

Lothar Simmank

111 Mal
lecker essen
in Nordhessen –
wo's schmegged

111

emons:

Vorwort

Wenn man der nordhessischen Küche auf die Spur kommen will, muss man vor allen Dingen eines: essen. Und trinken. Das ist die bleibende Erkenntnis, die der Autor – neben ein paar zusätzlichen Pfunden – beim Schreiben dieses kulinarischen Reiseführers gewonnen hat. Meist war ich mit meiner Frau unterwegs: Zwischen Bad Karlshafen und Bad Hersfeld, zwischen Willingen und Witzenhausen gibt es eine Menge einschlägiger Genusssorte, wo's schmeppet, wie der Nordhesse sagt.

Ich denke da an die Marzipantorte, die wir im Café verspeisten, während uns ein altgedienter Politiker die Feinschmecker-Heimatregion erklärte. An den üppigen Grillteller, von dessen eingepackten Resten wir uns zu Hause noch fast eine ganze Woche ernähren konnten. An die Praline mit Ahle-Wurst-Geschmack beim Chocolatier – und an die Ahle Wurst mit Schoko-Geschmack beim Metzger. An den Champagner aus Apfelsaft, der aber nicht so heißen darf. An die Imbissbude mit der Hawaii-Currywurst. An die Tapas-Bar, die mit Weckewerk überraschte. An den Bio-Hotdog und das Fischbrötchen beim Sonnenuntergang am Seeufer. An den Kücheneinsatz, bei dem ich mit prominenten Schauspielern Fisch filetierte und Wein trank. Und an den Fleischermeister, der den kategorischen Satz sprach: »Wenn man reinbeißt, muss sich die Ahle Wurst anfühlen wie Marzipan.«

Womit sich der Kreis gewissermaßen schließt wie eine Dürre Runde, weil sich hierzulande fast alles um die Ahle Wurst dreht. Zu Recht, denn das geräucherte oder luftgetrocknete Produkt aus der Wurstekammer ist ein von der EU offiziell anerkanntes Kulturgut, dem man in vielen Gasthäusern in und um Kassel begegnet. Übrigens auch in Restaurants der gehobenen Kategorie, die auf qualitativvolle und nachhaltige Lebensmittel Wert legen.

Kommen Sie mit auf die kulinarische Reise durch Nordhessen, wo die Küche zu ihrer bäuerlichen Herkunft steht, aber zu neuen Höhenflügen aufbricht.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten

© der Fotografien: Lothar Simmank, außer:

Ort 4: H-Hotels.com; Ort 6: Der Grischäfer/Holzhauer GmbH; Ort 7: Lukas Frankfurth/Parkhotel Emstaler Höhe; Ort 8: Hotel Zum Stern; Ort 13: Worschkopp; Ort 19: Bernd Hartung/Gasthof Hack; Ort 28: Katharina Jäger/Bärenmühle; Ort 29: Sonne Frankenberg; Ort 38: Schloss Hohenhaus; Ort 50: SLF/Well Lifestyle GmbH; Ort 56: Mond; Ort 60: Der Grischäfer/Holzhauer GmbH; Ort 64: Kasseler Stadthonig Victor Hernández; Ort 66: Nähler Gastro GmbH & Co. KG; Ort 68: Paavo Bläfield/Weissenstein; Ort 72: Der Grischäfer/Holzhauer GmbH; Ort 89: Tim Kraft; Ort 91: Michael Propf; Ort 103: Sauerland Stern Hotel; Ort 110: Tanja Tempel Naturerlebnisse

© Covermotiv: shutterstock/Ingrid Balabanova, shutterstock/Jacek Fulawka, adobestock/ninami

Covergestaltung: Karolin Meinert

Lektorat: Julia Lorenzer

Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem

Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben

Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de

Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,

© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2024

ISBN 978-3-7408-2061-9

Unser Newsletter informiert Sie regelmäßig über Neues von emons: Kostenlos bestellen unter www.emons-verlag.de

24 Die Fischräucherei

Marina-Flair mit Lachsbrötchen

Auf der deutschen Luxusinsel Sylt gehört es zum kulinarischen Standard: das Fischbrötchen bei Gosch am Lister Hafen, das mit einem Glas Weißwein und dem Blick auf die Nordsee genossen wird – ein perfektes Urlaubserlebnis. Kann man dieses Vergnügen der Reichen und Schönen auch preisgünstiger haben? Man kann. Zumindest Fahrtkosten spart, wer in der Fischräucherei in Rehbach ein Brötchen mit frischer Lachsforelle ordert, dazu ein Glas Riesling bestellt und einen sonnigen Nachmittag mit Blick auf den Edersee verbringt. Zugegeben: Im Edersee schwappt Süß- statt Salzwasser, und die Wellen sind kleiner. Der Horizont zeigt sich hierzulande nicht endlos, sondern im grünen Auf und Ab der Waldecker Berge. Aber sonst ist alles da. Der Gaumen muss keine Abstriche machen, denn die Produkte aus der Edersee-Räucherei sind frisch und schmecken hervorragend.

Wie an der nördlichsten Fischbude am Lister Hafen ist auch in der Rehbacher Marina einiges los. Man beißt ins knusprige Brötchen mit Lachs, Bismarckhering, Matjes oder Forelle und schaut vom Tisch aus zu, wie die Masten der Segelboote lustig im Wind schaukeln. Freizeitkapitäne genehmigen sich ein Bier an Deck. Kinder und Hunde laufen über schwimmende Stege. Der große Kran hievt ein tonnenschweres Boot ins Wasser, während die Eigner an Land stehen und beten, dass die Hebegurte halten. In kurzen Abständen legt die Edersee-Fähre an, um immer wieder eine Handvoll Radfahrer von der Halbinsel Scheid an den Badestrand nach Rehbach zu bringen.

Nebenan brennt Buchenholz im Altonaer Räucherofen, der den Fisch in Rehbach schon seit den 1950er Jahren auf traditionelle Art und Weise schmackhaft macht. Auch Aal und Stremellachs sind im Angebot, manchmal gibt's geräucherte Shrimps-Spieße, Fish and Chips gehören zum Standard. Wenn die Sonne untergeht und das Treiben auf dem Wasser nachlässt, füllen sich die Tische der Fischräucherei – Sylt lässt grüßen.

Adresse Strandweg 11, 34549 Edertal-Rehbach, Tel. 05623/9969986, www.fischraecherei-edersee.de | **ÖPNV** Bus 515, Haltestelle Edertal-Rehbach | **Öffnungszeiten** Mo 12–17 Uhr, Di–Do 11.30–17 Uhr, Fr–So 11.30–18 Uhr



67 Die Suppenplantage

Mit Sattmacher-Nachschlag

Freitags ist Markttag auf dem Wehlheider Platz – ein buntes Treiben mit vielen Menschen vor Ständen, an denen Gemüse, Obst, Brot, Milchprodukte, Honig, Eier, Fisch und Fleisch verkauft werden. Mittendrin der Kochtopfbrunnen des documenta-Künstlers Heinrich Brummack: Zwei Säulen mit goldenen Birnen ragen in die Höhe, dazwischen steht auf einem runden Steintisch ein überdimensionierter roter Emailtopf, aus dem unablässig Wasser sprudelt.

Das Kunstwerk passt gut zu diesem Platz, vor allem wenn man auf das dahinter liegende Schaufenster der Suppenplantage blickt. Denn auch hier brodelt es tagtäglich in großen Töpfen: Heute kocht dort in der Küche das Ihringshäuser Grünkohlsüppchen vor sich hin, verfeinert mit Kokosmilch und Sesam-Frischkäse-Röllchen. Auf dem Herd im Kessel daneben blubbert die vegane Altenhasunger Kürbissuppe. Auf einer Tafel der »Tipp des Tages«: Rote-Bete-Süppchen oder Steckrübeneintopf. Alles sehr nordhessisch in diesem Suppen-Restaurant, einfallsreich und – biologisch korrekt – immer mit saisonal verfügbaren Zutaten. Die findet Inhaberin Manuela Arndt im Idealfall direkt vor der Ladentür, wo die Gärtnerei Ullrich aus Ihringshausen, einer ihrer Lieferanten, Frisches auf dem Wehlheider Wochenmarkt feilbietet.

Die Idee zu der mittlerweile etablierten Gastronomie-Institution brachte die studierte Betriebswirtin aus Bamberg mit, wo sie ebenfalls ein Suppenlokal hatte. Als gebürtige Kasselerin entdeckte sie die Location im quirligen Vorderen Westen und ist seitdem besonders für die schnelle Mittagspause mit ihren Suppen vor Ort. Basis für die Löffelnahrung ist meist ein Sud aus Lauch, Möhre und Sellerie, dazu dann je nach Rezept Gewürze und Zutaten. Man kann wählen zwischen einer großen Portion mit »Sattmacher-Nachschlag« oder zwei kleinen Suppenschälchen auf Holzbrett, die mit Brot serviert werden und im Doppelpack »Suppenkasper« heißen.

Adresse Wehlheider Platz 3, 34121 Kassel, Tel. 0561/99791263, www.suppenplantage-kassel.de | ÖPNV Tram 1, 3, 7, Haltestelle Kirchweg | Öffnungszeiten Mo, Di, Do 11–15 Uhr, Mi 11–17 Uhr, Fr 9.30–15 Uhr



82 Das Café Hasenacker

Tortenstücke im XXL-Format

Wie teilt man einen runden Kuchen? Das ist nicht nur ein Problem für Mathematiker, sondern auch für Café-Inhaberinnen. Normalerweise wird eine Torte in zwölf oder 16 Stücke geschnitten. Darüber kann Silvia Richter vom Café Hasenacker nur müde lächeln. Wenn sie ihre Stachelbeer-Baiser-Kreation zerteilt, kommen gerade mal acht Tortenstücke heraus. Entsprechend üppig dimensioniert ist das, was auf dem Kuchenteller landet und die staunenden Gäste erfreut. Bis zu 18 Zentimeter hoch sind die legendären Hasenacker-Sahne- und Creme-Schnitten aus ihrer Backstube. Und dabei kosten sie deutlich weniger als in den meisten anderen Cafés. Auf dem flachen Land ist eben vieles preiswerter als in der Stadt. Hasenacker, der Name deutet es an, liegt in der Tat dort, wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagen, zweieinhalb Kilometer außerhalb von Naumburg im Habichtswald – aus urbaner Perspektive also mitten im Nirgendwo.

Als Silvia Richter vor 28 Jahren das Ausflugscafé übernahm, machte sie gar nicht erst den Versuch, an der Größe der Kuchenstücke etwas zu ändern, denn im Hasenacker war das immer schon so, und die Kunden hätten eine Unterschreitung der Normgrenze nicht toleriert. Kleiner macht sie es also nicht. Jedes Wochenende backt sie bis zu 30 Torten – Schoko-Sahne, Schwarzwälder Kirsch, Frankfurter Kranz, Himbeer-Joghurt, Käsesahne, Apfel- oder Käsekuchen – alle kommen im XXL-Format auf den Tisch.

Da die formidablen Kuchenportionen zwar gut schmecken, für manchen Magen aber doch etwas zu viel sein mögen, hält man im Café Hasenacker Linderung bereit: Ein Schnäpschen namens Hasenblut ist gut gegen das Völlegefühl. Und so sitzt man in der gemütlichen Gaststube oder auf hölzernen Gartenbänken zwischen Hasenfiguren aller Art und fragt sich, ob nach einer Verschnaufpause vielleicht nicht doch noch ein bisschen Platz im Bauch ist für eine deftige Brotzeit mit Ahler Wurst und einem Bier vom Fass.



Adresse Im Rehbach 1, 34311 Naumburg, Tel. 05625/5210 | ÖPNV Expressbus 55, Haltestelle Naumburg-Mitte, über den Habichtswaldsteig 30 Minuten Fußweg | Öffnungszeiten Di, Fr 11–18 Uhr, Mi, Do 11–19 Uhr, Sa, So 10–22 Uhr