

Testergebnis im Überblick



Spitze

Gut Krauscha Bio Hühnerbouillon
320 ml 4,79 Euro, Biomarkt

Weide Ei Bauer Habel Hühnersuppe
500 ml 12,50 Euro, z. B. donnerstags auf dem Wochenmarkt Akazienstraße, Schöneberg, 12–18 Uhr



Sehr gut

Hühner Kraftbrühe Martin Hartmann
500 ml 10,95 Euro, Restaurant „Sissi“ oder bei „Euro Feinkost-Lebensmittel Aksan“, beide Motzstr. 34, Schöneberg

Gut

Brodowin Demeter Hühnerbrühe
500 ml 4,79 Euro, Biomarkt

Brox Bio-Huhn Knochenbrühe zum Trinken
370 ml 6,90 Euro, z. B. Manufactory, Hardenbergstr. 4–5, Charlottenburg

Jarmino Hühner-Knochenbrühe
350 ml 6,29 Euro, z. B. Frischeparadies, Morsestr. 2, Charlottenburg

Oma Rosis Hühnersuppe
450 ml 7 Euro inkl. Pfand, „Oma Rosis Suppen“, Sophie-Charlotte-Str. 107, Charlottenburg

Mittelmäßig

Gallina Bianca Caldo Casero Suave de Pollo
1000 ml 3,75 Euro, Mitte Meer, Kolonnenstr. 30b, Schöneberg

Hufe Demeter Hühnerfleisch
in 72 Prozent, Hühnerbrühe, 400 ml 7,99 Euro, Biomarkt

J. Kinski Freilandhuhn Knochenbrühe
525 ml 7,60 Euro, Biomarkt

Enttäuschend

Grizzlyfoods Huhn Bio-Hühnerbrühe
500 ml 5,99 Euro, z. B. Alnatura

Larco Hühner Brühe
340 ml 1,59 Euro, z. B. Edeka

Mydeli Bio-Hühnersuppe
350 g 3,49 Euro, Biomarkt

Swanson Suppenbasis Hühnergeschmack
1000 ml 4,99 Euro, z. B. Goasia-Supermarkt im UG Karstadt, Kurfürstendamm 231, Charlottenburg

Foto: Thomas Platt (3)

Man muss für eine gute Suppe nicht unbedingt ein Federvieh auskochen. Es gibt schließlich fertige **HÜHNERBRÜHE** im Glas. Welche taugt als Fond, welche schmeckt nur seifig und nach Glutmat? Unsere Jury vergab zwei Bio-Bestnoten

VON THOMAS PLATT

Das Verhältnis zur Hühnersuppe sagt viel aus über eine Küche. Schließlich sollte eine sorgfältig zubereitete Löffelpeise vom Federvieh nicht allein eine Angelegenheit des Geschmacks sein, sondern auch eine des Herzens. Und da beginnt das Ungemach: unsagbar groß das Tierleid, unsäglich das Wofür. Und eine der Ursachen für den allgemeinen Niedergang von Hühnergerichten.

In der hiesigen Feingastronomie vermochte das landläufige Huhn nie recht Fuß zu fassen. Zu sehr scheint es durch Imbiss, Kantine und Schonkost verunglimpft. Gegen seine Verwendung in der Gastronomie spricht zudem häufig, dass ein angemessener Einkaufspreis – zum Beispiel für ein Weidehuhn von „Odefey und Töchter“ in Uelzen – nicht ausreichend an den Gast weitergegeben werden kann. Am ehesten kann es sich dort als Fond behaupten, eine Art neutrale Kraft, die jedem salzigen Gericht beigemischt werden kann. Auch zu Hause machen die meisten nicht viel Federlesens, wenn es ums Huhn geht. Ungeniert greifen Hobbykoch und -köchin zum nächstbesten Extrakt, wenn ein Risotto ansteht, eine Sauce verfeinert oder die Gemüsesuppe mit „Brühenhintergrund“ versehen werden soll. Geht es nicht auch anders?

Selbst wenn es mit „Terreni alla Maggia Brodo di Pollo“ eine großartige fettfreie Hühnerbouillon-Paste gibt, die weit mehr ist als ein Notbehelf (zum Beispiel bei „Cuchichächtli“, Holsteinische Str. 19, Wilmersdorf), bieten sich vor allem anständige und einigermaßen frische Bio-Suppen im Glas an. Man muss sich also nicht unbedingt die Mühe mit einem frischen Suppenhuhn machen, um auf den Geschmack zu kommen. Welche Produkte dafür taugen, wollte die Testrunde mit Hilfe von „The Grand“-Chefkoch Tilo Roth herausfinden. Typisch für ihn sind vollmundige Gerichte, die Reprise einer klassischen, aber pfiffig aktualisierten Grandhotel-Küche.

Den nicht unbedingt gelungenen Anfang machte „Larco“, in der Suppentasse eher ein Nachzügler des Wirtschaftswunders. Roth nannte die leicht trübe Brühe mit einem Bodensatz von ausgekochten Fleischfetzen „dumpf, seifig und vor allem talgig vor lauter ausgekochter Haut“. Man schmecke den Preis, fügte er hinzu. Die Brühe von „Grizzlyfoods“ fuhr eher die Krallen aus: in Form eines unangebrachten Griesnockerlgeruchs mit einer blumigen, anisartigen Note hinterher. Unwesentlich besser: „Swanson Suppenbasis Hühnergeschmack“, ein mit E-Deklarationen gespickter Suppen-Avatar. Die Frage drängte sich auf: Was war zuerst da, die Henne oder das Glutamat? Trotzdem fand Roth, es gebe andere Testprodukte auf dem Tisch, die noch weniger schmeckten, etwa das total verkochte und von Süße und Sellerie beherrschte Produkt von „Mydeli“.

„Gallina Bianca“ aus Barcelona rieche nach mehr, als es schmecke, zeige immerhin deutlich fettes Huhn, urteilte Jurymitglied Marianne Rennella vom „Domberger Brot-Werk“. Allerdings leide das unter den aufdringlichen Porree- und Karottenaromen. Obwohl die wohligh-voll riechende „J. Kinski Freiland Huhn Knochenbrühe“ – trotz laut Label 46 Prozent Suppenhuhnanteil und zwei Tagen Auskochen – zunächst verhalten bis fad schmeckt, erhält sie doch Hilfe von ungewohnter Seite, nämlich Umami von getrocknetem Steinpilz. Das Produkt von „Hufe“ baut dagegen auf viel saftiges Fleisch. Leider gönnt der Hersteller ihm lediglich eine brav schmeckende Flüssigkeit.

Umgebung scheint auch das Thema von „Jarmino“. Sellerie, Lorbeer, Lauch sowie ein leicht herber Anflug wie von Tee bereiten eine Bühne für Hühnerknochen, der sich in dem Fall jedoch nur als Kleindarsteller entpuppt. „Brox“ bescheinigte Tilo Roth schon mehr Potenzial und bestimmte

das Huhn-Gemüse-Verhältnis über den Daumen auf halbe-halbe. Karotte bringt reichlich Süße ein, Piment ist deutlich zu spüren, Lorbeer und Ingwer schon weniger.

Ebenso lieblich, diesmal hervorgerufen von Lauch, und überhaupt gemüsig und gehaltvoller, dazu aromatisch sehr gefällig ausbalanciert ist „Oma Rosis Hühnersuppe“. Diesen üppigen Eintopf hätte Jurymitglied Hannes Hubach, Kameramann und fanatischer Hobbykoch, am liebsten gleich zum nächsten Dreh mitgenommen. Die im Vergleich dazu mäßig gesalzene „Brodowin Demeter Hühnerbrühe“ könnte man als Hühner-Gewürztee sehen. Sein animalischer Gehalt, der auf Fett weitgehend verzichtet, wird von Piment, Lorbeer und dem duftigen Anteil des Suppengemüses parfümiert.

Die Zugabe von Wasser stellt bei Speisen grundsätzlich ein Problem dar, wenn dies ohne süßende und fruchtige Stoffe geschieht. Zucker und Säure nehmen rasch die Aufmerksamkeit in Anspruch und drängen den Trägerstoff Wasser in den Hintergrund. Bei einer salzigen Brühe aber liegt das Augenmerk auf Dichte, homogener Verteilung und harmonischem Gesamteindruck. Bei den besten der getesteten Produkte rollte das Wasser über die Zunge, unterstützt von leichter Bindung und Fetttaugen. Bei der „Hühner Kraftbrühe Martin Hartmann“ kann man diesen Effekt gut beobachten.

Das Erzeugnis aus dem österreichischen Spitzenrestaurant „Sissi“ wartet mit einer regelrechten „wall of flavor“ auf: Sattes Huhn, Ingwer und Zitrusnoten sowie Meersalz stechen hervor, auf den häufig störenden Sellerie verzichtet Hartmann. „An der kann man nichts mehr drehen“, sagte Tilo Roth, „sehr individuell, aber völlig okay.“

Als womöglich weniger auf der Höhe der Zeit, aber stärker auf die Hauptzutat konzentriert er-

FEINKOSTTEST

Ich wollt', ich ich hätt' mehr Huhn

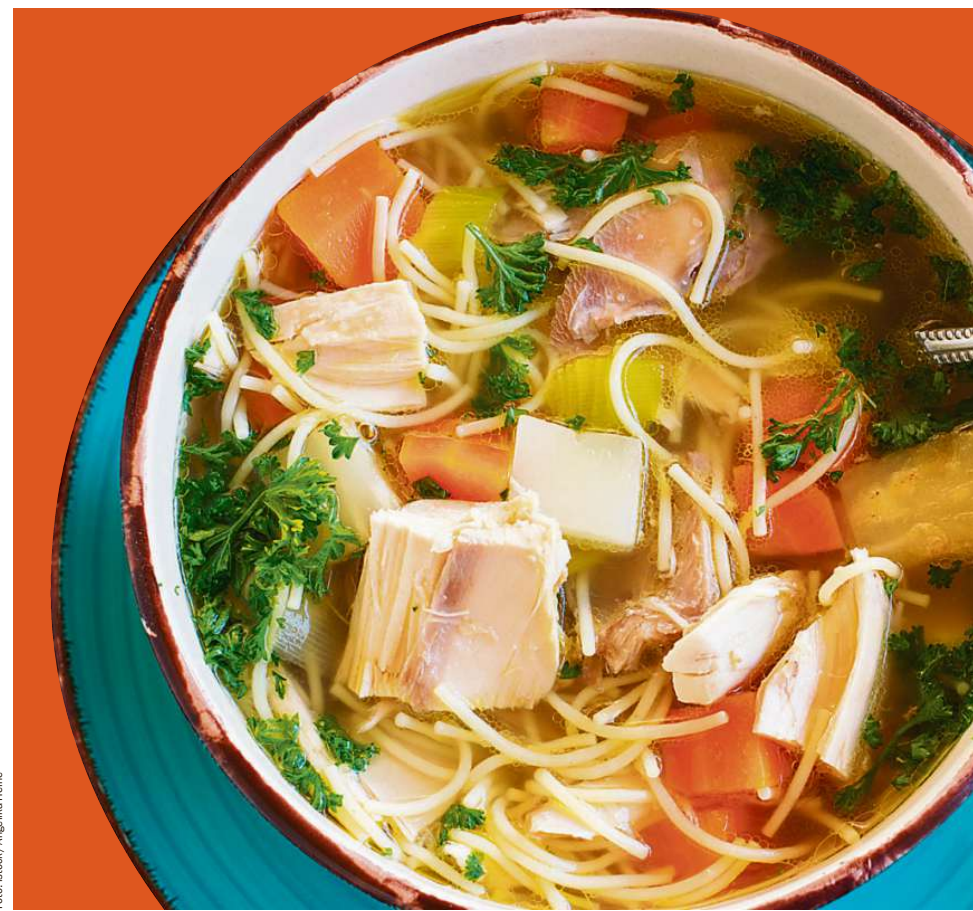


Foto: Ina/Anja/Ina

wies sich die Suppe von „Weide Ei Bauer Habel“. Schon dessen populäre Hühnererier machen aus einem Alltagsgegenstand eine Delikatesse, das Fleisch der Hennen – Roth wies darauf hin, dass Brust und Keule klar zu unterscheiden seien – fühlt sich zart an wie ein Marshmallow, gibt aber zugleich Struktur zu erkennen und setzt eine anhaltende, von Röstaromen grundierte Würze frei.

Der Sieger „Gut Krauscha Bio Hühnerbouillon“ redet qualitativ aber Klartext: Huhn, Meersalz und Wasser, mehr nicht. „Eine echte Brühe!“, schwärmte Tilo Roth, „perfekt, wenn man erkältet ist.“ Fleisch, Haut und Fett ergeben die Empfindung des Prallen und Runden auch deshalb, weil sie im Abgang verstärkt wiederzukehren scheinen. Beim Erlebnis regt sich fast so etwas wie Besitzerstolz. Man denkt: Ein Gut, nach dem ich mich lange gesehnt habe, ist endlich meins!



GASTGEBER

Tilo Roth, Küchenchef des Restaurants „The Grand“, Hirtenstr. 4, Mitte. Di–Fr 12–15 und 18–23, Sa 18–23, Mo 12–15 Uhr. the-grand-berlin.com

RestaurantKRITIK

Fischeintopf, Wagyu-Shortribs und ein perfektes Dessert: Thomas Kammeier bietet im **THE CORD** auf dem Schöneberger Euref-Campus Wellnessküche für Gourmets. Absolut verführerisch



Foto: Barf / The Cord

Das „The Cord“, in dessen Entrée man gleich den namensgebenden Oldtimer bestaunen kann, ist das Refugium von Thomas Kammeier, langjähriger Sterne-Koch, der schon im „Hugos“ im Hotel Interconti eine große Fangemeinde hatte. Seit fast sieben Jahren ist er nun gastronomischer Leiter auf dem Schöneberger Euref-Campus, muss sich nicht mehr nach den Sternen strecken, weiß aber genau, wie – abseits aller anstrengenden Moden – Wellness für Gourmets aussehen muss.

Dabei hilft ihm ein hochprofessionelles Team. Restaurantleiter Olaf Rode beobachtet, wo gerade etwas fehlt, und ist prompt und unaufdringlich zu Stelle. Küchenchef Florian Peters, dem man aus der Entfernung in der Küche zuschauen kann, geht mit Spontanität auf Sonderwünsche, etwa aufgrund von Unverträglichkeiten, ein. Und die Barkeeperin erfindet als Alternative zum Champagner-Aperitif problemlos einen alkoholfreien Cocktail aus Himbeere, Mango und Tonic, der dann mit feinem Understatement als „Limonade“ auf der Rechnung steht (6,50 Euro).

„Kammeiers Fischeintopf“, das klingt vielversprechend und hielt Wort. Ein stimmiger Fond mit zarten Octopus-Kringeln, Rotgarnelen-Stücken, Bacalao-Filet, Gemüseschnitzchen und Miesmuscheln, darauf ein Knusperchip mit Safran-Knoblauch-Mayonnaise (24 Euro). Der knusprige Schweinebauch bewies, wie köstlich Kruste sein kann, wenn sie nach allen Regeln der Kunst behandelt wird. Dazu passten Zwiebelchen, Zwiebelesenz, Dörrpflaume, baskischer Speck als Knusperchip und weiße Bohnen, auch als Püree (21 Euro).

Wagyu Navel Shortribs wurden zartrosa, ohne Knochen und winterlich gehaltvoll serviert (39 Euro). Der Spinatsalat mit Trüffel-dressing passte zwar gut dazu, hätte sich in einer puren, limettigen Variante aber erfrischender abgehoben vom mächtigen Fleisch (5,50 Euro). Sehr gut der geröstete Rosenkohl aus dem Beilagenprogramm, den man sich wunderbar teilen konnte (5,50 Euro).

Zwei Tortellini mit samtweicher Karottenfüllung verbargen sich unter Karottenchips und großzügig gehobelten Périgord-Trüffeln: Pasta, die – mit Bio-Eigeln, einem kräftigen Stück Schwarzwurzel und Topinamburstreifen – in einem hinreißenden Pilzfonds lagert. Der Verführung, alles mit dem fluffigen Brot aufzusaugen, sollte man widerstehen, auch wenn man statt der Hauptgerichtvariante (39 Euro) nur die kleinere Vorspeisengröße (29 Euro) vor sich hat.

Es wäre ein Fehler, das Dessert auszuschlagen. Zwar gibt es die vorbildliche, hiermit allen zur Nachahmung empfohlene Option, eine schlichte „Cord“-Praline zum süßen Abschluss zu nehmen (2,50 Euro). Der „Cord 37“, ein Oldtimer aus Valrhona-Schokolade, ist fast ein Muss. Schokoladengeschmack, perfekt in Szene gesetzt von Nougat-Knusper, Mandarinen-Sorbet, Haselnusscreme und rotem Sauerleke (15 Euro).

Empfehlenswert der trockene, dezent fruchtige 2019er Riesling Marbachs Wolfshügel aus der Lausitz (35 Euro). Dass es hier mit Mineralstoffen aufbereitetes, preiswertes Sprudelwasser aus der Karaffe gibt, rundete den guten Eindruck ab. ELISABETH BINDER

— Schöneberg, Euref-Campus 23–24, Mi – So 17.30–23 Uhr, thecord.de

ANZEIGE

Genusstipp des Monats



Thaisaucen Genusspaket

Handgemacht und aus besten Zutaten: Sechs leckere thailändische Feinkostsaucen für Liebhaber der echten thailändischen Küche, aus der Berliner Manufaktur von Aksara. Mit einfachen Rezepten zum praktischen und schnellen Kochen.

42 € (2,33 € / 100 ml)
Bestellnr. 20648



„Liebling Grauburgunder“

Der zu Recht beliebte Grauburgunder passt zu jeder Gelegenheit und Jahreszeit: Drei Spitzenwinzer von der Nahe, aus Rheinhessen sowie der Pfalz locken uns ins Grauburgunderland.

Inhalt: 6 Flaschen à 0,75 l
2 x 2019* Grauburgunder trocken Kreuznacher St. Martin, Schloss Plettenberg, Nahe, Deutschland, 12,5 %
2 x 2020* Grauburgunder trocken „Vom Kalkstein“, Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland, 12,5 %
2 x 2020* Grauer Burgunder trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland, 12,5 %

34,90 € (7,76 € / Liter)
Bestellnr. 19595

* Jahrgänge können sich ändern. Enthält Sulfite.

shop.tagesspiegel.de

Bestellen Sie auch gerne telefonisch unter (030) 290 21-520 oder schicken Sie Ihre Anfragen an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 5,95 € Versandkosten. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin

SHOP TAGESSPIEGEL



DAS ERSTE LOW CARB RESTAURANT IN DEINER LIEBLINGSSTADT BERLIN

JETZT RESERVIEREN SPÄTER GENIEßEN

030 88720836
PFALZBURGER STRASSE 72A
10719 BERLIN

