

Luxus aus dem Labor

Fermentiertes Getreide oder Angelikawurzel-Tonic:
Ungewöhnliche Kreationen zeigen Alexander Herrmann
und Tobias Bätz in ihrem Kochbuch „Aura & Anima“.



Die Köche Alexander Herrmann (l.) und Tobias Bätz in ihrem Restaurant Aura. Sie haben zusammen ein Kochbuch herausgegeben.

FOTO: VIVI D'ANGELO

VON JULIA UEHREN

In der Versuchsküche des Restaurants Aura von Alexander Herrmann und Tobias Bätz dreht sich alles um Innovation und Experimentierfreude. Was als Notlösung während der Pandemie begann, hat sich zu einem kulinarischen Labor entwickelt, in dem regionale Zutaten mit kreativen Techniken zu neuen Geschmackserlebnissen transformiert werden. Ihr Konzept „Grenzenlose Heimat“ zeigt, dass nachhaltige, lokale Küche nicht Verzicht bedeutet, sondern eine Welt ungeahnter Aromen eröffnet – von fermentiertem Emmer (eine Weizenart) mit Schoko-Kaffee-Note bis hin zu fränkischem Angelikawurzel-Tonic.

Als die beiden Köche ihr Zweiterne-Lokal Aura während der Corona-Pandemie schließen mussten, wollten sie die Waren, die sie bei Produzentinnen und Produzenten in der Region bestellt hatten, nicht stornieren. Und sie hatten Zeit. Viel Zeit. Um nach vorne zu arbeiten, nachzudenken und auszuprobieren. „Wir haben natürlich schon vorher experimentiert, wie wir Lebensmittel haltbar machen können: durch Fermentation, Einlegen oder Reifenlassen“, sagt Herrmann. Aber während des Lockdowns erschufen sie schließlich ihr Future Lab, wie sie es nennen, das heutige Anima. Dort experimentierten sie in einem nächsten Schritt, wie sie ihre Menüs mit den neu geschaffenen Zutaten verfeinern können.

Aus diesem Prozess ist eine ganz neue Philosophie entstanden: das Konzept „Grenzenlose Heimat“. „Natürlich haben wir auch schon lange vor der Corona-Zeit vorwiegend regional gekocht“, schreibt Herrmann im Vorwort des Buches. „Doch erstens haben wir dies nicht in letzter Konsequenz durchgezogen und eben trotzdem einen bretonischen Hummer auf die Karte genommen, japanisches Rinderfilet oder einen edlen Bordeaux. Und zweitens haben viele Leute die Regionalität sicherlich gar nicht wirklich wahrgenommen, weil wir ihnen keine glaubhafte, emotionale und spannende Hintergrundgeschichte dazu erzählten.“ Und genau das machen sie in ihrem Buch „Aura & Anima“.

„Wir wollen gar nichts ersetzen“, beschreibt Executive Chef Tobias Bätz den Gedanken von „Grenzenlose Heimat“. „Es ist eher so, dass wir gucken, was es bei uns in der Region

für Lebensmittel gibt, dann experimentieren wir mit verschiedenen Techniken, und dabei kommen dann ganz neue Zutaten heraus. Es ist unfassbar, welche Aromen da entstehen!“

Einige Beispiele: Kokelt man frisches Heu leicht an und legt es in Sirup ein, entsteht daraus ein Vanillearoma. Und nimmt man mit Koji fermentiertes Emmer-Getreide, mischt es mit einer Portion Sahne, schmeckt das wie ein Schokoladen-Kaffee. Gerade experimentiert das Team mit der heimischen Angelika-Wurzel. Die bringt reichlich Bitterstoffe mit. Aufgespritzt mit Kohlensäure machen sie daraus ihr eigenes Tonic.

Möglich sind solche Entdeckungen, weil das Team von drei Mitarbeitern im eigenen Labor dafür Zeit hat. „Wenn wir in der Küche Artischocken putzen, haben wir 70 Prozent Abfall“, sagt Tobias Bätz. „Aber dann wir haben keine Zeit, uns Gedanken zu machen, was wir mit den Abfällen machen könnten. Das geht nur im Lab.“ Aus den Artischocken-Abfällen entstehen zum Beispiel ein Artischocken-Bitter-Likör oder Fonds, in denen Gemüse gegart werden kann. Aus Kirschkernen, die sie in Alkohol einlegen, entsteht ein Art Amaretto. Aus Kohlrabi- oder Sellerieschalen zusammen mit Shiitakepilzen ein Ferment, das sie zum Würzen benutzen.

Das Buch – das auch eine englische Übersetzung enthält – lässt sich grob in zwei Teile gliedern: Im ersten Teil erzählt Joshi Osswald, wie das Anima entstanden ist. Joshi Osswald ist Foodscout. Was das

ist? Ein Koch, der sich auf die Suche nach interessanten, innovativen oder besonderen Produkten begibt. In diesem Fall ausschließlich in Franken, also in der nördlichen Region Bayerns. Seine Arbeit im Anima beschreibt Joshi Osswald so: „Wir kreieren darin unsere Produkte zwei Mal neu: Zunächst das pure, unverfälschte Lebensmittel, das durch unterschiedlichste Vorgehensweisen eine ganz andere Beschaffenheit, einen anderen Geschmack oder andere Verwendungsmöglichkeiten erfährt. Das ist der erste Kreativprozess. Der zweite folgt dann später unter der Regie von Ferdinand Kretz im Aura für den Teller, auf dem das zuvor veränderte Produkt in Kombination mit anderen Lebensmitteln zu einem einzigartigen Gericht wird.“

Rund 80 Erzeuger hat der Foodscout in den vergangenen Jahren rund um Wirsberg aufgetan. Von ihnen werden einige im Buch porträtiert – auch durch die sehr nahbaren Bilder von Jesper Hilbig. Darunter sind die USA-Fans Anne und Alexander Leichtenstern, die Longhorn-Rinder züchten, die es sonst nur im Wilden Westen gibt. Ihr Fleisch gilt als außerordentlich geschmackvoll. Joschi Osswald erinnert sich daran, wie enttäuscht sie aber zunächst waren: „Der Geschmack war sensationell, aber das Fleisch hatte so wenig Fett, dass es nach vier Wochen Reifezeit viel zu fest war.“ Gemeinsam mit einem Fleischexperten tüftelten sie daran, die perfekte Futterbeimischung zu finden. Hafergras entpuppte sich als die Lösung: Das hat die Marierung des Fleisches verändert. Das Fleisch konnte länger reifen und war trotzdem zart.

Dass es im Anima zwar Maracujas, aber keinen Bordeaux gibt, klingt merkwürdig, ist es aber nicht: Diese und andere exotische Früchte kommen aus dem Tropenhaus Klein Eden von Familie Heinz in Tettau. In dem Tropenhaus verwerten sie das warme Kühlwasser, das sie für ihre Glasmanufaktur benötigen. Die Früchte aus dem Tropenhaus haben damit nicht nur eine bessere CO₂-Bilanz als ihre eingeflogene Konkurrenz, sondern sie können dann geerntet werden, wenn sie perfekt gereift sind. „Das schmeckt man“, sagt Joschi Oswald. „Außerdem ist es eine coole Story, wenn wir erzählen, dass die Papaya im fränkischen Nieselregen geerntet wurde.“

Kaviar ist aus der Spitzenküche kaum wegzudenken. Sollte bei Herr-

mann eigentlich herunter von der Speisekarte, auch weil die Stör-Bestände, aus deren Eiern der Kaviar in der Regel stammt, stark überfisch sind. Bis Sebastian Salomon, der im Betrieb für die EDV-Anlagen zuständig ist, erzählte, dass er nebenberuflich eine Stör-Zucht betreibt. Also gibt es, wie im Gericht „Stör vs. Huhn“, weiterhin auch Kaviar auf dem Teller.

Der zweite Teil des schwergewichtigen Buches umfasst mehr als 200 Rezepte: Mehr als 40 Rezepte aus dem Anima und rund 120 aus dem Aura – nach Jahreszeiten gegliedert. Dazu kommen noch mehr als 25 Grundrezepte, zum Beispiel für ein Pilz-Dashi, Tomatenöl oder ein schwarzes Johannisbeergel, und fast 40 Rezepte für alkoholfreie Getränke, wie etwa ein Auberginen-Tee oder ein Artischocken-Tonic.

Was dem Buch gut zu Gesicht steht, ist, dass die Rezepte getrennt von den ganzseitigen Teller-Fotos notiert sind. So konnte der Fotograf Pieter D'Hoop diese wie Kunstwerke in Szene setzen. Die Original-Rezepte aus dem Foodlab und dem Zweiterne-Lokal sind anspruchsvoll, natürlich. Aber Tobias Bätz ermutigt, sich trotzdem mal an die Rezepte zu wagen: „Ich würde einfach mit ein paar Rezepten aus dem Anima anfangen. Mal selber ein paar Zutaten einlegen und haltbar machen. Dann hat man für die Gerichte schon ein paar Grundzutaten da.“ Sich herantasten und experimentieren, selber einmal in die Rolle der Mitarbeiter des Foodlabors schlüpfen, das ist der Gedanke.

Bätz' Favorit ist das Gericht „Stör vs. Huhn“. Was auf dem Teller so schlicht anmutet, ist kleinteilige Handarbeit. „Hier kann man improvisieren: die Haselnuss-Miso zum Beispiel durch Miso plus Haselnuss ersetzen, fertigen Fischfond kaufen, das Eigelb im Wasserbad statt im Convectomat dämpfen“, überlegt Tobias Bätz spontan. „Die Leche de Tigre bekommt man hin. Sie ergibt mit dem gegarten Eiweiß und der Eigelbcreme einen unfassbaren Geschmack.“ Hier passt das Motto, das in blauen, großen Buchstaben an der Spiegelwand im Speisesaal den Gästen entgegenschreit: „Fuck normal I want Magic.“

Wer nun zu Hause einmal ein Original probieren möchte, der kann sich an dem Drink „Kräuter-Soda“ versuchen. Der ist Teil der alkoholfreien Getränkebegleitung, die im Anima erdacht und im Aura serviert wird.

KOCHZEIT

Schoko-Crème-Brûlée

Ein Rezept von Christiane Biederbeck

Zutaten (für vier Portionen)
150 g Zartbitterschokolade, 300 g Sahne, 3 Eier, 3 Eigelb,
5 EL Zucker und 4 EL zum Karamellisieren, 1 Bio-Orange



FOTOS: CHRISTIANE BIEDERBECK

Die Orange heiß abwaschen und die Schale dünn abreiben. Den Saft auspressen. Sahne und Orangenschale zusammen aufkochen. Vom Herd ziehen und 10 Minuten lang stehen lassen. Dann die Sahne durch ein feines Sieb geben.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in der warmen Sahne auflösen. Etwas abkühlen lassen und Eier, Eigelb, 2 EL Orangensaft und 5 EL Zucker unterrühren und gut vermischen. Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

Die Schokoladenmasse auf vier ofenfesten Schälchen verteilen und diese in eine große, tiefe Auflaufform stellen. Dann die Auflauf-

„Dunkle Schokolade und süße Orangen ergeben zusammen eine wahre Symphonie des Geschmacks – hier wird das Ganze noch mit einer himmlischen Karamellkruste getoppt“

form mit Wasser auffüllen, so dass die Schälchen mit der Schokoladen-Crème-Brûlée zu zwei Dritteln im Wasser stehen.

Schokoladen-Crème-Brûlée für 50 bis 60 Minuten im Ofen stocken lassen. Dann für mindestens vier Stunden lang abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit 1 bis 2 EL Zucker bestreuen und mit dem Flambiergerät oder unter dem Backofengrill goldgelb karamellisieren.



Christiane Biederbeck

lebt in Herne und bloggt auf kuchenbekenntnisse.de über die süßen Seiten des Lebens.

GUT ZU WISSEN

Apfel für Allergiker

Eine speziell für Allergiker entwickelte Apfelsorte soll ab September in deutschen Supermärkten zu kaufen sein. Eine weitere allergikerfreundliche Sorte soll im Januar 2026 auf den Markt kommen, wie die Europäische Allergiestiftung (Ecarf) bei einer Pressekonferenz in Berlin bekannt gab.

Die Entwicklung der Sorten ist das Ergebnis eines fünfjährigen Forschungsprojekts von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Hochschule Osnabrück, der Technischen Universität München und der Charité Universitätsmedizin Berlin. „Die Äpfel sind nicht nur allergikerfreundlich, sondern auch mit gutem Geschmack“, sagte Werner Dierend von der Hochschule Osnabrück, der für die Organisation der Züchtung verantwortlich ist. Wichtig sei: „Allergikerfreundlich heißt nicht allergenfrei, aber die Wahrscheinlichkeit, dass man diese Äpfel verträgt, ist relativ hoch“, erklärte der Professor für Obstbau und Obstverwertung. Geplant sei ein Verkauf in allen großen Supermarktketten. „Das Interesse ist riesig groß.“ Rund 150 Menschen hätten an der Studie teilgenommen, erklärte der klinische Studienleiter von Ecarf, Karl-Christian Bergmann. Ein Großteil der Teilneh-

merinnen und Teilnehmer habe die Äpfel ohne Probleme essen können und keine Symptome gezeigt. Die Ergebnisse der Studie sollen im Sommer veröffentlicht werden.

Schon jetzt gibt es Bergmann zufolge alte Apfelsorten, die Allergiker besser vertragen. „Aber die sind nicht getestet und nicht viel verbreitet.“ Die zwei neuen Apfelsorten sollen mit einem Ecarf-Qualitätssiegel gekennzeichnet werden.

Entscheidend für die allergische Reaktion ist das in Äpfeln enthaltende Hauptallergen Mal d 1. In den zwei neuen Sorten ist der Gehalt nur sehr gering. Die menschliche Immunabwehr bringt die Allergene von Birkenpollen und Äpfeln, die sich sehr ähneln, nach Angaben von Ecarf durcheinander. Deswegen reagieren viele Menschen mit einer Birkenpollenallergie auch auf Äpfel allergisch. (dpa)



Alte Apfelsorten sind kaum erhältlich.

FOTO: DPA