ORTENAU Samstag, 13. Juni 2020

ESSEN & TRINKEN

Das Bessere ist der Feind des Guten

ängst hat deutsche Küche internationales Format. Während traditionell die Schweiz für Akkuratesse, Frankreich für Tradition und Italien für eine gewisse Leichtigkeit stehen, ist unsere Gelehrsamkeit unerreicht. Dass dabei die Propheten im eigenen Land manchmal untergehen – sei's drum.

Mozzarella hat unsere Tafel seit Jahrzehnten erobert. Aber auch in seinem Heimatland war er seiner Vormachtstellung nicht sicher. So war es nur eine Sache des zugegeben famosen kulinarischen Einfallsreichtums jenseits der Alpen, dass mit etwas mehr Fettgehalt und natürlich angeborener Fähigkeit zur werbeträchtigen Kommunikation der neue Star an der Frischkäsefront auch hierzulande Furore macht.

Burrata ist eine italienische Frischkäsespezialität und dem Mozzarella ähnlich. Die Hülle der Burrata besteht sogar aus gewöhnlichem Mozzarella. Doch ihr cremiges Geheimnis liegt im Inneren verborgen. Schneidet man eine Burrata auf, ergießt sich aus ihrem Inneren frische, dicke Sahne und gezupfter Mozzarella. Für Gourmets und Genießer ein unvergleichliches Fest für die Sinne.

Die Burrata wird, wie der Mozzarella, nach dem sogenannten Filata-Verfahren hergestellt. Jedoch

DIESE WOCHE



HANS Roschach

besteht diese Spezialität immer aus Kuhmilch. Die Burrata wurde, wie viele Erfindungen, aus der Not heraus geboren.

Im Jahr 1956 tobte ein Schneesturm über dem apulischen Örtchen Andria. Die Milchbauern konnten ihre wertvolle Sahne nicht zu den Märkten der Region bringen und mussten diese einlagern. Um die Sahne länger haltbar zu machen, füllte man diese in kleine Säckchen aus Mozzarella. So entstand per Zufall eine im Laufe der Jahre immer beliebter werdende Käsespezialität.

Olivenöl, frisch gemörserter schwarzer Pfeffer und Kräuter - mehr braucht es nicht für den Burrata-Genuss.

Der Geschmack der Burrata ist ähnlich dem des Mozzarellas, mild und ein wenig säuerlich. Die Konsistenz ist cremig bis sahnig und in dieser Kombination schlicht unvergleichlich.

Schönes Wochenende!

Hour Erchas



Rezept der Woche:

Guglhupf und Kouglhoff

ekanntlich ist der traditionelle elsässische Kouglhoff etwas trockener als seine badische Variante. Während er in seiner gesalzenen Version erst nach dem letzten Krieg in der Ortenau als Entrée zum hadischen Wein auftauchte, wird er hier in einer herzhaften Version als Apéritif oder zum Buffet serviert.

Er hat gleichzeitig eine eiche und luftige T wobei der Teig zweimal Zeit zum Aufgehen hatte. Die feinen Blasen eines Crémant d'Alsace unterstreichen diesen Kouglhoff leicht. während der Mund für den Rest der Mahlzeit neutral bleibt. Als Begleiter mit einem trockenen badischen Winzersekt, einem Crémant Brut oder auch einem spanischen Cava sollte bei den Gästen Contenance erwartet werden.

Zutaten 6 bis 8 Personen:

375 g Mehl, 80 g Butter, 20 g Bäckerhefe oder ein Päckchen Pulverhefe, 2 dl Vollmilch, 1 Ei, 10 g Salz, 100 g geschälte Walnüsse, 150 g geräucherter, nicht zu magerer Brustspeck.

Rezept

2 dl Vollmilch erwärmen. Die Hefe auflösen. 375 g Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in der Mitte formen und 1 Ei hineingeben. Mehl, Ei und 10 g Salz mischen und zwei Drittel der warmen Milch mit der Hefe nach und nach einarbeiten. Kräftig und



Speck und Walnuss im Guglhupf salé. Foto: Lang Ortenberg/Hans Roschach

mindestens 15 Minuten kneten, um den Teig gut zu

Dann die 80 g weiche zimmerwarme Butter und die in der Milch verdünnte Hefe hinzufügen. Den Teig erneut mit der Hand schlagen, bis er sich von den Fingern löst. Den Teig mit einer Küchenserviette abdecken und an einem warmen zugfreien Ort gehen lassen, bis sich seine Größe verdoppelt hat.

Den Teig mit der Hand durchmischen. Einige der grob gehackten Walnüsse und den zuvor in feinen Streifen angebratenen und mit Küchenkrepp getrockneten Brustspeck in der heißen Pfanne mischen, Nüsse und Speck lauwarm in den Teig einmischen.

Eine Gugelhupfform mit Butterschmalz bestreichen und in jede Rille der Form einen Walnusskern geben. Den Teig in der Form ein zweites Mal gehen lassen, bis er den Rand der Form erreicht. Dann bei 200° C in den Ofen stellen und 50 Min. backen lassen.

Nächste Woche lesen Sie: Cromesquis

Tier beim Gehen begleiten

Tierbestatterin Iris Velten ermutigt dazu, den Weg mit seinem Liebling zu Ende zu gehen: Das beruhigt das Tier und hilft bei der Trauerbewältigung. Meist stellen die Tierfreunde zuhause die Urne auf.

Von Bettina Kühne

Offenburg. "Ich mache alles so, wie ich es selbst gerne haben wollte", sagt Iris Velten. Die 52-Jährige hat sich einen Beruf ausgesucht, den man nirgends lernen kann. Klar, es gibt Vorschriften, die eingehalten werden müssen: "Das Veterinäramt prüft streng auf Hygiene, ich kann nirgends ein Deckchen hinlegen." Aber alles Wesentliche hat sich die blonde Frau mit der offenen Art selbst beigebracht: Sie ist Tierbestatterin.

Einen Teil von ihrem Job, der ihr ein Herzensanliegen ist, hat sie das Leben gelehrt. Den bitteren davon. Das war im Alter von 20 Jahren, als sie eine Autotür zuschlug. Ein unaufmerksamer Moment, und ihre kleine Toy-Pudeldame war eingeklemmt. Das Tierchen konnte nicht mehr gerettet werden, Velten machte sich Vorwürfe, verkraftete den Verlust nur schwer und war "eine längere Phase depressiv"

Danach hat die Bühlerin (Stadt) die Mini-Pudel selbst gezüchtet. Und jedes Mal, wenn sie ihre Welpen abgeben musste, brach es ihr das Herz. Also hat die quirlige Frau, auf deren beruflichem Weg der Autoverkauf im elterlichen Betrieb oder auch die Mithilfe in der Metzgerei ihres Mannes standen, beschlossen: "Ich gehe ganz ans Ende der Kette." Statt Abschied von niedlichen Welpen wollte sie den Menschen zur Seite stehen, die um ihren Liebling trauern. "Tiere sind mittlerweile Kinder und Familienmitglieder", sagt sie mit Überzeugung. Das Verhältnis zu ihnen habe sich gewandelt, und der Verlust wiege für viele schwer.

"Insbesondere Kindern muss man eine Brücke bauen", findet Iris Velten. Im wahrsten Sinne des Wortes: Der Spruch, dass das Tier über die Regenbogenbrücke gegangen ist, wird bei ihr verbildlicht. "Sie dürfen die Regenbogenbrücke malen", sagt sie.

Bei den Erwachsenen sei die Gefühlslage nach dem Tod ihres Begleiters meist schwankend. Je nach Temperament fließen die Tränen, wird geschrien, gelegentlich tapfer gelacht, und manchmal werden die Betroffenen in ihrem siv. So, als ob sie Schuld am Sterben des Tieres habe. "Diese Spannungen muss man aushalten können", sagt Velten, die sich ihrer Blitzableiterfunktion bewusst ist. Sie kann, außer Herz hat sie auch Nervenstärke, trainiert bei 20 Jahren Arbeit in der Gastronomie. Übel nimmt sie diese Gefühlsausbrüche niemandem. Auch



Iris Velten ist Tierbestatterin: Sie unterstützt die Besitzer nach dem Verlust ihres Tiers in praktischen Dingen und bei der Trauerbewältigung – aufgrund eigener Erfahrungen.

wenn sie so heftig waren, dass sich die Leute Monate hinterher noch bei ihr entschuldigen. "Ich weiß, das ist die Trauer",

Nur eines wurmt sie, die einzige Beurteilung mit einem Stern. Es ist nur eine einzige. ein Kunde weit weg, nicht mobil. Und der wollte die Asche seines Lieblings um 10 Uhr abholen. Velten ist zwar rund um die Uhr ansprechbar, aber nicht immer kann man sie im Büro antreffen. "Ich hatte ihm gesagt, dass das nicht geht, bis 15 Uhr bin ich in meinem Bistro", erinnert sie sich. Er stand trotzdem vor der Tür... Und war dann unzufrieden. "Aber die meisten verstehen mein Konzept", sagt sie. Es gebe Stammkunden und solche, die ihr Büro - es wird nun auch eines in Achern geben - im Freundeskreis weiterempfeh-

Zum Tierarzt begleiten

Mit ihrer Unterstützung und einigen Tipps versucht sie, die Tierhalter auf den Verlust vorzubereiten und durch die erste Zeit zu bringen. "Wenn das Tier sehr krank und beeinträchtigt ist, sollte man es einschläfern lassen", findet sie.

Aber nicht zum Tierarzt bringen und dann kneifen: "Das Tier hat den Menschen so lange die Treue gehalten, da sollte man es auf dem letzten Weg begleiten."

Übers Tier reden

Ihrer Erfahrung nach seien die ersten Stunden nach dem Tod eine ganz besondere Phase für die Seele des Tiers. "Nehmen Sie es wieder mit nach Hause und streicheln sie es oder sprechen Sie nett mit ihm", empfiehlt sie ihren Kunden immer. So könne man Abschied nehmen, danach kann man das Tier zum Bestatter bringen oder auch abholen lassen. Zuhause verscharren sollte man seinen tierischen Freund nicht: "Wenn man dann noch im Wasserschutzgebiet liegt, kann das locker 20000 Euro Bußgeld kosten", sagt sie. Und was passiert, wenn man das Tier beim Tierarzt lässt? Iris Velten zuckt kurz die Schulter: "Es kommt in die Abdeckerei, und wir schmieren es uns dann wieder als Lippenstift oder Creme ins Gesicht."

So ist sie, stets ehrlich, aber immer empathisch zugewandt. Wenn die Besitzer mit ihrem

verstorbenen Schatz zu ihr kommen, lupft sie immer die Zudecke. Ob Katze oder Bartagame, ob Hund oder Papagei sie sieht in der leblosen Hülle immer den Wert, den das Tier für seinen Besitzer hatte. Sie fühlt sich ein, findet nette Worte, fragt nach all dem, was das Tier für seinen Besitzer ausgemacht hatte. Man kommt ins Gespräch über das Tier: "Das ist ein Teil der Trauerarbeit und tut gut, um den Verlust

besser zu bewältigen. Während sie die Papiere fertig macht, schauen sich die Kunden die kleinen Urnen an, in denen ihr Liebling seine letzte Ruhe finden kann. "Das ist die häufigste Variante: Die Asche kommt in die Urne, und die nehmen die Besitzer dann mit nach Hause", so Iris Velten. Dort werde meist ein kleiner Altar gerichtet, mit Foto, Kerzchen und vielleicht sogai anderer Familienmitglieder.

"Die Menschen mögen es, wenn sie etwas in die Hand bekommen", sagt die Tierbestatterin. So erklärt sie sich auch, dass gerade eine Neuheit in ihrem Studio eine Karriere startet: Ein Pfötchenabdruck." Diese bleibende Erinnerung entwickle sich gerade zum Renner. Auch kleine Kapseln hängen sich die Menschen gerne um, gefüllt mit der Asche ihres verstorbenen Tiers. Nur dass ein Diamant gepresst wird aus der Asche, hat sie noch nie erlebt: "Es ist verhältnismäßig teuer."

Minigrab mit Bäumchen

stattung auf dem Tierfriedhof möglich, etwa in einem kleinen Sarg. Am meisten liebt sie allerdings die Variante mit dem Bäumchen. Dabei kommt der Aschebeutel in eine hölzerne Urne, alles in einen größeren Blumentopf und dann wird ein Bäumchen eingepflanzt: "Dieses Minigrab kann man überall mit hinnehmen, wenn man um-



Natürlich sei auch eine Be-



Ein Video zu diesem Thema finden Sie mit dem Code d1x7 unter: www.bo.de/mediathek