



Nachgefragt bei **JÜRGEN ANDRUSCHKEWITSCH**

Die **Chef Alliance Deutschland** gründete sich beim Terra Madre Salone del Gusto 2016 in Turin – der größten internationalen Slow-Food-Veranstaltung. Inzwischen besteht sie aus 44 Köchen, die für die Herkunft ihrer Produkte, ihre Kultur- und Naturlandschaften und den Genuss ihrer Gäste Verantwortung übernehmen.

Mehr als 30 Jahre, genauer gesagt seit 1987, betreibt Jürgen Andruschkewitsch zusammen mit seiner Frau Adelheid das Bioland-zertifizierte »Restaurant Rose« in Vellberg-Eschenau im Landkreis Schwäbisch Hall. Den Biospitzenkoch könnte man durchaus als Trendsetter bezeichnen. Nicht nur der Anteil an fleischlosen Gerichten auf der Karte war von jeher hoch, auch für die Verwendung von Kräutern – ob wild oder auch nicht – hat das langjährige Mitglied von Slow Food im Convivium Mainfranken-Hohenlohe schon länger ein Faible. Ebenso ist die »Nose-to-Tail«-Verarbeitung nicht erst seit gestern Thema für ihn. Alkoholfreie Essensbegleiter werden immer beliebter? In der Rose werden sie längst angeboten, auch als Aperitif – und hausgemacht, wie z. B. ein belebender Roter-Mohn-Secco. Mit Jürgen Andruschkewitsch gesprochen hat **Martina Tschirner**.

Foto: www.eschenau-rose.de

»Gut, sauber, fair«, nach dieser Slow-Food-Philosophie arbeiten auch die Köche der Chef Alliance. Wie setzen Sie sie in Ihrer Küche um?

Gut, sauber, fair ist für uns selbstverständlich, das ist für uns kein Akt des Marketings, sondern unser persönliches Anliegen. Tiere kaufen wir beinahe ausschließlich als ganze Fleischkörper und verarbeiten sie von Kopf bis zum Schwanz. Unsere Erzeuger sind größtenteils zertifizierte Biobetriebe oder Kleinerzeuger, die wir persönlich gut kennen – und somit kennen wir auch deren Einstellung, Arbeitsweise und die Betriebe.

Wie erleben die Gäste von Ihnen und Ihrer Frau dieses Engagement?

Die Gäste erfahren über Beschreibungen in der Speisekarte, in den Kochkursen und Tischgesprächen davon. Von vielen Erzeugern haben wir auch Infolyer ausliegen. Einige Gäste wurden sogar schon zu Kunden von ihnen, z. B. von Familie Herrmann, die auf ihrem Biohof auch sehr viele alte Nutztierassen hält wie z. B. Pinzgauer, Fränkisches Gelbvieh, Le Bleues-Hühner und mehr. Denn wenn wir dort Tiere abkaufen und verarbeiten, weisen wir auf der Speisekarte nicht nur auf das Fleisch, sondern auch auf die Rassenbezeichnung und den Erzeuger hin.

Jede Region hat ihre Küchen-Geschichten über die Menschen, Tiere und Landschaften, denen wir die einzelnen Produkte verdanken. Hätten Sie eine, die Sie uns kurz erzählen könnten?



Ja, über den Wiesenenzian bei uns: Der Schäfer, von dem wir viele alte Nutztier-rassen wie Skudde oder ungarische Ziegen erhalten, lässt von seinen Tieren Flächen des Landschaftserhaltungsverbandes abweiden, um sie von Gestrüpp freizuhalten. Das ermöglicht den Erhalt von Magerwiesenkrautern. In einem still gelegten Steinbruch kam dadurch der Wiesenenzian auf großen Flächen zum Blühen.

Mit welchen Zutaten aus Ihrer Region kochen Sie besonders gern, sind auch Passagiere der Arche von Slow Food dabei?

Im Fleischbereich verarbeiten wir gerne Skudden und Fleckvieh, als Arche-Passagiere Limpurger Ochs und Fränkisches Gelbvieh. Ein Steckenpferd von uns sind Wildkräuter und -früchte sowie Basilikum vom eigenen Acker.

»Weniger Fleisch auf dem Teller« ist auch die Empfehlung von Slow Food anlässlich des Klimawandels und gegen Massentierhaltung. Deshalb sind Hülsenfrüchte als Proteinspender mehr und mehr Thema in der Küche. Wie ist Ihre Meinung dazu?

Dieser Meinung sind wir auch und verarbeiten schon seit Langem Hülsenfrüchte. Dabei haben wir das Glück, dass in naher Umgebung Linsen, Soja und Lupinen in Bioqualität angebaut werden.

→ www.eschenau-rose.de

LINSEN-SPARGEL-GEMÜSE

Passend zum Frühling ein regionales Rezept mit Hülsenfrüchten von Jürgen Andruschkewitsch

Zutaten für 4 Portionen:

4 EL Öl,
80 g Zwiebelwürfelchen,
240 g Berglinsen,
800 ml Gemüsebrühe,
8 Stangen Spargel,
80 g Karottenwürfelchen,
80 g Lauchwürfelchen,
60 g Butter,
Balsamico-Essig,
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle.

- Die Linsen für 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dadurch verkürzt sich die Kochzeit.
- Öl in einem flachen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben und ohne Farbe anschwitzen. Die eingeweichten Linsen zugeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen und 8–10 Min. leicht köcheln lassen.
- Den Spargel schälen, den Anschnitt leicht schräg abschneiden und in 1 cm breite Stücke schneiden.
- Nach 5 Min. zu den Linsen geben und mitgaren. Nach 8–10 Min. die Karotten und Lauchwürfelchen mit der Butter zugeben, noch 2 Min. köcheln lassen und mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer würzen.

BAD ESSEN, DIE CITTASLOW DES OSNABRÜCKER LANDES LÄDT EIN:



WANDERN
Kühle, frische
Waldluft atmen!



GENIESSEN
Regional und
saisonal



DURCHATMEN
Urmeersalz in
der SoleArena



**EINFACH
BESTELLEN:**
Bad Essen
Journal 2020

www.badessen.info

SCHINKENWIRT
RESTAURANT • WALDHOTEL

🏠 Eisenberg 2 • 59939 Olsberg
☎ Telefon 02962 / 979 050
🌐 www.schinkenwirt.com

2020
Slow Food
Schinkenwirt

