

# „Käse und Salami für die Resilienz“

Nicole Liebetrau vom Freyburger „Edelacker“ will wie TV-Koch Frank Rosin selbst einmal auf „Roadtrip Amerika“ gehen.

VON ANDREAS LÖFFLER

**FREYBURG.** In einer losen Reihe mit dem Titel „Heimatküche – Heimat Küche“ kommt Tageblatt/MZ mit Köchinnen und Köchen aus der Region ins Gespräch. Diesmal trafen wir uns mit Nicole Liebetrau, Küchenchefin im Weinberghotel „Edelacker“ bei Freyburg. Die 42-Jährige, die aus Bad Bibra stammt, wo sie noch immer wohnt, spricht über Oma Siegrid in Saubach, vergessene Prüfungsanmeldungen, Heiratsanträge im Restaurant und Karaoke mit Roland Kaiser und Maite Kelly.

**So bin ich zum Kochen gekommen:**

**Nicole Liebetrau:** Ich hab' als Heranwachsende immer gern in der Küche mitgeholfen und mitgekocht, am allerliebsten bei meiner Oma Siegrid in Saubach, einer super Köchin mit Herz und Leidenschaft. Als sich meine Idee, zur Polizei zu gehen, zerschlagen hatte und es mir bei einem Praktikum im Hotel Kaiserpfalz – na klar – in der Küche am besten gefiel, dachte ich: Probier's doch mal mit einer Kochausbildung. Diese habe ich 1998 im Hotel „Bibermühle“ in Bad Bibra begonnen.

**Das waren meine bisherigen Gastronomie-Stationen:**

Nach meinem Lehrabschluss im Jahr 2001, der sich ohne meine Schuld um ein halbes Jahr verzögerte, weil der inzwischen insolvent gegangene Alt-Eigentümer vergessen hatte, mich zur Prüfung anzumelden (lacht), habe ich unter dem neuen Betreiber bis 2014 in der „Bibermühle“ gearbeitet, bin dort nach dem Weggang meines Ausbilders rasch zur Chefköchin aufgerückt. Dann sollte es irgendwie eine strategische Neuausrichtung geben, weswegen mein Kollege und ich übergangsweise im „Edelacker“ sozusagen „geparkt“ werden sollten und für drei Monate hier mitarbeiteten. Und was soll ich sagen, uns hat es hier so gut gefallen, dass wir geblieben sind. Das Küchenteam ist größer, wodurch man mehr schafft und was die Arbeit erleichtert. Und die kulinarische Ausrichtung, doch ein Stückchen weg von gutbürgerlich wie in der „Bibermühle“, hat mich fasziniert. Und auch wenn ich mich als Frau hier ebenfalls erst besonders beweisen und zeigen musste, dass ich mit dem Stress und der mitunter harten Arbeit klarkomme, bin ich nun seit sechs Jahren Küchenchefin. Ist schon seltsam: Zu Hause sollen die Frauen komischerweise am Herd stehen, aber im Beruf ist das nach wie vor noch 'ne Männerdomäne.

**Das ist die absolute Besonderheit auf unserer derzeitigen Speisekarte:**

Für Traditionalisten ist das sicher unser klassisches Wiener Schnitzel, mit Fleisch aus dem Kalbsrückel und serviert mit Bratkartoffeln. Und für experimentierfreudige Gemüter empfehle ich unseren Pulled Lamm Burger im Brioche-Bun mit Minz-Tsatsiki, Tomaten, Rucola und Zwiebeln und dem Dip des Hauses. Dazu: Pommes Frites.

**Dieses Gericht koche ich zu Hause, wenn es schnell gehen muss:**

Pasta in allen Variationen. Und weil es ja schnell gehen soll, ganz simpel mit gekauften Nudeln aus dem Supermarkt, gern von Barilla oder auch von 'nem No-Name-Produzenten. Dazu gibt's beispielsweise die berühmte DDR-Tomatensauce mit Würststückchen oder eine Bolognese. Auch 'ne Spinatrahmsauce ist megalecker dazu.

**Dieses Gericht koche ich zu Hause zu besonderen Anlässen:**

Wenn's mal etwas aufwendiger sein soll oder sagen wir verwickelt (lacht), dann stelle ich mich auch hin und wickle fleißig Rouladen oder Krautrouladen. Und zu Weihnachten gab es 'ne ganze Ente – schön mit Rotkohl und Klößen.



Nicole Liebetrau ist Küchenchefin im Weinberghotel „Edelacker“ hoch oben über dem Unstruttal. FOTO: ANDREAS LÖFFLER

**Probierfreudig oder traditionell? Als Koch bin ich...:**

Ich bereite gern die klassischen Gerichte zu, versuche aber auch, viele neue Sachen auszuprobieren – einfach, um zu gucken, ob es hier oben im „Edelacker“ bei uns reinpasst. Wenn ich irgendwo was Interessantes gesehen habe, versuche ich, es zu verfeinern, lasse meine Mitstreiter vom Personal als Testesser ran. Woran ich mich sofort erinnere, ist beispielsweise unser Erdbeerkaviar zu Desserts oder auch der Basilikumkaviar, mit dem wir eine Tomatenconsommé verfeinerten. Dafür hatte ich aus der Frucht beziehungsweise dem Kraut eine Masse hergestellt und mit dem pflanzlichen Gelliermittel Agar-Agar aufgekocht. Das Resultat des Ganzen wurde lauwarm in kaltes Öl geträufelt, worauf sich kleine Kügelchen bildeten, die ich im Froster richtig fest werden ließ. Zuletzt habe ich auch viel mit dem Sous-vide-Garen experimentiert.

**Die ausgefallenste Kritik, das herzlichste Lob, die/das ich je im Lokal erhalten habe:**

Mich wollte schon jemand mit nach Hause nehmen vor lauter Begeisterung (lacht). So hat es mir jedenfalls unser Kellner übermittelt. Nee, ich hab' mir den Absender dieses scherzhaften Heiratsantrags gar nicht angeguckt – vielleicht habe ich mir ja was vergeben? (lacht wieder).

**Bewertungen im Internet zu Restaurantbesuchen bei mir schaue ich mir...:**

Die Bewertungen bei Google lese ich schon. Und ärgere mich dann manchmal, wenn ich eine Kritik lese, die beim Restaurantbesuch bei uns nicht geäußert wurde. Denn dann hätte man wenigstens darauf reagieren können, die Speise noch mal neu zubereitet oder ein Gratis-Dessert als Goodie serviert. Und wenn ich lese, dass Gäste einen gemischten Salat auf der Karte vermisst haben, denke ich mir, warum haben die nicht einfach mal gefragt. Wenn ich die Zutaten parat habe, mache ich das doch gern. So

etwas ärgert mich – weil es mit ein wenig Kommunizieren leicht vermeidbar gewesen wäre.

**An diesem Detail erkenne ich, dass ein Restaurant etwas taugt:**

Och, ich bin eher der entspannte Gast und lasse die Dinge einfach auf mich zukommen, wenn ich mit einem Trupp Arbeitskollegen gelegentlich andere Lokale erkunde.



„Mich wollte schon jemand mit nach Hause nehmen vor lauter Begeisterung.“

Vielleicht nur so viel als Faustregel: Je kleiner die Karte ist, umso mehr können sich die Macher auf die Qualität und Frische der Gerichte konzentrieren.

**Diese drei kleinen Tricks machen jeden Hobbykoch sofort besser:**

Puh, gleich drei (lacht). Ah, ich hab einen: Wie bekomme ich am schnellsten den Strunk aus dem Eisbergsalat heraus? Einfach den Salatkopf mit der Strunkseite nach unten auf dem Tisch aufstauchen, dann kannst du den Strunk ganz leicht rausdrehen und hast keine

Verluste. Hm, ein zweiter... Ach ja, eine Brühe lässt sich auf ganz simple Weise entfetten, indem du eine mit Eiswürfeln gefüllte Suppenkelle mehrfach halb in die noch warme Brühe tauchst – das Fett lagert sich an der Unterseite der Kelle ab. So, jetzt bin ich in Fahrt. Tipp Nummer drei: Zum Klären einer Brühe in die noch kalte Flüssigkeit ein wenig Eiweiß geben und dann langsam erwärmen, so dass das Eiweiß zu stocken beginnt und sich alle Trüb- und Schwebstoffe daranheften. Einfach noch mal sieben – fertig!

**Kochshows im Fernsehen...:**

Gucke ich eigentlich nicht. Ich koche den ganzen Tag, da muss ich das nicht noch im Fernsehen haben. Aber es gibt ein paar TV-Köche, die ich gut finde, allen voran Frank Rosin, der so authentisch „frei Schnauze“ redet. Wenn der zusammen mit seinen Koch-Buddies Alexander Kumptner und Ali Güngörmüs für das Format „Roadtrip Amerika“ unterwegs ist, schalte ich doch ein. Ich bin Amerika-Fan – mal selbst dorthin zu reisen, nach New York, Las Vegas, Florida, ist ein großer Wunsch von mir.

**Dass derzeit wenig junge Menschen Koch werden wollen...:**

Auch wenn's vielleicht nicht repräsentativ ist, begegnet mir genau das Gegenteil. Bei uns haben voriges Jahr zwei Leute neu angefangen. Und wenn ich sehe, was dieses Jahr schon an Bewerbungen reingeflattert ist, könnte es sein, dass es wieder zwei werden. Ein Glück – denn es können nicht alle studieren. Bei denen, die wir zu Vorstellungsgesprächen haben, ist es oft ähnlich, wie es bei mir war: Die kochen schon viel zu Hause und wollen sich weiterentwickeln. Und es ist ja auch ein sehr vielfältiger Beruf, der nicht langweilig wird. Den ganzen Tag am Computer – das wäre nichts für mich.

**Ich koche lieber in einer abgeschlossenen Küche oder offen im Restaurant, so dass ich die Gäste sehen kann:**

Ich hab's gern in einer abgeschlossenen Küche. Zum einen kannst du da auch mal laut fluchen, wenn du irgendwo davorstößt – zum anderen soll die Kochkunst ja auch nicht ihr Geheimnis und ihren Überraschungsmoment verlieren.

**Ein Lebensmittel, das ich immer in der Küche/im Kühlschrank haben muss:**

Zu Hause definitiv Salami und Käse als „Soul Food“ – das hab' ich auch bei unserer Resilienz-Schulung gesagt (lacht).

**Welches Lebensmittel/Gericht ich für unterschätzt halte/eine Entdeckung lohnt:**

Vielleicht Linsen. Mit denen konnte ich früher auch selbst wenig anfangen, habe aber über die Jahre viele leckere Rezepte jenseits von Linsensuppe kennengelernt.

**Sollte ich ein für die Saale-Unstrut-Region typisches Gericht der Heimatküche kochen, dann wäre das...:**

Na ja, so ein ganz typisches Gericht wie die Thüringer Rostbratwurst haben wir hier ja nicht. Wir versuchen, das Thema regionaler Wein in unsere Gerichte einfließen zu lassen, sei es in Saucen, im Risotto oder bei unserem selbst hergestellten Weingelee zum Frühstück, das wir unseren Gästen auch als Mitbringsel verkaufen.

**Ein Küchenutensil, auf das ich nicht verzichten kann:**

Meine zwei Kombi-Dämpfer, die sowohl trockene Hitze wie ein Umluftbackofen als auch feuchte Hitze wie ein Dampfgarer erzeugen.

**An welchem populären Gericht, welcher verbreiteten Speise kann man die (handwerklichen) Qualitäten des Koches am besten ablesen?**

Bei Brühen und Suppen kannst du gut rauschmecken, ob frische Zutaten verwendet wurden. Und Rouladen sind ein guter Vergleichsmaßstab: Sind die sorgfältig gewickelt und gegart, mit einer ordentlichen Füllung, von der du Zwiebel, Gurke, Speck und Senf auch wirklich schmeckst?

**Mein Lieblingslokal in der Saale-Unstrut-Region ist..., weil...:**

Mit meiner Familie gehe ich gern in die Gaststätte „Zur Windmühle“ in Dietrichsroda, eine kleine, urige Kneipe mit einer dazu passenden ganz bodenständigen Küche.

**Köche und Köchinnen, die mich inspiriert haben/deren Stil ich mag:**

Gerd Krippendorf, der vormalige Küchenchef im „Edelacker“, von dem ich so viel lernen und mitnehmen konnte. Ich sag' ja immer, dass ich hier noch eine zweite Kochlehre absolviert habe (lacht).

**Meine allerschönste Koch-Erinnerung:**

Unsere eigenen Weihnachts- und Betriebsfeiern! Mal kreieren wir selbst ein kalt-warmes Büfett, mal bestellen wir Pizza und toben uns beim Karaoke aus – bei „Warum hast du nicht nein gesagt“ von Roland Kaiser und Maite Kelly etwa.

**Wenn Sie auf eine einsame Insel nur ein Rezept mitnehmen könnten – welches wäre das?**

Ein Backrezept: das für unser beliebtes Kartoffelbrot.

**Mein Leibgericht ist:**

Da kann ich mich gar nicht entscheiden: Nudeln mit Tomatensauce, Rahmspinat mit Röhrei und Kartoffeln, Krautrouladen – und jede Pizza, auf der Salami drauf ist (lacht).

**Welcher Koch/welche Köchin der Region soll diesen Fragebogen als eine(r) der Nächsten ausfüllen?**

Mein früherer Stellvertreter Christian Gablenz, der jetzt in unserem Schwesterhotel „Rebschule“ in Freyburg die Küche leitet.