

AUS GANZ ANDEREM HOLZ

Der Tagesspiegel | 15. Dezember 2018



Ähnlich wie beim leicht an Asche erinnernden „Rewe Feine Welt Rinder Fond“ vereinigten sich, so Otto, der Duft von Babybrei mit laugenhaften Aspekten, strapazierenden Röst- und Bitternoten sowie einer Säure, die, wer es gut meint mit den Kaltenkirchener Köchen, mit Verjus in Verbindung bringen mag. „Wie schnell man sich an schlechten Geschmack gewöhnt“, wunderte sich der Küchenchef. Beim Fond der Jüterbogener Firma „Jütro“, die auch für Lidl tätig ist, irritieren die Tendenz zur studentischen Zwiebelsuppe,

die zwischendurch kurz in Richtung getrocknete Tomate abzweigt, und eine überraschende Süße, die von enorm viel Salz konterkariert wird. Jütros Brühwürfelduft schuf einen nahtlosen Übergang zur wohl bekanntesten Marke auf diesem Gebiet.

Der relativ gelatinige „Lacroix Rinder Fond“ verfügte zudem über unangebrachte Süße, führte stolz Sellerieextrakt vor und einen Beigeschmack, der Otto „befremdlich“ vorkam, vielleicht Folge der unverhofften Begegnung von Rindertalg und Trockenkräutern auf einem Gemüsebrett. Als saftig und durchaus auch prickelnd säuerlich erwies sich der ebenfalls stramm gesalzene „Englert Le Fond“. Wie bei Lacroix gibt es zwar einen kurzen Stoß in die Tiefe, dem jedoch durch die satte Bindung enge Grenzen gezogen sind.

WENIGER FEHLGELEITET schien Otto zumindest von der Substanz her das Berliner Bioerzeugnis „Brox“, eine Brühe vornehmlich aus Rinder- und Kalbsknochen. Erst mal sei „etwas Naturelles“ zu spüren, das auf Röstaromen verzichten könne, sagte Hendrik Otto, obwohl ihm der Geruch von Karottenwasser nicht entging, der den anfänglichen Markklößchensuppenduft bald übertönte. Der fast kaffee-farbene Sud von „Belfond Biofond Brauner

Rinderfond“ riecht kalt bereits nach starker Röstung. Auf Temperatur gebracht kommt ein leichter, nicht unbedingt angenehmer Fleischduft dazu, den Zwiebel und Tomate stützen. Otto war davon überzeugt, dass man in Belgien einen guten Ansatz verfolgt habe – übrigens auch erkennbar daran, dass der Hersteller es bei der natürlichen Mineralität beließ. Doch bedauerlicherweise sei nicht viel mehr als eine Art Ovomaltine vom Rind herausgekommen.

Immerhin ist das mehr, als der teefarbene „Karl Telfser Rinderfond vom Grauvieh“ zu bieten hat. Das von Manufactum vertriebene Produkt aus Südtirol vereint zunächst auffällig viel Säure mit auffällig viel Salz. Erst dahinter schauen ein bisschen Gemüse und Fleisch hervor. „Wirklich enttäuschend, was im Mund hängen bleibt“, meinte Otto. Mit mehr Power, aber auch mit einer seltsamen Leere in der Mitte, die weder durch süße noch bittere Akzente gefüllt werden konnte, lauerte „Le Garçon“ den Testern am Tellerrand auf. Der von seiner Farbe her an Hühnerbrühe erinnernde, ziemlich klare „Naturverbund Bio Rinder Fond“ verströmt eine Natürlichkeit, der offensichtlich nicht nachgeholfen wurde. Hätte man sich da nicht gehörig im Salz vergriffen, so hätte er das Zeug gehabt, auf einem der vorderen Plätze zu landen. Handwerklich einwandfrei gemacht, sehr röstig und knochig, aber insgesamt wenig Körper: Das ist „Bünger – Der Fleischsommelier“.

Längst hat der Fond die bourgeoisen Regionen verlassen, und die Literflasche eines der

mit Abstand besten Fond-Konzentrate, der „Gewürzgarten Fond Rind“ (bosfood.de), gibt zu verstehen, dass er mittlerweile auf dem Weg zum Volksgut ist. Dennoch steht es jedem frei, sich am Herd in einen Aristokraten zu verwandeln. Schützenhilfe leistet dabei „Gut Krauscha Bio Rinderfond“. Die dunkle, leicht trübe Bio-Bouillon wirkt wegen einer stimmigen Würze, in die Lorbeer, Muskat, Piment und weißer Pfeffer eingegangen sind, beinahe ein wenig wie vom alten Schlag. „Die haben Gas gegeben“, lobte der Zweisternekoch, als ihm neben dem verhaltenen Fleischaroma noch geschmorte Weißkohl-töne auffielen.

... ist der Fond eines berühmten TV-Kochs. Dem „Lafer Rinderfond“ entströmt nach dem Öffnen des Schraubglases der betörende Dufts Schleier eine fertigen Sauce, die alle im Haus zu Tisch ruft. Dass man es mit einem sehr ausgearbeiteten Produkt zu tun bekommt, zeigt sich am vernehmlichen Sherryton sowie an einer echten Würzkomposition. Weil der Geleeanteil auf ein vernünftiges Maß beschränkt wurde, verlieren sich die Nuancen kaum. Während Lafers Fond sich allen anbietet, die sich zu Weihnachten einmal an einen Braten heranwagen, dürfte der profiliertere Hauskoch an „Ökodorf Brodowin Rinderbrühe“ mehr Freude haben. Diese knochenbetonte, vielleicht einen Tick zu salzige Fleischbrühe mit Aspekten von Gemüse, voran frisches Sellerieblatt, wirkt wie ein frisch bereiteter Tafelspitzfond. Erst ein Erzeugnis von dieser Qualität sorgt überhaupt dafür, dass eine Speise ihre Zurückhaltung aufgibt.