



# Vom Wasser befreit



Silke Kühl, Gründerin von Hunkelstiede

Seit Veganismus und Rohkost zu starken Trends geworden sind, erlebt auch das Dörrobst eine erstaunliche Renaissance. Für Silke Kühl, die 2011 damit begonnen hat, professionell Früchte zu trocknen, ist diese Welle ein Glücksfall. Neben dem Obst entzieht die Schwartbuckerin nun auch dem Gemüse das Wasser.

Von Oliver Stenzel und Frank Peter (Fotos)

Nicht nur im Biomarkt kann man in den Süßigkeitenregalen seit einiger Zeit zahlreiche Entdeckungen machen: Zahlreiche Schokoladenspezialitäten mit Reis- anstelle von Vollmilch zeugen davon, dass der immer größer werdenden Gruppe der Veganer zwar die Lust auf tierische Produkte, nicht aber die auf Süßes vergangen ist. Viele gesundheitsbewusste Esser wenden sich sogar ganz von der Schokolade ab und greifen stattdessen zu Trockenobst, Fruchtiegeln oder -konfekt, die neuerdings in zahllosen Variationen angeboten werden – oftmals sogar in Rohkost-Qualität oder als Soft-Obst, dass vom Mundgefühl her zwischen Frisch- und Dörrware angesiedelt ist.

Als Silke Kühl Ende 2010 ihr Unternehmen Hunkelstiede gründete, war dieser Trend noch nicht absehbar. Im Zentrum der Firmengründung stand vielmehr primär die Idee, Obst aus Überschüssen zu kaufen und zu trocknen. Ohne es selbst zu ahnen, hatte die Schwartbuckerin dabei einen großen Trend vorausgesehen, der ihr heute zugutekommt. So hat sie im März nicht nur den 3. Platz beim Nachhaltigkeitspreis Schleswig-Holstein gewonnen, sondern verzeichnet mit ihrem Unternehmen überdies kontinuierlich Umsatzzuwächse.

Was keinesfalls nur an der kulinarischen Mode liegt: An ihrem Wohn- und Firmensitz in einem entlegenen Winkel der Probstei hat die Unternehmerin eine Schale mit Apfelringen bereitgestellt. Dass sich hierin zum einen Elster- und zum anderen Glockenäpfel finden, wird beim Probieren sofort klar. Der spürbare geschmackliche Unterschied zur Massenware im Trockenobst-Bereich zählt zu den zentralen Faktoren, auf den Silke Kühls Firmenphilosophie aufbaut. Wenn sie dem Raisdorfer Apfelpapst Ernst Schuster seine Überschüsse abkauft, weiß sie, dass sie damit auch einen aromatischen Vorsprung gewinnt. Dementsprechend füllt sie ihre getrockneten Apfel- und Birnenringe sortenrein ab und erlaubt es sich überdies, auf die Produktion von Fruchtschnitten oder -Riegeln weitgehend zu verzichten. „Viele Obstsorten haben von sich aus einen so charakteristischen Geschmack, dass ich ihn lieber pur präsentieren möchte.“

Dass dieser auch nach der Trocknung erhalten bleibt, hängt mit dem Verfahren zusammen, mit dem bei „Hunkelstiede“ gedörrt wird. Weil Silke Kühl unter 40 Grad Celsius trocknet, kann sie ihre Produkte als

Rohkost anbieten, in der mehr Geschmacks- und Vitalstoffe erhalten sind als in Dörrobst, das bei höheren Temperaturen hergestellt wird. „Ich möchte eigentlich nur das Wasser entfernen“, sagt die Produzentin, deren Betrieb seit seiner Gründung so stark gewachsen ist, dass sie derzeit über einen Standortwechsel und die Beschäftigung weiterer Mitarbeiter nachdenkt.

Während des Trocknungsprozesses büßt das Dörrobst tatsächlich 70 bis 80 Prozent seines Wassergehaltes und auch einen Teil seiner Vitamine ein. Dafür aber verfügt es pro Gewichtseinheit über einen höheren Mineral- und Ballaststoffgehalt als frisches Obst. Früchte wie Pflaumen können auf diese Weise nicht nur verdauungsfördernd wirken, sondern auch gute Eisenlieferanten sein. Wegen ihres ebenfalls konzentrierten Kohlenhydratgehalts sollten Trockenfrüchte allerdings stets in Maßen anstelle von Süßigkeiten oder als Snacks verzehrt werden. „In einer Packung mit 50 Gramm Apfelringen stecken vier mittelgroße Äpfel“, berich-

tet Kühl, die ihr Obst auch in Form von Fruchtttees oder als Backobst anbietet und die Geschmacksrichtung süß in ihren aus Bananenpüree hergestellten Fruchtmöpsen auch schon einmal voll auskostet: „Damit habe ich sogar schon Kinder begeistern können, die an industrielle Süßigkeiten gewöhnt waren.“

Wer den Zucker beim Snacken lieber meiden will, dem bietet „Hunkelstiede“ alternativ auch getrocknetes Gemüse an. Pilze, Zucchini, Paprika, Tomaten oder Gurken wandern bei Silke Kühl ebenfalls in den Ofen und werden so zur Basis für kalorienarme Knabereien, Pestos, Trekking-Kost oder Würzsalze zur Verfeinerung von Speisen. Und so wie ihr Trockenobst in allen möglichen kulinarischen Zusammenhängen als Süßungsmittel eingesetzt werden kann, könnte in Zukunft auch das Dörrgemüse aus Schwartbuck als geschmacklicher und textueller Akzentgeber Karriere machen. Nicht auszuschließen, dass Silke Kühl damit schon wieder einen großen Trend vorausgesehen hat.

Gruß aus der Küche von Oliver Stenzel: Unser Food-Autor fragt nach der Zukunft der Sterneküche



THORSTEN MISCHKE

Als Schleswig-Holsteins erster und einziger Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling im März ankündigte, sein Restaurant La Belle Epoque im Travemünder Columbia Hotel zu verlassen, um sich in Hamburgs Hafencity selbstständig zu machen, war die Aufregung bundesweit groß. Denn der 37-Jährige will hier ein Restaurantkonzept verwirklichen, das es in Deutschland bislang noch nicht gibt. In seinem neuen Haus „The Table“ wird ein großer Tisch stehen, von dem aus die Gäste gemeinsam in Richtung Showküche blicken. Auf Silberbesteck soll im „Table“ ebenso verzichtet werden wie auf Tischdecken. Seine Michelin-Höchstwertung will Fehling aber erklärtermaßen halten. Die drei

## Gospel-Feeling im Gourmettempel

Sterne, lautet seine Begründung, fänden sich schließlich weiterhin auf dem Teller.

Die Fachwelt fragt sich nun, ob die Tester das auch so sehen werden – und ob der Gast bereit sein wird, auf das gute alte Restauranttheater zugunsten dieses neuen Inszenierungskonzepts zu verzichten. Tatsächlich erklärt Kevin Fehling mit ihm einen Trend zur Chefsache, der sich in der deutschen Spitzenküche schon länger schleichend vollzieht. Aus Angst, die nächste Feinschmeckergeneration nicht mehr zu erreichen, versuchen die Sterneküche verstärkt, die kulinarischen Chiffren für Exklusivität abzubauen, die von jener zunehmend als abschreckend empfunden werden. Gleich der Besuch eines Gourmettempels bislang auch atmosphärisch meist einem strengen Gottesdienst, soll jetzt gewissermaßen Gospel-Feeling aufkommen. Auch Fehlings Glücksburger Kollege Dirk Luther verzichtet in seiner neu eingerichteten „Meierei“ neuerdings auf Tischdecken und hat seinen Restaurantleiter vom Krawattenzwang befreit. Und im niedersächsischen Osnabrück behält Thomas

Bühner, der zu den weltweit besten Köchen zählt, heute auch bei seiner abendlichen Runde durch den Gasträum seines Restaurants Jeans und Sneaker an.

Man kann darauf hoffen, dass dem Gast von heute diese Lockerheit gefällt, die mit der der aktuellen Spitzenküche korrespondiert. Wenn die Köche die klassische Gänseleber mittlerweile selbstverständlich mit Coca-Cola-Gelee kombinieren, scheint es nur natürlich, dass der kulinarische Puls der Zeit auch jenseits der Teller seinen Ausdruck findet.

Beste Voraussetzungen also für die Sterneküche 2.0? Man wird sehen. Denn natürlich werden sich manche erwählt während Feinschmecker brüskiert fühlen, wenn sie in Fehlings „Table“ alsbald in gleichrangiger Abendmahlgemeinschaft mit allen anderen Besuchern an einem großen Tisch Platz nehmen sollen. Zudem muss der herbeigewünschte neue Gast natürlich nach wie vor bereit sein, für sein Menü die alten Drei-Sterne-Preise zu zahlen – auch wenn an Silber und Leinen gespart wurde.

## Spaghetti mit Zucchini-Walnuss-Pesto

Ein Rezept für 2 Personen von Silke Kühl, Hunkelstiede in Schwartbuck

### Zutaten:

40 g getrocknete Zucchini  
30 g gemahlene Walnüsse  
10 Gramm getrocknetes Basilikum  
2 EL Wasser  
1 bis 2 EL Oliven- oder Rapsöl  
Salz  
optional Pfeffer oder Chili  
250 g Spaghetti  
200 Gramm Hartkäse (Grana Padano oder Pecorino)  
frisches Basilikum nach Gusto

### Zubereitung:

Die getrockneten Zucchini im Küchenmixer zerkleinern und mit den gemahlene Walnüssen, dem getrockneten Basilikum sowie Wasser und Öl mischen. Wenn das Pesto noch zu trocken wirkt, etwas mehr Wasser zugeben. Mit Salz und optional Pfeffer oder Chili abschmecken und etwa 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit 250 g Spaghetti bissfest kochen und abgießen. Den Käse reiben. Heiße Spaghetti mit dem Pesto mischen, reichlich geriebenen Käse darüber geben und mit frischem Basilikum garnieren.