



Rot und Schwarz: Dienstältestes, jüngstes Mitglied des FEC im Hotel Voltaire bei Südtiroler Spezialitäten¹

Apfelschwein und Havelzander

Food-Editoren bei Preussens / Jahrestagung des FEC in Potsdam

Potsdam ist so preussisch, da braucht man gar nicht mehr nach Berlin. Sehnsucht nach der benachbarten deutschen Hauptstadt haben die Food-Editoren jedenfalls nicht verspürt, als sie sich am 25. und 26. April 2010 zum Tagen in Potsdam einfanden und es reizend fanden.

Das beschauliche Städtchen am Wasser, eigentlich ein Anhängsel von Berlin, durch und durch provinziell und doch Hauptstadt des Bundeslandes Brandenburg, ist ein friedlicher Mikrokosmos, wie ihn jede große Stadt vorweisen kann: Gegenbild zur großen und lauten Metropole, die feine kleine Schwester sozusagen. In Potsdam sommerte der Preussen-Adel, von hier aus lenkten die Russen und ihre deutschen Vasallen die DDR, und im Potsdam von heute haben Nadja Auermann, Günter Jauch und Wolfgang Joop ihre Villen am See.

Zu Kunst, Klamotten und Kaviar muss man zwar nach wie vor in die Metropole, aber das ist in Blankenese und Starnberg nicht anders. Dafür ist die Stadt, Hochschul- und Filmzentrum von Rang, ein Ausbund von Kultur und Baugeschichte: Die Schloss- und Parkanlagen sind UNESCO-Weltkulturerbe, die Preussenhäuser der Innenstadt allerdings eher Disneyland. Überhaupt ist das Alltagsleben eher einfach gestrickt. Die rund 150.000 Einwohner wählen am liebsten die Linken, 17 Prozent sind Studenten, und die Restaurant-Szene ist eher dünn: Sterne machen gerne einen Bogen um die Havelstadt.

¹ Dr. Sybil Schlepegrell (Gräfin Schönfeldt) aus Hamburg, von Anfang an dabei, und Sandra Dudler von den Weight Watchers, frisch aufgenommen

Wer davon seit der Wende ein Lied singen kann, ist Kollegin Renate Peiler² aus Hamburg. Sie hat seit Menschengedenken das Magazin *essen+trinken* mitgestaltet und gilt in Fachkreisen als Urgestein des preussischen Gastro-Journalismus, mit einer stillen Liebe zu den Küchen Italiens behaftet. Schon bei der Jahrestagung 2005 in Regensburg verblüffte sie mit profunder Ortskenntnis auf ihr an sich fremdem Terrain, und erst recht in Potsdam zog sie die Fäden wie eine routinierte Puppenspielerin. Ihr Groll auf die herz- und lieblose Wende-Küche der Neuen Länder hat sich inzwischen um einiges gelegt, nachdem Apfelschwein und Havelzander gegenüber Broiler und Würzfleisch Boden gut gemacht haben. Fotografieren lässt sie sich ungern; der Fächer (ihr Markenzeichen) verhüllt mehr als es dem Berichterstatter lieb ist.



Freitag, 24. April

Als kleines Vorprogramm bietet die Peilerin eine Schösserfahrt zu Wasser an. Wir Kölner, im Frühtau gestartet, müssen uns sputen, das Schiff noch zu erwischen, denn die Weiße Flotte³ tickt noch nach dem Winterfahrplan und schickt den Dampfer schon um drei Uhr auf die Reise. Ein gutes Dutzend Journalisten fährt mit, Präsident inklusive.



Lautsprecher-Durchsagen auf Deutsch und Englisch in ordentlicher Qualität verweisen auf Schloss Babelsberg und die Glienicker Brücke, die Sacrower Heilandskirche und die Pfaueninsel, das Marmorpalais und Schloss Cecilienhof. Anderthalb Stunden dauert die Tour, und sie ist nur ein Amuse-gueule angesichts der weit verzweigten Seenplatte – ein Häppchen, das süchtig macht.

Wir beziehen unsere Zimmer und unternehmen einen Bummel durch den historischen Stadtkern. Charlotten- und Dortusstraße, Brandenburger Tor und Jägertor, Holländisches Viertel, ein Bierchen im Sonnenschein. Hübsch.

² Tel. 040/2794838, Mail: renatepeiler@web.de

³ Tel. 0331/275 92 10, www.schiffahrt-in-potsdam.de



Der Gasträum im Hotel am Jägertor kann sich nicht entscheiden, ob er Steh- oder Sitz-Event bieten will. Die Foodies quetschen sich an die viel zu wenigen Tische, was eine gewisse Nähe vermittelt.



Am Abend dann das traditionelle Get-together. Es findet statt im Hotel am Jägertor⁴, das gemessen an unserem Tagungshotel NH Voltaire⁵ zweifellos die noblere Adresse ist, aber nicht den Vorzug der zentralen Lage hat. In der knuffigen Lobby ist ein Stehempfang vorbereitet, und die amüsanten Plaudereien der im Stil der Preussenzeit gewandeten Madame Erika Harder sind eine Delikatesse für sich.

im Glas, Sternanis-gebeizten Lachs mit Fenchelsalat, Apfelsellerie-Cannelloni mit geschmorter Spanferkelbacke, einen Mini-Potsdamer (statt eines Berliners), geeiste Veilchen am Stiel und Arme Ritter vom Ziegenkäse. Ganz schick, was sich der junge Küchenchef Steffen Schwarz da ausgedacht hat.



Die Küche hat ein „fliegendes Büffet“ vorbereitet – dem Gourmet zur Freude, dem Gourmand zum Schrecken. Nicht alles muss man essen von den angebotenen Mini-Portionen, aber jeder schlägt enthemmt zu, denn diese neue Sparsamkeit ist nichts für Reisende, die bei Germanwings vielleicht ein Sandwich oder im Auto gar nichts bekommen haben. Es gibt Gerauchtes aus Beelitz, Falschen Hasen vom Thunfisch (sollte man sich merken: mit Wachtelei), Berliner Kalbsleber



⁴ Hegelallee 11, 14467 Potsdam, Tel.0331 / 20 11 – 100, www.travelcharme.com/jaegertor

⁵ FriedrichEbert-Str. 88, 14467 Potsdam, Tel. 030 / 5 90 02 49 30, www.nh-hotels.com

Und dann der Wein. Ihn verantworten die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach („Der Name der Rose“), und Stefan Seyffardt ist ihr Prophet. Er trägt den Titel „Vineyard Manager“ und hat noch einen Kellermeister und einen Kaufmann neben sich – ein Dreigestirn, bei dem Seyffardt das ist, was man früher Winzer nannte. Heute ist der Keller so wichtig geworden, dass er einen eigenen Meister (Naturwissenschaftler) braucht, und das Money braucht sowie – so den Diplomkaufmann.

Ach du Schreck: Der Adler ist weg! Auf den Flaschen von Eberbach prangt jetzt eine zarte Zeichnung mit dem Klostergebäude statt des schwarzen Flügeltieres, das wohl im sensibleren Teil des Auslandes zu sehr ans Deutsche Reich erinnert hat. Seltsam: Ich hatte den Adler immer für ein Zeichen von gelassener Souveränität gehalten, verbunden mit einem Augenzwinkern, dass wir ja mal großdeutsch waren. Zumal das Vieh ja in die richtige Richtung schaut...

Ganz vertreiben lässt er sich aber nicht; er fristet jetzt sein Dasein hinten: zwischen den Umdrehungen und der Flaschengröße.



Kloster statt Kampfhahn: Eberbach im neuen Soft-Look



So kennt man die Etiketten von Kloster Eberbach: Staatstragend.



Wir lernen, „Crescentia“ vom „Cabinettkeller“ zu unterscheiden. Wir finden, dass der Steinberger aus der Basis-Linie durchaus nicht zweieinhalb Mal schlechter schmeckt als der Rauenthal Baiken aus dem Cabinettkeller. Spätlese vom Steinberger und Auslese vom Baiken machen den süßen Schluss. Seyffardt⁶ ist unermüdlich, unterstützt vom frischgebackenen Saalchef Thomas Hagedorn (im Foto rechts).

Nicht nur der Adler musste Federn lassen: Zur gut geölkten Maschinerie des außen romantischen, innen aber perfekt organisierten Klosterweinguts gehört auch die Abschaffung des Korkens. Eberbach hat Drehverschlüsse, und zwar auch für die anspruchsvollen Sorten. Letztere kriegen statt des üblichen Stelvin eine Edel-Variante, bei der man das Gewinde nicht sieht: Schraubverschluss mit Tarnkappe.

Dann empfehlen sich noch die Leute von der Berliner Kaffeerösterei. Ihr Kaffee ist nicht schlecht, aber sie wollen drei Euro für die Tasse. Hat da der PR-Mann geschlafen?

⁶ 65346 Eltville am Rhein, Tel. 06723 / 6046-252



Samstag, 25. April

Es wird ernst mit der Tagung. Der Präsident eröffnet und marschiert zügig durch die Tagesordnung. Über die Inhalte und Beschlüsse steht alles im Protokoll – dafür ist dieser Bericht nicht der richtige Ort.

Elf Uhr: Auftritt Frau Dr. Brockhoff, schön, blond und klug. Es geht um die Zunge, und als Auftakt gibt es erst mal was zu schmecken: Saccharin in hoher Konzentration vom Jumbo-Wattestäbchen. Es schmeckt graulich bitter, und das Mineralwasser danach schmeckt plötzlich süß. Hätten wir uns irgendwie gedacht...

Die Schaubilder stecken uns immer wieder die Zunge heraus. Umami kennen wir schon als fünften Geschmack; Scharf ist kein Geschmack, sondern ein Schmerz – aber ist fett auch ein Geschmack? Die Wissenschaft forscht.

Die 5 Geschmacksqualitäten

Galanty, I. Brüning, A. (18.02.10) Berliner Zeitung, N° 41

Bitter Süß Umami Salzig Sauer Fett ?

Geschmackssensoren:

Rezeptoren Rezeptorenpaare Ionenkanäle

Membran der Geschmacksrezeptorzelle

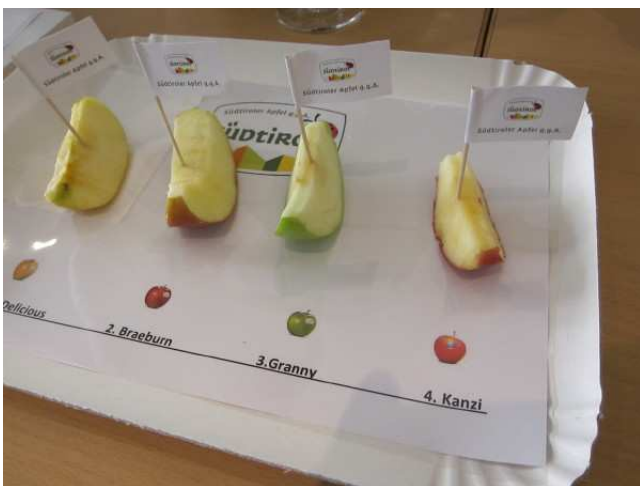
nach B. Lindemann, Nature 2001

Hier ist die Zusammenfassung des Vortrags der schönen Sächsin:

- Menschen können fünf Geschmacksqualitäten unterscheiden: süß, sauer, salzig, bitter, umami
- Aktuell wird eine 6. Geschmackqualität diskutiert: fett
- Auf der Zunge gibt es keine getrennten Bereiche für verschiedene Geschmacksqualitäten
- Geschmacksstoffe werden mit Hilfe von molekularen Sensoren (Ionenkanäle, Rezeptoren) in Geschmackszellen der Zungenpapillen detektiert
- Menschen und Tiere sind unterschiedlich empfindlich für süß schmeckende Substanzen
- Spült man hohe Konzentrationen des Süßstoffs Saccharin mit Wasser aus, schmeckt dieses süß – Phänomen „Süßwassergeschmack“
- Süßstoffe wie Saccharin und Acesulfam K stimulieren sowohl Süß- als auch Bitterrezeptoren
- genetisch bedingte Unterschiede in Bitterrezeptoren führen zu einer veränderten Geschmackswahrnehmung.

Im Klartext: Manche schmecken überhaupt nix – das sind dann die Restaurant-Tester ;-)

Es geht weiter mit den Herren aus Südtirol. Sie bringen sozusagen ein kleines Vorprogramm für die nächstjährige Tagung mit. Die wird wohl in St. Pauls bei Eppan stattfinden, aber jetzt sind erst einmal die Landesprodukte dran: Äpfel, Speck und Wein.



Wir werden zur Apfelverkostung gebeten. Spalten von Golden Delicious, Braeburn, Granny und Kanzi kommen wie kleine Segelschiffe an die Plätze, Testbogen dazu. Den Speck probieren wir weniger akademisch, denn Wein ebenfalls. Die Editoren versammeln sich in der Hotelbar, finden dort prachtvolle Platten mit Speckhäppchen, Cannelloni mit Speck und Apfel, Speckspieße und Specksushi vor, Südtiroler Sekt dazu. Manche denken, das ist der Mittagsimbiss – bis dann zu Tisch gebeten wird und Stefan Unterkircher, Küchenchef vom Castel Ringberg, drei Gänge fliegen lässt: Tatar von Kartoffeln und Speck, winzig geschnipstelt (Bozener Weißburgunder dazu), Specknockerln mit Apfelragout (St. Magdalener vom Larcherhof dazu), Scheiterhaufen vom Apfel mit Gelee und Schaum vom Gewürztraminer (den gibt's als Passito von Rottensteiner auch flüssig dazu).



Die Zeit drängt, denn es wurde zu lange geredet. Jetzt müssen die Köche Gas geben, damit wir pünktlich im Bus sind.

Dort wartet Frau Harder, die Dame im Goethekleid von gestern Abend, diesmal sportlich in Zivil. Ihre lockere Zunge ist aber dieselbe geblieben. Selten hat eine Führung so viel Spaß gemacht.

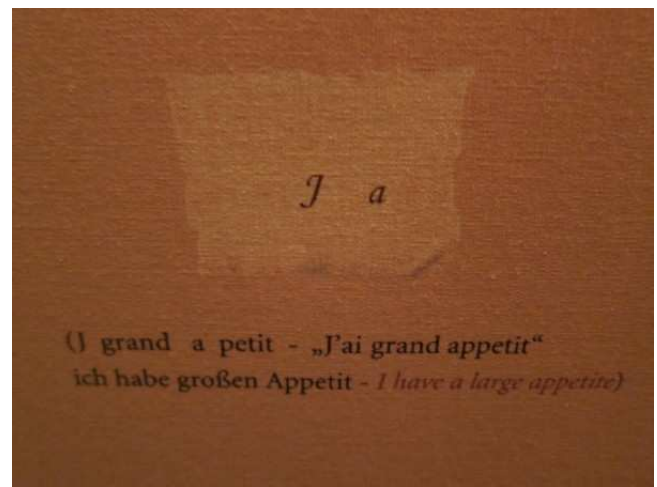
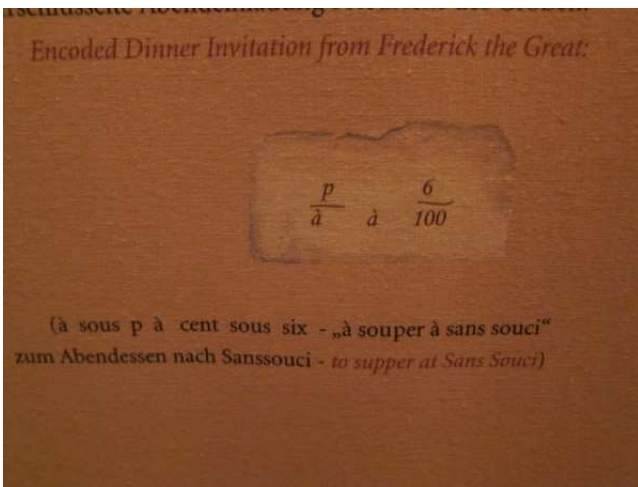




Wir sehen die Schlösser der alten Preussens von außen und das berühmte Sanssouci von innen, berufsspezifisch vor allem den Weinberg sowie Küche und Keller, nicht die Prunkräume. Renate Peiler hat den Marketing-Chef der Schlösserverwaltung überreden können, uns einen Teil seines Samstagnachmittags zu opfern. Dr. Heinz Buri begrüßt uns charmant und verteilt uns auf drei Schlossführer.



Im Weinkeller dann die alte Katcha-Nummer vom Alten Fritz:



Weiter geht es durch die Parkanlagen zum „Promi-Watching“: Gegenüber haben Joop und Jauch ihre Villen – Joop, der berühmte Modeschöpfer, ist Sohn der Stadt, Jauch ebenfalls, der viel Geld in die Sanierung alter Häuser und Villen gesteckt hat. Und Nadja Auermann, das deutsche Top-Modell, wird von den Potsdamern wegen ihrer langen Gliedmaßen nur „die Spinne“ genannt.



Am Abend dann das, was bei Food-Editors traditionell „die Gala“ heißt. Sie findet in Speckers Landhaus statt, das aber gar nicht ländlich gelegen ist und beinahe zu Fuß zu erreichen ist. Familie Specker, am Treppenabgang in Großaufnahmen zu besichtigen, macht einen hübschen, intimen Empfang und setzt uns an große runde Tische fürs Mahl.



Die Speckers starten das Menü mit einem Parfait von der Kaninchenleber und erleiden sogleich Schiffbruch damit: Das Weckglas sieht hübsch aus mit seinem Schaum-Häubchen, der Inhalt aber schmeckt eigenartig bitter wie mit Parmesan gemacht. Danach läuft alles wie am Schnürchen (Ingwermöhrchen mit glasierter Jakobsmuschel, Spargelragout mit Erdbeersorbet und einem Hauch Wildpfeffer, Hirschkalbsrücken mit grünen Gemüse, Cherrypudding mit Valrhona-Schokolade), aber Specker senior wirkt leicht mitgenommen und bedarf anlässlich einer Zigarette im Garten sichtlich des Trostes.



Der Beifall ist dennoch herzlich. Wir scheiden zu später Stunde, voll des biologischen Grauburgunders von Landmann und des Knab'schen Spätburgunders. Schon morgen werden wir uns hier wiedersehen.



Sonntag, 25. April

Noch einmal tagt der FEC. Die nächsten Jahrestagungen, unser soziales Engagement und der neue Internet-Auftritt werden besprochen. Hochherziges Engagement: Ausgerechnet ein Mitglied, das mit den Neuen Medien so gar nichts am Hut hat, macht sich für die Pflege unserer Homepage stark. Chapeau!

Sodann geht es wieder hinaus zum Landhaus Specker. Ein leichter Spargel-Lunch ist versprochen, und ein kleiner Bauernmarkt in Speckers Garten.



Zum Spargel erklärt Specker-Schwiegersohn und Küchenchef Steffen, wie das mit der Kaninchenleber von gestern abend denn so war. Und draußen sind schon die Stände aufgebaut:



Bienenhof Pausch GmbH, Albrecht Pausch, Unterschnatterbach 3, 85296 Scheyern
 Presseunterlagen von Maike Schäfer/modem conclusa, Jutastr. 5, 80636 München

Fischerei Familie Lechler, Straße der Einheit 80, 14548 Gemeinde Schwielowsee/OT Caputh
 T 033209/21829, mobil 0162-6626142

Die Ölmühle in Werder (Herr Wendow), Berliner Str. 109, 14542 Werder/Havel
 T 03327/66 82 27, info@oelmuehle-werder.de

Obsthof Neue Märkische Obsthütte, Abzweig Satzkorn an der B273, T 033208/57 363

Weinbau Dr. Lindicke, Werderaner Wachtelberg, Am Plesower Eck 2, 14542 Werder/Havel
 T 03327/74 14 10, mobil 0171-5211316

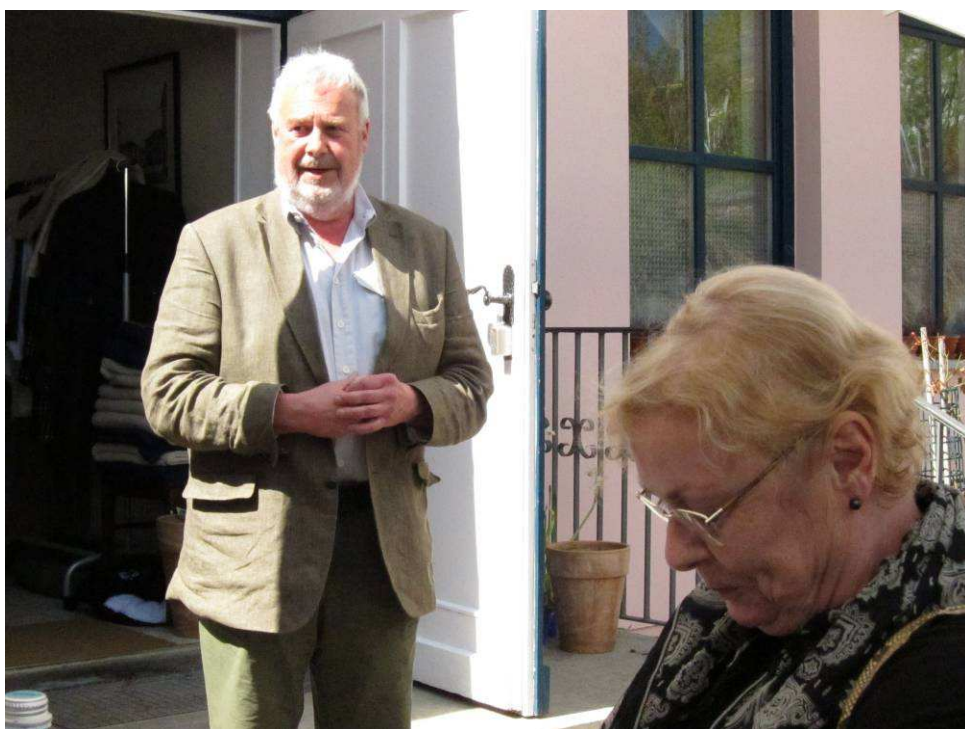
Havelland-Express Home GmbH, Geschäftsführer Erik Herzum, T 0800-2007 500,

Havelland Express, Havelland Express green label, Geschäftsführer Michael Kunzmann
 Gottlieb-Dunkel-Str. 10, 120999 Berlin, T 030-32 00 32 00,

Manufaktur Velten GmbH (für Havelland Express), Geschäftsführer Winfried Koch
 Havelring 17, 16727 Velten, T 03304/205 4 4-12,
 Adresse auch für Havelländer Apfelschwein von Havelland Express

Heidschnuckenhof Greve GbR, Meierei 1, 16818 Storbeck
 T 003391/35 75 62,

Christine Berger GmbH & Co KG, Sanddorn- und Wildfrucht-Spezialitäten
 Fercher Straße 60, 14542 Werder/OT Petzow,
 T (0 33 27) 46 91-0



Was bleibt, ist der Dank - an alle Beteiligten, vor allem aber an die Organisatorin. Präsident Peter Zöls findet die richtigen Worte, und Renate Peiler scheint gerührt. Herzlichen Dank auch von dieser Stelle!

Joachim Römer

Schriftführer und Berichtstatter