



In Karben betreibt Reiner Neidhart sein eigenes Restaurant. Für den Koch zählt dabei vor allem Frische, Qualität und Natürlichkeit.

Regionaler Genuss

Spitzenkoch Reiner Neidhart setzt auf natürliche Zutaten und die Zusammenarbeit mit heimischen Landwirtschaftsbetrieben. Unsere Autorin wirft einen Blick in die Küche des Wetterauers und erfährt dabei mehr über die Lebensmittel, die dort verarbeitet werden

Von Jutta Himmighofen-Strack (Text und Bilder)

Regionalität und Saisonalität sind für Reiner Neidhart keine abstrakten Marketingbegriffe, sondern eine täglich gelebte Einstellung: In seinem Restaurant in Karben, als HR-Koch oder als Botschafter des Wetterauer Landgenusses. Davon durfte ich mir selbst einen Eindruck verschaffen und an einem verregneten Augusttag für einen halben Tag in seiner Restaurantküche hospitieren.

„Ich habe hier schon mal was vorbereitet“, begrüßt mich der Spitzenkoch. Vor mir liegt frisch geerntetes Gemüse, Salat, Kartoff-

eln, selbstgemachtes Kräuter-Pesto, Schafskäse und ein Stück Schweinefleisch. Alles Zutaten von regionalen Anbietern in der Wetterau. Dazu später mehr.

Jetzt wird erst einmal gekocht. Also Hände waschen, Schürze umbinden und los geht's. Wir brauchen fast vier Stunden, bis wir endlich das äußerst schmackhafte Menü genießen können, bestehend aus Cordon bleu vom Strohschwein, gefüllt mit Pesto und Schafskäse, dazu Gnocchi, knackiges Gemüse und einer Salatbeilage. Das liegt aber nicht daran, dass

die Zubereitung so aufwändig ist, sondern weil dabei eine Frage gleich die nächste ergibt. Eine Lehrstunde in Sachen Lebensmittel- und Geschmackskunde plus Tricks und Kniffs rund um die Zubereitung. Ich begreife immer mehr, worauf es bei einer richtig guten Spitzenküche ankommt.

Eine Kostprobe: Gewichtsangabe bei Eiern (S, M, L oder XL) fehlen oft bei Rezepten, sind aber gerade bei der Zubereitung von Gnocchi unerlässlich, damit die Konsistenz stimmt. Außerdem nimmt der Essenzauberer nur das

Eigelb für den Teig, weil das Eiweiß den Teig feucht macht. Ich lerne so ganz nebenbei noch, wie ich eine Gewürzmischung herstelle, richtig gute Croutons auf Vorrat mache, woran ich die Frische von Produkten erkenne und dass die Entscheidung, ob mir ein Essen schmeckt, mit dem ersten Blick und nicht mit dem ersten Biss fällt.

Frische, Qualität und Natürlichkeit sind die Kriterien, die der reddegewandte Wetterauer anlegt. Künstliche Aromen finden kein Erbarmen bei Neidharts Küchencrew. Darf er auch nicht. Denn er

der- und Erwachsenenversion angeboten und kostet zwischen 50 und 95 Euro, je nach Version.

Bei der Museumsrallye für 50 Euro ist der Eintritt ins Museum inbegriffen. Die Tickets für das Museum ohne Rallye kosten für Erwachsene fünf Euro und drei Euro für Kinder von sieben bis 16 Jahre. Kinder bis sechs Jahre kommen kostenlos in die Ausstellung. Das Museum ist Dienstag bis Sonntag von 10:30 bis 16:30 Uhr geöffnet. red



Frisch vom Feld direkt in die Küche: Anja Kirchner versorgt mit ihrem „KraftFeld Gartengemüse“ 30 Haushalte.

ist seit vielen Jahren Mitglied bei Euro-Toques. Diese Organisation wurde 1986 von Spitzenköchen wie Bocuse und Witzgmann ins Leben gerufen. Die über 700 Spitzenköche und Spitzenköchinnen verpflichten sich unter anderem nur unverfälschte Naturprodukte einzusetzen und nehmen nur Köche und Köchinnen auf, die von mindestens zwei Mitgliedern empfohlen wurden.

Eine „ehrlche Küche“ und „gescheit mit den Leut umgehen“ das war und ist die Schaffensgrundlage für den zweifachen Vater Reiner Neidhart. Unabhängig davon, wo oder für wen er kocht. Viele Jahre tat er dies in Spitzenküchen in der Schweiz, in Castrop-Rauxel und in der Villa Leonhardi im Frankfurter Palmengarten, bevor er sich mit seinem ersten Lokal selbständig machte und seine eigenen Ideen und Visionen umsetzen konnte.

Gelegen kam ihm, dass mit den Jahren das Thema Regionalität immer mehr in den öffentlichen Fokus gerückt wurde. Als schließlich unter Federführung eines Wetterauer Landrates der Wetterauer Landgenuss ins Leben gerufen wurde, war klar: Neidhart ist ganz vorne dabei.

Beim Wetterauer Landgenuss kooperieren Köche mit heimischen Erzeugern und Direktvermarktern in der Wetterau. Letztere wurden im Laufe der Jahre immer zahlreicher. Sehr oft ist es die junge Generation, erzählt Neidhart, die den Betrieben ihrer Eltern eine neue Ausrichtung geben und neue Wege in der Vermarktung bestreiten. Angefangen von Hofläden, über Automaten, die das Einkaufen rund um die Uhr

möglich machen oder wöchentliche Gemüseboxen.

Gemüseboxen gibt es auch bei Anja Kirchner, deren Salat und Gemüse ich beim Besuch in Neidharts Küche verarbeitet habe und deren Anbau ich mir bereits zuvor angeschaut hatte. In der Görbelheimer Mühle bei Bruchengraben hat Kirchner das Prinzip des Marktgartens umgesetzt. Hier wird auf kleiner Fläche (bis circa einem Hektar) Gemüse auf permanenten Beeten angebaut. Die Beetstreifen sind sehr schmal, so dass maschinelles Arbeiten nicht möglich ist. Anja Kirchner lockert die Erde mit einem speziellen Gerät oberfläch-

lich auf, um die Mikroorganismen nicht zu schädigen.

Ursprünglich wollte die studierte Betriebswirtin nur gesunde Lebensmittel für die Familie anbauen. Doch gleich zu Beginn wurde die Ernte sehr ertragreich. Am Anfang durfte die Nachbarschaft davon profitieren, doch auch hier konnte sie nicht mehr die komplette Ernte unterbringen. Sie las von der Idee der Marktgärtner, war begeistert, probierte es aus, erweiterte die Flächen und firmiert heute unter dem Namen „KraftFeld Gartengemüse“ und versorgt zurzeit 30 Haushalte.

Gemeinsam anbauen, verarbeiten, vermarkten, das ist die Philosophie der befreundeten Landwirte Jan Winter, Stefan Zimmer und Maximilian Reuhl. Seit etwa zwei Jahren nennen sie sich auch beruflich Freunde; genauer Hoffreunde und betreiben gemeinsam einen großen Hofladen in Butzbach. Hier gibt es nicht nur die eigenen Erzeugnisse frisch vom Feld, sondern auch bereits verarbeitete Produkte; beispielsweise Gnocchi von Meike Zimmer vom benachbarten Seefeldhof.

Die Quereinsteigerin, die zuerst die Liebe zu ihrem Mann Stefan und dann zur Landwirtschaft entdeckte, wollte aber nicht nur alles selbst herstellen, was aus ihren Kartoffelfeldern erwirtschaftet wird, sondern auch zeigen wie die Ernte verarbeitet wird. Seit zwei Jahren betreiben Stefan und Meike ihre Kartoffelmanufaktur mit gläserner Produktion. Von den eingesetzten Gewürzen und Zutaten bis hin zu den einzelnen Produktionsstufen kann man alles vor Ort beobachten.

VERLOSUNG

Heute verlosen wir ein besonderes Erlebnis mit Reiner Neidhart. Zwei Personen haben die Chance mit dem Koch zwei regionale Betriebe in der Wetterau zu besuchen. Anschließend wird in seinem Restaurant in Karben gemeinsam ein Menü zubereitet und natürlich verkostet.

Gewinnhotline 01378-800831*
Rufen Sie bis zum 23. August 2023, 23.59 Uhr, bei unserer Gewinnhotline an und nennen Sie das Stichwort „Kochen“. Damit wir Sie im Gewinnfall benachrichtigen können, hinterlassen Sie Ihren Namen, Anschrift und Telefonnummer.

* Der Anruf kostet 50 Cent aus dem dt. Festnetz und dem Mobilfunknetz. Anbieter Telemedien Interactive GmbH, Datenschutz unter: datenschutz.tmia.de.

Wer gewinnt, wird per Zufall ermittelt und telefonisch benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



VORSCHAU

Morgen besuchen wir den DB-Klimawald in Pfungstadt und schauen hinter die Kulissen im Trickfilmland.

KONTAKT

REDAKTION FERIEN ZU HAUSE
Anna Laura Müller
fr-ferien@fr.de

ONLINE
fr.de/ferien

„Das ist ja toll! Ich werde mit meinem Lebensgefährten und der Familie meines Sohnes hingehen. Das wird sicher spannend“.

Kerstin Koriath aus Bad Homburg hat eine exklusive Familienführung durch das Mathematikum in Gießen gewonnen.



Im Museum Gelnhausen wird Geschichte erlebbar. MUSEUM GELNHAUSEN

Stadtgeschichte und Rätselraten

Im Museum Gelnhausen gibt es interaktive Angebote für Familien

Ausprobieren. All das geht im Museum Gelnhausen. Denn dort gibt es neben der Ausstellung zur Stadtgeschichte für Erwachsene, auch reichlich Mitmach-Angebote für Kinder und Familien.

Einen Blick in eine magische Parallelwelt in Gelnhausen, ermöglicht das Museum beispielsweise dank Virtual Reality. Die Besucherinnen und Besucher können auf einem Tablet einen kleinen Kobold sehen. Er leitet sie durch das

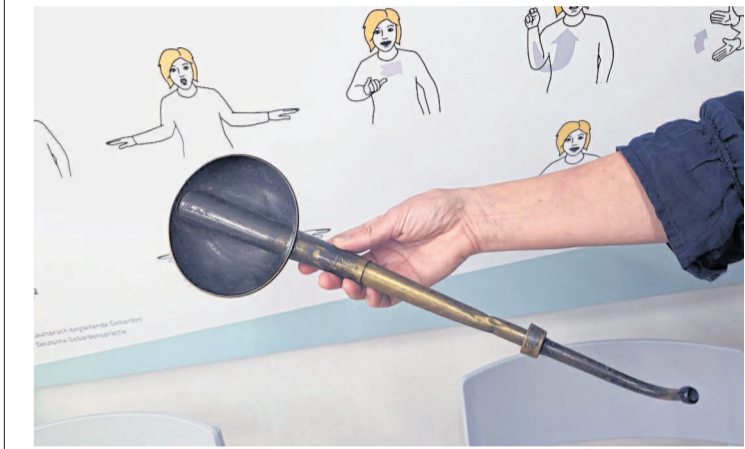
Spiel „Gelnhusana Magica“. Das Team muss versuchen, magische Kristalle zu sammeln, um Gelnhausen vor dem Bösen zu bewahren. Ein bisschen wie in einem Escape-Room müssen dafür Rätsel gelöst und Verstecke gefunden werden, die der Kobold stellt. Dabei können die Besucherinnen und Besucher entscheiden, ob sie das Spiel als Museumsrallye im Gebäude spielen möchten oder mit dem Tablet auf Tour durch die Stadt gehen. Das Spiel wird in einer Kin-

der- und Erwachsenenversion angeboten und kostet zwischen 50 und 95 Euro, je nach Version.

Bei der Museumsrallye für 50 Euro ist der Eintritt ins Museum inbegriffen. Die Tickets für das Museum ohne Rallye kosten für Erwachsene fünf Euro und drei Euro für Kinder von sieben bis 16 Jahre. Kinder bis sechs Jahre kommen kostenlos in die Ausstellung. Das Museum ist Dienstag bis Sonntag von 10:30 bis 16:30 Uhr geöffnet. red



Projektleiterin Ulrike Schneider erklärt in der Erlebnisausstellung wie ein Cochlea Implantat angepasst wird. MONIKA MÜLLER



Auch historische Hilfsmittel, wie ein Hörrohr, können bei einer Führung genauer angeschaut werden. MONIKA MÜLLER

Barrieren erkennen

Erlebnisausstellung in Frankfurter Stiftung für Gehörlose und Schwerhörige

VON ANNA LAURA MÜLLER

VERLOSUNG

Unsere Welt steckt voller Barrieren. Manche sind auf den ersten Blick erkennbar, für manche muss man erst sensibilisiert werden – zumindest wenn man nicht selbst davon betroffen ist. Denn längst nicht überall wo barrierefrei drauf steht, ist auch der Zugang für alle möglich. Auch die unsichtbaren Hindernisse zu erkennen, darauf möchte die Ausstellung „Hallo Freiheit“ der Frankfurter Stiftung für Gehörlose und Schwerhörige aufmerksam machen. „Wir möchten aufklären und informieren und vor allem sollen Kinder und Erwachsene hier auch viel selbst am eigenen Körper ausprobieren können“, sagt Ulrike Schneider. Sie ist Projektleiterin der Ausstellung, die zusammen mit der Frankfurt University of Applied Sciences und dem Sozialverband VdK Hessen-Thüringen entwickelt wurde und seit Anfang 2020 Einblicke in die Welt von gehörlosen und schwerhörigen Menschen gibt.

So können Besucher:innen mehr darüber erfahren, welchen kommunikativen Barrieren sich Menschen mit Hörbehinderungen gegenübersehen, in einer Welt, die meist auf die Bedürfnisse hörenden Menschen ausgerichtet ist. Diese Hürden besser erkennen zu können, ist das Ziel der Ausstellung. So werden beispielsweise Hilfsmittel vorgestellt – historisch, genauso wie modernste Technik. Besucher:innen können Hörgeräte selbst ausprobieren, sie lernen wie ein sogenanntes Cochlea Implantat funktioniert und erfahren wieso der Blickkontakt für taube und schwerhörige Menschen so

Wichtig ist. Zum anderen gibt die Ausstellung außerdem Einblicke in die Deutsche Gebärdensprache und die Geschichte der Gehörlosen-Community in Deutschland.

Es helfe oft schon, Kinder mit verschiedensten Hilfsmittel vertraut zu machen, so Schneider. „Wenn wir alle schon früh ein Grundwissen und Bewusstsein für mögliche Barrieren entwickeln, können diese auch gemeinsam abgebaut werden“, ist sie sicher.

Neben Workshops speziell für Schulklassen, die wieder ab September beginnen, gibt es auch regelmäßig die Führung „Hallo Freiheit! – Unsere Welt mit Gehörlosen und Schwerhörigen“, für die sich Interessierte online anmelden können. Eine Teilnahme kostet regulär 16 Euro und ermäßigt 12 Euro. Darüber hinaus bietet die Ausstellung auch ein kostenfreies Beratungsangebot rundum barrierefreies Wohnen an. Dieses findet normalerweise jeden letzten Montag im Monat statt. Alle Infos zu Terminen und Anmeldung unter www.gslh-stiftung.de/unser-angebot/erlebnisausstellung-hallo-freiheit.



FERIEN ZU HAUSE

Museum Gelnhausen

Leser:innen dieser Zeitung erhalten die Familienkarte für 40 Euro statt 50 Euro für das interaktive Koboldspiel „Gelnhusana Magica“. Der Gutschein gilt bis zum 29. Oktober 2023.

www.gelnhausen.de

E-Paper-Abonnent:innen müssen diesen Coupon auf ihrem Handy oder Tablet vorzeigen. Screenshots sind nicht zulässig.

RABATTE

Eine Aktion der Frankfurter Rundschau