

Flammenkuchen klassisch oder in vielen anderen Varianten

Schmeckt gut zu Neuem Wein

Der Flammen- oder Flammkuchen, wie er manchmal auch genannt wird, ist eine typisch badische oder elsässische Spezialität. Sie passt gut zum Neuen Wein, den es jetzt überall gibt, und wird vorzugsweise in den Straußwirtschaften serviert. Frisch gebacken, in Stücke geschnitten und meistens auf einem



Flammenkuchen klassisch: Elvira Gretzmeier serviert unter anderem die traditionelle Köstlichkeit in ihrer Merdinger Strauße.

Holzbrett serviert. Gessen wird die knusprige Köstlichkeit dann meistens mit den Fingern.

Grundlage des Flammenkuchens ist immer ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Hefeteig, der in der Strauße des Weinguts Gretzmeier in Merdingen am Tuniberg aus Mehl, Hefe, etwas Salz und Wasser besteht. Die traditionelle Variante belegt Elvira Gretzmeier mit rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen (die Straußenwirtin gibt noch etwas geriebenen Edamer

darüber) wird bei starker Hitze für kurze Zeit im rund 300 Grad heißen Flammenkuchenofen gebacken.

Apropos Backen: Flammkuchen landeten früher vor dem Brot im Holzbackofen. Es sollte nicht nur die erste, starke Hitze ausgenutzt, sondern auch die Temperatur des Ofens besser eingeschätzt werden. Würden nämlich die Flammenkuchen zu schnell dunkel, musste mit dem Einschleiben des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammenkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden. Und mit dem Backen hat auch der Name zu tun: Meistens waren die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert, wenn die Fladen eingeschoben wurden.

Auch in der Vogelstrauße in Vogtsburg-Oberbergen gibt es traditionellen Flammenkuchen mit Zwiebeln und Speck, dann aber auch zig andere Varianten wie beispielsweise Flammenkuchen mit Blattspinat, der mit einer mit Muskat gewürzten Bechamelsauce gemischt wird. Wer will, bekommt auch noch Grieben darauf gestreut, die Petra Vogel beim Metzger erstein und die aus ausgelassenem Schweinespeck gewonnen werden.

Jetzt im Herbst ist auch der Flammenkuchen mit Kürbis, Speck und Knoblauch ein Renner. Indessen: Die Straußenwirtin selbst isst gerne Flammenkuchen mit Spinat und Münsterkäse, weil der Käse so eine tolle Kruste bekommt, wenn er stark gebacken wird.

Etwas Spezielles in Sachen Flammenkuchen gibt es aber auch in der Gretzmeier-Strauße: Flammenkuchen mit Weinbergschnecken. Die klein geschnittenen Schnecken, die aus einer Schneckenzucht in der March stammen, kommen auf einen Belag aus Sauerrahm und selbst gemach-

tem Bärlauchpesto – ein Rezept, das es sonst wohl kaum irgendwo gibt und das darauf zurückzuführen ist, dass der Hausherr des Weinguts, Heiner Gretzmeier, so gerne Schnecken isst.

Und dann sind da auch noch die süßen Flammenkuchen. Elvira Gretzmeier hat eine Variante mit Rahm, Apfelmus aus



Flammenkuchen mit Grieben: Petra Vogel hat zwei Dutzend verschiedener Varianten im Angebot ihrer Oberbergener Strauße.

Merdinger Topas-Äpfeln, Zimt und Zucker im Angebot, Petra Vogel nimmt anstelle von Äpfeln auch gerne mal Kaiserstühler Zwetschgen auf den Belag. Guten Appetit!

Ulrike Ehlacher<

Information

Öko Wein- und Sektgut Gretzmeier, Wolfshöhle 3, Merdingen, www.weingut-gretzmeier@gmx.net, Strauße noch bis 27. Oktober geöffnet, Weingut Vogel, Ruländerweg 7, Vogtsburg-Oberbergen, www.weingut-vogel.com, Strauße noch bis 3. November geöffnet

Im Elsass muss das Sauerkraut hell sein, sehr frisch und „croquant“

Naschen aus der Einkaufstüte

Kaum hat der Herbst begonnen, dominiert auf den Speisekarten Sauerkraut oder „Choucroute“ im Elsass. Das Sauerkraut, wie es die Franzosen mögen, muss allerdings nicht verkocht, sondern hell sein, sehr frisch und „croquant“, also knackig.

Daher importieren es zum Beispiel gute Pariser Restaurants auch schon, sobald es in den nationalen Gemüsehandel gelangt. Das geschieht je nach Reifung der Kohlköpfe bereits in der zweiten Augusthälfte. Maitre Baumann, seinerzeit Patron des Strasbourger Maison Kammerzell am Münsterplatz, hatte, als die Nouvelle Cuisine aufkam, das Elsässer Kraut in Paris eingeführt – und dazu Fisch serviert, was damals in der französischen Gourmet-Hochburg wie eine Bombe einschlug. Ein „deutsches Gemüse“ auf Frankreichs Hochaltar. Und dazu noch mit Fisch aus der Bretagne! Traditionalisten wie die Elsässer nun



Sauerkraut, wie es die Elsässer lieben.

einmal sind, stehen zwar zu ihrem „deutschen“ Kraut, bevorzugen aber ihre eigenen Gewächse gegenüber den Sorten aus der Bretagne oder gar aus Holland, das gerne alle Engpässe in der Union bedient. So lassen die Wirte im Sundgau, der südlich-

ten Ecke der Trieregion, ihr Kraut aus Chavannes im Territoire de Belfort kommen, wo es bereits eingeschnitten und gesalzen und dann in großen, vakuumverschlossenen Eimern sofort auf Bestellung ausgeliefert wird. Die Gärzeit bis zur Fassreife dauert in der Regel drei Wochen. Abnehmer sind nicht nur die besseren Restaurants, sondern auch die örtlichen Qualitätsmetzgereien, die das „Choucroute fraiche“ im Ofenverkauf nach Gewicht anbieten.

Direkt mit der Hand aus dem Einkaufssäckchen genascht, schmeckt dieses Sauerkraut am besten. Und schon in diesem ersten Gärstadium sind die Milchsäurebakterien aktiv, die das Immunsystem stärken. Zuhause mit roten, gehackten Zwiebeln und Apfelschnitzen an Sonnenblumenöl angerichtet, entsteht dann, zusammen mit einer ordentlichen Scheibe Bauernbrot, ein Fastfood von größter Nachhaltigkeit. gw<

Foto: Gérard Wirtz

präsentiert von

 E-Werk Mittelbaden
Das ist der richtige Partner für Sie!

FARBEN SPIEL

19.10. - 10.11.2013



CHRYSANTHEMA LAHR 2013

Da blüht Dir was.




Infos und Flyer:
KulTourBüro Tickets & Touristik Lahr
 Tel. 07821 950210 · Fax 07821 950212
 E-Mail: chrysanthema@lahr.de · www.chrysanthema.de