

Luxus? Is' mir doch

WURST

Herbert Frauenberger bekochte zu DDR-Zeiten West-Promis und Diplomaten im Hotel Metropol an der Friedrichstraße. Nun hat er ein Buch über seine wahre Liebe geschrieben – die Bockwurst

Von **FLORIAN THALMANN**

Was isst ein Koch, der jeden Tag ein Edelschmankerl nach dem anderen auf die Teller seiner Gäste zaubert? Manchmal möchte auch jemand, der professionell am Herd steht, nichts anderes als – eine Bockwurst. „Ich kenne das: Ich bin den ganzen Tag mit Raffinessen beschäftigt – und viele glauben gar nicht, dass Köche hungrig sind, wenn sie Feierabend machen“, sagt Herbert Frauenberger. „Aber während des Dienstes kommt man kaum zum Essen. Wenn man zu Hause ist, will man sich nicht hinstellen und was Anspruchsvolles machen. Man hat Appetit, es muss schnell gehen.“ Genau diese Umstände sind es, die den 67-Jährigen zu einem Bockwurst-Liebhaber machten. Und das, obwohl bei ihm eigentlich andere Dinge auf den Teller kommen: Zu DDR-Zeiten bekochte der Thüringer West-Stars, Diplomaten und Geschäftsleute im DDR-Nobelpalast „Metropol“ in der Friedrichstraße. Und nun? Widmet er sich der Wurst: Sein Buch „Bockwurst. Einfach Kult!“ (BuchVerlag für die Frau, 5 Euro)



„Bockwurst. Einfach Kult!“ (BuchVerlag für die Frau, 5 Euro)

war Köchin, führte mich als Kind ans Kochen heran“, sagt er dem KURIER. „Sonntags wurde bei uns ein Menü gekocht, da ließ sie mich helfen.“ Im Schlosshotel Reinhardsbrunn in Thüringen ging er später in die Lehre. „Das Haus gehörte zum Reisebüro der DDR, das war damals eine sehr gute Adresse“, sagt er. Der Koch bewarb sich nach der Ausbildung in den Thüringer Niederlassungen von Interhotel, bekam erst eine Stelle in Gera. Bei einer Silvesterfeier traf er einen Vertreter von Interhotel. „Er sagte: Komm mit nach Berlin.“ Es war Hellmut Fröhlich, der spätere Generaldirektor. Frauenberger begann im Hotel Metropol in der Friedrichstraße, das 1977 eröffnete. Er arbeitete als zweiter Küchenchef, leitete später außerdem die Küche des Internationalen Handelszentrums der DDR. Hier blieb er bis 1985, dann heuerte er auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Arkona“ an, arbeitete vier Jahre auf hoher See. Als er sich nach Festland sehnte, begann er im „Weißen Schwan“ im Weimar – und machte sich, als er das Lokal abgeben musste, mit Kochschule als Privatkoch selbstständig. Trotz vieler Stationen habe ihn die Bockwurst immer begleitet, „auch wenn bei der Arbeit andere Dinge auf den Teller kamen“, sagt er. „Im Metropol gab es die Würste höchstens im Personalrestaurant.“ Trotz-

dem sind viele Erinnerungen mit der Wurst verknüpft. So stieß er in einem Urlaub auf Rügen auf seine skurrilste Bockwurst-Anekdote. „Wir wollten in einem Fischlokal essen, doch Fisch gab es nicht“, sagt er und lacht. „Da zeigte der Wirt in die Ecke des Restaurants – dort stand eine Waschmaschine WM66, darin schwammen die Würste!“ Erst später habe er erfahren, dass die Maschine gern auch zum Einkochen von Obst verwendet wurde. Bei einer anderen Gelegenheit stieß er auf die Beliebtheit der Wurst. „Anfang der 80er haben wir einen Facharbeitertausch mit Kollegen aus einem Hotel in Sofia gemacht“, erzählt er. „Ich betreute unter anderem einen Stand auf dem Weihnachtsmarkt. Da boten wir auch Bockwürste an, die uns die Bulgaren aus den Händen rissen. Wir mussten ständig nachordern.“ Für Frauenberger kein Wunder. „Sie ist schmackhaft und ein Esserlebnis. Wenn man reinbeißt in eine pralle, gut geräucherte Bockwurst, ist das schon etwas Tolles.“ Um den Geschmack herauszukitzeln, entwickelte Frauenberger für sein Buch sogar Rezepte für die Wurst. „Ich empfehle vor allem die Muffins“, sagt er. Na dann: Guten Appetit!

Herbert Frauenberger lässt seine Fans gern mal unter den Topfdeckel gucken, schreibt regelmäßig Bücher über Gerichte, die Geschichte(n) haben.



„Turbosalat“ für Überraschungsgäste

Zutaten: 3 Bockwürste, 100 g Gewürzgurke, 2 Frühlingszwiebeln, 3 hartgekochte Eier, 100 g Partytomaten, 1 kleines Bund Schnittlauch, 100 ml Crème fraîche, 2 EL Senf, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Bockwürste enthäuten und in Würfel schneiden, ebenso die Ge-

würz Gurken. Die Eier mit dem Eischneider längs und quer teilen. Gemüse und Kräuter waschen. Frühlingszwiebeln längs teilen, dann in feine Streifen schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, aber nicht mischen.

Crème fraîche mit Senf und Gurkenfond zu einer Salatcreme verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Salatcreme über die Zutaten in der Schüssel geben und einmal gut mischen. Nach weniger als 15 Minuten ist der Salat verzehrfertig. Dazu ist ofenwarmes knuspriges Bauernbrot sehr lecker.

Apfel-Bockwurst-Gratin

Zutaten: 3 Bockwürste, 3 EL Speiseöl, 2 Laugenstangen, 300 g Äpfel, 200 ml Küchensahne, 3 Eier, 1 kleines Bund Majoran, Salz, weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 100 g Reibekäse, 20 g Haselnussblättchen

Zubereitung: Bockwürste pellen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl erhitzen und die Wurstscheiben darin bei geringer Hitze kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Lau-

genstangen in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Sahne mit Eiern gut verquirlen, mit Majoranblättchen, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine feuerfeste Form mit dem Öl gut fetten, abwechselnd Wurst- und Gebäckscheiben sowie die Apfelkeile einschichten. Mit der Sahne-Ei-Mischung übergießen und mit Reibekäse bestreuen. Das Gratin im auf 180 °C vorgeheizten



Backofen in der Umluftfunktion auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Etwa 10 Minuten vor Backzeitende die Nussblättchen über das Gratin streuen.

Für Kinder: Bockwurst im Wickelkleid

Zutaten: 1 Pck. Blätterteig (TK oder aus dem Kühlregal), 4 Bockwürste, 20 g Senf, 20 g Ketchup, 4 Tupfer Mayonnaise

Zubereitung: Den Blätterteig sehr dünn und möglichst breit ausrollen (TK-Ware vorher auftauen lassen) und mit einem Butterpinsel Senf und Ketchup übereinander dünn aufstreichen. Links und rechts sollten etwa 2 bis 3 cm Rand frei bleiben. Nun den Teig in daumenbreite Streifen schnei-



den. Die Würste an einer Seite mit einem scharfen Messer 3- bis 4-mal dünn einritzen. Nun die Teigstreifen wie auf dem Foto um die Würste wickeln, so dass etwas Platz für ein „Gesicht“ nach dem Backen bleibt. Die Würste bei Umluft 180 °C auf einem mit Backpapier belegten Backblech in etwa 15 bis 18 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit einigen Tupfern Mayonnaise und Ketchup auf der Teig-freien Fläche ein lustiges Gesicht aufbringen.



Zutaten: 2 Bockwürste, 1 EL Butterschmalz, je 50 g Porreestreifen, Zwiebel und rote Paprikawürfel, 1 Ei, 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl, 1 EL Crème fraîche, 60 ml Buttermilch, 120 g Weizenmehl, 50 g Reibekäse vorzugsweise

Gemüse-Wurst-Muffins

Gouda, 1 TL Backpulver, 1 Msp. Natron, Paprikapulver edelsüß, Pfeffer, Salz, je 1 EL Petersilie und Basilikum

Zubereitung: Die Bockwürste häuten und in Scheiben schneiden. 6 bis 8 Mulden einer Muffinform fetten oder mit Backpapier auslegen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig schwitzen. Porreestreifen und Paprikawürfel zugeben und gut durchschwenken. Das aufgeschlagene Ei mit Öl, Crème

fräiche und Buttermilch verquirlen. In einer Schüssel Mehl, Käse, Backpulver, Natron, etwas Salz und Pfeffer sowie TL Paprikapulver und die Kräuter mischen. Nun die Eimasse und die Gemüse-Mischung zugeben. Teig gut vermengen. Die Muffinformen zur Hälfte mit dem Gemüsefüllung füllen. Bockwurstscheiben darauf verteilen und wieder Teig einfüllen, bis fingerbreit unter dem Rand. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft 20 bis 25 Minuten backen.

Fotos: BuchVerlag für die Frau