



Die Küchenchefin und Martin Seidlitz, ihre „rechte Hand“. Wenn es die Zeit erlaubt, gönnen sich die beiden einen Kaffee draußen vor der Tür.

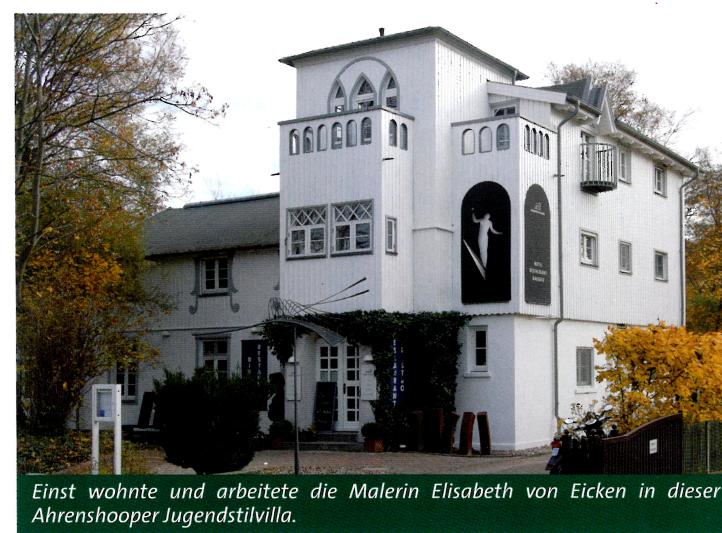
Rostock delux schaut Küchenkünstlern über die Schulter.
Teil (1): Sabine Bäuml, „Elisabeth von Eicken“

„Einfach, ehrlich, schön“

Wer gutes Essen liebt, für den haben meist auch Küchen eine magische Anziehungskraft. Genuss weckt Neugier: Wer kocht da eigentlich? Wo bekommen die Profis am Herd ihre Zutaten her? Und wie schaffen sie es, daraus Kunstwerke zu kreieren, die einem schon beim Ansehen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen? Rostock delux ist zu Gast bei Mecklenburger Köchen, die mit den Produkten aus der Region zu zaubern verstehen.

Sabine Bäuml, Küchenchefin im Ahrenshooper Restaurant „Elisabeth von Eicken“, öffnet die Tür zu ihrem Reich mit einem spöttischen Augenzwinkern: „Voilá, hier ist unser Raumwunder!“ Knapp

20 Quadratmeter klein ist das kulinarische Herz der alten Jugendstilvilla. Viel Platz gibt es weder am Herd noch anderswo. In einer winzigen Kammer lagern Zutaten und ein etwas höherer Schrank im Flur zur Außentür dient als Stehpult, um dort den nötigen Papierkram zu erledigen. Ein starker Kontrast zum sonst so großzügig herausgeputzten ehemaligen Atelier und Wohnsitz der Malerin Elisabeth von Eicken. Doch Sabine Bäuml und ihr fünfköpfiges Team sind so gut aufeinander eingespielt, dass sie ihrem etwas beengten Arbeitsplatz offenbar überhaupt kein Problem haben. Schon als Kind hat es die gebürtige Leipzigerin genossen, wenn bei größeren Familienfesten zuhause alle



Einst wohnte und arbeitete die Malerin Elisabeth von Eicken in dieser Ahrenshooper Jugendstilvilla.

Kochen und Essen“, so schwärmt sie. „Miteinander alles vorzubereiten, das hat so etwas Ursprüngliches wie Erbsen pulen vor der Höhle.“ Zugleich lässt die 33-Jährige keinen Zweifel daran, dass der Berufsalltag mit dieser kuscheligen Erinnerung nur sehr wenig zu tun hat. Schon alleine die Arbeitszeiten in der Gastro nomie seien so unsozial, dass sie sich eigentlich bereits als Jugendliche geschworen hatte, niemals in diese Branche einzusteigen. Doch irgendwie kam dann doch alles anders.

Sabine Bäuml begann eine Lehre als Restaurantfachfrau im Leipziger „Paulaner Palais“, fand aber von Anfang an das Kochen deutlich interessanter als ihren eigentlichen Ausbildungsberuf und entschied sich nach kurzer Zeit für einen Wechsel. Als 20-Jährige begann sie, ihr Abitur nachzuholen, machte sich aber ein Jahr später mit einem eigenen Restaurant selbstständig. „Das war früh, viel zu früh, aber ich habe viel dabei gelernt.“ Die schlanke Brünette mit der sportlichen Kurzhaarfrisur kann sich noch gut an die vier Jahre als Unternehmerin erinnern, in denen Freizeit für sie zum Fremdwort wurde. Als sie darüber hinaus immer klarer sah, dass Köche sich nicht zu früh festlegen dürfen, wenn sie nicht stehen bleiben wollen, wechselte sie zuerst als Küchenchefin ins Leipziger Restaurant und Café „Sinfonie“, wurde dann Souschefin unter Heiner Henzler im Ahrenshooper „Elisabeth von Eicken“ und landete schließlich in gleicher Position im Wolfsburger „Ritz-

Carlton“, wo sie parallel ihren Meister machte. Im Mai 2008 wollte sie von dort aus eigentlich nach New York gehen, das schon seit langem eine große Faszination auf sie ausübt. „Ich glaube, dort ist das Herz der Welt, ein wunderbarer Schmelzriegel... mit dieser Stadt ist es wie mit Salbeibonbons – entweder man hasst sie oder man liebt sie.“ Bevor die junge Köchin allerdings ihre Koffer für die Metropole packen konnte, bekam sie ein verlockendes Angebot aus Ahrenshoop, dem sie nicht widerstehen konnte. Die Stelle ihres einstigen Küchenchefs Heiner Henzler wurde frei.

mern viele gute Anbieter, aber keine vernünftigen Handelsstrukturen.“ Meist macht sie sich selbst auf den Weg, um Qualität zu bekommen. Weil es gerade auf Fischland und Darss viele kleine und mittelgroße Häuser gibt, die mit ähnlichen Schwierigkeiten zu kämpfen haben, sei derzeit die Gründung einer Art Einkaufsgemeinschaft im Gespräch. „Einfach, ehrlich, schön.“ Die Speisen, die aus Sabine Bäuml Küche kommen, haben keine Schnörkel. Wobei „einfach“ alles andere als „schlicht“ bedeutet. Wenn die kreative Leipzigerin neue Gerichte austüftelt, dann fragt sie zuerst einmal, welche Köstlichkei-



Sabine Bäuml zaubert auf engstem Raum.

Klassische französische Küche, damit hatte der Schwabe fünf Jahre lang im „Elisabeth“ begeistert.

Nun stand Sabine Bäuml vor der Aufgabe, dem Restaurant ihren eigenen Stil zu geben, ohne die überwiegend aus Stammkunden bestehende Gästechar zu verärgern. „Das war am Anfang gar nicht leicht“, erinnert sie sich. Stopfleber, Trüffel, Kalbsbries... all diese klassischen und teuren Komponenten, die in ihren Augen in der gehobenen Gastronomie schon viel zu oft aufgetischt werden, ließ sie kurzerhand weg. Unter dem Motto „einfach, ehrlich, schön“ bemüht sie sich statt dessen, Zutaten aus der Region zu verwenden. Obst, Gemüse und Fleisch holt sie beim Biobauern um die Ecke. Auch bei Fisch und Meeresfrüchten versucht sie, auf Tiere zurückzugreifen, die beispielsweise nicht mit Schleppnetzen gefangen oder mit Antibiotika gemästet wurden. Ein Problem, das ihr dabei immer wieder begegnet: „Es gibt in Mecklenburg-Vorpom-

ten die Saison gerade zu bieten hat. Anschließend geht sie im Geiste durch, welche Geschmacksfarben dazu gut passen würden. Und Geschmacks-„farben“, meint sie durchaus wörtlich. „Ich habe früher manchmal gedacht, ich bin verrückt, aber ich nehme Aromen tatsächlich als Farben wahr.“

Wie sagte einst schon Goethe: „Das eigentlich Harmonische (entsteht) nur dann, wenn alle Farben nebeneinander im Gleichgewicht sind.“ Für Sabine Bäuml gehört beispielsweise zu einem Dessert immer sowohl etwas Weiches als auch etwas mit Biss. Außerdem sollte etwas Warmes mit etwas Kaltem korrespondieren und zugleich gilt es, bei alledem nie mehr als höchstens drei Geschmacksrichtungen auf den Teller zu bringen. „Dann kann es die Zunge tatsächlich erfahren und es besteht die Chance, dass das Dessert als kulinarisches Erlebnis haften bleibt.“

Text/Fotos: Katja Bülow 2

Sabine Bäuml's Dessertvorschlag für den Winter:

Holunder-Milchrahmstrudel mit Kompott & Cremesorbet vom Pommerschen Krummstiel

Holunder-Milchrahmstrudel



Zutaten:
Holunder-Milchrahmstrudel:

1 Pk Strudelteig, 120 g Butter, 60 g Zucker, 5 Eigelb, 250 ml Süßrahm, Zitronenabrieb von 2 Früchten, 100 g Holunderbeeren, 1 El Honig, 1cl Rum, 5 Eiweiß, 125 ml gesüßte Milch
Apfelkompott:
4 Äpfel, 100 g Zucker, Schote Vanille, Zitronensaft von 1 Frucht, 125 ml Apfelsaft, 250 ml Wasser
Cremesorbet:
250 ml Apfelsud, 125 ml Apfelwein, 60 g Butter, eiskalt in kleinen Würfeln, 100 g Eigelb

schälen und entkernen. Zucker karamellisieren. Zitronensaft, Vanille, Apfelabschnitte und Wasser dazu, 20 min köcheln lassen. Das Apfelfruchtfleisch würfeln, kalt stellen. Apfelsud abgießen, Apfelsaft dazu geben, davon 1/4 Liter abnehmen. Den Apfelsud nochmals aufkochen, auf ca. 100 ml reduzieren lassen. Die abgetropften Apfelwürfel dazugeben.

Cremesorbet: Apfelsud und Apfelwein sprudelnd aufkochen. Unter ständigem Rühren das Eigelb und die Butterwürfel dazugeben und die Sorbetsmasse pürieren, bis sie homogenisiert ist. Frieren Sie das Sorbet in einer üblichen Eismaschine oder unter mehrmaligem Rühren im Gefrierfach.

