



Ab in die Tüte: Den Rosenkohl kauft Thomas Haus bei Gemüsehändlerin Michaela Frieser in der Frankfurter Kleinmarkthalle, den Höhlen-Greyzerer im Käseladen am Merianplatz. Für die AHGZ-Leser hat er uns sein Rezept für eine Rosenkohl-Quiche verraten



Fotos: Brit Glocke (2), Thomas Haus

MEYDENS TIPP

Schon beim Einstand passt man sich an

In Gastronomie und Hotellerie wechseln viele gern öfter ihren Arbeitsplatz, um möglichst viel zu lernen und viele Erfahrungen zu sammeln. „Alte Hasen“ wissen, dass man hier nicht nur fachlich lernen kann, sondern dass in jedem Haus eine ganz andere Philosophie des Miteinanders herrscht. Für jüngere Kollegen ist das oft nicht so klar, sie gehen häufig davon aus, dass alles so ist, wie sie es im ersten Betrieb erfahren haben.



Nandine Meyden ist Expertin für Umgangsformen, gibt Seminare, ist im Fernsehen und als Buchautorin tätig

Foto: Archiv

Besonders deutlich sieht man das an der Frage, ob ein Einstand gefeiert wird oder nicht, und wenn ja, wie es abläuft. So gibt es in manchen Betrieben Sekt und herzhaftes Häppchen, wenn die Probezeit vorbei ist. Im nächsten Unternehmen ist Alkohol tabu, und es gibt Kaffee und Kuchen. Wieder andere schwören auf Brezeln und Würstchen, bei anderen gibt es gar nichts, weil das Haus viel zu groß ist, als dass man etwas für alle Kollegen machen könnte. Was auch immer der oder die Neue an Sitten vorfindet, egal ob er oder sie das mag oder nicht: Hier gilt es, die erste Anpassungsleistung zu zeigen und es nicht so zu machen, wie man es selbst gern hätte.

Beim Einstand geht es nicht darum, was man selbst mag? Was meinen Sie? Diskutieren Sie mit Nandine Meyden unter
► www.ahgz.de/meinung/kolumnen

Dem Wintergemüse auf der Spur

Einkaufstour Mit Küchenchef Thomas Haus vom Goldman Restaurant im Frankfurter Goldman 25hour Hotel entdecken wir Rosenkohl und Käse.

FRANKFURT/M. Melonengroße Jackfrüchte aus Malaysia, Chayote aus Costa Rica, Kurkumawurzeln aus Thailand oder Crosne aus Frankreich – in der Frankfurter Kleinmarkthalle gibt es fast nichts, was es nicht gibt. Wir sind hier zum Ortstermin mit Küchenchef Thomas Haus vom Restaurant Goldman, den wir beim Einkauf begleiten.

Doch nicht die Exoten stehen bei Thomas Haus im Mittelpunkt, sondern regionale, saisonale Produkte. Es sei ihm wichtig, gewisse Traditionen beizubehalten, sagt er. Entsprechend kommen bei ihm im Winter Linsen, Steckrüben, Schwarzwurzeln oder Rosenkohl in den Topf. Angesichts von Erdbeeren und Kirschen in den Auslagen schüttelt er nur den Kopf – im Winter sind sie für ihn ein klares No-go.

Er weiß bereits, was er heute kaufen will: Rosenkohl. In Olivenöl und mit Pinienkernen und Korinthen knackig angebraten, serviert er ihn derzeit zu geschmorten Ochsenschäufchen. Selbst Gäste, die den „Brüsseler Sprossen“ noch aus Kindheitstagen eher kritisch gegenüberstehen, überzeugt er mit dieser Zubereitung, sagt er.

Zielstrebig steuert Thomas Haus den Obst- und Gemüsestand Frieser an. Seit 1954 hat dieser seinen festen Platz in der Kleinmarkthalle. „Hier habe ich schon mit 18 Jahren gestanden“, erzählt Haus, der aus Mühlheim am Main stammt. Friesers waren mit die ersten Händler, die Radicchio aus Italien und Rucola aus Frankreich anboten. Auch andere, in Deutschland damals kaum bekannte Gemüsesorten wie Auberginen oder Avocados gehörten früh zum Sortiment. Daneben konzentrieren sie sich stark auf saisonale und regionale Produkte. Das schätzt Küchenchef Haus, zeigt auf Rubinette-Äpfel aus dem Taunus, Feldsalat und Gartenkräuter aus Oberrad.

Händlerin Michaela Frieser hat ihn bereits entdeckt. Man ist per Du, ein kurzer Schwatz gehört dazu. Frieser lässt uns Senfsalat kosten. Der ist knackig, der Geschmack intensiv – „passt zu Fisch“, sagt sie. Während sie den Rosenkohl in eine Papiertüte packt, erzählt Haus: „Wo ich lebe und arbeite, da will ich auch mein Geld ausgeben, sprich bevorzugt bei lokalen Händlern. Das ist mir wichtiger als Sonderangebote von Rungis Express oder Haveland.“ Haus nimmt sich Zeit, spricht

mit den Händlern. „Dabei erfahre ich viel über die Produkte“, sagt er. „Das kann ich an meine Gäste weitergeben.“ Auch versuche er viel draußen zu sein – in Stadt und Natur –, „um zu sehen, was es gibt. Entdecke ich in der Stadt blühenden Holunder, fahre ich raus aufs Land, pflücke dort die Blüten, mache Sorbet daraus.“

Weiter geht's – vorbei an alteingesessenen Frankfurter Metzgern, Fischverkäufern, einem persischen Gewürzstand ... Die Händler stehen in den Gängen, bieten ihre Neuheiten zum Probieren feil. Haus ist gern hier, die Kleinmarkthalle inspiriert: „Man sieht immer wieder neue Dinge“, sagt er, während er durch die Gänge schlendert. An einem Stand entdeckt er Crosne, spricht die Verkäuferin darauf an. Die Wurzel, die auch Japanische Kartoffel genannt wird, gibt es in China und Japan auf jedem Wochenmarkt.

Zwei bis dreimal die Woche kauft Haus ein, die Karte wechselt er nach Lust und Laune. „Mal passiert drei Wochen lang nichts, ein anderes Mal tauche ich in einer Woche fünf Gerichte aus“, sagt er. Allein 40 bis 50 Prozent zum Umsatz trägt sein 5-Gänge-Überraschungsmenü für 59,90 Euro bei. „Ein großer Vertrauensbeweis seitens der Gäste“, weiß der Koch. Dadurch habe sich auch sein Einkauf geändert: „Früher habe ich für das Gericht eingekauft, heute koche ich danach, was ich eingekauft habe. Sehe ich Rotbarben zu Top-Preis und -Qualität kommen sie ins Menü. Das ist sehr spontan, geht meinen Jungs auch manchmal gegen den Strich“, verrät er grinsend.

Von der Kleinmarkthalle geht's in die Berger Straße. Hier betreibt Nick Paschalidis den Käseladen am Merianplatz. In der Auslage stapeln sich die Franzosen und Italiener: Von Trappe-Echornac, einem mit Walnusslikör affinierten Schnittkäse, über Banon Chèvre, ein in Kastanienblätter gewickelter Weichkäse, bis zum La Tur, einem halbfesten Frischkäse.

„Der Käse ist bei Nick immer auf den Punkt“, sagt Haus. „Früher habe ich Käse aus Bad Tölz oder Straßburg bezogen, aber wenn ich in einem Frankfurter Laden die gleiche Qualität finde, dann kaufe ich dort ein“, sagt er und ist wieder nah dran an seiner regionalen Philosophie. Heute ordert Haus Höhlen-Greyzerer und Délice de Bourgogne – für seine Rohmilchkäseauswahl, die er mit hausgemachter

KOCH & KÜCHE

Thomas Haus kocht eine regionale, international inspirierte Küche. Seit 2006 ist er Küchenchef im Goldman Restaurant im Goldman 25hours Hotel in Frankfurt. 2010 hat er das Lokal mit 55 Plätzen gekauft. Die Speisekarte halten er und sein 13-köpfiges Team bewußt überschaubar, unter anderem mit zwei Fisch- und fünf Fleischgerichten. Hauptgerichte kosten zwischen 21 und 32 Euro, das 5-Gänge-Überraschungsmenü 59,90 Euro. Der Durchschnittsbon liegt bei 68 Euro.

► www.goldman-restaurant.com

Marmelade und Fruchtbrot anbietet. Haus setzt auf fünf Käsesorten: „Kuhmilchkäse, Rotschmierkäse, fester Schnittkäse, Blauschimmelkäse und Ziegenkäse – damit es für den Gast nicht langweilig wird“, sagt er.

Bei aller Regionalität, die Wirtschaftlichkeit gerät Haus nicht aus dem Blick: „Wareinsatz und Umsatz müssen stimmen. Ich versuche mit den Möglichkeiten, die ich habe, das Beste zu machen.“
Brit Glocke



Extra: Ein weiteres Rezept von Thomas Haus finden Sie im Internet auf ahgz.de/s/haus, ebenso die Fotostrecke zur Einkaufstour

Für Investoren zählt der Preis

BERLIN. Bei den Anforderungen von Hoteliers und Gastronomen an Planer stehen derzeit die Kosten klar im Vordergrund. Das ist das Ergebnis einer Umfrage des Verbands der Fachplaner. Preis, Wirtschaftlichkeit, Energie, aber auch Personalkosten sind Aspekte, auf die Investoren besonders Wert legen. Rund 60 Prozent aller Nennungen entfielen auf diese harten Faktoren. Die weichen Faktoren wie Speisenqualität, gastronomisches Konzept oder Nachhaltigkeit landeten deutlich dahinter.
eck

QUICHE MIT ROSENKOHL, KORINTHEN, PINIENKERNEN

Zutaten: Mürbeteig: 1kg Mehl, 500g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 6 EL Milch; Royal: 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 500 ml Eigelb; Außerdem: 500 g Rosenkohl, 20g Pinienkerne, 40g Korinthen, 90g Parmigiano Reggiano (2-3 Jahre alt), Salz, Pfeffer, Marcis

Zubereitung: Für den Mürbeteig die Zutaten miteinander vermengen, kneten und daraus einen Teig herstellen, der nicht brandig wird. Diesen für mindestens eine Stunde kühlen, dünn ausrollen, in eine gebutterte Form mit Rand legen. Mit Backpapier auslegen und getrockneten Hülsenfrüchten bei 170 Grad rund 15 Minuten blind Backen.

Milch und Sahne aufkochen, Eigelb untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Marcis abschmecken. Rosenkohl waschen, vierteln, in aufschäumender Butter in einer beschichteten Pfanne nussig rösten. Mit Salz und weißem, frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Geröstete Pinienkerne, kurz blanchierte Korinthen dazugeben. Den Rosenkohl mit den Pinienkernen und Korinthen auf dem gebackenen Teig verteilen, mit der Royalmasse übergießen und mit geriebenem Parmigiano Reggiano bedecken. Im Ofen abermals bei 170 Grad für rund 15 Minuten backen.

Anrichten: Mit etwas Crème fraîche und Salatbouquet servieren.

Anzeige

NEU: die Liquid Bar

Erleben Sie an der Liquid Bar die Welt der Trend-Spirituosen. Auf unserer neuen Plattform präsentieren sich vornehmlich individuelle Hersteller mit ihren Premium-Produkten – von edlen Schnäpsen bis hin zu Bränden und Likören. Lassen auch Sie sich inspirieren!

Lassen Sie sich inspirieren. **INTER NORGA** 8.-13. März 2013