Telefon: (089) 53 06-419
gastro@merkur.de
Telefax: (089) 53 06-86 61

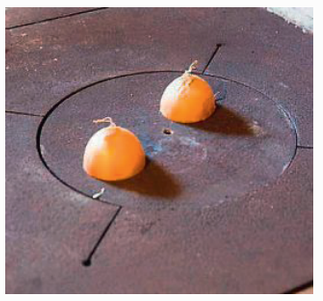
MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

„So schmeckt's bei mir zuhause“

Seine Melodien kennt jeder. Abgehoben ist der erfolgreiche Filmkomponist Harold Faltermeyer trotzdem nicht. In der Küche liebt er es eher bodenständig. Seine „Kaibezahnsuppn“, die er heute zubereitet, ist der Hit.

VON STEPHANIE EBNER

Er produziert Hits – die Noten von „Axel F“ sind sogar auf dem Herd verewigt. Harold Faltermeyer beim Kochen in seiner gemütlichen Küche. Hier bewirtet der Grammy-Preisträger oft und gerne Gäste. FOTOS: OLIVER BODMER



Da steht er, sein Markenzeichen, den grauen Filzhut, auf dem Kopf. In einer Küche, um die ihn so mancher Profi schlicht beneiden würde, und wetzt gekonnt die Messer. Eins größer und schärfer als das andere. In Reih und Glied hängen sie an einer Magnetleiste an der Wand. Über dem Herd baumeln Kupfertöpfe in allen erdenklichen Größen („Ich bin ein Kupfernarr.“), die Gewürze stehen griffbereit.

Eine Küche, die keine Wünsche offenlässt. Das Herz von „Faltydorf“, wie der zweifache Grammy-Preisträger seine Heimat in Baldham bei München liebevoll nennt. Hier wird gekocht, gegessen, gefeiert. Kochen ist für ihn, der Welthits wie Axel F. und die Titelmusik zu den „Beverly Hill Cop“ und „Top Gun“ geschrieben hat, „Passion, Entspannung, Freude“.

Heute geht's in seiner Küche bodenständig zu: Es soll eine „Kaibezahnsuppn“ geben, „nach einer langen Winter-Wanderung in den Bergen gibt es auf der Hütte nichts Besseres“.

Harold Faltermeyer kocht leidenschaftlich gern. Am liebsten ist ihm die bayerische Küche. „Das kommt mir sehr entgegen. Sie ist bodenständig, fast zu einfach, aber sauguat!“ Die alten Familien-Rezepte sind für den Musiker die Grundlage, „ich gebe den Gerichten gerne neue Impulse, verfeinere sie“. Faltermeyer lässt oft Elemente einfließen, die nicht wirklich zur bayerischen Küche gehören, die er aber während seiner langen Amerika-Aufenthalte kennen- und liebengelernt hat. Er sagt: „Die amerikanische Küche ist besser als ihr Ruf.“ Gerade in Kalifornien, wo es die herrlichen „Farmer Markets“ gebe, werde hervorragend gekocht. Und nicht zu vergessen die Steaks, die es in Amerika gibt. „Die sind einfach der Wahnsinn.“

Mit ein bisschen Fantasie kann man fremde Komponenten auch wunderbar in unsere heimische Küche einbauen – lautet Faltermeyers Credo. Denn Kochen ist für den Hitkomponisten auch Komponieren – „ich koche selten nach Rezept. Das ist nur eine Grundlage für mich.“ Da passt es gut, dass er seine berühmtesten Hits rund um den Herd auf den Seiten eingravieren hat lassen. Beim Kochen brauche man alle Sinne. Selbst die Ohren: „Wenn der Kaiserschmarrn singt oder die Dampfnudel, bei der man den Topfdeckel nicht aufmachen darf, pfeift, weiß man, wann das Gericht fertig ist. Man muss einfach nur gut zuhören.“

Kochen liegt den Faltermeyers im Blut, „wir haben immer gerne und viel gekocht“. Schon der Großvater war ein Feinschmecker, als erfolgreicher Geschäftsmann reiste er viel und kannte sich mit Rotweinen bestens aus. Der Vater war ein leidenschaftlicher Koch, mit dem Schild „Küchenchef Hugo Faltermeier“ markierte er sein Revier. Von der Mutter, einer Metzgermeisterstochter, hat der Weltstar den Umgang mit Fleisch gelernt. Der „B'suffana Kaskucha“ von der Tante Käthe schließlich ist für Faltermeyer Erinnerung pur – „so schmeckt Kindheit“.

Harold Faltermeyers Kaibezahnsuppn (6 bis 8 Personen)

Die Lung pfeift, die Haxn dean weh, und 's Wetter schlagt a' um! Was muass i Depp a' da nauf?! Auf amoi hab i wos in der Nasn – die Hüttn is ned weit. Kurz vor dem Ende eines kräftezehrenden Anstiegs wird man, sofern der Wind bergab bläst, die ersten Anzeichen von Hüttenleben erschnuppern. Der Duft von Holzfeuer, gebratenen Zwiebeln und Speck hat mir nur zu oft die Kraft für die letzten Höhenmeter kurz vor dem Aufgeben und Umdrehen gegeben. „Ja hoi, wo kimmst denn du no daher?“ Ein verdutzter Hüttnwirt starrt mich von der alten Rauchkuchel aus an. Nur eine Handvoll Bergsteiger sind noch da, sie werden im Matratzenlager nächtigen, die Tagesgäste sind längst auf dem Heimweg ins Tal. „Host no wos zum Essen?“, frage ich ihn. „Kaibezähn mit Speck warn no da“, ist seine karge Antwort. Was der Volksmund „Kälberzähne“ nennt, sind grobe Graupen. Eine klassische Gerstensuppe also, das perfekte Mahl nach einer Bergtour. „Ui ja, des mog i! Und a Hoibe hell, bitt schön! AUS: SWEET HOME BAVARIA

Bodenständig: die Zutaten für Harold Faltermeyers Graupensuppe.

KAIBEZAHNSUPPN mit Speck
(für 6–8 Personen)
300 g geräucherter Bauchspeck mit Schwarte
2 weiße Zwiebeln
500 g Karotten
1 Spitzkohl
1 kleiner Knollensellerie
500 g grobe Perlgraupen
2 EL Pflanzenöl
50 g Butterschmalz
250 ml Weißwein
2 l Gemüsebrühe
100 g Bergkäse
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Muskat

Zubereitung

1. Vom Speck die Schwarte abschneiden und beiseitelegen, dabei ruhig etwas mehr Fett am Speck lassen. Den Speck in 1 cm dicke Scheiben schneiden und würfeln. Eine Zwiebel schälen, hacken und beiseitestellen, die andere Zwiebel schälen, die Kappe großzügig abschneiden, mit der Schnittseite nach unten auf eine heiße Herdplatte oder ohne Fett in eine Pfanne legen, bis eine goldbraune Oberfläche entsteht. Die Karotten schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kopf der Länge nach vierteln, Strunk entfernen und die Viertel quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Den Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Graupen waschen und abtropfen lassen.

2. Einen ausreichend großen Brattopf erhitzen, darin Öl und Butterschmalz heiß werden lassen. Speck und gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Karotten, Kohl, Sellerie und Graupen hinzufügen und bei hoher Hitze anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren und dann die Brühe dazugeben. Die angegrillte Zwiebel und die Schweineschwarte dazugeben, Deckel daraufsetzen und 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln. Umrühren nicht vergessen, damit nichts anbrennt. Zum Schluss den Bergkäse reiben und dazugeben. Würzen mit frischem Pfeffer und Muskat. Salzen muss man in der Regel nicht, da der Speck, der Käse und die Brühe genug Salz enthalten.

Eine selbst gekochte Gemüsebrühe bildet die Grundlage für das Graupen-Gericht.

Umrühren nicht vergessen, sonst brennt's an.

Gemütliche Tischrunde: Der Hitkomponist mit Frau Birgitt Wolff (l.) und Merkur-Redakteurin Stephanie Ebner.

Für die Kaibezahnsuppn braucht Faltermeyer zwei Zwiebeln und Speck. Dafür hat er das Messer geschliffen. Wie ein Profi würfelt er die Zwiebel in kleinste Stücke. „Das hat mir mein Bruder gezeigt, der sein Handwerk im Königshof in München gelernt hat.“ Einige Zutaten stammen aus dem eigenen Gemüsegarten. Der soll heuer sogar noch ein bisschen vergrößert werden – „mir wäre am liebsten, wir könnten alles anbauen“.

Zwei Stunden muss die Suppe schließlich köcheln, „umrühren nicht vergessen, denn die Graupen setzen leicht an, und mit Gewürzen sparen – Pfeffer, ein bisschen Salz und Muskat, mehr braucht's nicht“.

Dann ist es so weit. Lebensgefährtin Birgitt Wolff bittet an den liebevoll gedeckten Tisch. Je mehr Gäste hier Platz nehmen, umso lieber ist es den beiden. 90 Gäste hat Faltermeyer bei der Einweihung der Küche einst bewirtet. „Stress war das keiner. Sondern ein Vergnügen.“ Denn Kochen ist wie Komponieren seine große Leidenschaft: Man hört's und schmeckt's.

Kochschule

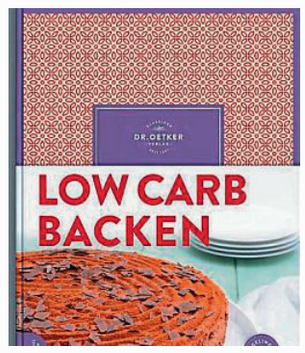
Bayerisch starten wir ins neue Jahr. 2018 feiert der Freistaat Bayern seinen 100. Geburtstag. Wir backen aus diesem Anlass am **Montag, 15. Januar, um 14.30 Uhr** in **Bachmeiers Kochschule eine Prinzregententorte**. Wer hat Lust, dabei zu sein?Anmeldung unter Gastro@merkur.de. Das Los entscheidet.

NEU AUF DEM BUCHMARKT

Low Carb Backen

Vorbei ist die Völlerei. Im neuen Jahr wird wieder auf die Figur geachtet. Gänzlich auf süße Naschereien verzichten wollen wir trotzdem nicht. „Low Carb Backen“ heißt die Alternative. Low Carb Backen liegt voll im Trend. Ideal für alle, die gern naschen und trotzdem bewusst genießen. Denn mit Vollkorn, Nüssen, Gemüsen, Beeren und Zuckeralternativen lässt sich wunderbar backen. Süße Klassiker wie Schwarzwälder Kirschtorte, Brownies, Biskuitrolle, Waffeln und Muffins bekommen so einen neuen, gesunden Geschmack. Oder soll es lieber herzhaft sein? Auch Pizza, Brot und Semmeln kann man Low Carb wunderbar backen. Adieu, Kohlenhydrate. Gesunder Genuss, ganz ohne fades Diät-Buch. Willkommen, Bikini-Figur. se

Low Carb Backen. Erschienen im Dr. Oetker Verlag. 96 Seiten. 12,99 Euro.



Faltermeyers Sweet home Bavaria

Wenn man gerne isst, hat man das Bedürfnis, gut zu kochen. In Harold Faltermeyers Familie wird seit Generationen gerne und gut gekocht und gegessen. Da lag es beinahe auf der Hand, die Rezepte seiner Familie einmal aufzuschreiben. Das Ergebnis: „Sweet home Bavaria.“ In seinem Buch verrät der Weltstar seine besten Rezepte, die gepägt sind von Familientraditionen, aber auch von den Einflüssen seiner USA-Aufenthalte. Die bayerische Küche komponiert mit einem Aha-Effekt. So kocht Harold Faltermeyer. Garniert sind die Rezepte mit Geschichten, „die alle wirklich stimmen“, wie er versichert. Faltermeyer ganz privat. Und praktisch ist das Buch auch noch: Dem Hit-Produzenten liegt die Restl-Verwertung sehr am Herzen, so gibt es zu den meisten Rezepten noch Tipps diesbezüglich. „Sweet home Bavaria“ lädt ein, die bayerische Küche neu zu entdecken – liebevoll in Szene gesetzt und fotografiert von Harold Faltermeyers Tochter Bianca. Es ist eine Liebeserklärung an die bayerische Küche. Heimatküche, wie sie schmeckt. se

Sweet home Bavaria. Harold und Bianca Faltermeyer. Erschienen im Umschau Verlag. 224 Seiten. 29,95 Euro.