

Frau Doktor bittet zu Tisch

Im Schwarzbachtal kocht eine Germanistin. Barbara Siebert erforschte Minnesang und Heldenlieder. Jetzt forscht sie im Reich der Geschmäcker.

VON JÖRG STOCK

Erika steht in der Veranda und sieht alt aus. Ein Erbstück, sagt Barbara Siebert. Auf dieser Schreibmaschine hat sie Teile ihrer Doktorarbeit getippt. Thema: die Kudrun, ein mittelalterliches Heldenlied, die Nummer Zwei nach den Nibelungen sozusagen. Jemand hat einen Bogen Papier eingespannt und etwas geschrieben, nur zwei schlichte Zeilen: „Viele Grüße aus Dresden. Wir finden es hier sehr schön.“

In Lohsdorf, zehn Autominuten hinter Hohnstein, steht das Landgasthaus zum Schwarzbachtal. Erbaut um 1840, gehört es hier zur ältesten Substanz. Barbara Siebert sitzt am Stammtisch, ihrem Lieblingsplatz, zwischen dem grauweißen Kater Hugo und dem pechschwarzen Gorilla, der aus einem Bilderrahmen guckt. Den Dokortitel trägt sie nicht mehr. Sie trägt eine Kochjacke. Das hat viel mit diesem Haus zu tun. Vor 27 Jahren, als sie es entdeckte, kochte ihr Mann. Das hatte er gelernt. Als er ging, musste sie es lernen, weil sie bleiben wollte. Es ist nicht irgendein Haus, sagt sie, es ist ihr Zuhause. „Ich liebe es.“

Im „Schwarzbachtal“ ist Barbara Siebert alles in einem: Besitzerin, Bewohnerin, Serviceleiterin, Küchenchefin. Eine kleine, resolute Person. Sechzig Jahre ist sie alt. Sie zuckt die Achseln. „So what?“ Sie hat vor, das noch eine Weile zu machen. Die Germanistik vermisst sie nicht. Kochen macht sie glücklich. Und mit Kochen beglückt sie andere, und das deutlich inniger, als mit einer Abhandlung über das Ritter-



„Kochen macht mich glücklich.“ Barbara Siebert hat den Doktor der Germanistik abgelegt, um die Küche im Landgasthaus zum Schwarzbachtal zu führen. Bücher liest sie immer noch gern, so wie hier, an ihrem Lieblingsplatz am Stammtisch.



Rechte Hand der Patronin: Pamela Hejlová hat sich in der Küche eingefuchst.



Erbstück Erika: Damit tippte Barbara Siebert einst Teile ihrer Doktorarbeit.

Die Genussmacher

tum oder die Kommas in einem Minnelied. neswegs. „Das Schöne am Kochen ist, dass das Lernen nie aufhört.“

Barbara Siebert trägt eine rote Fleisckiste herbei. Vorletzte Nacht lief der Inhalt noch als stattlicher Rehbock im Sandsteingebirge umher. Frau Siebert preist ihren Jäger. Die Keulen dürften zusammen knapp vier Kilo Fleisch haben. Den Jägersmann kennt sie seit Jahren. Regionaler Rohstoff ist ihr wichtig. Gemüse aus Jessen, Fisch aus Langburkersdorf. Die Meere sind strapaziert genug. Da muss sie nicht auch noch mitmachen. Doch ist ihre Regionalität kein „Stalinismus“. Wenn sie eine Mango will, dann nimmt sie eine. „Klar, dass die nicht aus Neustadt in Sachsen kommt.“

Während Frau Siebert das Fleisch putzt, erklärt sie, dass Keulen oder Rücken für sie nicht die Stars vom Reh sind. Diese Produkte sind natürlich gut. Einfach braten und fertig. Nein, ihr Star ist die Rehbratwurst. Die hat sie selbst erfunden. Das Wurstbrät produziert sie in der eigenen Küche. Weil die Fleischteile weniger edel sind, müssen die Gewürze umso besser sein. An die Mixtur, die unter anderem Pistazien enthält, lässt sie nicht einmal den Fleischer ran. Der darf die Masse bloß in die Därme füllen.

„Pamela! Dein Wasser kocht!“ Pamela Hejlová, zarte Figur, endloses Kastanienhaar, schnippelt mit Inbrunst bunten Mangold, um ihn zu blanchieren, als Beiwerk für den Rehbraten. Die 22-Jährige aus dem tschechischen Nieder Einsiedel ist Barbara Sieberts rechte Hand. Geht es nach der Chef, soll sie mal den ganzen Laden übernehmen. „Pamela ist gut“, sagt sie. Das will was heißen. Nachdem ihr Mann und Koch sie 1996 verlassen hatte, hat Frau Siebert mehrere Küchenchefs ausprobiert. Mit keinem wurde sie warm. Sie vermisste Gespür



Duftiges Rendezvous: In der Röstpfanne treffen sich exotische Gewürze, teils vor Ort in Indien besorgt.



Stolz des Hauses: Die Rehbratwurst, präsentiert von Servicekraft Helena Hejlová, ist eine Erfindung der Chef.



Die Spätzle-Ampel: Der Teig für die Rehbraten-Beilage wurde mit Rote Beete, Kurkuma und Spinat gefärbt.

für Zutaten und Liebe zur Sache. So musste sie wohl oder übel selbst kochen lernen.

Das Küchenhandwerk war für die damals schon über 40-jährige Akademikerin komplettes Neuland. Von zu Hause, wo es gern mal Linsensuppe aus der Dose gab, hatte sie in dieser Hinsicht nichts mitgekriegt. So fing sie an, Kochbücher zu lesen. Zwei Schränke, zum Bersten gefüllt mit Kochlektüre, zeugen noch heute von dieser harten Zeit. Inzwischen arbeitet Barbara Siebert kaum noch nach Rezept, kocht eher intuitiv. Zum Buch greift sie trotzdem gern. Bücher sind ihre Ideengeber.

Herumreisen, wo der Pfeffer wächst

Auf dem urigen Glühplattenherd, der eine Wahnsinnsitze verströmt, spritzt das Reh in Butterschmalz. Barbara Siebert mörst Gewürze für die Brühe, in der das Fleisch schmoren wird. Der Duft ist betörend, als wäre er von einem indischen Markt hier hereingeweht. Das stimmt auch

irgendwie. Einiges von der Würze, Kardamom, Koriander, Stangenpfeffer, hat Frau Siebert wirklich auf Märkten in Indien gekauft. Jedes Jahr bereist sie für ein paar Wochen Südostasien, holpert in Bussen und Eisenbahnwagen übers Land, als „Senior Backpacker“, wie sie sagt, nur begleitet von ihrem Rucksack. Die Landschaft fasziniert sie, die Spiritualität der Menschen, die Architektur gewordene Philosophie. „Sagenhaft!“ Nur wenn der Zug mal wieder sieben Stunden Verspätung hat und keiner sich darüber aufregt, kommt sie nicht ganz mit. „Da bin ich schon sehr deutsch.“

Deutsch, genauer gesagt badisch, ist Frau Siebert. Sie stammt aus dem Schwarzwald, aus der Feldberger Gegend. Typisch Badenerin lässt sie eine ganze Pulle Spätzburgunder zum Ablöschen aufs angebratene Gemüse gluckern, und noch eine halbe hinterher. Wer aber denkt, in Baden bekäme man das Spätzlemachen in die Wiege gelegt, der irrt. Die Eierteigware herzustellen,

natürlich handgeschabt, war eine der höchsten Hürden auf Barbara Sieberts Weg zur Spitzenköchin. Oft wurden es Spatzen statt Spätzle. Das passiert ihr heute auch manchmal. Es gibt Tage, die sind Spätzletage, sagt sie, und es gibt Tage, die sind eben keine.

Der Spätzlezauber geht mit einem kratzenden, schmatzenden Geräusch einher. Auf dem schräg gehaltenen Brett trennt der Schaber dünne Würstchen vom Teigklecks ab und schubst sie ins Wasser, das kochend heiß sein muss, damit das Produkt nicht pappig wird, sondern schön „al dente“. Barbara Siebert hat den Teig mit Rote-Beete-Saft gefärbt. Zwei weitere Teigportionen sind gelb, durch Kurkuma, und grün, durch Spinatzusatz. Sie will Farbe im Spätzle-Spiel haben, sagt sie lachend, „weil es ja sonst nicht genug Arbeit ist“. Nur ein paar Augenblicke bleiben die Teigwürstchen im Topf, dann fischt Barbara Siebert sie heraus und schreckt sie in kaltem Was-

ser ab, damit sie nicht nachgaren. „Hallelujah!“ Das Ergebnis befriedigt sie. Es scheint ein Spätzletag zu sein. Die paar Spatzen zwischendrin nimmt sie als Qualitätsmerkmal. „Es ist eben Handarbeit.“

Das Reh simmert. Je sachter, desto feiner wird es, sagt Barbara Siebert. Sie freut sich darauf es aufzutischen, mit Erdbeeren und Ingwer. Sie freut sich auf die Gäste, auf den Sommer. Im Winter wird es hier ganz schön einsam, zu einsam, um sich allein mit Hugo die Zeit zu vertreiben. Die beiden haben sich schon alles erzählt, sagt Frau Siebert. Anfang Januar will sie wieder los: sechs Wochen Indien. Diesmal Gujarat. Da wurde Gandhi geboren. Sicher streift sie wieder über Marktplätze und guckt den Köchen in die Töpfe. Was sie dabei entdeckt? Man wird es schmecken, irgendwann, im Landgasthaus zum Schwarzbachtal.

■ Als Nächstes lesen Sie: Hundert Kräuter und noch mehr – eine Landpartie zu Julius Kost.

Bock in Bunt

Der Kochtipp

Rehkeule, ein Klassiker, der auch fernöstliches Gewürz verträgt.

Barbara Siebert hat Bock auf Bock, vor allem, weil ihr Reh aus heimischen Wäldern kommt. Sie serviert die Keule mit Kardamom, Ingwer, Erdbeeren und Spätzle.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Braten:**
- 1 Rehkeule ohne Knochen
 - 5 Zwiebeln, geschält und grob gehackt, 5 Karotten, 200 g Sellerie, beides grob geschnitten, 1 kleine Porree, geschnitten und gewaschen, 5 Petersilienstängel
 - 3 EL Butterschmalz, 2 EL Tomatenmark, ca. 40 g frischer Ingwer, grob geschnitten, 3 TL gemahlener Kardamom
 - 3 EL Erdbeerkonfitüre, 1,5 l Wildbrühe, 1,5 l Spätburgunder Rotwein, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Cayenne-Pfeffer, 2-3 TL Zitronensaft, 1 kleine Prise Zucker, 8 frische, klein geschnittene Erdbeeren

Gewürzbeutel:

- Samen von 10 Kardamomkapseln, 1 TL Wacholder, 1 TL Koriander, 1 TL Piment, 1 TL Szechuan-Pfeffer, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 Sternanis, 2 Nelken – Gewürze ohne Fett anrösten, mörsern und in einen Gewürzbeutel geben.

Bunte Spätzle:

- 250 g Mehl sowie etwas Mehl zusätzlich für die Rote-Beete- und Spinatmasse, 5 Eier, ger. Muskat, 100 g Tiefkühlspinat (aufgetaut), 60 ml Rote-Beete-Saft, ½ TL Kurkuma

Gemüsevariation:

- 3 Rote Beete, je 1 Prise Kardamom, Koriander, Cayenne, Muskat, je 100 ml Milch und Sahne, 1 fein gehackte Zwiebel, 1 kl. Stück Butter, Spritzer Zitrone, Salz, Prise Zucker
- 500 g bunter Mangold, 1 gehackte Zwiebel, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 Handvoll Pinienkerne, je 100 ml Milch u. Sahne, Salz, Muskat, Cayenne, Zitronensaft, kleine Prise Zucker
- 300 g Buschbohnen, 1 gehackte Zwiebel, 1 gehackte Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 1 kl. Dose Pizzatomaten, Salz, fein gehackte Kräuter (Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Oregano), Zitronensaft, Cayenne.

UND SO WIRD'S GEMACHT

Für den Braten: Keule waschen, abtupfen, Sehnen und Knorpel entfernen, salzen und pfeffern. Die Keule zusammenbinden und in großem Bräter in Butterschmalz anbraten, auf der Nahtseite zuerst. Keule herausnehmen, warm stellen. Gemüse gut anbraten, Tomatenmark zugeben, mit Wein ablöschen. Wildbrühe zugießen. Ingwer, Konfitüre, Kardamom und den Gewürzbeutel hineingeben. Ist alles heiß, das Fleisch hineinlegen. Deckel etwas offen lassen, damit Dampf entweichen kann. Das Fleisch 3-4 Stunden bei milder Hitze schmoren, gelegentlich wenden. Ist es weich, herausnehmen. Soße pürieren und passieren. Mit Zitronensaft, Cayenne und Zucker abschmecken. Frische Erdbeeren in die Soße geben. Fleisch in Scheiben schneiden.

Für die Spätzle: Eier mit Mehl und Muskat aufschlagen. Den Teig in drei Teile teilen. Ein Teil kann etwas größer sein – in diesen kommt Kurkuma, in die beiden anderen jeweils der Rote-Beete-Saft und der pürierte Spinat. Diese beiden Teige von der Konsistenz her mit etwas Mehl fester machen.



Frische Erdbeeren und dreifarbige Spätzle begleiten die Rehkeule in Barbara Sieberts Landgasthaus zum Schwarzbachtal.

Foto: Marko Förster

Die Spätzle vom Brett in kochendes Wasser schaben. In kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren mit etwas Salz in der Pfanne durch Butter schwenken.

Für die Gemüsevariation: Rote Beete ungeschält weichkochen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel in der Butter glasig anbraten, Rote Beete, Milch und Sahne zugeben, aufkochen lassen, mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken. Beim Mangold die Stiele von den Blättern trennen und klein schneiden. Zuerst die Stiele, dann die Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit eis-

kaltem Wasser abschrecken. Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Pinienkerne zugeben und kurz anbraten. Milch, Sahne und Mangold zugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Bohnen putzen, klein schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren. Aus dem Wasser nehmen, mit eiskaltem Wasser abschrecken. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln glasig anbraten, Bohnen und Tomaten zugeben, gehackte Kräuter zugeben, mit Salz, Zitronensaft und Cayenne abschmecken. Alles schön anrichten und mit frischen Erdbeeren dekorieren.