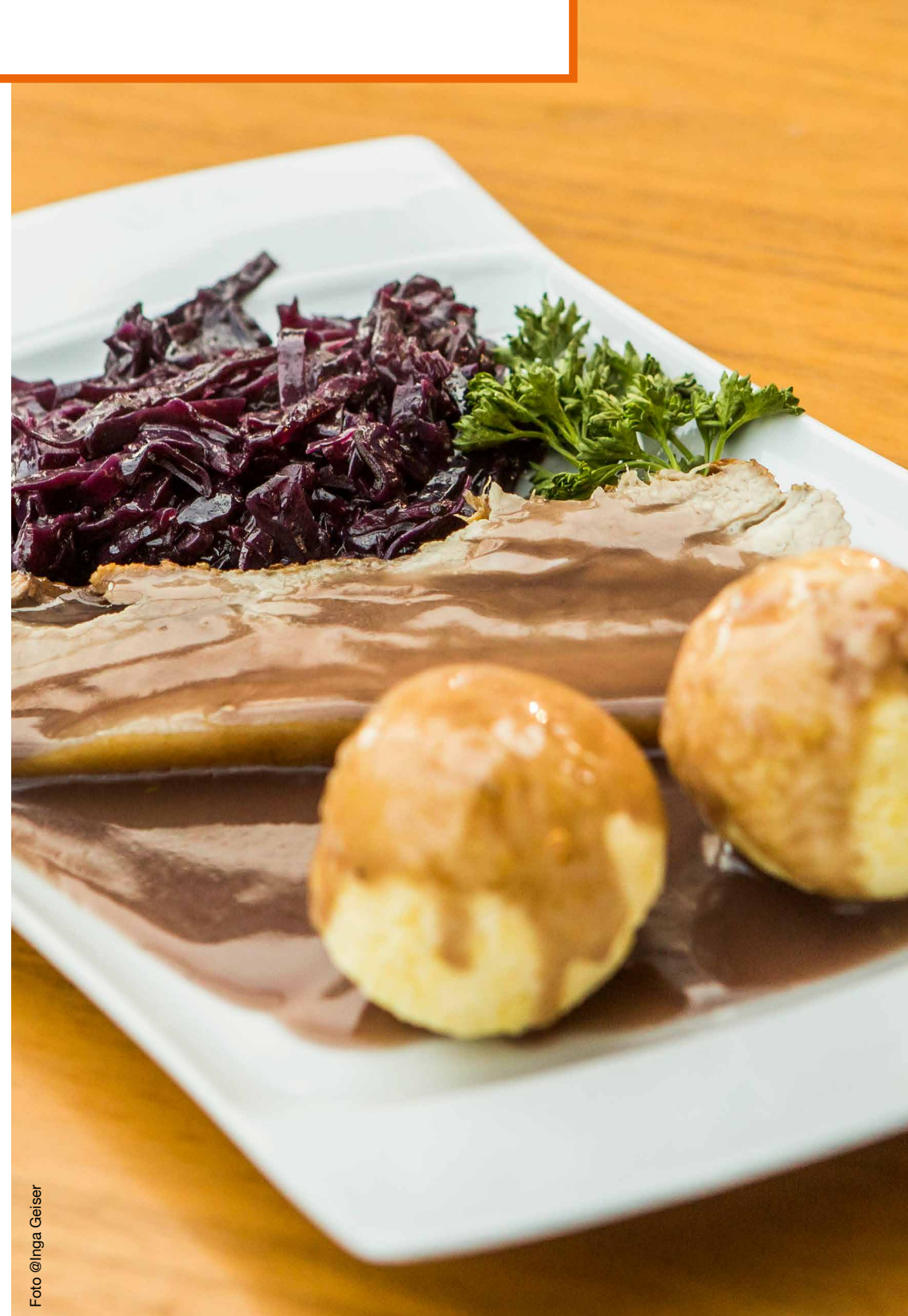


Foto @Inga Geiser

DANKE, HELMUT KOHL!



ZUTATEN LEBERKNÖDEL

(ca. 15 Stück)
500 g Schweineleber
750 g Schweinebauch
(beides vom Metzger durch
den ca. 5 mm Fleischwolf
mahlen lassen)
1 Brötchen einweichen
und fein zerrupfen
1 kleine Zwiebel fein hacken
1 Ei
175 g Semmelbrösel

ZUTATEN SAUERKRAUT AUF „PFÄLZER ART“

(7 – 8 Portionen)
1 kg fertig eingelegtes
Sauerkraut
2 EL Schweineschmalz
2 kleine Zwiebeln
12 Wacholderbeeren
etwas Kümmel

ZUBEREITUNG LEBERKNÖDEL

Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Nelken und Majoran abschmecken. Aus der Masse ca. 100 g schwere Knödel formen und 30 Minuten bei 80 °C im Wasserbad garen. Das Rezept ergibt ca. 15 Leberknödel.

ZUBEREITUNG SAUERKRAUT

Sauerkraut, falls notwendig, weichkochen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in der Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin hellgelb anbraten. Zum weichgekochten Sauerkraut die groß zerdrückten Wacholderbeeren und den Kümmel geben. 15 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und zurück in den Topf schütten. Das Schmalz mit den Zwiebeln sowie den Wein darüber gießen und weitere 10 Minuten bei geringer Hitzezufuhr garen lassen. Hierzu passt vorzüglich Kartoffelpüree oder ein kräftiges Bauernbrot sowie ein gutes Glas Pfälzer Riesling.

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL



Foto @Kopatz Fotografie

ZEITZEICHEN:

SAUMAGEN. EIN GERICHT, DAS BEI NICHT-PFÄLZERN WENIG LIEBE FINDET. ZU UNRECHT. EIN METZGERMEISTER UND DER VERSTORBENE ALTKANZLER HELMUT KOHL SORGTEN FÜR EIN COMEBACK DER MAGEREN SPEZIALITÄT.

Die Nachricht geht um die Welt. Am 10. November 1990 sitzen Helmut Kohl und Michael Gorbatschow gemeinsam im Deidesheimer Hof und stoßen auf die Deutsche Einheit an. Zum Essen serviert 2-Sterne-Koch Manfred Schwarz dem hohen Staatsgast Kohls Leibgericht: Saumagen. „Die Nachricht, dass der Kremlichef ganz begeistert den Saumagen aß, war für die Medien fast wichtiger, als die Deutsche Einheit“, lächelt Klaus Hambel heute noch still vergnügt über den damaligen Aufruhr. Richtig. Der Saumagen hat es nicht leicht, gilt er doch allgemein als deftig und fett. Klaus Hambel und Ehefrau Silvia würden sich manchmal einen anderen Namen für das pfälzische Nationalgericht wünschen. Doch der eher ruhig agierende Klaus Hambel bestätigt: „Glauben Sie mir, ich mache das jetzt seit 32 Jahren und mir ist noch kein besserer Namen eingefallen.“

COMEBACK EINER SPEZIALITÄT

Mit der Ära Helmut Kohl beginnt gleichzeitig die Erfolgsgeschichte der Metzgerei Hambel. Im Jahr 1985 übernimmt der Metzgermeister den Betrieb vom Vater. Einem Adventsmetzger, der noch von Dorf zu Dorf zog, schlachtete und gute Wurst vor Ort herstellte. Klaus Hambel spezialisiert sich auf die Zubereitung des bis zu drei Kilo schweren Saumagens.

Aus den Zutaten macht der Familienbetrieb kein Geheimnis: 40 Prozent ganz mageres Schweinefleisch, 30 Prozent gewürfelte Kartoffeln der Sorte Quarta, 30 Prozent Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Majoran. Fertig! „Der Fettanteil liegt bei etwa 5 Prozent“, betont Silvia Hambel. Alle zwei Jahre findet eine Qualitätskontrolle statt. Inzwischen gibt es bis zu acht verfeinerte Spezialitäten. Im Angebot ist Saumagen mit Feta, Pfifferlingen oder Kastanien. Im Herbst soll es eine Variante mit Wild geben. Im Jahr 1987 betritt Eckhard „Ecki“ Seeber zum ersten Mal das Ladengeschäft Hambel. Der Fahrer von Helmut Kohl bringt den pfälzischen Klassiker vom beschaulichen Wachenheim in das nur 20 Kilometer entfernte Haus des Kanzlers nach Oggersheim. Ab dem Moment wird die Kanzlerlimousine immer wieder in der Hintergasse 1 gesichtet. Der Genussmensch Helmut Kohl findet so viel Geschmack an dem Saumagen aus dem Hause Hambel, dass er selbstbewusst seinen vielen Staatsgästen das Gericht kredenzt. George Bush Senior, Königin Elizabeth II. oder Boris Jelzin sind begeistert. Jelzin bittet sogar um das Rezept. Nur Margret Thatcher bleibt eisern: Sie bittet vorab um eine winzige Kostprobe, begegnet dann aber weiterhin der Spezialität skeptisch. Auch François Mitterrand verzieht verächtlich den Mund. Dass er dennoch hastig seinen Teller leer aß, soll der Legende nach Helmut Kohl mit folgenden Worten unterstützt haben: „Ansonsten bekommst Du das Saarland und Lafontaine zurück.“

Obwohl Helmut Kohl für seine Saumagen-Vorliebe verspottet wurde, ging er für sein Leibgericht Ende der 90er sogar noch einen Schritt weiter. Für die Uno-Vollversammlung in New York mit 1.000 Gästen bestellt er ein pfälzisches Buffet mit Leberknödeln, Bratwurst und, na klar, Saumagen. „Es war nicht einfach, das Fleisch nach New York zu liefern. Eine Maschine der Bundesluftwaffe hat schließlich die Wurst über den Teich geflogen“, bestätigt Klaus Hambel, dass sich der Kanzler für den Saumagen weit aus dem Fenster gelehnt hat.

Anfangs waren es drei, vier Saumagen, die Klaus Hambel in seiner Wurstküche herstellte. „Inzwischen“, berichtet er, „ist es etwa 1 Tonne, die wir produzieren – zunehmend in Dosen abgefüllt – und bis Spanien.“

„GLAUBEN SIE MIR, ICH MACHE DAS JETZT SEIT 32 JAHREN UND MIR IST NOCH KEIN BESSERER NAMEN EINGEFALLEN.“

**KLAUS HAMBEL,
METZGERMEISTER**



Illustration @Joshua Buchheim

BUCHTIPPS

APPETIT AUF MEHR?

DER BUCHSHOP DER VERLAGSANSTALT HANDWERK: BEI UNS SIND SIE IN DEN BESTEN HÄNDEN.

Zusammen mit engagierten Autoren entwickeln wir Textkonzepte und bringen sie zur Druckreife. Den Leser aus dem Handwerk und Anwender haben wir dabei stets im Blick. Wir verstehen uns als Schnittstelle zwischen Autoren und Lesern, Dozenten, Kursteilnehmern und Bildungsverantwortlichen. Die enge Kooperation und Abstimmung mit vielen Handwerksorganisationen sind uns deshalb sehr wichtig. Mit Blick auf die Zukunft widmen wir uns

aber auch innovativen, digitalen Projekten. Unseren Lesern alle Formen und Möglichkeiten der (Weiter-)Bildungsliteratur zu bieten, sehen wir als unsere Hauptaufgabe. Neben einem breitgefächerten Fachbuchsortiment bietet der Buchshop eine Spezialedition an: Die kleinen, handlichen Geschenkbücher widmen sich jeweils einem unterhaltsamen Thema mit Handwerksbezug. Die in diesem Special vorgestellten Rezepte finden Sie in dem Buch „Meister, das schmeckt mir“!

„MEISTER, DAS SCHMECKT MIR!“

Handwerk kocht: Vorzüglich. Lecker. Kreativ. Über 30 Handwerkerinnen und Handwerker standen für dieses Buch mit Begeisterung und Hingabe in ihrer Küche. Es geht um die Wurst. Um die Kartoffel. Es geht um gutes Fleisch oder vegane Küche. Es geht um Backkunst und feine Naschereien. Gleichzeitig stehen charismatische Persönlichkeiten des Hand-

werks im Mittelpunkt. Ein Kfz-Meister schwärmt von seiner Kochschule. Eine junge Metzgermeisterin träumt von einer Wurstwaschmaschine. Ein Foodaktivist weiß, warum die Gruppe der Flexitarier für die Nahrungsmittelgewerke so wichtig ist.



176 Seiten
12,8 x 21,3 cm
In Leinen gebunden
5 Euro

„VERACHTET MIR DIE MEISTER NICHT“

228 Seiten
12,8 x 21,3 cm
In Leinen gebunden
5 Euro

„Verachtet mir die Meister nicht und ehrt mir ihre Kunst!“ Ein viel zitierter Satz aus der Oper „Die Meistersinger von Nürnberg“, vor allem in handwerklichen Festreden. Doch ist eigentlich bekannt, welche Gewerke die Opernbühnen der ganzen Welt bevölkern? Zahllose Barbieri und Tischler, Schlosser und Näherinnen, Bäcker und Brauer bereichern das Operngeschehen. Denn dass es kein Theater und keine Aufführung ohne Handwerker gäbe, ist auch den Komponisten bewusst: kein Orchester ohne die Instrumentenmacher, keine Kostüme ohne die Schneiderinnen, kein Bühnenbild ohne die Tischler, keine Beleuchtung ohne die Elektriker usw. Und so haben unsere Komponisten die unterschiedlichsten Handwerker in ihren musikalischen Werken verewigt, haben aus ihnen interessante Haupt- und Nebenfiguren gemacht, und so manche Oper führt sogar in ihrem Titel einen Handwerksberuf, nicht nur bei der Hochzeit des Figaro! Wer sich da auf welcher Bühne tummelt und was in den Stücken so alles passiert, das hat der Berliner Musikkritiker Heiko Schon in 500 Opern recherchiert und die Geschichten der besten dann mit leichter Hand und viel Humor in diesem Buch zusammengestellt. Auch der Nicht-Opernfan wird sich festlesen und dabei bestens amüsieren. Also: Vorhang auf für die ehrbaren Handwerker!



„WO KUNST UND HANDWERK SICH DIE HÄNDE BIETEN“



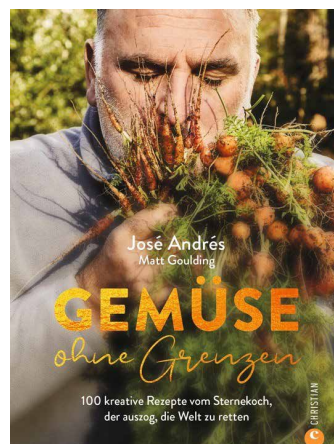
Wie mag das zusammen gehen - Handwerk und Literatur? Zahllose Dichter haben das Handwerk und seine Menschen beschrieben. Manche aber auch nur, um in einer eigentlich handwerksfreien Handlung gelegentlich schillernde Persönlichkeiten unterzubringen. Und die bietet das Handwerk nun mal wie wenige andere Wirtschaftszweige.

174 Seiten
12,8 x 21,3 cm
In Leinen gebunden
5 Euro

„GEMÜSE OHNE GRENZEN“

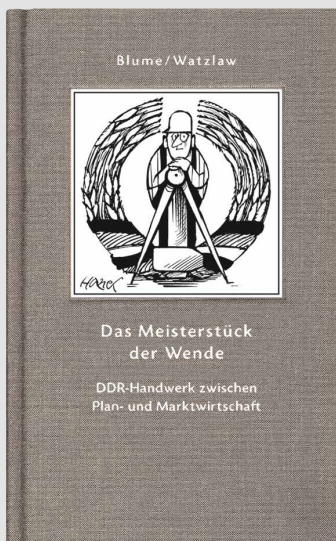
José Andrés ist leidenschaftlicher Koch. Unter anderem hat der Sternekoch im Restaurant in Spanien im »elBulli« bei Ferran Adrià gearbeitet. Ein wichtiges Anliegen in Zeitung des Klimawandels, mit seiner Küche dazu beizutragen, dass die Welt gerettet werden kann. Seiner Meinung nach kann eine vegetarische und saisonale Ernährung viel dazu beitragen. Seine besten Rezepte von „Weißem Spargel mit Manchego-Creme“ über „Kürbis-Quesadilla“ bis „Rosen-

kohl Yakitori“ versammelt er in diesem Kochbuch und erzählt die Geschichten der Produzenten, die hinter dem Produkt stehen. José Andrés war nach dem Besuch der Kochschule „Escola de Restauració i Hostalatge“ Lehrling im legendären „elBulli“ von Ferran Adrià. 1991 wanderte er in die USA aus, wo er zum erfolgreichen Starkoch, Restaurantbetreiber und Gastronomen aufstieg. Matt Goulding ist Foodjournalist, Autor und Produzent.



„DAS MEISTERSTÜCK DER WENDE“

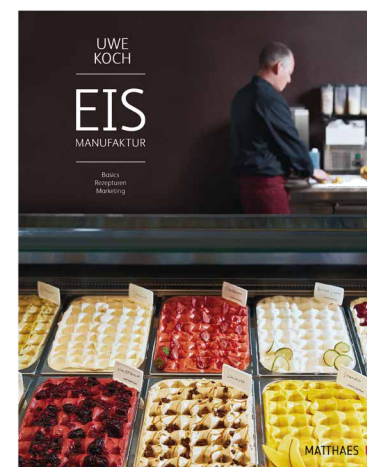
„Ein Handwerk – eine Stimme! Zum 25-jährigen Jubiläum der Wiedervereinigung haben die beiden Autoren als Zeitzeugen ein Erinnerungsbuch zu den historischen Ereignissen zwischen November 1989 und Juni 1990, angereichert mit Erzählungen, Fotos und persönlichen Anekdoten verfasst. Am 21. Juni 1990 feiern das Handwerk Ost und West in Zwickau Wiedervereinigung. Das gemeinsame „Manifest zur Einheit des Deutschen Handwerks“ ist ein klares Bekenntnis nicht nur zum gesamtdeutschen Handwerk, sondern auch zur Sozialen Marktwirtschaft. Doch bis zu diesem Juni-Tag in Zwickau ist es für das DDR-Handwerk ein weiter, oft steiniger Weg, auf dem es handwerkliche Tradition durch 40 Jahre Plan- und Mangelwirtschaft rettet. Zum 25-jährigen Jubiläum dieser Wiedervereinigung haben die beiden Zeitzeugen Herbert Blume und Jürgen Watzlaw ein Erinnerungsbuch geschrieben, das ebenso nostalgisch wie ehrlich die historischen Ereignisse in den 228 Tagen zwischen November 1989 und Juni 1990 schildert, aber auch die Zeit der Planwirtschaft nicht vergisst. Angereichert mit persönlichen Anekdoten, Erzählungen und Fotos erinnert das Buch an die Jahre 1945 bis 1989 daran, wie selbstständige Handwerksmeister trotz Materialmangel, Steuerbenachteiligung und PGH-Konkurrenz in der Zeit der Wende ankommen und nicht nur den politischen, sondern auch den wirtschaftlichen Wandel erleben.“



124 Seiten
12,8 x 21,3 cm
In Leinen gebunden
5 Euro

„EIS MANIFAKTUR“

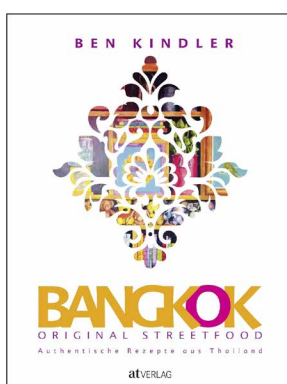
Cremig-süßes Vanilleeis, knackig-frisches Stracciatella oder samtig-herbes Schokoladeneis – bei diesen Worten läuft vermutlich jedem das Wasser im Munde zusammen. Um jedoch zu einem perfekten Produkt zu gelangen, ist in erster Linie ein solides Basiswissen erforderlich. Autor Uwe Koch gibt in seinem Buch „Eismanufaktur – Basics, Rezepturen, Marketing“ einen Überblick über das gesamte Spektrum der Speiseeisherstellung, angefangen bei Grundlagen wie die Leitsätze der deutschen Speiseeiserverordnung, über verschiedene Bestandteile und Geschmackszutaten, das Bilanzieren von Eisrezepturen, aber auch die technische Ausstattung sowie Hygieneverordnungen. Das Kernstück des Buches allerdings sind die 150 Rezepte. Sie be-



inhalten alles, was das Herz eines jeden Eisliebhabers höher schlagen lässt: Fruchteis und Sorbets, Milcheis, Cremeeis, laktosefreies Eis, Kräuter- und Gemüseeis, Teeeis-Varianten und auch Softeis. Ein Fachbuch für handwerkliche Speiseeishersteller. Die Rezepte können so umgerechnet werden, dass auch zu Hause in der heimischen Küche leckere Eissorten entstehen.

„BANGKOK – STREETFOOD DIREKT AUS THAILAND“

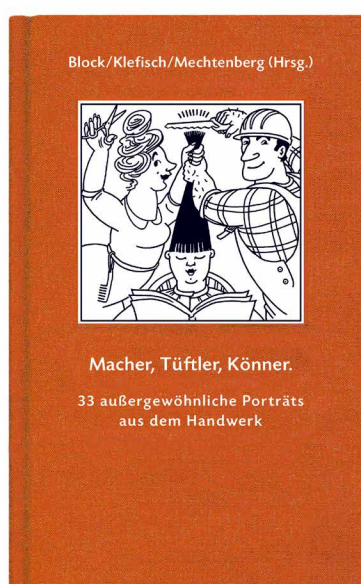
Seit 20 Jahren reist der Freiburger Koch Ben Kindler regelmäßig nach Bangkok und lässt sich davon inspirieren, was auf den Straßen der Mega-Metropole gekocht und gegessen wird. Die besten Streetfood-Rezepte erscheinen in diesem außergewöhnlichen Kochbuch. Von schnellen Thai-Snacks für zwischendurch über die berühmten asiatischen Suppen, raffinierte Wok-Gerichte bis hin zu klassischen Thai-Currys wurden alle Gerichte von ihm klar und verständlich zu Papier gebracht. Mit seinen ausdrucksstarken Fotografien ist das Buch sowohl eine kulinarische Fundgrube für Fans der asiatischen Küche als auch ein wunderschönes Bilder-, Lese- und Reisebuch, in dem es einfach Freude macht zu blättern und sich vom Flair Südostasiens beglücken zu lassen.



Ben Kindler
Bangkok
atVerlag
240 Seiten
29,90 Euro

„MACHER, TÜFTLER, KÖNNER. AUSSERGEWÖHNLICHE PORTRÄTS AUS DEM HANDWERK“

Was denkbar ist, ist auch machbar: 33 Erfolgsgeschichten von Menschen, die ihre außergewöhnlichen Ideen mit Leben füllen. Die einen sammeln Meistertitel, die anderen Fingerhüte; die einen gehen ihren beruflichen Weg rasant und schnurgerade, die anderen nehmen lieber einen Umweg; die einen engagieren sich für Entwicklungshilfe, die anderen für den beruflichen Nachwuchs – sie alle eint die Liebe zu dem, was sie machen und schaffen, und dem Wirtschaftszweig, aus dem sie kommen: das Handwerk! Hier wird in den verschiedenen Gewerken mit den eigenen Händen gearbeitet. Doch längst nicht mehr nur damit: Es gibt den traditionellen Schuster, der seine maßgeschneiderten Schuhe nur aus besonderen und natürlichen Materialien fertigt, neben dem voll digitalisierten Sanitärbetrieb und den Tischlern, die ihr Aufmaß per Laserscanner nehmen. Alles hat seine Berechtigung, solange es lösungsorientiert ist. Da fliegt dann ein Dachdeckermeister auch schon mal mit dem eigenen Flugzeug zum Arbeitseinsatz nach Großbritannien, ein Uhrmachermeister repariert ehrenamtlich in einem russischen Museum Uhren und eine Modedesignerin bringt zusammen mit einer Alpaka züchtenden Allgemeinmedizinerin eine Hommage an Audrey Hepburn auf den Catwalk. Ein inspirierendes Buch voller Menschen, die kreativ und innovativ sind und täglich mit großer Leidenschaft an ihren Projekten arbeiten.



164 Seiten
12,8 x 21,3 cm
In Leinen gebunden
5 Euro

„DAS FETTE BUCH – BURGER, BIER & FRITTEN“

Dass Burger nicht gleich Burger sind, ist mittlerweile bekannt. Dass richtig gute Burger noch mehr brauchen, um unvergesslich zu werden, erleben seit 2011 all jene, die in der Fette Kuh in Köln schon mal einen Burger gegessen haben. Zu einem solchen Erlebnis gehören weit mehr als die nie tiefgekühlten, täglich frisch gewolften Pattys vom niederrheinischen Weiderrind, die handgemachten Buns oder hausgemachten Saucen. Es sind die Menschen, Gesichter, Nationalitäten und Geschichten, die den Kölner Kult-Imbiss zu einem besonderen Ort machen. Das Fette Buch, das in Zusammenarbeit mit dem Büro Ziegler entstanden ist, greift diese Stimmung auf, schaut hinter die Kulissen und zeigt, wie viel Herzblut in jedem einzelnen Burger steckt. Storys über die Herkunft der Speisen und Getränke, Einblicke in die Produktentwicklung und biographische Details zeichnen ein bisher nicht bekanntes Bild der Fette Kuh. Das Fette Buch inspiriert mit eindrucksvollen Fotos, interessantem Küchenwissen und spannenden Anekdoten.

Das Fette Buch
Heel Verlag
240 Seiten
30 Euro