

E S S E N & T R I N K E N

Der Geschmack der freien Wildbahn

Sie essen gern Salat? Dann pflücken Sie sich einen – umsonst und draußen. Denn auf Wiesen und in Wäldern wächst allerhand Essbares.

GUNDERMANN

Der Gundermann gehört zu den weniger bekannten Kräutern und ähnelt auf den ersten Blick ein wenig einer Taubnessel. Zu finden ist er an feuchten, schattigen Stellen, aber auch am Waldrand. Die Blättchen, die übrigens bis in den November hinein geerntet werden können, haben einen leicht pfeffrig-bitteren Geschmack und sind eine pikante Salat- oder Würzbeigabe.



VON STEFANIE GOLLASCH

Der Trend kommt aus der Bioküche, hat aber längst die Herzen vieler Feinschmecker quer durch alle Glaubensrichtungen erobert: Wildkräuter geben vielen Gerichten erst den Kick. Und das Beste daran ist, dass man die meisten dieser Zutaten gar nicht teuer kaufen muss: Man kann sie gratis in „freier Wildbahn“ pflücken gehen – vorausgesetzt, man weiß, was man vor sich hat. Gärtnerin Lisa Oehler und Biologielehrerin Hannemie Süllow sind da höchst selten unsicher: Die beiden Mitarbeiterinnen des Schulbiologiezentrums

kennen nicht nur die Kultur-, sondern auch die Wildpflanzen auf ihrem Gelände aus dem Effeff. Auf einem Rundgang durch die „Wildnis“-Abteilung des Zentrums finden die beiden allerhand Gewächse, die sich als Salate, Suppen, Brotdelikatessen oder einfach würzige Dekoration für diverse Gerichte anbieten. Und ein paar grundsätzliche Tipps gibt es von den beiden Fachfrauen auch gleich dazu. „Nach der Blüte schmecken die meisten Wildkräuter nicht mehr so gut, weil die Kraft aus den Blättern abgezogen und in die Blüte gelenkt wird“, sagt etwa Lisa Oehler. Deshalb ist beispielsweise die beste Zeit des Bärlauchs

schon vorbei, denn er hat seine Blüte bereits hinter sich.

Auch bei Giersch, dem Feind jedes Hobbygärtners, sollte man Pflanzen suchen, die noch nicht geblüht haben, denn danach werden die Blätter ein wenig zäh und fad. Gar keine Saison hat derzeit das Tellerkraut, auch Portulak genannt, das dafür im Winter reichlich wächst und einen nährstoffreichen Salat für die kalte Jahreszeit ergibt. Viele andere Pflanzen sind jetzt aber gerade „reif“. Also: Nehmen Sie sich diese Seite, eine Tasche und eine Gartenschere und dann nichts wie raus zur großen Gratis-Ernte!

GÄNSEBLÜMCHEN

Für die Gänseblümchen-Ernte muss man meist nicht lange suchen – sie wachsen von Februar bis November auf jeder Wiese. Die weißgelben Blüten haben ein leicht nussiges Aroma und geben einem gemischten Blattsalat optisch und geschmacklich den letzten Schliff. Aus den Blüten lässt sich aber auch ein wohl-schmeckender Tee zubereiten.



LÖWENZAHN

Die ideale Zeit für den Löwenzahn als Salatlieferant ist vorbei – im April schmecken die zarten jungen Blätter am besten. Wer mag, kann aber aus den Wurzeln der Pflanze ein kaffeartiges Getränk herstellen. Dazu muss man die Wurzeln ausgraben, trocknen oder in der Pfanne vorsichtig rösten und dann mit kochendem Wasser übergießen. Wohl bekomm's...



WASSERMINZE

Die Wasserminze wächst, wie der Name schon vermuten lässt, in Uferbereichen – unter anderem auch am Maschensee. Ihr Aroma ist deutlich milder als das der Pfefferminze. Aus Minze lässt sich viel mehr machen als nur Tee – probieren Sie zum Beispiel mal ein bisschen davon zu einem Salat aus Gurken, Tomaten und Zwiebeln. Das schmeckt sommerlich-frisch und ein bisschen orientalisch.



KNOBLAUCHRAUKE

Mit Bärlauch ist für dieses Jahr Schluss – aber es gibt ja noch die Knoblauchrauke. Die zarte Pflanze mit den fast stachelartigen Ästen wächst auf Wiesen und an Waldrändern. Ihre Blätter verleihen Salaten und Brotaufstrichen den typischen Knoblauchgeschmack. Unter leicht gesalzenen, zehnpromzentigen Joghurt gemischt, ergibt die Knoblauchrauke ein erfrischend-pikantes Tsatsiki.



Frisch vom Busch: Lisa Oehler probiert Holunderlimonade.

Thomas (7)

E S S E N & T R I N K E N

Liebe Leser,

in der Rubrik „Essen & Trinken“ finden Sie von nun an jeweils dienstags Berichte und Geschichten rund um Hannovers

Gastronomieszene. Haben Sie Neuigkeiten und Anregungen für uns? Dann rufen Sie an! Sie erreichen uns unter der Telefonnummer (05 11) 12 12 30 50.

K O S T P R O B E

Wo weniger mehr wäre

VON STEFANIE GOLLASCH

Die Luisenstraße ist ein feines Stück Hannover: Edelboutique reiht sich an Edelboutique, zwischendrin residiert Hannovers einziges Fünf-Sterne-Hotel, und auch unter den geparkten Autos ist der Kleinwagen eher Exot. Klar, dass da auch „der Italiener“ nicht nachstehen will. Das Restaurant „La Rotonda“ gehört postalisch zwar in die Kröpcke-Passage, macht mit seiner opulenten Freiluftabteilung aber deutlich, dass es Teil der Luisenstraße

auf den Melonenscheiben. Daneben liegt seltsamerweise ein Stück Hotelbutter mit dem typischen Prägemuster (für ein Butterbrot?). Das trübt den guten Gesamteindruck ebenso wie die Sprühmaschine, die später meine ansonsten gelungene Cassata (6,90 Euro) krönt, oder die verdächtig nach Fertigprodukt schmeckende Sauce hollandaise beim Hauptgericht. Das ist nahezu perfekt und besteht aus gebratenem Spargel mit zarten Seezungenfilets (18 Euro). Der Hauch Butter an der Seite hätte genügt.



Eingespieltes Serviceteam im „La Rotonda“: Marleen und Mario. Striewe

LA ROTONDA

Kröpcke-Passage 15, 30159 Hannover, Telefon (05 11) 32 41 04.

Geöffnet Montag bis Sonnabend von 9 bis 24 Uhr, Küche durchgehend bis 23 Uhr. Sonntags von 11 bis 21 Uhr geöffnet.

Restaurant ebenerdig, Toiletten im Keller. Raucherbereich im Freien.

ist. Wer hier Platz nimmt, sitzt in schicken Flechtwerkesseln mit edlen hellen Polstern. Drinnen ist das Ambiente nicht ganz so geschmackssicher. Das Gestühl hier wird beschirmt von leicht wackligen Stoffsonnenschirmen, deren Sinn Fragen aufwirft. Sonne müssen sie hier drinnen nicht abhalten, aber vielleicht den Blick auf die erstaunlich freizügigen Frauenganzkörperporträts an den Wänden erschweren.

Aber hierher kommt man ohnehin nicht, um zu sehen, sondern um gesehen zu werden. Am besten nach dem Shopping in den anliegenden Etablissements, dann kann man dekorativ die Tüten mit den Nobellogos um den Tisch gruppieren und schon mal einen Apéritif nehmen, während sich am Klavier der Pianist abrackert.

Ach ja, und dann ist das Ganze ja auch noch ein Restaurant. Mit einer erstaunlich großen Karte, die aus ständigen Gerichten und zwei Seiten Tagesangeboten besteht, plus eine Extrasektion mit Spargel. Wer noch die umfangreiche Weinkarte studiert, hat erst mal ordentlich was zu lesen. Beim ersten Besuch erledigen wir das wegen des lauen Abends an einem der Außentische vor dem Passageneingang. Unsere Bestellung nimmt ein Kellner auf, bei dem wir bis zum Schluss nicht herausfinden, ob seine unbewegte Miene professionelle Höflichkeit oder einfach Desinteresse ausdrückt. Immerhin bringt er uns flott die Vorspeisen, lediglich gelungene gemischte Antipasti (12,50 Euro) für mich und Melone mit Parmaschinken (10,50 Euro) für meine Begleiterin. Besser gesagt, Schinken mit Melone, denn ein erklecklicher Berg Prosciutto türmt sich

An den Tagliolini meiner Mitbesten, Bandnudeln mit getrockneten Tomaten und Pilzen (11,50 Euro), gibt es weder von der Konsistenz noch vom Aroma her das Geringste auszusetzen. Recht mutig finden wir aber die Weinpreise, ein Viertel Nero d'Avola schlägt mit 8,50 Euro zu Buche, der Chardonnay gar mit 9,50 Euro.

Da bestellen wir beim zweiten Mal lieber gleich eine Flasche. Der Antica Fratta (31,50 Euro), eine Empfehlung des abermals sehr verschlossen wirkenden Kellners, gefällt uns mit seinem beschwingten Beerenton ausnehmend gut. Gefallen findet meine Mitbesten auch an dem Roastbeef al Inglesse (13 Euro), das durch Parmesanpfeife und Tomatenwürfel aromatisiert wird. Meine gebratenen Jacobsmuscheln mit Orangenfilets und Fenchelcarpaccio (13,50 Euro) ergeben ein schönes Aromenbild. Beim Hauptgang hingegen wäre weniger mehr gewesen: Die Saltimbocca (18 Euro) erleiden das gleiche Schicksal wie die Melone und verschwinden optisch und geschmacklich unter zu viel Parmaschinken. Schade, denn das Fleisch ist so gut wie die Soße und die knackige Gemüsebeilage.

Beim Dessert zeigt sich dann abermals der bedauerliche Hang der Küche, es sich bei vermeintlich Unwichtigem leicht zu machen. Eine synthetische Schokoladensauce trübt den schönen Schlusseindruck, den das wirklich gute Pistazienparfait solo hinterlassen hätte.

MEIN FAZIT

Feine Küche mit kleinen Schwächen – die aber leicht auszubügeln wären.



Corsage

14,-

String

6,-

TEXTILES VERTRAUENSZEICHEN
 Schadstoffgeprüftes Textilien
 nach Öko-Tex Standard 100
 Prüf-Nr. 0210 6820 - FI Hannover

www.cunda.de

D80068 - Drucktechnisch bedingte Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen.