642901

Genuss: Passend zur närrischen Zeit haben Birgit Klemenz und ihr Lebensgefährte Robert Tröster aus Wald-Michelbach eine Idee in die Tat umgesetzt, die seit drei Jahren in ihren Köpfen reift

Aus dem Kräppel fließt der Kochkäs

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Erst recht, wenn zwei Komponenten fusionieren, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen. Kurios ist er allemal – und einzigartig noch dazu: der Kochkäskräppel.

Von Nadine Kunzig

Eine Kreation, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen mag: Kräppelteig, gefüllt mit Kochkäs, garniert mit Zwiebelsud und Röstzwiebeln. BILDER: FRITZ KOPETZKY

Sie lieben den Odenwald und Kochkäs: Birgit Klemenz und ihr Lebensgefährte Robert Tröster haben ihre Idee in die Tat umgesetzt und einen Kochkäskräppel kreiert. Diesen gibt es ab Dienstag in den Filialen der Bäckerei Lipp im Überwald zu kaufen.

Vorsichtig drückt Birgit Klemenz den Hebel der Füllmaschine herunter. Siebenmal. Dann nimmt sie den Kräppel in die Hand, taucht dessen Oberseite in einen angedickten Sud und legt ihn auf einem Backblech ab. Sie greift in die Schüssel mit Röstzwiebeln und streut einige darüber. Jetzt ist der Kochkäskräppel zum Verzehr bereit. Kochkäskräppel? „Wir sind in der närrischen Zeit, wieso also nicht auch närrische Ideen haben?“, fragt die 39-Jährige aus Wald-Michelbach.

Dieser Gedanke reifte schon drei Jahre in ihrem Kopf heran. Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Robert Tröster tüftelte sie an der perfekten Rezeptur und Konsistenz – eben so lange, bis alles passte. Tröster: „Das hatte keinen tieferen Sinn, wir wollen damit keine Millionäre werden.“ Klemenz ergänzt: „Es ist mal etwas anderes und spannend, zwei traditionelle Geschmäcker in eine andere und gemeinsame Form zu bringen.“

Kochkäs gehört zum Odenwald

Außerdem gehöre der Kochkäs zum Odenwald einfach dazu. Schließlich gibt es ihn in allen möglichen Varianten – mit Brot oder mit Schnitzel, in der Bratwurst, im Döner oder im Burger. „Wieso also nicht auch im Kräppel?“, fragt der 44-jährige Tröster. „Auf den ersten Blick könnte man denken, das passt nicht zusammen. Spätestens beim Reinbeißen merkt man aber, dass das nicht stimmt.“

Der Kochkäs sei nicht zu dominant, sondern fast süßlich, und die Konsistenz cremig. Der Zwiebelsud nicht zu herzhaft, die Röstzwiebeln für den Knuspereffekt gedacht. „Das gibt insgesamt ein stimmiges Geschmackserlebnis“, sind sich die beiden einig.

Möglich gemacht hat das Birgit Klemenz’ Chef, der Bäckermeister Karl-Heinz Lipp aus Wald-Michelbach. „Er liebt meinen selbst gemachten Kochkäs“, sagt Klemenz. „Und er ist immer offen für Neues.“ Deswegen ließ er den beiden auch freie Hand. Dafür sind sie ihm sehr dankbar.

Klemenz und Tröster probierten zuhause verschiedene Varianten aus – zunächst ohne Musik. Schnell war ihnen klar: „Zum Kochkäs gehört sie aber dazu.“ Also überlegten sie sich, wie sie das mit einem Kräppel kombinieren können.

Tröster, der aus der Gastronomie kommt und schon immer gerne an Rezepten tüftelte, hatte die entscheidende Idee und schlug die Glasur vor. Sie kochten den Zwiebelsud ein und strichen ihn auf den Kräppel. „Der wurde dann aber schnell latschig“, erinnert sich Tröster. Deswegen musste eine andere Idee her: Die Röstzwiebeln kamen ins Spiel. Sie werden nun auf den Zwiebelsud gestreut, der vorher passiert und verdickt wird.

Und der Kümmel? „Ihn mag leider nicht jeder, deswegen haben wir uns entschieden, ihn wegzulassen“, erklärt Tröster.

Gemischte Gefühle

Etwa fünf Anläufe hat es gedauert, bis die beiden ihren Kochkäskräppel perfektioniert hatten. Dann durften Lipp und Familienmitglieder probieren. Die Resonanz war überwiegend positiv – auch bei den Kollegen in der Bäckerei. „Die hatten zwar gemischte Gefühle, aber das Interesse war da“, sagt Klemenz, die den Kochkäs aus regionalen Zutaten herstellt.

„Den Kochkäskräppel gibt es sonst nirgends zu kaufen, er ist einzigartig und ein Alleinstellungsmerkmal“, sagt Klemenz. Deswegen bleibt das Rezept auch geheim.

Und obwohl sie damit jetzt erst einmal mehr als zufrieden sind, spuken schon die nächsten Ideen in ihren Köpfen umher. „Wir bleiben am Ball“, versprechen sie.

„Auch wenn die Kochkäskräppel nicht angenommen werden sollten, dann haben wir es wenigstens probiert.“ Birgit Klemenz und Robert Tröster schauen sich an und lachen. Dann fragen sie gemeinsam: „Sind Sie mutig, trauen Sie sich, abzubeißen?“

DIE REDAKTION TESTET DEN KOCHKÄSKRÄPPEL

Von „Ohhh“ und „Das kann ich mir gar nicht vorstellen“ bis hin zu „Bestimmt lecker“ reichten die Kommentare der WN/OZ-Redaktion, als sie das erste Mal von **Kochkäskräppeln** gehört haben.
Aber: Das mussten wir unbedingt probieren.

Die Aufregung war groß, als die frischen Kräppel in der Redaktion eintrafen.

Manche Kollegen rümpften die Nase und waren eher skeptisch. Andere total begeistert: **Die ersten Tester waren schnell gefunden**.

Unser Fazit:
Manche Kollegen stören die Röstzwiebeln, „die sind ungewohnt und hätten nicht sein müssen“. Andere empfinden die Glasur als zu essiglastig.
Einige Tester sind wiederum total begeistert: „Das hat im Odenwald gefehlt“, „Der Kochkäskräppel hat definitiv Potenzial“ oder „Die Röstzwiebeln machen das gewisse Etwas aus“.

Unser Tipp:
Unbedingt probieren und sich ein eigenes Bild machen. Es ist definitiv mal etwas anderes.

Wer den Kochkäskräppel testen möchte, muss sich bis Dienstag gedulden. Erst dann geht er in den Verkauf. Erhältlich ist er in allen Filialen der Bäckerei Lipp in Wald-Michelbach, Affolterbach, Gras-Ellenbach und Ober-Abtsteinach.

Bembelpraline: Konditor Bernd Ginader verbindet Süßes und Saures zu einer einzigartigen Leckerei / Das Nationalgetränk im Schokoladenkrug

Geschmack des Odenwaldes aus dem 3-D-Drucker

Von Iris Kleefoot

Mörlenbach. Der Eppelwoi gehört zum Odenwald wie der Kochkäs zur Musik. Das Nationalgetränk lässt sich jetzt auch essen. Statt Süßes oder Saures gibt es bei dem Mörlenbacher Konditor Bernd Ginader beides vereint in der Bembelpraline. Das Besondere daran: Die Schokoladenform kommt aus dem 3-D-Drucker. Die Füllung besteht aus Sahne, Schokolade, Gewürzen und natürlich aus Apfelwein aus dem Odenwald.

„Kiss the Chef“ steht auf den Knöpfen der hellgrünen Kochjacke des innovativen Bäckermeisters. Der 3-D-Drucker rattert. Konzentriert beobachtet Ginader, wie die Maschine die zähflüssige Schokolade zu einem niedlichen Bembel-Krug formt. Schicht um Schicht. Drei Zentimeter purer Genuss. Eine zeitaufwendige Angelegenheit. „Ein Bembel dauert fünf Minuten“, erklärt er. Und eine sensible noch dazu. Ist die Außentemperatur zu hoch oder zu niedrig, verteilt sich die Schokolade nicht im Sinne des Erfinders, kühlt die Zartbitterschokolade zu schnell ab oder härtet nicht richtig aus. Ginader: „Wir haben wochenlang rumprobiert, bis wir die Bembel so hinbekommen haben.“

Die Idee für die originelle Nascherei kam am Küchentisch. Die ganze Familie war beteiligt, Ehefrau Ursel und Tochter Michaela vorneweg. „Wir sind so verbunden mit dem Odenwald. Da lag es nah, Apfelwein und Schokolade zu verbinden“, erinnert sich Bernd Ginader.

Apfelwein, Sahne und Schokolade gehen bei der Bembelpraline eine fruchtig-frische Verbindung ein.

Kartoffelbrei geht auch

Den 3-D-Drucker hat der Konditor bereits seit zwei Jahren, druckt seitdem Filigranes aus Schokolade, Marzipan oder Fondant. „Frischkäse, Pasta oder Kartoffelbrei gehen aber auch.“ Er steht in engem Kontakt mit den Entwicklern des Drucker-Unternehmens, um seine Ideen in die Praxis umzusetzen. Die Abstimmung der Software-Programme übernimmt Tochter Michaela.

Für seine Kreativität ist Ginader längst bekannt. So kreierte er zum Luther-Jahr eine Sahnetorte, die den Namen des Reformators trägt, und verband den Verkauf des Kuchens mit einer Spendenaktion. Zur Eröffnung der Mörlenbacher Allahopp-Anlage verzierte er seinen riesigen Spendenkuchen mit Bildern. Über den Erlös konnte sich die Seebergschule freuen. Dass er den Schelm im Nacken sitzen hat, beweist er als „Orrewäller Landrat“ bei seinen Kabarett-Programmen zusammen mit „Hannes“ Hans Dörsam.

Während der Drucker fleißig Bembel produziert, köchelt im Topf nebenan eine duftende Flüssigkeit für die alkoholhaltige Füllung. Ginader schmelzt Schokolade, gibt süße Sahne hinzu. Der Apfelwein aus der wohl bekanntesten Odenwälder Kelterei sorgt für die besondere spritzige Note. „Was weiter hineinkommt, bleibt mein Geheimnis“, hält sich Ginader bedeckt.

Ist die geheime Masse abgekühlt, hat sie die richtige Konsistenz zum Einfüllen in den Schokoladen- Bembel. Ginader greift zum metallenen Likör-Trichter, lässt geschickt ein paar Tropfen der Apfelwein-Mousse hineinlaufen. Als Krönung kommt ein Klecks weiße Schokolade obenauf. Die verschließt die Praline und verhindert das Auslaufen des flüssigen Kerns.

Fünf Minuten braucht der 3-D-Drucker für jeden der drei Zentimeter großen Bembel. Konditor Bernd Ginader prüft mit kritischem Blick die Qualität der Schokoladen-Krüge. BILDER: FRITZ KOPETZKY

Überrascht vom „Hype“

Anderthalb Jahre Entwicklungszeit hat Ginader in die Bembelpraline gesteckt. „Es hat sich gelohnt“, weiß er. Erst seit zwei Wochen ist die außergewöhnliche Leckerei im Verkauf im Containercafé „Ourewäller Kuchestubb“ in Mörlenbach, doch schon sind Radio und Fernsehen auf die hessische Köstlichkeit aufmerksam geworden. Herumgesprochen hat sich die Kreation auch bis zur hessischen Apfelweinkönigin nach Frankfurt. Larissa I. bestellte gerade eine Schachtel Bembelpralinen bei Ginaders. „Ich dachte nicht, dass es so einen Hype gibt“, weiß Ginader kaum, wie ihm geschieht. Um des Andrangs Herr zu werden, plant er jetzt einen Online-Shop.

Die Ideen gehen ihm nicht aus. Augenzwinkernd holt er einen kleinen Bierkrug aus Schokolade aus dem Kühlschrank – seine neueste Kreation. Hinein kommt eine Masse aus Kakao und Weizenbier. Den Schaum bildet weiße Schokolade. Noch tüftelt Ginader an der richtigen Rezeptur. „Aber rechtzeitig zum Oktoberfest bin ich fertig.“