



Das ist alles nicht so wild

Eine gelungene Symbiose: Die Kräuterfrau Annette Zimmermann und das Kelzer Gasthaus „Zum Jean Bonnet“.

Man merkt es sofort: Dies ist das Revier von Annette Zimmermann. Zielstrebig steuert sie im wunderschönen Diemeltal bei Hofgeismar die Stellen an, an denen schmackhafte und gesundheitsfördernde Pflanzen wachsen. Die in Hofgeismar aufgewachsene gelernte Gartenbau-Technikerin und Journalistin, die irgendwann die naturfernen Vermarktungsstrategien großer Gartenbaubetriebe nicht mehr mittragen wollte und sich stattdessen selbstständig machte, bietet Wanderungen durch Nordhessen an, bei denen sie die Vielfalt der Pflanzenwelt und ihre Nutzbarkeit für den Menschen lehrt.

Rosslau, Honigklee, wilde Pastinaken oder Dost

Der Wunsch der Kräuterfrau, der sie bei ihrer Arbeit antreibt, ist eigentlich ein schlichter: „Ich wünsche mir mehr Naturwissen und Naturnähe und möchte zwischen Mensch und Pflanze vermitteln. Mein Thema ist gar nicht so wild und geheimnisvoll: Es geht um Botanik, Bodenkunde, viel Getier und alte Geschichten von Menschen und den Pflanzen, die sie nutzten.“ Also zieht sie los, im Schleptau diejenigen, die schon immer wussten, was alles Gutes die Natur vor der Haustür zu bieten hat, und diejenigen, die es endlich selbst lernen wollen. Und sie zeigt, pflückt und lässt eine Vielzahl von Pflanzen probieren, die man sich allein niemals zu kosten gewagt hätte. Dazu erzählt sie Geschichten von der Herkunft der Pflanzen, von ihrer historischen Nutzung und davon, was man auch heute leicht selbst mit dem Gefundenen anfangen

kann. So pflückt Annette Zimmermann, nachdem sie die leckeren Seiten von Rosslau, Honigklee, wilden Pastinaken oder Dost erläutert hat, einige Blätter Breitwege-rich, faltet sie zum Päckchen, kaut kurz darauf herum und verreibt den austretenden Saft auf einem frischen Bremsenstich.

Die Frau, die als Gartenbau-Journalistin jahrelang Pflanzen und Menschen beschrieben hat, kann mit ihrem Fachwissen begeistern. Was an einer Tour mit Annette Zimmermann fasziniert, ist aber nicht dies allein. Sie erzählt anschaulich, bindet den Zuhörer ein. Es ist eine sanfte Pädagogik, die nicht als solche daherkommen will. In wahres Stauen versetzt aber der zum Prinzip erhobene Blick über den Tellerrand: Natürlich wusste man oder ahnte zumindest, wie eng alles mit allem zusammenhängt, dass Geschmack

oder Heilkraft eines Krautes eben nicht aus dem Nichts kommen, sondern einem komplexen Zusammenspiel naturräumlicher und klimatischer Gegebenheiten zu verdanken sind. Aber wie man dies im sanften Schlen dern (oder im forcierten Autogalopp über holprige Feldwege) vermittelt bekommt, macht schlicht Spaß. Folgerichtig kann man bei Annette Zimmermann nicht nur Kräuterwanderungen buchen, sie ist auch als Wanderführerin auf dem Habichtswaldsteig unterwegs. Noch dazu hat sie keine Scheu, auch in die Randbereiche des Wissens vorzudringen, in denen mancher Teilnehmer ihrer Touren wohl eher nicht zu Hause sein möchte. So weiß sie zu berichten, dass Henker in früheren Zeiten Baldrian nahmen, weil es fatalistisch macht.

Nachfahre hugenottischer Einwanderer



Die Vielschichtigkeit der Themen, die bei einer Kräuterwanderung im Diemeltal vermittelt wird, setzt sich auch bei einem Besuch im Kelzer Landgasthof fort, wo Bettina Zimmermanns Kräutersträuße, Wildfrüchte und Wurzelstücke seit 2009 von Chefkoch Uwe Schönefeld verarbeitet werden. Im Jahr 1903 eröffnete Jean Bonnet, ein Nachfahre hugenottischer Einwanderer, ein Gasthaus. Nach einiger Zeit hieß es nur noch, man gehe zum Jean Bonnet, und folgerichtig wurde irgendwann das Gasthaus so genannt. Auch Wolfgang Schultz, Inhaber seit acht Jahren, hat das nicht geändert.

Urig ist das Ambiente, Holz beherrscht das Bild, die Sitzbänke werden von schmiedeeisernen Gittern mit floralen Motiven getrennt. Am Nachbartisch werden Karten gespielt. Unwillkürlich erwartet der Gast eine rustikale Bauernküche. Man wird enttäuscht und ist keineswegs traurig darüber. Wolfgang Schultz formuliert es so: „Ich investiere mehr in die Küche als ins Ambiente.



Dafür können wir unser Essen günstiger anbieten.“ Das erscheint korrekt, und je mehr Gänge serviert wurden, um so amüsanter findet man den scheinbaren Widerspruch. Jede Woche (die im Jean Bonnet von Mittwoch bis Sonntag geht) gibt es ein neues Menü, das der jeweils vorherrschenden Kräutervielfalt der Saison angepasst ist. Was diesen Menüs gemein ist, ist das Spiel mit den Kontrasten. Es wird gepflegt zwischen den Gängen, und es findet Ausdruck in der Zubereitung der Gerichte selbst, die fast ausschließlich aus regionalen Zutaten bestehen.

In Bierteig gebackene Brennnesselblätter

In einem Zeitraum von über zwei Stunden werden sieben Gänge zu dem höchst angemessenen Preis von 23,50 Euro gereicht. Als Couvert gibt es eine mit Wildblüten aromatisierte Quarkcreme, die mit einem gewissen Gewicht ausgestattet ist, als gelte es, den Gast im urigen Raum sanft an das heranzuführen, was da an Vielfalt serviert werden soll. Es folgt ein Amuse Bouche. Möhren, Honig und Weinberglauch sind auf einem kleinen Löffel vereint, und während die Kombination der ersten beiden Zutaten durchaus vertraut wirkt, setzt das sanft an Knoblauch erinnernde Aroma des Weinberglauchs einen gelungenen Kontrapunkt. Der ist auch im nachfolgenden Gericht zu finden. Die in Bierteig gebackenen Brennnesselblätter geben ihr Aroma erst nach einem Kauen frei, während die etwas gewöhnungsbedürftige Dost-Remoulade ihr Pulver bereits auf der Zunge verschießt. Essen im Jean Bonnet erfordert eine gewisse Aufmerksamkeit für Nuancen, und es hat sie allemal verdient.

Nach der Kräuterwucht von Vogelmiere-Ravioli in Kräuterbouillon, die ortsgemäß natürlich nur Potage heißen kann, wird ein

Erdbeer-Minze-Sorbet gereicht, das den Gaumen erfrischen soll und seiner Aufgabe angemessen nachkommt. In der Folge spaltet sich die Speisekarte zum ersten und einzigen Mal, die Wahl muss zwischen vegetarischen und fleischlichen Genüssen fallen, die Meine fällt auf „Heidschnucken-Medaillons mit einer Gundermann-Senf-Kruste an Kartoffelpüree, marmoriert mit weißem Gänsefuß“. Das Menü ist frisch zusammengestellt, ich bin der erste Guest, der es probieren darf, und der Hausherr isst mit. Beim ersten Bissen bin ich absolut zufrieden, das Fleisch ist weich, ohne zu zerfallen, und es ist mild, ohne geschmacklich machtlos gegen die Kraft der Senfkruste zu sein. Wolfgang Schultz allerdings findet, dass es nicht weich genug sei, was ich für klassische Komplimenteangelei halte, bis ich selbst bei den Sehnen angekommen bin. Schultz verspricht nachzuarbeiten, und man glaubt es ihm. Auch beim Dessert hat er einen Mangel entdeckt, doch nicht der Geschmack der Aprikosenklöße mit Blütenaroma von Mädeseuß (nicht alles klingt lecker, was lecker ist) stört ihn, sondern die große Menge des krokantartig zubereiteten Blütenaromas.

Fortgesetztes Experiment

Die Küche im Jean Bonnet ist ein fortgesetztes Experiment, und die Gäste sind ein Teil davon. Aber es ist ein Experiment, bei denen die Urheber meist virtuos mit der Versuchsanordnung umzugehen wissen, und bei denen die Meinung der Probanden Gewicht hat. Und all diejenigen, die von dieser Art von Küche glauben, die Portionen seien homöopathisch dosiert, können beruhigt sein. In Kelze wird nicht nur gefragt, ob es geschmeckt habe, sondern auch, ob man satt geworden sei. Ich bin in dem Bereich recht leistungsfähig, und mein Ja erklang ohne einen Hauch des Zweifels.

Text + Photos: Heiko Schimmelpfeng



Dreizehn-lindenkreuz

Das Museum Schloss Corvey möchte im Herbst 2012 eine kleine Ausstellung zu dem Thema: „Das Dreizehnlindenkreuz im Spiegel von Malerei und Photographie“ zeigen. Es sucht nun künstlerischen Ansichten dieses Motivs (in Form eines Ölgemäldes, eines Aquarells oder einer Zeichnung). Wer eine hat und bereit ist, das Werk für die Dauer der Ausstellung (1. Oktober bis 9. Dezember) leihweise dem Museum zur Verfügung zu stellen, möge sich bitte bis zum 1. September mit dem Kulturreis-Büro, Tel. 05271-694010, oder per E-Mail: empfang@schloss-corvey.de in Verbindung setzen.

HEINRICH KOCH

**Hausrat und Eisenwaren
direkt am Weinberg**

**Eines der ältesten
Hausrat-Fachgeschäfte
in Kassel
mit Qualitätssortiment
führender Marken!**

- Eisenwaren · Hausrat
- Heimwerkerbedarf · Glas
- Gartengeräte · Porzellan
- Werkzeuge · Geschenke

**Frankfurter Str. 57
34121 Kassel
Tel. (05 61) 2 10 19**