

<http://www.derwesten.de/wr/leckerer-westfalen/Die-neue-Leichtigkeit-der-Ruhr-Rezepte-id2616342.html>

"La cuisine d'art manger"

Die neue Leichtigkeit der Ruhr-Rezepte

leckerer Westfalen, 19.02.2010, Michael Schmitz



Dortmund. Vor zwei, drei Jahren dachte Mario Kalweit noch: „Aus der Ruhrgebietsküche, da kann man nix draus machen.“ Wie sehr er sich getäuscht hat, darüber unterhielt er sich mit WR-Redakteur Michael Schmitz.

Im Ruhrgebiet hat ein gutes Essen ja keine starke Tradition.

Mario Kalweit: Nein! Das hat es nicht. Die Menschen hier sagen immer: Ich war in Italien super essen, ich war in Spanien super essen, aber niemand sagt: Ich war in Westfalen super essen. Da müssen wir Köche dran arbeiten.

Es hat zuletzt mit dem FC Ruhrgebiet, einer Köche-Mannschaft, und Ihrem „ReVier“, dem Zusammenschluss der Köche Kalweit (Art Manger), Manier (Stromberg), Eggers und Meimberg (Julius), einige interessante Entwicklungen gegeben.

Kalweit: Wir sind vier Köche aus der Region und tauschen uns aus, auch die Gäste. Dass auch mal Eggers Sprockhöveler Gäste zu uns kommen oder Waltroper oder Herner und umgekehrt. So ziehen wir einen größeren Radius mit unserer Küche.

Es tauchen auch wieder interessante westfälische Kreationen auf der Speisekarte auf, etwa das Blindhuhn.



Küchenchef Mario Kalweit
Dortmunder Restaurants "La cuisine d'art
Manger". Foto: WR/Franz Luthé

Kalweit: Blindhuhn (Bohneneintopf mit Birne) kennen viele nicht oder lippische Ananas (Grünkohl) und Pillekauen, diese ganzen alten Gerichte. Wir Köche versuchen das Ganze ein wenig zu entfetten. Die westfälische Küche ist im Kopf der Leute Speck, Butter, kräftig-deftig, und das kann man auch eleganter und leichter kochen. So geht ein Spanisch-Fricco auch mal anders.

Hört sich interessant an.

Kalweit: Spanisch-Fricco ist klassisch ein geschichteter Kartoffelaufbau mit Kalb oder Schweinefleisch, der im Ofen gegart wird. Dazu gibt es Sauerrahm und Paprika. Wir haben aus den Komponenten eine Vorspeise, eine geschichtete Sülze mit Bratkartoffeln und Fleisch gemacht. Den Sauerrahm haben wir geliert, dazu gibt es Paprika und einen Paprikasaft als Sauce.

Das ist dann eine westfälische Küche, die so ein wenig schwebt?

Kalweit: Ja, das ist ein sehr, sehr leichtes und kreatives Gericht. Auch den Pfefferpotthast machen wir anders oder den Grünkohl als Schaumsuppe mit Mettmaultasche. Zum Pfefferpotthast gibt es Gurke, Kapern und Kartoffeln. Wir machen daraus eine Kapernkrokette und die Gurken schmoren wir und setzen eine Kaper obendrauf. Mit Weißbrot gebunden und mit Zitrone abgeschmeckt gibt es den Pfefferpotthast eleganter angerichtet. Das ist ein anderes Erscheinungsbild als ein Schöpfgericht auf dem tiefen Teller. Wir machen uns schon Gedanken, dass wir die Komponenten der ursprünglichen Gerichte anders umsetzen.

Dann tauchen Zutaten wie die Bergmanns-Auster auf.

Kalweit: Das Ruhrgebiet spielt gerne, gerade in Dortmund, mit den Bergleuten. Die Bergmanns-Auster ist die Miesmuschel. Muscheln gab's früher ja auch in Ruhr und Rhein. Der Hering war ein günstiger Fisch, den sich jeder leisten konnte. Wir gucken heute schon, welche Fische wir verwenden: Lachs, Hering, Saibling, Zander, Aal, die es hier in der Gegend gab.

Die Ruhrgebietsküche war ursprünglich eine Küche der Armut und des Mangels, nicht die der Feinschmecker.

Kalweit: Wir von „ReVier“ haben erlebt, dass bei den Gästen Kindheitserinnerungen geweckt werden.

Heute sind viele Rezepte aus der normalen Küche verschwunden wie die Rinderroulade oder der Sauerbraten. Wenn die Leute das bei uns essen, sagen sie: Mensch, früher bei Omma gab es das auch. Nur ist das Erscheinungsbild bei uns anders.

Auch echte westfälische Gastronomie ist kaum noch zu finden.

Kalweit: Das ist auch ein Problem der Nachfrage. Das Revier ist nie ein Tourismusland gewesen, Tourismus, der auch ins Gasthaus einkehrt. Im Ruhrgebiet gab's die Kneipe, den Kiosk, die Imbissbude. Die Kneipe war meistens nur Biertrinken für den Bergmann und ne Wurst und ne Frikadelle. Esskultur wie in Baden und in der Pfalz hat auch mit dem Wohlstand der Menschen zu tun. Kumpel und Hoesch-Arbeiter sind nicht speisen gegangen, so konnte sich keine starke Gastronomie entwickeln.

Ihre Karte ist heute regional geprägt, sogar ein westfälisches Menü ist eigens ausgewiesen. Ist es geeignet für die Hochgastronomie?

Kalweit: Es gibt Häuser in Frankreich, die mit so einer Küche einen Michelin-Stern erkocht haben. Regionale Küche ist ein schöner Trend, wir versuchen die westfälischen Gerichte auch auf Sterne-Niveau umzusetzen und die Resonanz darauf ist recht gut. Warum sollte man damit keine hohen Auszeichnungen bekommen?

Kann man die Molekularküche, also die Laborküche, die etwa Gelees aus Gemüsen, heißes „Eis“ herstellt, mit der westfälischen kreuzen?

Kalweit: Eine hundertprozentige Molekularküche, umgesetzt auf westfälisch, kann man als Aktion mal machen. Doch der Gast in unserer Region ist zu konservativ und sagt: „Ich will nicht irgendetwas essen, das nach Gans schmeckt, aber nicht so aussieht.“ Diesen Weg will ich auch nicht gehen.