

WP-AKTION „AUFGETISCHT“

# Ein kulinarischer Gruß aus Österreich

Kochabend im Haus Hülische: Werner Hahn erntet Lob und Applaus

SO WIRD'S WAS



## Süßes aus Nüssen und Schokolade

Gundel-Palatschinken  
Zutaten für zwölf Palatschinken:

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 2 dl Milch
- 5 g Zucker
- Salz

Zutaten und 1 dl Wasser mit etwas Salz mit dem Schneebesen gut vermengen.

- Zutaten für die Füllung:
- 150 g geriebene Nüsse
  - 1/2 dl Rum
  - 150 g Zucker
  - 60 g Butter
  - 20 g Rosinen
  - etwas Apfelsinenschale
  - 1/2 dl Milch

- Zutaten für die Schokoladensauce:
- 100 g Schokolade
  - 50 g Kakao
  - 150 g Zucker
  - 3 Eidotter
  - 2 dl Milch
  - 1 dl süße Sahne
  - 20 g Mehl
  - 1 dl Rum

Zubereitung der Füllung und Schokoladensauce: Nüsse mit Milch, Zucker und Rum zu einer breiigen Masse verrühren, Rosinen und geriebene Apfelsinenschale beimengen. Palatschinken damit füllen und unmittelbar vor dem Anrichten in einer Pfanne beide Seiten mit Butter durchbacken. Die angebackenen Palatschinken werden beim Anrichten mit der dicken Schokoladensauce übergossen.

Von Anke Hoffmann

HASPE.

Es geht stramm auf 18.30 Uhr zu, die Gäste müssten bald eintreffen. Doch von Hektik keine Spur. Werner Hahn, Leiter des Jugendtheaters Lutz, blickt zufrieden über gefüllte Schalen und belegte Teller - das Ergebnis vergangener Arbeitsstunden. Er hat in der Küche von Haus Hülische geschnippelt, gekocht und gebrutzelt. Jetzt kann aufgetischt werden.



Tröpfchen: Es soll ja authentisch schmecken.

Die Gäste kommen. Hahn nimmt sich Zeit, sie zu begrüßen. In der Küche ist das Meis-

Udo Röhrig, Chef im Haus Hülische, schaut zur Wanduhr.

„Werner, wir liegen absolut gut in der Zeit.“ Der Angesprochene lächelt.

Seit dem Nachmittag haben die beiden mit den Auszubildenden Karina Knappertsbusch und Dominik Wilczek Vorbereitungen für das abendliche Essen mit acht WP-Lesern getroffen. Und das bei offensichtlich hohem Unterhaltungswert: Hahn hat seinen Bariton erklingen lassen. „In dieser Küche ist nie schöner gesungen worden“, lobt Röhrig. „Wenn ich singe, bin ich schnell allein hier!“

Österreichische Küche steht auf dem Speiseplan, natürlich: Hahn stammt aus Salzburg und will die Hagener mit den Köstlichkeiten seiner Heimat bekannt machen: Leberknödel in einer klaren Rindsbouillon zur Vorspeise, Kasnockn zum Hauptgang und Gundel-Palatschinken als süßer Abschluss. Ein Menü, auf das auch Hahn richtig Appetit hat: „Zuletzt habe ich österreichisch in Salzburg gegessen, an Weihnachten.“

Vor allem freut es Hahn, dass er mit originalen Zutaten aus dem Alpenland arbeiten kann. Zu verdanken ist das Udo Röhrig. „Ich war gerade zehn Tage in Österreich und habe eingekauft.“ Aromatischen Bergkäse, Tiroler Schopfspeck, diverse gute



te ja schon erledigt, muss nur kurz vor dem Servieren noch final bereitet werden: feingehackte Kalbsleber, Eier, Semmelbrösel und einige Zutaten mehr hat Hahn längst zu Leberknödeln geformt und in der Pfanne gebacken. Für die Vorspeise wird er sich noch in der Bouillon erwärmen. Und dann raus damit.

Auch der Teig für die Kasnockn - mit „viiiil Öl“ (Hahn) - ist schon längst gerührt und



Ein Dreamteam in der Küche: Udo Röhrig, Chef im Haus Hülische, und Werner Hahn.

Fotos: Marco Siekmann

zu Nockn geschabt, bergweise Nockn. Zum Hauptgang schmort Hahn sie mit Zwiebeln an, vermengt den Bergkäse. Röhrig und sein Küchenteam helfen, Hahn aber bestimmt, wie er es haben möchte. Und mixt einen Salat. Auch der geht raus an die WP-Lesertafel.

Hahn und Röhrig setzen sich zum Schlemmen jeweils mit an den Tisch, verschwinden dann wieder zügig in der Küche. Auch als das Dessert an die Reihe kommt: Die vorgebackenen Palatschinken backen noch einmal kurz in der Pfanne, werden mit Haselnussmasse gefüllt und mit Schokoladensauce übertrüffelt. Ein

Klacks Sahne. Fertig. Genau wie gegen Ende des Abends auch Werner Hahn: Letztlich sind ihm die Kochanstrengungen doch anzumerken. Aber die Mühen haben sich gelohnt: Von den Lesern gibt's Applaus fürs Essen, vom Küchenchef ein dickes Lob: „Werner, du darfst jeder Zeit wiederkommen.“



SO GEHT'S WEITER

Sparkassen-Chef Klaus Hacker bindet sich am 31. März im Hotel Dresel in Rummenohl die Kochschürze um, Bürgermeisterin Brigitte Kramps am 15. April im Haus Schlesierland in Hohenlimburg und Hagenbad-Chef Ivo Grünhagen am 5. Mai im Haus Staplack auf Haßley. Bewerben Sie sich kurz (bis 26. März) für einen der Termine unter WP-Stadtreddaktion, Schürmannstraße 4, 58097 Hagen, per Fax unter 917-4188 oder per Mail (hagen-aktion@westfalen-post.de).

Brigitte und Dieter Bräutigam überzeugen sich vom pikanten Aroma des geriebenen Bergkäses.



## Und zur Verdauung ein feiner Zirben-Geist

Begegnung mit der österreichischen Küche

Von Reinhard Kolwe

HASPE. Eigentlich hätten sie - wie auch das aufmerksame Servicepersonal - an diesem Tag frei gehabt. Aber das wollten sich Karina Knappertsbusch und Dominik Wilczek, Auszubildende im ersten bzw. dritten Lehrjahr in der Küche von „Haus Hülische“, nicht entgehen lassen: Kochen mit Werner Hahn. Denn der Theater-Mann verschaffte ihnen eine besondere Art der Fortbildung: die authentische Begegnung mit der österreichischen Küche.

Vor allem lernten die Koch-Azubis - wie auch die Teilnehmer der Schlemmer-Runde -



Katrin Thieser serviert bekömmlichen Zirben-Geist.

Quark ist. Nach diesem Appetithäppchen tauchte der Begriff Faschieretes auf. Denn in der Leberknödelsuppe schwammen keineswegs die bekannten kleinen Kügelchen, vielmehr frikadellen-große Knödel aus faschierter, also gehackter Kalbsleber.

Die Kasnockn als Hauptgang, eine Salzburger Nockn-Variante, weisen eine gewisse Verwandtschaft zu den schwäbischen Käse-Spätzle auf. Wohingegen das Dessert keine regionale Entsprechung hat: Gundel-Palatschinke. Der stammt aus der alten K. u. K.-Küche und ist nach seinem ungarischen Erfinder Karoly Gundel benannt. Dieser Nachspeise ist dank Nussfüllung, Rum und Schokolade besonders haltvoll.

Auch der obendrauf servierte Zirben-Geist ist hierzulande eher unbekannt, bestenfalls hat man von der Zirbenkiefer als Holz für Möbel und Täfelungen gehört. Dass sich aus den Zirben-Zapfen aber auch ein hervorragender Schnaps gewinnen lässt, davon konnte sich die Schlemmer-Runde überzeugen.



Karina Knappertsbusch richtet den Gruß aus der Küche her.

andere Begrifflichkeiten kennen. Zum Beispiel den „Liptauer“ zum Tiroler Schinken auf Brandt-Zwieback, also der Verbindung von Österreich und Haspe. Der „Liptauer“ besteht im Wesentlichen aus Topfen, was hierzulande der

# Gespräche über Kinder, Kunst und Küche

Schlemmerrunde plaudert über Hahn-Sprößlinge, österreichische Wurzeln und lässt es sich richtig gut schmecken

Von Yvonne Hinz

HASPE. Die Runde, die bei Udo Röhrig im Rondell Platz genommen hatte, erwies sich als erfreulich homogen. Alle acht Gäste waren nicht nur kulturbegeistert, sondern auch an

pädagogischen Themen wie Kindererziehung interessiert. Doch keine Sorge, bierernst ging's an der österreichischen Tafel nicht zu - dafür sorgte schon der Grüne Veltliner.

Brigitte und Dieter Bräutigam - beide waren lange Jahre

als Lehrer an der Grund- bzw. Hauptschule Emst tätig - fühlten sich sichtlich wohl. Und gestanden: „Wir haben uns auch für das Essen mit Klaus Hacker am 31. März beworben. Schließlich füllen wir ja auch drei Lottoscheine aus.“

Von ihrem Wohnort Haßley sei es zwar nach Haspe eine halbe Weltreise, doch der Weg habe sich gelohnt, strahlten die Bräutigams. Genau wie Ingeborg Brede und Barbara Hartmann, als sie Werner Hahn in Kochkluft entdeck-

ten. Frau Brede, die alle sieben Kinder der Hahns durch ihre Kindergartenzeit begleitet hat - die patente Dame ist nämlich Erzieherin im Kiga St. Bonifatius Haspe - erinnerte sich an jeden Hahn-Sprößling bestens - ob an den ersten Sohn Patrick (heute 27) oder Nesthäkchen Fabienne (mittlerweile 8). Kollegin Hartmann konnte nicht ganz mithalten - sie hatte „nur“ vier Hahn-Kinder unter ihren Fittichen.

Österreichisches Blut fließt in Renate Leckebuschs Adern, doch seit 35 Jahren lebt sie in Hagen. Gemeinsam mit Gatte Gerd plauderte die „Spezialistin für Suppen“ mit Lutz-Leiter Hahn am Schlemmertisch über Hagen und die Theaterlandschaft. Und Frank Wisotzki erzählte von seinem Heiratsantrag, den er seiner heutigen Gattin Petra in einem Leihwagen an der deutsch-österreichischen Grenze gemacht hat. Eine unterhaltsame Runde.



Werner Hahn und Udo Röhrig begrüßen die WP-Leserrunde.



Der Kochprofi hat 'was auf der Pfanne: Gekonnt schwenkt Udo Röhrig die Kasnockn. Geschätztes Gewicht: 8 bis 9 Kilogramm.