



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Vegetarische Spitzenküche aus Nürnberg

Im Nürnberger Restaurant Essigbrätlein kocht Küchenchef Andree Köthe mit frischem Gemüse aus der Region. Das Besondere: Er sammelt seine Zutaten selbst. Dabei interessieren ihn vor allem die Teile der Pflanzen, die die Bauern nicht gebrauchen können. Daraus zaubert er in seinem Restaurant einzigartige Gerichte – mit viel Leidenschaft und jeden Tag frisch.

Manuskript

SPRECHER:

Yves Ollech und Andree Köthe: Die deutschen Sterneköche gelten als **Pioniere** der vegetarischen Küche und **tüfteln an** immer neuen Rezeptideen für ihr Nürnberger Restaurant Essigbrätlein. Die Gemüsesorten der Jahreszeit bestimmen die Speisekarte. Derzeit gibt es zum Beispiel **gedünstete Rotkohlröschen an Lauch** und mit Knoblauchcreme gefüllte **Erbsenschoten**. Seit 14 Jahren hält Küchenchef Andree Köthe zwei Michelin-Sterne.

ANDREE KÖTHE (Küchenchef und Besitzer Restaurant Essigbrätlein):

Pure **Leidenschaft**. Ganz reduziert und einfach, einfach nur Leidenschaft, wie ich mich ausdrücke: Ich drücke mich übers Kochen aus.

SPRECHER:

Quasi vor der Restauranttür befindet sich das sogenannte Knoblauchsland, ein Gemüseanbaugelände nördlich von Nürnberg. Hierhin geht Andree Köthe jeden Tag um sechs Uhr in der Früh, um Zutaten zu sammeln. An 365 Tagen im Jahr.

ANDREE KÖTHE:

Ich kann die Pflanzen beobachten, wenn sie noch **winzig** klein sind, aber auch wenn sie quasi **verblühen**. Und dadurch habe ich so alle **Reifegrade**, die man eigentlich geschmacklich gebrauchen kann sozusagen, und entdeck dann auch natürlich ganz viele Sachen, die man vielleicht so normal so nicht kennt.

SPRECHER:

Andree Köthe **pflückt** auf diesem Feld das, was die Bauern wegwerfen, zum Beispiel diese Rotkohl**triebe**. Für den großen Rotkohl interessiert er sich nicht. Er liebt es, im **vermeintlich** Gewöhnlichen das Besondere zu entdecken. In wilden Pflanzen am Feldrand zum Beispiel. Darunter **Traubenkropf-Leimkraut**: Andere würden das als **Unkraut** bezeichnen, aber für den Sternekoch ist es das **i-Tüpfelchen** auf dem Salat. Hier ist der Brokkoli bereits **abgeerntet**, danach bildet das Gemüse kleine Triebe. Genau die interessieren Andree Köthe.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

ANDREE KÖTHER:

Wir nehmen natürlich am liebsten diese **Stiele**, weil die haben diesen **seidigen**, ganz **glatten Biss**, ja, währenddessen ja die Blüten oben am Brokkoli **sich** eher **mit** Wasser **vollsaugen** und dann eigentlich nicht so wirklich gut schmecken.

SPRECHER:

Nach der Ernte wird alles noch am gleichen Tag im Essigbrätlein verarbeitet. Nur frisch **entfalten** Gemüse und Kräuter **ihr volles Aroma** auf dem Teller. Vor mehr als 13 Jahren hat der Spitzenkoch und Restaurantbesitzer seine Küche **auf** Zutaten aus eigener Ernte **umgestellt**. Davor hatte er internationale Zulieferer, aber die Qualität der Produkte war nicht immer gut.

ANDREE KÖTHER:

Wir haben ja früher auch aus Frankreich Sachen geholt und ... oder bringen lassen. Und da war es dann hin und wieder mal gut, hin und wieder mal nicht so gut, und wir **hatten** einfach **die Nase voll davon**. Wir haben gesagt: Okay, wir brauchen unsere eigenen **Erzeuger**. Ja, und über die Jahre, langsam wie eine **Schnecke**, haben wir uns dann ganz regional bewegt sozusagen.

SPRECHER:

Aus den kleinen Rotkohlröschen wird ein Gemüsegericht: Zunächst werden die Röschen einige Minuten in der Pfanne **gegart**. Triebe, **Wurzeln**, Blätter und Blüten: In seinem Restaurant kommt auf den Tisch, was sonst meist **links liegen gelassen** wird.

ANDREE KÖTHER:

Ja, diesen ganz jungen Rotkohl – im Prinzip die zweiten Triebe – die haben wir jetzt so sieben bis acht Minuten gegart, ein bisschen **Ingweröl**, ein bisschen Butter, ein bisschen Wasser, **untendrunter** Lauch und **obendrauf** etwas **fermentierte Himbeeren** als Pulver. Hat so 'nen ganz tollen Biss, finde ich.

SPRECHER:

Immer steht der Eigengeschmack der Produkte im Mittelpunkt, vom Küchenteam im Spiel mit Säure und Aromen ausdrucksstark **unterstrichen**. **Spargel** wird zum Beispiel mit einer **Essenz** aus fermentierter Paprika und mit Rosenblüten **angerichtet**. Die Brokkoli-Stiele wurden einige Minuten in der Pfanne gedünstet. Auf dem Teller werden sie mit **Pistaziencreme**, **gehackten** Erbsen und Kräutern kombiniert. Andree Köthe legt bei seinen Gerichten Wert auf eine sehr feine Ausarbeitung.

ANDREE KÖTHER:

Wenn man sich in diesen Beruf verliebt, ja, dann braucht man natürlich diesen **Nervenkitzel**. Und wenn etwas Neues entsteht, dann ... dann ist das 'ne innerliche wahnsinnige **Befriedigung**.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

SPRECHER:

Genau diese Energie steckt hier in jedem Gericht. Die saisonalen Kombinationen mit teils **unbeachteten** Gemüsepflanzen, vermeintlichem Unkraut und den speziellen Zubereitungsmethoden machen aus diesen Speisen **kulinarische** Erlebnisse.

*Autorinnen: Kirstin Schumann; Arwen Schnack
Redaktion: Stephanie Schmaus*



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Glossar

Pionier, -e/Pionierin, -nen – hier: jemand, der ganz neue Entwicklungen einleitet

an etwas tüfteln – etwas erfinden und entwickeln; etwas ausprobieren

etwas dünsten – etwas mit sehr wenig Wasser oder Fett kochen

Rotkohl (m., nur Singular) – eine Sorte Kohl, die eine intensive rot-violette Farbe hat

Röschen, - (n.) – ein Teil einer Pflanze, der wie eine Blüte aussieht

an – bei Speisen: mit

Lauch (m., nur Singular) – ein Gemüse mit einem langen weißen Stängel und grünen Blättern, das wie eine Zwiebel schmeckt; auch: Porree

Erbse, -n (f.) – ein kleines, rundes, grünes Gemüse; eine grüne Hülsenfrucht

Schote, -n (f.) – bei einigen Pflanzen (z. B. Erbsen) der Teil, in dem die Samen liegen

Leidenschaft (f., hier nur Singular) – hier: die Bereitschaft und Lust, viel Kraft in ein Projekt zu stecken

quasi – sozusagen; gewissermaßen

winzig – sehr klein

verblühen – blühen, bis die Blüte am Ende abstirbt

Reifegrad, -e (m.) – Stadium in der Entwicklung eines Lebewesens, hier einer Pflanze

etwas pflücken – mit der Hand einen Teil einer Pflanze entfernen und mitnehmen

Trieb, -e (m.) – der Teil einer Pflanze, der wächst und sich entwickelt

vermeintlich – hier: (fälschlicherweise) vermutet; scheinbar

Traubenkropf-Leimkraut (n., nur Singular) – eine Wiesenblume

Unkraut, -kräuter (n.) – Pflanzen, die viele Menschen nicht nützlich finden und aus ihrem Garten entfernen



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

i-Tüpfelchen, - (n.) – umgangssprachlich für: ein kleines, wichtiges Detail von etwas, das es besonders macht

etwas ab|ernten – alles holen, was auf einem Feld gewachsen ist

Stiel, -e (m.) – der lange, runde Teil einer Pflanze, der aus dem Boden kommt und an dem die Blätter und Blüten sind

seidig – hier: sehr weich

glatt – so, dass etwas eine sehr regelmäßige Oberfläche und keine Ecken hat

Biss (m., hier nur Singular) – hier: das Gefühl, das entsteht, wenn man auf etwas beißt

sich mit etwas voll|saugen – eine Flüssigkeit schnell und stark aufnehmen

sein volles Aroma entfalten – Geschmack und Geruch komplett entwickeln

etwas auf etwas um|stellen – etwas so verändern, dass es anders funktioniert

die Nase von etwas voll haben – umgangssprachlich für: etwas nicht mehr mögen; etwas nicht mehr ertragen können

Erzeuger, - (m.) – der Hersteller oder Produzent

Schnecke, -n (f.) – ein kleines Tier ohne Beine, das sich nur ganz langsam bewegen kann

etwas garen – etwas auf dem Herd kochen oder backen

Wurzel, -n (f.) – der Teil einer Pflanze, der in der Erde ist

etwas links liegen lassen – umgangssprachlich für: etwas nicht beachten

Ingwer (m., nur Singular) – eine Pflanze, deren Wurzel scharf ist und als Gewürz verwendet wird

untendrunter – umgangssprachlich für: unter etwas anderem

obendrauf – umgangssprachlich für: über etwas anderem

fermentiert – hier: Lebensmittel mit einer Salzschrift versehen und in einem abgedeckten Gefäß aufbewahren, um den Prozess des Gärens anzustoßen



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Himbeere, -n (f.) – eine kleine rote Frucht, die aussieht, als ob sie aus vielen kleinen Kugeln bestehen würde

etwas unterstreichen – hier: etwas betonen; etwas hervorheben

Spargel, - (m.) – ein weißes oder grünes längliches Gemüse

Essenz, -en (f.) – hier: eine Flüssigkeit, die einen Stoff in großer Menge enthält

etwas an|richten – hier: eine Speise garnieren; bereitstellen

Pistazie, -n (f.) – eine nussähnliche, grüne Frucht mit Schale

etwas hacken – etwas in kleine Stücke schneiden

Nervenkitzel (m., nur Singular) – die große Spannung oder Aufregung, die man als angenehm wahrnimmt

Befriedigung (f., nur Singular) – hier: ein tiefes Gefühl der Zufriedenheit

unbeachtet – so, dass niemand etwas bemerkt

kulinarisch – bezogen auf gutes Essen