



Fotos: Grand Hotel Heiligendamm, ECH, Stock4B, Wandhäuser

Neue Blüte

Pünktlich zum Erwachen der Natur übergibt die ECH den Kurwald der Öffentlichkeit. Seinen Gästen bietet er mehr als zuvor.

VON CHRISTIAN PLÖGER

Zwei Winter lang wurde gearbeitet, jetzt endlich ist er fertig: Der Kurwald wird im Mai Heiligendammern, Bad Doberanern und ihren Gästen wieder für Spaziergänge offen stehen. „Trotz des harten und langen Winters konnten wir die Arbeiten rechtzeitig abschließen“, freut sich ECH-Geschäftsführer Hans Schlag. Damit ist auch der Zugang zur Waldkirche, die aus Sicherheitsgründen gesperrt werden musste, wieder frei.



Schweres Gerät: Inzwischen sind die Arbeiter abgezogen.

→ Kochen mit Ronny Siewert: Spargel mal ganz anders

Ronny Siewert, Sterne-Koch im Grand Hotel, verrät ein paar Profi-Tricks, wie das königliche Gemüse auch in der heimischen Küche gelingt.

VON CHRISTIAN PLÖGER

Zum Frühling gehört er einfach dazu: frischer Spargel. Das Lilienengewächs, das schon in der Antike sehr geschätzt war, steht natürlich auch auf der Speisekarte des Gourmet-Restaurants Friedrich Franz im Grand Hotel. Ein besonderes Rezept, das mit etwas Mühe auch am eigenen Herd zu zaubern ist, hat Chefkoch Ronny Siewert für Sie, liebe Leserinnen und Leser, zusammengestellt (siehe unten). Er weiss aber auch, dass die eigentlichen Tücken bereits vor dem Kochen anfangen. „Grundsätzlich sollte man einheimischen Spargel kaufen. Denn wie bei kaum einem anderen Gemüse kommt es auf die Frische an“, so der 30-jährige. Bei importiertem Spargel aus fernen Ländern, so gut er auch aussehen mag, kann dies kaum der Fall sein.

Die Frische ist aber nicht immer leicht zu erkennen. Denn manch Händler kappt die sich schon leicht bräun-

lich färbenden Enden ein zweites Mal. Siewerts Tipp: „Drücken Sie den Spargel am Ende leicht zusammen. Tritt Saft hervor, so ist er sehr wahrscheinlich frisch. Er sollte angenehm riechen und keinesfalls säuerlich schmecken“, erläutert der Sterne-Koch. Zudem: Frischer Spargel läßt sich leicht einritzen und gibt sanftem Druck nicht nach. Auch darf er nicht biegsam sein und sollte eine gewisse Festigkeit besitzen.

„Ob die Stangen hingegen gerade oder etwas krumm gewachsen sind, spielt nur fürs Auge, aber nicht für den Geschmack eine Rolle“, sagt der mehrfach ausgezeichnete Koch (siehe rechts). Auch der sogenannte Spargelrost, der leichte Pilzbefall, ist kein Gütekriterium. Dieser signalisiert lediglich, dass das Gemüse nicht unerlaubt gewässert wurde, wodurch der Rost größtenteils abgewaschen wird. Nicht zuletzt: Auch die Frage, ob die Spargelköpfe geschlossen sein sollten, ist kein entscheidendes Geschmacks-kriterium. „Das ist im besten Sinne Ansichtssache“, schmunzelt Siewert.

ZUR PERSON



Ronny Siewert ist seit März 2008 Küchenchef im „Friedrich Franz“.

AUSZEICHNUNGEN

- 1997** 1. Platz Kochwettbewerb Sachsen-Anhalt
- 1997** 2. Platz Rewe-Wibo Regionalauscheid Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen
- 1997** 1. Platz Susanne Eger Wanderpokal
- 1998** 1. Platz Kochwettbewerb Sachsen-Anhalt
- 1998** 4. Platz Deutsche Meisterschaften
- 1998** 1. Platz Mios-Pokal Sachsen
- 2003** 1. Platz Noilly Prat Trophy
- für 2006** 15 Punkte im Gault Millau
- für 2007** 1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault Millau
- für 2007** Bewertung 2 x F im Feinschmeckerjournal, 2 Bestecke im Aralschlemmeratlas, Küchentipp mit Sternchen im Vartaführer
- für 2008** 1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault Millau, 3 Bestecke im Aralschlemmeratlas, Küchentipp mit Sternchen im Vartaführer, Bewertung 2,5 x F im Feinschmeckerjournal
- 2008** 2. Platz Großer Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern
- 2008** Aufsteiger des Jahres Mecklenburg-Vorpommern
- 2009** 1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault Millau, 3 Bestecke im Aralschlemmeratlas, Küchentipp mit Sternchen + 5 Rubine im Vartaführer, Bewertung 2,5 x F im Feinschmeckerjournal. Bewertung im Bertelsmann 3,5 Kochmützen



→ REZEPT: Gebratener Steinbutt auf weißem Spargelragout mit Holunderblütenessigschaum

Zutaten:

(Rezept für 4 Personen)
600 g Steinbuttfilet
600 g weißen Spargel
Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker

Holunderextrakt

200 ml Weißwein
50 g Zucker
Saft von 1 Limette
250 g Holunderblüten
100 ml Holunderblütenessig

Alles in einen Topf geben und aufkochen und über Nacht ziehen lassen.

Holunderblütenessigschaum

300 ml Geflügelfond
250 ml Holunderblütenextrakt
200 ml Sahne

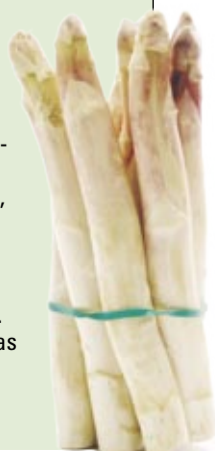
Den Geflügelfond und den Holunderblütenextrakt auf 1/3 reduzieren. Anschließend die Sahne dazu geben und aufkochen und mit etwas Butter binden. Danach abschmecken mit Salz.

Spargelragout

Spargel schälen, die Köpfe auf ca. 4 cm Länge abschneiden und beiseite legen, wird noch für die Garnitur benötigt. Die restlichen Stangen schräg in feine Scheiben schneiden. Den geschnittenen Spargel in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Die Spargelscheiben werden dann mit Sahne abgelöscht. Die Spargelköpfe längs vierteln und in Butter anbraten.

Das Steinbuttfilet wird ab gespült und trocken getupft. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten, Butter dazugeben und fertig garen.

Den Steinbutt auf dem Spargelragout anrichten. Die Spargelspitzen um das Ragout verteilen und mit frisch gezupftem Kerbel dekorieren.



Die Besucher werden nicht nur bald blühende Stauden und Gehölze erwarten, da mit der Bepflanzung gerade noch zeitig begonnen werden konnte. Sie haben auch mehr Rastmöglichkeiten. Denn der zentrale Platz, der von den drei Hauptwegen aus erreichbar ist, ist mit zahlreichen Bänken ausgestattet. Entgegen den ursprünglichen Plänen stehen deutlich mehr Sitzmöglichkeiten längs der Wege zur Verfügung. Vor allem Besuchergruppen werden davon profitieren. Auf der Waldwiese nahe der katholischen Kirche ist ein Platz für öffentliche Kurveranstaltungen entstanden, der aufwendig gestaltet ist. Der Weg zum Strand, der durch den Kurwald führt, ist künftig also deutlich attraktiver.

Übrigens sind Wassergräben von einer Länge von 400 Metern neu angelegt worden, die das Gesamtbild abrunden. Verantwortlich für die Fertigstellung zeichneten die Landschaftsplaner der Firma Adolphi & Rose aus Wismar, deren Kompetenz etwa auch die Bundesgartenschau in Schwerin genutzt hat.



Schöner und vielfältiger: Der Kurwald bietet jetzt in seiner Mitte neue Möglichkeiten für Veranstaltungen.

An der mit Behörden und Stadtverwaltung abgestimmten Neugestaltung des Kurwaldes waren ausschließlich regionale Firmen beteiligt. Auch die Kröpeliner Werkstätten, in der behinderte Menschen eine Beschäftigung finden, wurden erneut einbezogen. Sie unterstützten die Firma Schingen aus Petschow bei den Pflanzarbeiten. Die ECH hat nicht nur die Maßnahmen komplett finanziert, sondern auch das Grundstück zur Verfügung gestellt. Die Kosten hätten noch höher gelegen, wenn der südlich der Kirche geplante Teich angelegt worden wäre. Doch dagegen sprachen die Gefahren, die davon für die Kapelle ausgegangen wären. Zudem wäre der Stadt ein hoher Pflegeaufwand für den öffentlichen Wald entstanden.

Unterm Strich steht fest: Spaziergängern und Erholungssuchenden stehen jetzt neue Wege offen. Und die ECH ist damit ihrer Verpflichtung nachgekommen, einen Ausgleich zu schaffen für den Hotelwald, der den Gästen des Hotels zur Verfügung steht. Ein Ausgleich, der sicher mehr als fair ist: Der Kurwald ist etwa ein Drittel größer als der Hotelwald.