



Kräuterwanderung an der Ahr mit Monsieur Dumaine:

Diese Wiese ist ein Himmel!



Jean-Marie Dumaine in seinem Element: Kräutertechnik und Lektion in wildem Lauch.

Ein Himmel zum Riechen, Schmecken und zum Anfassen. Und mittendrin in dieser duftenden Wolke aus Gräsern, Kräutern, Sonnenlicht steht Jean-Marie Dumaine und hält ein Pflänzchen in die Luft: Anschauungsobjekt für etwa 30 Faszinierte, die sich für „Flur-Food“ interessieren, die neue kreative Küche mit selbstgesuchten Ingredienzien direkt aus der Natur.



So etwas bringen nur unkanalisierte Flüsse wie die Ahr zuwege: traumhafte Biegungen und naturbelassene Landschaften, die obendrein ständiger Veränderung unterliegen.

Von Carlson Reinhard

Sonne in Sinzig, das Mündungsgebiet der mäandrierenden Ahr trägt prallen Frühling. Im Restaurant Vieux Sinzig, dem in seiner Art ziemlich einzigartigen Tempel für exzellente Gaumengenüsse, erhalten etwa 30 Kräuterwanderer zum Zeichen ihrer Gruppenzugehörigkeit ein trockenes Blatt ans Revers geheftet.

Die Gesichter spiegeln Erwartung. Endlich hinter einige der Geheimnisse kommen, für die Monsieur Dumaines Cuisine weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist. Etwas erleben, von dem man später zu Hause berichten kann, frei nach dem Motto: „Dachte zuerst, es wäre ein Gänseblümchen – bis ich dann diese phantastische Suppe daraus kostete.“ Und natürlich die unverhohlene Vorfreude auf ein Festmahl à la Vieux Sinzig, das sich ans rein Botanische anschließen wird.

Es geht los. Forschen, federnden Schrittes eilt Jean-Marie Dumaine voraus. Knapp 30 Jahre lebt die Kräuter-Koryphäe aus der Normandie inzwischen in Deutschland. Aufgewachsen auf einem Bauernhof in St. Cornier des Landes bei St. Malo – in direkter Nachbarschaft zu seiner Frau Colette übr-

gens – hörte Jean-Marie von seinen Eltern offenbar nur Gutes über „Les Allemands“. Grund genug, sein Praktikum als Koch später in Andernach zu absolvieren. Von Andernach nach Sinzig ist's nicht weit; der Schritt von der ersten Selbstständigkeit ins heutige Vieux Sinzig allerdings dauerte rund 20 Jahre. In dieser Zeit entdeckte Jean-Marie Dumaine unter anderem die Kräuter.

„Auf Wanderungen mit der Botanikerin und Naturpädagogin Dr. Brigitte Klemme und meinem Freund, dem Ethnobotaniker François Couplan, lernte ich den unglaublichen Reichtum der Pflanzen kennen, die hier gleich neben den Wegen auf den Wiesen wachsen. Ich war neugierig, experimentierte und kam schnell auf eine Menge neuer, ungewöhnlicher Gerichte.“

Dumaine verfügt über eine ansteckende Begeisterung. Er ist der geborene Erzähler, und sein ausgeprägter französischer Akzent täuscht keinesfalls darüber hinweg, dass er über einen eindrucksvollen Wortschatz verfügt. Wer kennt denn hierzulande schon (noch) Namen wie „Mädesüß“, „Geißfuß“, „Labkraut“ oder „Vogelmiere“?

Und gleich sind wir mittendrin: „Das sind die großen Blätter vom Beinwell“, ruft Monsieur Dumaine und hält etwas

Großblättrig-Grünes in die Höhe, dem man an anderen Tagen etwa so viel Aufmerksamkeit schenken würde wie einem am Straßenrand geparkten Auto. „Aus dem machen wir unsere Grünen Ravioli als Beilage zu saftigem Eifel-Rinder-Filet, das auf einem Kräuterbett gebraten wird.“



„Flur-Food“ zum Anfassen. Jeder will mal, jeder darf mal, jeder freut sich.

FOTOS: CARLSON REINHARD



Die behaarten Blattunterseiten des Beinwell kleben nämlich zusammen „wie mit Klettverschluss“. Also sammeln die Dumaines im Frühjahr genau 600 dieser Blätter. „Das reicht für 300 Portionen, mehr brauchen wir nicht im Jahr. Die Pflanzen lassen wir stehen – wäre viel zu viel Arbeit, erst alles mitzunehmen und dann das meiste fortzuwerfen. Für die Füllung braten wir Steinpilze in Schalotten, in die Mitte kommt ein ausgesuchtes kleines Rinderfilet. Das alles wird in die Beinwell-Blätter gepackt, die Ränder pressen wir zusammen und wälzen das Ganze zum Schluß in einer Art Crêpe-Teig aus Buchweizenmehl. Das Rezept funktioniert natürlich auch mit Hackfleisch, Fischfilet und allen Maultaschenfüllungen, nur dass statt des Nudelteigs eben die Blätter zur Verwendung kommen.“

Und so geht es fort, Kulinarisches und Botanisches wechseln in rasanter Folge, und immer wieder bricht Monsieur Du-

maine auf zu weiterem Wildwuchs, zu weiteren exotischen Genüssen. „Sie können das probieren“, bietet er an. „Es schmeckt gar nicht schlecht, aber sie müssen es schnell wieder ausspucken, denn es ist giftig. Gefleckter Schierling – zwar die am wenigsten giftige seiner drei Arten, aber immerhin.“ Und schon ist er beim nächsten Kräutlein.

Wer hier mitschreiben möchte, ist bald überfordert. Die Sammler ebenso, denn wenn sie nach all der geballten Information ihre Rucksäcke auspacken, haben die meisten vergessen, wie die verschiedenen Objekte denn noch hießen – und wozu genau sie dienten. Die beste Methode ist wahrscheinlich die, einfach mit offenen Sinnen durch diesen mit immer neuen Eindrücken überraschenden Garten des Ahr-Mündungslaufs zu wandern und zu genießen. Sich zu erfreuen an Monsieur Dumaine, dem Wetter, der Natur. Und exakt das tun die Teilnehmer – schließlich sind die meisten nicht zum

ersten Mal dabei. Kräuterwanderungen an der Ahr haben bereits Tradition, und je öfter man mitpirscht, desto gewiefter wird man wohl als bekennender „Flur-Food“-Fan.

Dabei gleicht keine Exkursion der anderen. Jean-Marie Dumaine: „Kräuter wachsen ja nicht wie Kul-



Sonntäglich-frühlingshaftes Pirschen an der Ahr: im Gänsemarsch den wilden Kräutern auf der Spur. Und das mit Begeisterung.

turgemüse, das nach und nach gesät und ebenso geerntet wird. Hier muß man den richtigen Moment erwischen, sonst werden die Strünke hart und faserig, sehen die Blätter nicht mehr schön aus. Gerade im Frühjahr zur besten Zeit bedeutet das für uns eine Menge Stress.“

Man merkt's ihm nicht an. Schon berichtet er, welche Methoden der Konservierung er anwendet, um die flüchtige Vegetation für seine Zwecke haltbar zu machen: „400 Gramm Salz auf einen Liter Wasser – das gibt eine gute Lake, in der sich Pflanzen praktisch unbegrenzt lange lagern lassen, nachdem man sie kurz aufgeköcht hat. Man kann auch schon die Gewürze – bei Sprossen etwa Lorbeerblätter, Nelken, Thymian und Senfkörner – dazugeben, sollte die Kräuter vor der Verwendung aber gründlich unter klarem Wasser ausspülen. Eventuell lagert man sie dann weiter in Olivenöl.“

Das übrigens ist die zweite Methode, spätestens bekannt, seitdem die Pesto-Welle über Deutschland hinwegbrandete. Aber auch Bärlauch, das frühe, nach Knoblauch duftende Waldgewächs, das mancherorts bereits als „Modedroge“ gilt, lässt sich so mit all seiner Geschmacksintensität übers Jahr retten.

Essig verhilft zu größerer Haltbarkeit, ebenso vorsichtiges Trocknen. Außerdem kennt jeder die Milchsäure-Konservierung, das Prinzip des Sauerkrauts oder auch des Sauerteigs. Das Lagergut wird hier bei normaler Zimmertemperatur gewürzt und dann in Steingut-Fässer platziert, wo es mit der Zeit die typi-

schen Bakterien produziert, die es, nun angenehm säuerlich, der Nachwelt erhalten helfen.

Ist das alles? „Nein, ich habe da noch ein indisches Verfahren kennengelernt, sehr exotisch“, sagt Monsieur Dumaine. „Meinen ‚Ahr-Rhabarber‘ bereite ich zum Beispiel so zu – botanisch heißt er Japanischer Knöterich. Er wird fein geschnitten und dann roh in eine Lake eingelegt, die pro Kilo 30 Gramm Salz enthält, außerdem Bockshornklee, Kukurma, grünen und schwarzen Kardamom, Curry und Korianderkörner. Das ist eine scharfe Mischung, hier fixiert allein die Gewürzkraft. Ich mache daraus eine Art Chutney, das wie Mixed Pickles auf geröstetes Baguette gegeben wird, als Entrée.“

Und schon steht er an einem in Blüte explodierenden Weißdornbusch, vergräbt das Gesicht in der Pracht – und macht plötzlich einen feinen Duft nach Fisch aus. „Dieser Geruch – das ist eine Inspiration für ein neues Gericht. Nächstes Jahr präsentiere ich ein neues Fischrezept mit Weißdorn!“

Dabei trägt dieser Busch bereits das Wesentliche zu einem exzellenten Aperitif bei – neben etwas Weißwein, Zucker und ausreichend Zeit zum Ziehen. „Probieren Sie erst mal unseren Waldmeister-Likör!“ übertrumpft sich Jean-Marie Dumaine sogleich selbst.

Wir besuchen den gelb blühenden Wiesenbockbart, genutzt als wildes Pendant zur Schwarzwurzel. Dann werden wir der Pimpernelle, auch „Wiesenknopf“ genannt, vorgestellt. „Sie schmeckt nach jungen Nüssen. Die Frankfurter Grüne Soße – da kommt sie automatisch rein.“ Und gleich darauf stellen wir mit Verwunderung fest, dass der geschälte Stengel der Wilden



Der Weißdorn duftet leicht nach Fisch, gleich eine Inspiration für Jean-Marie Dumaine – für ein neues Gericht.

Brombeere vom Geschmack her durchaus dem Spargel ähnelt. „Natürlich hat er mehr Gerbstoffe“, kommentiert der Experte, „insofern passt er gut zu milden Speisen.“

Unsere Exkursion führt uns durch parkähnliche Gefilde; dann passieren wir eine Stelle, die – hierzulande – durchaus als kleiner Urwald durchgehen könnte. „Hier haben wir im Februar eine Kräuterwanderung durchgeführt“, ruft Jean-Marie Dumaine in die Runde. „Und selbst da wurden wir fündig – unter Schnee!“ Gundermann, Sauerklee, Taubnessel, Barbara- und Waldschaumkraut habe man entdeckt, alle in gutem Zustand.

Wir passieren den 150-Grad-Bogen, den die Ahr – „der einzige nicht kanalsierte Nebenfluß des Rheins!“ – sich ständig neu konstruiert, um ihn dann sogleich wieder umzubauen. Und endlich haben wir die Mündung erreicht, tauchen kurz auf aus unserem Kräuterparadies, um Uferpromenade zu erleben – und wenden uns schnell zurück Richtung Sinzig.

Vorbei an der natürlichen Topinambur-Plantage, der Heimat des Ahr-Rhabarbers und dem Jagdgebiet des Löwenzahns. „Ah, ich mache Kaffee aus Löwenzahnwurzeln – gut gebürstet, kleingeschnitten, getrocknet, karamellisiert und mit Wasser abgelöscht. Ziemlich bitter, das Ganze – aber perfekt, um die Löffelbiscuits fürs Tiramisu einzustippen. Aus den Blüten wird eine Art Honig. Der, schaumig geschlagen und mit Mascarpone unterzogen, ergibt den cremigen Bestandteil des Tiramisu – ein ganz tolles Dessert.“

Apropos: Inzwischen macht sich Hunger breit. Die Sonne hat schon rote Zonen auf der Haut markiert, und ein Glas

Wasser wäre auch nicht schlecht. Oder ein leichter Wein. Oder idealerweise beides.

Die lichten hohen Räume des Vieux Sinzig empfangen uns wie eine Fortsetzung des Paradieses, das wir gerade durchwandert haben. Und tatsächlich: Der schön angelegte Steingarten im offenen Innenhof enthält, so Jean-Marie Dumaine



Colette und Jean-Marie Dumaine, gebürtig aus der Normandie, leben und kochen seit mehr als 20 Jahren in Deutschland

nicht ohne Stolz: „120 verschiedene Kräuter und Gewürze!“

Den Gasträum regiert Colette Dumaine. Der gleiche Akzent, die gleiche Art von Humor. Während er sein Toque trägt, die hohe weiße Kochmütze, sieht man Colette nicht ohne ihre schneeweiße, gestärkte Coiffe, eine traditionelle Kopfbedeckung aus der Normandie. „Wer so etwas heute noch trägt?“ wiederholt sie die Frage. „Niemand.“ – Womit das Thema für sie erledigt ist.

Denn jetzt muß sie arbeiten. „Frisch vom Feld“ heißt der erste Gang des opulenten Menüs. Auf dem Teller gruppieren sich ein Schnecken-Spieß mit Labkraut-Tempura, Gésier-Confit mit Salat aus weißen Bohnen und Huflattich, pochiertes Ei auf Japanischem Knöterich, Bärlauch-Cannelloni sowie Rehtatar mit Tannenspitzen-Pesto. So beantwortet sich, gleichsam en passant, auch die Frage, ob „Flur-Food“ denn vor allem interessant für Vegetarier sei. Ist es nicht – aus unserer Gruppe zählen gerade drei zu denen, die sich nicht von tierischem Eiweiß ernähren möchten. Das wiederum bedeutet nicht, dass sich ein Vegetarier im Vieux Sinzig nicht wohl fühlen würde: Immerhin gibt es für ihn ein ganzes Menü mit bodenständig-exotischen Genüssen!

Rund um die Tische wird geflüstert und diskutiert: Erkennt man sie wieder, die eben noch auf freier Wildbahn erkundeten Kräutlein? Labkraut als Tempura – ein Hochgenuss! „War es nicht der Japanische Knöterich, der un-



Colette Dumaine trägt auf. „Frisch vom Feld“ heißt der erste Gang.

bedingt in die Frankfurter Soße gehört?“ fragt jemand. „Nein, das war doch die Pimpernelle“, kommt die Antwort von gegenüber. Ein Menü, das alle Sinne fordert und obendrein zur Unterhaltung beiträgt.

Das Essen im Vieux Sinzig wird zelebriert, sicher – aber auf eine angenehm unprätentiöse Art. Im Mittelpunkt steht das Erlebnisbedürfnis des Gastes. Ihn neugierig zu machen, ihm die Sinne aufzuschließen, seine Geschmacksnerven mit neuen Empfindungen in Berührung zu bringen, das ist das eigentliche Anliegen der Dumaines. Über den Genuss aktiver Wahrnehmung öffnet sich der Zugang zur Welt, und wem die Welt erst offensteht, der ist durch nichts zu bremsen.

So bietet das Vieux Sinzig „Erlebnisgastronomie“ im besten Sinne, und dazu gehört untrennbar auch das Erlebnis der Dumaines – die der betörenden Sauerampfer-Suppe mit Ahr-Traubenkernöl ein köstliches Kalbs-Trio mit Wiesenschaumkraut und Rosmarin-Kartoffeln folgen lassen, wobei sie am Tellerrand

unübersehbar eine Frühlingsrolle mit Bärenklau, ein Frikassee mit Waldlakritz und noch ein Medaillon mit Wildlauch platzieren.

Manchmal fragt sich Jean-Marie Dumaine selbst, ob das Ganze nicht ein wenig arg aufwendig gerate. Aber nein: „Ein Menü ist wie ein Spinnennetz, ganz engmaschig. Da wollen alle Geschmacksrichtungen berücksichtigt sein und alle Konsistenzen. Ich sehe das oft wie ein Passepartout, einen Bilderrahmen. In diesen Rahmen werden alle Kleinigkeiten integriert, die Aromen, Speisen, Überraschungen. So ein Menü zusammenzustellen, ist etwas Künstlerisches, wie Architektur. Der Rest: solides Handwerk.“

Eifel-Ziegenkäse in Olivenöl und Weinbergschnittlauch – allein seine Existenz läßt den Gedanken an einen Umzug aufkommen. Und dann, als letzter Höhepunkt, folgt noch ein zweiter Auftritt des Japanischen Knöterich: als Nachtisch und versteckt im Knuspermantel, begleitet von Sorbet, inmitten eines kleinen roten Weihers mit dem



„Frisch vom Feld“: Schneckenspieß mit Labkraut-Tempura, Gésier-Confit mit Hufblatt, pochirtes Ei auf Japanischem Knöterich, Rehtar mit Tannenspitzen-Pesto.



Hauptgang: Kalbs-Trio mit Wiesenschaumkraut und Rosmarin-Kartoffeln, Frühlingsrolle mit Bärenklau, Frikassee mit Waldlakritz, Medaillon mit Wildlauch.

schönen Namen Rhabarber-Waldmeister-Süppchen.

Neben diesem Feuerwerk kulinarischen Esprits bleibt der Wein eher dezent. Einem Riesling von 2001 folgt der rote Neuenahrer Sonnenberg von 1998 – eine passable Abrundung, aber kein weiteres Highlight.

„Jede Pflanze diktiert mir ein Rezept“, erzählt Jean-Marie Dumaine, als die meisten Kräuterwanderer bereits aufgebrochen sind. „Manche bietet sich für einen Salat an, andere für ein Tempura oder für die Suppe, einige auch einfach zur Dekoration. Man muß differenzieren.“ Und dann spricht er von den Essigpralinen, die er zusammen mit dem süddeutschen Konditor Eberhard Schell entwickelte, den Eifel-Oliven (aus reifen Schlehen), mit denen er 2002 in Funk und Fernsehen Furore machte – und schließlich über die Projekte, die ihm noch vorschweben. Bücher, Veranstaltungen, neue Rezepte.

„Übrigens habe ich, gemeinsam mit französischen Spezialisten, als erster auch Trüffel im Ahrtal gefunden“, sagt er dann nach einer kleinen Pause.

Wie bitte, Trüffel in Deutschland?! Das allerdings, so würde Rudyard Kipling, Autor unter anderem des Dschungel-Buchs, wohl sagen, ist wieder eine andere Geschichte... □



VIEUX SINZIG

53489 Sinzig
Kölner Str. 6

Tel. (02642-)4 27 57

Fax (02642-)4 30 51

Mail: info@VieuxSinzig-sinzig.de

Internet:

www.VieuxSinzig-sinzig.com



Zum Dessert: Japanischer Knöterich im Knuspermantel, Sorbet mit Rhabarber-Waldmeister-Süppchen. Ein weiterer Höhepunkt zum Schluss.