

Das Comeback der Salzkartoffel

Im Gasthaus Herrig in Meckel wird viel Wert auf das Kochen mit regionalen Produkten gelegt. Küchenchef Thomas Herrig interpretiert alte Eifeler Gerichte gerne neu.

VON STEFANIE GLÄNDEN

MECKEL Die Eifel hat nicht nur Klimis, die über ihre Grenzen hinaus beliebt sind – sie hat auch typische Gerichte und die passenden Produkte dazu. Thomas Herrig, Chef vom Gasthaus Herrig in Meckel, beobachtet seit einigen Jahren, dass die Menschen wieder gerne das essen, was es früher bei Müttern oder Oma gab.

Heute existiere das traditionelle Familienmodell nicht mehr. Die Frauen blieben meist nicht mehr zu Hause und stünden auch nicht mehr mittags am Herd, um der Familie regelmäßig etwas zu kochen, sagt Herrig. „In den 70er Jahren kam die kulturelle Globalisierung.“ Angefangen habe es mit den Pizzerien. Heute sei es normal, dass man in syrischen, indischen oder griechischen Restaurants essen gehen könne.



Ein zweiter Trend, den er beobachtet, ist das Kochen mit Fertigwaren, auch als Convenience-Produkte bekannt. „Und da macht es vielen wieder richtig Spaß, wenn sie traditionelle Gerichte essen können. Wenn die Leute Rinderrouladen bei uns auf der Karte entdecken,



Thomas Herrig vom Gasthaus Herrig aus Meckel verarbeitet am liebsten regionale Produkte. Für dieses Gericht hat er Himmeroder Lachsforelle zusammen mit Salat, Tomaten-Chutney und Döppekoochen angerichtet. FOTO: STEFANIE GLÄNDEN

bekommen sie leuchtende Augen“, sagt der 47-Jährige. Die alten, herkömmlichen Gerichte erleben ein Comeback. „Salzkartoffeln sind eine Delikatesse – Pommes sind viel einfacher in der Küche zuzubereiten.“ Doch was bedeutet denn für ihn regionale Küche? Thomas Herrig: „Das ist der kreative Einsatz von regionalen Produkten.“ Es könne daraus ein traditionelles Eifeler Essen zubereitet werden, müsse aber nicht. „Ansonsten wären wir ja langweilig. Da würde es bei Herrig dauernd gekochtes Rindfleisch mit Kaptes leertisch (mit Sauerkraut und Speckwürfeln vermengter Kartoffelbrei, Anm. der Redaktion) und dicken Bolinen geben.“

Aus Eifeler Hähnchen macht er zum Beispiel auch gerne Saté-Spieße (asiatisch eingelegt). „Es gibt alle

möglichen Geschmacksrichtungen. Ich orientiere mich auch manchmal gerne an der Zubereitung anderer Länder“, sagt der Koch.

Doch stattdessen wechselte das Angebot auf der Speisekarte „ständig“, wie Herrig sagt. „Das hängt immer davon ab, was gerade da ist. Wenn der Jäger anruft, gib's Wild.“

80 Prozent seines Warenumsatzes bezieht er aus der Region. „Wenn die Sachen, die ich brauche, regional angeboten werden, dann kaufe ich die hier“, sagt er. So kommt das Fleisch, das er verwendet, zu 100 Prozent aus der Umgebung, der Käse zu 90 Prozent. Aber: „Wir haben auch Orangensaft – und der kommt nicht aus der Eifel.“

Wenn es um die regionale Küche geht, hat Herrig den Anspruch, es

„echt“ und „ehrlich“ zu machen. Natürlich wird er als zertifizierter Eifel-Gastgeber auch vom Verband kontrolliert. So ist in seiner Speisekarte auch klar ersichtlich, was aus der Eifel ist und was nicht. „Und bei uns steht ziemlich oft Eifel drin“, versichert er. Das müsse man auch kommunizieren, damit es vom Gast auch als Mehrwert wahrgenommen wird.

Und was schmeckt dem Küchenchef selbst am besten? Da muss er nicht lange nachdenken: „Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck.“ Ein Gericht aus seiner Kindheit. „Wenn ich weg war, zum Beispiel als Koch in der Schweiz, und kam zurück, dann hat meine Mutter den immer für mich gemacht.“

Thomas Herrig ist ein heimatverbundener Mensch. „Ich bin ein leidenschaftlicher Wanderer und mache sogar Urlaub in der Eifel.“ So ist er den Eifelsteig von Aachen bis nach Trier gewandert und hat sich kürzlich die Osteifel angesehen. „Mayen und Mendig habe ich noch nicht so gut gekannt.“

Sein Ruf als guter Vertreter der regionalen Küche hat sich schon über die Landesgrenzen herumgesprochen. „Wenn in Berlin eine gesucht wird, der die Eifel vertritt, werde ich angerufen.“

Und was ist der Renner unter den Eifeler Gerichten auf seiner Karte? „Der Döppekooche.“ Das sei eine Erfolgsgeschichte. „Den gab's eigentlich gar nicht mehr.“ Früher hätten die Bauersfrauen den gekocht, weil er so praktisch zuzubereiten ist. Und die Männer auf dem Feld brauchten eine einfache, sättigende Mahlzeit. Zu dem Teig aus geiebten Kartoffeln, Zwiebeln und Speck gesellten sich, je nach Vorratslage, noch Brot, Gemüse und Bratenreste. Dann wurde alles zusammen mit viel Schmalz in einem gusseisernen Topf im Ofen gebackten und aufs Feld gebracht.

INFO

Rezept Döppekooche von Thomas Herrig

Zutaten für ein Blech:
2 Kilo mehligkochende Kartoffeln
200g Zwiebelwürfel
3 große Eier
100g Paniermehl (alternativ kann auch 50g Kloßpulver verwendet werden)
20g Salz
Muskat und Pfeffer

Zubereitung Vortag

Kartoffeln schälen und reiben, dann die gewürfelten Zwiebeln, Eier und Paniermehl zugeben, gut durchmengen, Gewürze zugeben und abschmecken. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und bei 160°C etwa 55 Minuten garen und

über Nacht erkalten lassen.

Zubereitung morgens

Die Döppekooche-Ecken aus der Form stürzen oder vorsichtig mit Palette rausheben. Die Masse wird in Stücke nach Wahl (Dreiecke oder wie auch immer) geschnitten.

Vollendung kurz vor Verzehr

Die Döppekooche-Ecken werden in reichlich Fett in der Pfanne knusprig gebraten oder in der Fritteuse zubereitet.

Döppekooche-Ecken schmecken am besten mit frischem Apfelmus, als Sättigungsbeilage zu allen Fleischgerichten oder im Sommer am besten mit Kräuterquark mit einem bunten Salat.

Den guten, alten Döppekooche hat Herrig zusammen mit anderen Eifeler Köchen neu interpretiert und wieder salonfähig gemacht. Er kombiniert ihn zu vielen seiner Gerichte als Beilage.

Für das Foto für diesen Bericht hat er eine hausgebelzte Lachsforelle aus Himmerod aufgeschnitten und zusammen mit Salat, Döppekooche und Tomaten-Chutney angerichtet. Tomaten-Chutney aus der Eifel? „Wir hatten dieses Jahr eine Tomaten- und Zucchini-Schwemme. Ich habe von Dorfbewohnern den Überschuss bekommen und 300 Gläser Chutney eingekocht. Das Rezept hat nichts mit der Eifel zu tun, aber die Produkte stammen alle von hier.“

Und da sind wir wieder beim Anfang der Geschichte. Regionale Küche – das muss nicht immer der Döppekooche oder das gekochte Rindfleisch sein. Das kann genauso gut auch das Saté-Spießen mit Tomaten-Chutney sein.

INFO

Gasthaus Herrig in Meckel

Das Gasthaus Herrig in Meckel (Eifelkreis Bitburg-Prüm) blickt im kommenden Jahr auf eine 140 Jahre lange Tradition zurück. Vor 25 Jahren hat Thomas Herrig das Regiment übernommen. Zuvor hat er eine Ausbildung beim Dorint-Hotel in Biersdorf absolviert und drei Jahre in Folge in der Schweiz gekocht. „Früher konnte keiner von einer Gaststätte leben“, sagt er. Seine Eltern hatten Landwirtschaft und führten nebenbei das Gasthaus. „Zwischenzeitlich hatten wir auch die Raffeesen-Kasse und eine Buddeck, einen Tante Emma-Laden, im Haus.“

Produktion dieser Seite:
Julia Nemesheiner