

# Die Veggie-Variante

Gemüsefonds werden in der modernen Küche immer wichtiger. Die guten unter ihnen sorgen für Harmonie bei den Gerichten, die schlechten erinnern an Babybrei. Ein Test von *Thomas Platt*

**F**rüher sei für ihn Gemüsefond lediglich als Bestandteil eines Fleisch-, Geflügel- oder Fischfonds auf den Teller gekommen – wenn überhaupt, bekennt Hans-Peter Wodarz vom Berliner Dinner-Variété „Palazzo“. Wodarz ist einer der Gründerväter der neuen deutschen Küche, doch was ein leibhaftiger Vegetarier sei, habe er erst erfahren, als eines Tages plötzlich der Beatles-Gitarrist George Harrison in seinem Münchner Restaurant „Ente im Lehel“ gesessen und auf einem fleischlosen Menü bestanden habe.

Was Mitte der Siebziger in Wodarz' Münchner Küche eine verzweifelte Improvisation ausgelöst hatte, gehört inzwischen längst zum Alltag. Denn nicht nur für Wodarz haben sich die Gewichte so



Test-Team mit Koch Andreas Rehberger (r.).

gründlich verschoben, dass ein mildes Lächeln seine Erinnerungen an den mühseligen Aufbruch vor bald fünfzig Jahren begleitet.

Von einigen verstockten Kantinen abgesehen, haben sich Kochen und Essen seither enorm gewandelt. Sie wurden vielerorts einem Lebensstil angeglichen, der stets auf der Suche nach neuen Reizen ist und tradierten Hierarchien skeptisch gegenübersteht. Das hat auch zu einer neuen Bewertung von Lebensmitteln geführt. Fleisch bildet nicht mehr die unan-

gefochtene Spitze der Nahrungspyramide, und insbesondere das Gemüse ist im Verlauf der vergangenen beiden Dekaden in den Fokus gerückt. Parallel dazu ist die Omnipresenz des Brühwürfels, die in der Küche des Wirtschaftswunders begann, verlorengegangen. Häufig genug nimmt nun die Gemüsebrühe – ob als Pulver oder Paste – seine Position ein.

Allerdings gibt es unter den Instant-Pulvern nur wenige, die den klassischen Brühwürfelschmack vergessen zu machen vermögen. Zu ihnen gehören die lauchig-runde „Steenbergs Organic Vegetable Bouillon“ (goldhahnducksampson.de), die selleriebetonte „Wiberg Vital-Gemüse-Bouillon“ und der sehr authentische „Gewürzgarten Klarer Gemüsefond ohne zugesetztes Glutamat“ (beide bosfood.de). Was die Pasten betrifft, so ragen zwei hervor, die trotz präsenter Pflanzenextrakte unverhohlen an den sogenannten fünften Geschmack (Umami) appellieren. Zum einen ist das die an Hühnerbouillon orientierte „Vitam Gemüse-Hefebrühe“ aus dem Reformhaus und „Wela ‚Pur‘ Gemüsebrühe“ (wela-suppen.de), die mehr zur Miso und Sojasauce neigt. Einen hochinteressanten Sonderfall bildet das aus Tomaten gewonnene Konzentrat „Tomami“, ein flüssiges Fruchtmalz, das mittlerweile in mehreren Verwendungsvarianten, die in Zusammenarbeit mit Deutschlands großem Gewürzexperten Ingo Holland entstanden sind, erhältlich ist (tomami.eu). Stellvertretend für viele andere aber geht allen diesen Fertigprodukten die vegetabile Vielschichtigkeit ab, die einen echten Gemüsefond auszeichnet.

Der steht der Gemüsebrühe noch näher als ein Kalbs- oder Rinderfond der Fleischbrühe, da deren Fleisch-Fett-Knochenbasis ausfällt. Andererseits bildet er statt eines Schlüsselaromas ein größeres Spektrum ab, das im Wesentlichen aus Wurzelwerk, Lauch, Bleichsellerie, Kräutern, Knoblauch und Zwiebel, manchmal auch Tomaten, Pilzen und verschiedenen Kohlsorten sowie Butter oder Pflanzenöl gebildet wird. Der vegetari-

An der Basis: Der Fond dient als Geschmacksteppich. Er kann flüchtige Elemente von Zutaten aufgreifen und aktivieren. Fotos: Jens Gyarmaty

sche Fond ist auch der Ort, an dem Lorbeer, Piment und Liebstöckel zum Zuge kommen. Weil diese Auszüge nicht gelieren, entsteht durch Einkochen ein mal mehr, mal weniger dicker Sirup, dessen elastische Kraft sich dann in Saucen, Suppen und Pürees entfalten kann.

Weil durch längeres Reduzieren die Feinaromen verlorengehen, hat man den Fond als eine Art Geschmacksteppich konzipiert. Weil er flüchtige Elemente der Zutaten eines Gerichts aufgreifen und festhalten und andere überhaupt erst

aktivieren kann, fördert bereits eine kleinere Menge Fond die Integration und sorgt für Harmonie. Das gilt übrigens auch für leichtere Fleisch- und Geflügelgerichte, denen die Verwendung von tierischem Fond oder einer Demi-glace zu viel Dimension verleihen würde.

In den vergangenen Jahren hat das Angebot an fertigen Fonds deutlich zugenommen. Wie so oft, wenn es ums Gemüse geht, hat die Biosparte das Genre belebt und um Versionen bereichert, die auf extra zugesetztes Glutamat und andere

Hilfsmittel verzichten. Erfreulich zu sehen, dass die Deklarationen auf den entsprechenden Schraubgläsern erfrischend kurz ausfallen. Auch in Kochbüchern findet sich Gemüsefond jetzt häufiger in den Zutatenlisten. Doch welche dieser Exzerpte lohnen den Einkauf? Zusammen mit einem Berliner Experten, dessen Laufbahn im Vergleich zu der vieler anderer Köche schon in jungen Jahren ungewöhnlich ausgefallen ist, haben wir eine Auswahl sowohl in Zimmertemperatur als auch erhitzt durchprobiert. Der aus dem österrei-

chischen Mühlviertel stammende Koch Andreas Rehberger hat bei Koryphäen wie Heinz Winkler, Alfons Schuhbeck und dem Lothringer Modernisten Jean-Georges Klein wesentliche Anstöße empfangen, bevor er Meisterschüler des bedeutenden katalanischen Kochs Paco Pérez in Restaurant „Miramar“ wurde. Dessen spielerische und emotionale Auffassung zeitgenössischer Küche interpretiert Rehberger heute als Chefkoch des Avantgarde-Restaurants „Cinco by Paco Pérez“ im Berliner Hotel „Das Stue“.

## DIE PLAZIERUNGEN IM ÜBERBLICK

**1** Bodorf Brodowin Demeter Gemüsebrühe, 500 ml 4,49 Euro, Biomarkt/shop.brodowin.de  
Mit einem wunderbar kräutrigeren Duft beginnt ein Fond, der bereits auf halbem Wege zu einer differenzierten Sauce ist. Im Mund öffnen sich die verschiedenen Aspekte von Zwiebel und Sellerie sowie pfeffrige Noten. Erst am Schluss kommen die dunkle Süße der Karotte sowie etwas Röstiges, das an der Stelle des üblichen Hefeextrakts die Integration der Zutaten fördert. Dass die Differenz zum Wurzeligen so klar herausgearbeitet ist und dennoch harmonisiert, liegt genauso am puristischen Ansatz wie an der Zurückhaltung bei Meersalz und Gewürz. **Note 1**



**2** Jürgen Langbein Gemüse-Fond, 500 ml 3,49 Euro, Supermarkt  
Der Cinco-Koch war überzeugt, dass in diesen Fond die Erfahrung von Generationen eingegangen sein müsse. An einen Streifzug durch ein Gewächshaus könnten einen die Eindrücke erinnern, die sich nicht nur auf die Kontur von starker Sellerie, Knoblauch und Zwiebel beschränken, sondern auch Petersilie und Kohlblätter berücksichtigen. Einbezogen werden jedoch auch Röstaromen, Karamell und sogar leicht ätherische Noten. Auf einen Nenner gebracht wird der vegetabile Fächer durch einen der Sojasauce verwandten Grundgeschmack. **Note 1-2**



**3** La Specialità di Viani Gemüsefond mit Olivenöl, 100 g 9,50 Euro, viani.de/amazon  
Erstaunlich, wie stark man Gemüse verdichten kann, ohne dass seine charakteristische Frische dabei aufgegeben würde. Noch mehr verwundernd, dass in dieser Art Gemüse-Pesto einerseits eine leicht süßlich-erdige Note getroffen wurde, die auf dem Fundament von Öl und einer Würze wie von Hefeflocken beruht. Zum anderen bleiben die Klangfarben des Gartenspektrums geschmacklich aber noch erkennbar: die helleren von Knoblauchsellerie und Knoblauch, die kräftigeren von Lauch, Möhre und gerösteter Zwiebel. Darüber schwebt das Parfum von Staudensellerie. **Note 2**



**4** Lacroix Gemüse Fond, 200 ml 2,49 Euro, Supermarkt  
Der Spezialist für Suppen und Fonds führt ein beachtliches Zutaten-Register auf. Doch es hindert die leicht gelierete Brühe nicht daran, eine beträchtliche Tiefe auszuloten, dazu eindeutig zu wirken und mit einer besonderen Note ausgestattet zu sein. Letztere könnte man als Frittatensuppe klassifizieren. Die insgesamt kraftvolle Statur, in der Salz und Süße Pole bilden, dürfte an einer Rinderbouillon orientiert sein, der auch die Muskatimpression entnommen scheint. Lacroix ist ein Allrounder, der auch in Eintöpfen, Pürees und Risottis eine gute Figur macht. **Note 2-3**



**5** Gut Krauscha Bio Gemüsefond, 320 ml 4,89 Euro, Biomarkt/meinebiowelt.de  
Aus einem Dorf bei Görliitz stammt ein relativ dünnflüssiger Fond. Er beginnt schroff mit Kohl, um dann nahezu ansatzlos ins Düftige überzugehen. Dazu tragen nicht allein die klar ausgebildeten Fruchtaspekte von Zwiebel, Karotte und Lauch bei, sondern neben grünem Sellerieduft vor allem Lorbeer und Piment. Wenn man Gartenfrüchte in diesem Fond simmern lässt, erhält man eine seltene Gemüseintensität, die beinahe schon an Huhn heranreicht. Um aber nur eben mal eine Sauce anzurichern, dafür weist Krauscha nicht genügend Dichte auf. **Note 2-3**



**6** Chef Concentré liquide concentré Légumes, 200 ml 7,99 Euro, Karstadt  
„Breiter aufgestellt als alle anderen“ nannte Rehberger diese dunkle, stark eingedickte Jus – und wollte das hinsichtlich der Vor- wie auch der Nachteile verstanden wissen. Zum einen fehlt die Eingängigkeit, die sich aus Wurzelgemüse, Würze und Grünzeug leicht ergibt. Dafür existiert eine Bandbreite, die von tiefen Schmor-tönen über Tomatenmark bis zu Liebstöckel und sogar Heu reicht. Andererseits ist es gerade diese eigenwillige Anlage, die jeder Sauce sofort ihren Stempel aufdrückt. Freunde von deftigen Bratensaucen mag das nicht stören. **Note 3+**



**7** Lafer Gemüsefond, 400 ml 2,99 Euro, Kaufhof  
Beim Konzept des populären Fernsehkoachs ahnt man gleich, dass wohl doch die insgesamt kräftigeren Fleischfonds Pate gestanden haben müssen. Deshalb wird auf fruchtige Frische weitgehend verzichtet – sie ist lediglich in Gestalt von etwas Petersiliensaft vorhanden. Dafür werden tüchtig geschmorte Aromen, vor allem Möhren-Karamell, Knoblauch und Röstzwiebel, in den Vordergrund gerückt. Andererseits passt ein kontrastierender Zitrusgeschmack nicht ganz in einen eher allmählichen Extrakt, der in erster Linie dunklen Saucen Substanz verschafft. **Note 3**



**8** Englert Bio Gemüse-Fond, 380 ml 3,49 Euro, Supermarkt  
Die eher bodenständige Marke stützt sich auf zwei Schwerpunkte, die einander nicht recht grün sind. Es schien so, als würden Lauch und Zwiebel auf der einen Seite und Möhre und Sellerie auf der anderen ein Eigenleben führen – zumal sie in kleingehäckselter Form noch als Einlage auftreten. Dies wiegt umso schwerer, als eine an Lebkuchen erinnernde Süße und sogar „ein Anklang von Wurstpelle“ keine Anstalten machen, einen Kompromiss wenigstens anzudeuten. Die wässrige Art unterstreicht zu allem Überfluss eine weiche, auf Akzente verzichtende Rezeptur. **Note 3-4**



**9** La Selva Brodo vegetale, 320 ml 4,89 Euro, Biomarkt  
Der italienische Saucenansatz lehnt sich an die Minestrone an – und das nicht nur, weil Tomate Eingangs gefunden hat. Auch die Betonung von Bleichsellerie, dessen bittere Seite nicht unterschlagen wird, und eine gewisse Säuerlichkeit sprechen dafür – und schließlich die Transparenz der schwappigen Brühe, die auf Hefezugabe verzichtet und stattdessen der verbindenden Kraft von Rohrzucker vertraut. Allerdings fand Rehberger etwas Stichiges im etwas kohligem Duft und bemängelte den hohen Salzanteil der „Sellerieschleuder“. **Note 4+**



**10** Pierre's Cuisine Culinaire Demi Glace, 400 g 23,04 Euro, Bosfood.de  
Obwohl sich geröstetes und gekochtes Gemüse perfekt aneinander anschließen und Fülle bedeuten, stört doch eine Art Fehlton in diesem dunkelbraunen Sirup. Ihn empfand der Koch als dumpf und unangenehm erdig – gerade so, als ob er von Möhren herhürte, die im Keller vergessen worden sind. Im übrigen wird die Gemüsesüße von Knoblauch geschickt verstärkt und durch Hefeextrakt mit einem würzigen Hintergrund versehen. Allerdings bedarf es schon einiger Küchenroutine, um dieses stark gesalzene Konzentrat am rechten Ort zur Entfaltung zu bringen. **Note 4**



**11** Maggi Purer Genuss Gemüse Fond, 380 ml 2,29 Euro, Supermarkt  
Das Erzeugnis aus Singen (Hohentwiel) wirkt zunächst wie verflüssigter Brühwürfel, dem man dann doch Bindung verschafft hat. Das Unerwartete besteht in einem Duft, der stark dem von echtem Kalbsfond ähnelt. Aber auch Dosenchampignons und Lauchexzerpt machte Rehberger dort aus. Etwas Pilziges findet sich auch am Gaumen wieder. Es könnte von leicht geschmorten Champignons stammen. „Da wurde nach Maggiart noch ein Ziegel draufgelegt“, resümierte der Koch die Begegnung mit einer Kochhilfe, die er nicht Fond nennen mochte. **Note 4-5**



**12** Jütro Cuisine Gemüse Fond, 400 ml 9,99 Euro, Supermarkt/shop.kaufland.de  
Es sind nicht nur ein leicht muffiger Geruch und der brotliche Abgang, der den preisgünstigsten Testteilnehmer anders als alle anderen erscheinen lässt. Auch die eher wohl zufällige Begegnung von Karottensaft und Sojasauce wirkt ein bisschen befremdlich. Immerhin sorgt ein ausgeprägtes Fundament aus gekörnter Brühe dafür, dass die rötlich glänzende Tunke nicht für einen verunglückten Babybrei gehalten wird. Als ebenfalls unangenehm ausgekocht empfand Rehberger „Pichter Bio-fleisch Gemüsefond“, 390 ml 3,59 Euro aus dem Biomarkt. **Note 5**



## REINER WEIN

### Was das Internet nicht vermitteln kann

Weinbücher haben durchaus ihre Berechtigung, sagt *Stuart Pigott* – und empfiehlt zwei neue.



**H**eute geht die Frankfurter Buchmesse zu Ende, und wieder stellt sich die Frage, ob Weinbücher überhaupt eine Zukunft haben. Schon seit Anfang des 21. Jahrhunderts bedeutet das Internet für gedruckte Bücher eine echte Konkurrenz. Die sogenannten sozialen Medien machen inzwischen auch sämtliche gedruckten Texten zum Thema Wein mächtig Druck. Wer schnell eine Empfehlung braucht, geht eher auf Facebook, als dass er einen Weinführer aufschlägt.

Dennoch wächst unter interessierten Weintrinkern auch die Skepsis gegenüber Weinempfehlungen aus dem Netz. Wenn bezahlte Werbung als authentische Meinungsäußerung präsentiert wird, dann fällt das Kennern recht schnell auf.

Auf den zweiten Blick betrachtet, teilen sich Kritiker im Netz deshalb nur eine kleine Leserschaft mit jenen von gedruckten Weinbüchern.

Es sind nicht viele tüchtige und begabte Blogger, die dieselbe Zielgruppe ansprechen, wie es Weinbücher und Weinzeitschriften tun; einer von ihnen ist Christoph Raffelt. Auf [www.originalverkort.de](http://www.originalverkort.de) postet er sehr umfangreiche Berichterstattungen zum Thema Wein, die noch dazu unterhaltsam ist und keine Spur von Hochnäsigkeit hat. Kein Wunder, dass diese Rechnung aufgeht und er sich längst als bedeutender Experte eta-

blieren konnte, mit einem größeren Markteinfluss, als es manche gedruckten Publikationen vorweisen können.

Ist ein solcher Blog aber grundsätzlich besser als ein Buch? Natürlich kann man so eine Frage nicht mit einem eindeutigen Ja oder Nein beantworten. Trotz aller Fortschritte der elektronischen Informationsvermittlung gibt es Dinge, die sich nicht optimal auf dem Bildschirm darstellen lassen. In diese Kategorie fällt

eindeutig die zweite, aktualisierte Auflage von „Terroir – Wetter, Klima, Boden“ von Dieter Hoppmann, Klaus Schaller und Manfred Stoll. Wissenschaftlich fundierter könnte ein Buch zum Thema Boden – und wie er die Herkunft des Weins prägt – kaum sein. Manche Weinliebhaber mögen es vielleicht annehmen, aber der Boden ist kein Mythos. Das erklären hier die Experten. Wer wirklich Bescheid wissen will, kommt um diese Lektüre also nicht herum.

372 Seiten enthalten eine Menge Text, daneben gibt es aber viele Grafiken, die wichtige Zusammenhänge leicht verständlich machen. So werden etwa auf Seite 249 Geschmack und Mundgefühl eines üppigen Amarone-Rotweins aus dem Nordosten Italiens analysiert. Und man lernt nicht nur, welche Stoffe dahinterstecken, sondern auch deren Wechselwirkung. Die Salze, also Mineralien, im Wein unterdrücken die geschmackliche Wahrnehmung der Säuren, während die

Säuren ihrerseits die geschmackliche Intensität der adstringierenden – der mundzusammenziehenden – Wirkung der Tannine verstärken. Solche Tatsachen findet man nicht in den gängigen Werken zum Thema italienische Weine!

Komplett anders und revolutionär im Inhalt, wenn auch nicht ganz so im Stil, wie man denkt, ist der neulich erschienene Manga „Sushi & Wine“ von Saion Edo. Es ist nicht der erste Manga zum Thema Wine, aber es ist in jedem Fall der erste, der versucht, ein ernsthaftes Thema auf unterhaltsame Weise zu behandeln. Hier geht es um die Harmonie von deutschem Wein mit Sushi und Sashimi. Und zugleich um die Liebe des Pianisten Keizo Mogami für eine gewisse Madoka Miyamam, die als Empfangsdame in einem Fotostudio arbeitet. „Sushi & Wine“ ist so unterhaltsam wie informativ.

Es muss eben nicht immer Sake sein. Thunfisch-Sashimi wird etwa zum tro-

cken Riesling von Heymann-Löwenstein in Winningen/Mosel empfohlen, zum Botan-Shrimp-Sushi reicht man am besten einen feineren Silvaner vom Bürgerspital in Würzburg/Franken.

Mit diesem Buch bekommt man in komprimierter Form eine Idee davon, was der Autor bei seinen aufwendigen Sushi- und Wein-Abendessen präsentiert. Saion Edo ist dabei nur der Künstlername dieses Weinhändlers. Eigentlich heißt er Kazuo Hoshino und führt das Unternehmen Winax im Stadtteil Ginza in Tokio. Von dem Wissen, das er in seinen intimen Runden vermittelt, hat so jetzt auch ein breiteres Publikum etwas. Und genau das war ja auch der ursprüngliche Sinn und Zweck des gedruckten Buches.

„Terroir – Wetter, Klima, Boden“, Ulmer Verlag, 29,90 Euro. „Sushi & Wine“ (auf Englisch und Japanisch) von Gaia Books bestellt man am besten über auf Manga spezialisierte Buchhandlungen.