

## FEINKOSTTEST

Ob Boeuf Bourguignon, Peposo oder Irish Stew: Fleisch wird gern mit preiswerten Zutaten in einen Topf geworfen. Sogar als Konserve hat **GULASCH** überall Freunde. Einige Marken schmecken sogar richtig gut

VON THOMAS PLATT

# Das muss kesseln

Manche Rezepte sind verräterisch, denn sie geben Aufschluss über die Motive ihrer Entstehung. Dass die zunächst nicht kulinarischer Art waren, sondern Ausdruck alltäglichen Mangels, ist einem fertigen Gericht heute kaum noch anzumerken. Gulasch beziehungsweise Rinderragout, zwei Paradebeispiele für diese Beobachtung, schmeicheln vielmehr den heimatischen Geschmacksgewohnheiten und behaupten sich mühelos in der immer internationaler werdenden Konkurrenz der Speisen.

Im Grunde handelt es sich bei der Vereinigung von Rinderbraten und Zwiebelsuppe unter Mitwirkung von Wurzelwerk um ein Meisterwerk der Verlängerung. Ob Boeuf Bourguignon, ungarisches Gulyas oder Wiener Saftgulasch, toskanisches Peposo, braver Pichelsteiner oder Irish Stew – überall auf der Welt wird Fleisch mit billigeren Zutaten in einen Topf geworfen.

In der Regel kontaminiert dann das animalische Aroma eine beachtliche Menge Gemüse. Dessen zurückweichende Aromen absorbiert der Fleischgeschmack und dehnt sich schließlich, unterstützt von pikanten Gewürzen, Schmalz und Wein, über das gesamte Gericht aus. Sowohl bei Gulasch als auch beim Rinderragout, zwei wichtigen Schmorgerichten aus dieser Trompe-l'œil-Familie, sorgt eine längere Garzeit dafür, dass eher langfasrige und zähe Abschnitte weich werden und der pflanzliche Anteil mitsamt des tierischen Fetts zu einer sämigen Sauce zerfällt. Im ersten Fall werden zunächst Zwiebeln angebraten, im zweiten das Fleisch.

**MIT SEINEM GULASCH VOM RINDERACKEN** trifft Sebastian Schmidt den beinahe idealen Punkt zwischen angebrannt und abgekocht. Selbst wenn es aus dem Weckglas stammt, bleibt beim Aufwärmen die Autorität des frisch Gekochten spürbar. Mit diesem saftigen Ausnahmegulasch lag die Messlatte hoch beim Test in den Charlottenburger „Kurpfalz Weinstuben“, die Küchenchef Schmidt zusammen mit seinem Kompagnon Vincenzo Berényi betreibt.

Niemand hatte erwartet, dass die preiswerten, einander ähnlichen Produkte von „Dreistern“, „Keunecke“ und „Simon“ zu dieser Version würden aufschließen könnten – aber eben auch nicht, dass die vor Stärke glänzenden Schöpfungen industrieller Herstellung sich heimlich dem Würstgulasch anzunähern scheinen. „Ebenfalls kein Gulasch für mich“, sagte der Küchenchef, nachdem er das ein wenig besser abgeschmeckte, jedoch auch salzigere „Halberstädter“ probiert hatte. Besonders der säuerliche Geschmack wie „nach Gewürzgurke aus der Roulade“ störte ihn.

Ebenfalls mit einer stark ausgekochten, an Pökelfleisch erinnernden Einlage versehen, irritierte „Beste Wahl“ durch ein glibberiges Mundgefühl sowie einer überraschenden Süße, mit der ein hoher Salzgehalt gleichzuziehen sucht. Als echtem Mauerberliner kam Vincenzo Berényi das als sogenannte Senatsreserve gehortete Dosenfleisch in den Sinn. Davon ist „Telfser Rindergulasch“ nicht nur seines Preises wegen weit entfernt. Dennoch bestehe, erläuterte der Gastgeber seine reservierte Haltung, leider eine „unverständliche Distanz zu jeglichem Schmoreffekt“.

**EINE BESSERE FIGUR** machte das vorsichtig gesalzene „Gourmet Manufaktur Gut Klepeshagen“. Allerdings schimmerte dieses selbst ernannte „Gulasch Royal“ wie ein zu dunkel geratenes Kalbs-Blankett aus der Sauteuse und erwies sich zwischen den Zähnen stellenweise als recht trocken, zuweilen fast mehlig. Elastischer waren die Bissen von „Bobalis“. Aber auch hier mochte der Hersteller offensichtlich über ein leicht geschmortes Ragout nicht hinausgehen, das beim Kauen höchstens noch ein paar an verflüssigte Sülze erinnernde Noten freigibt. Veritablen Gulaschge-

ruch, aber auch weniger Bindegewebe und Fett in der Sauce offenbart das nur hellbraune Produkt von „Gut Krauscha“ im ersten Moment. Prinzipiell gut gekocht, urteilte Schmidt, weder allzu süß noch zu salzig, jedoch sei das vermutlich aus der Oberschale geschnittene Fleisch etwas zu zäh geblieben. Dem Trend zur hellen Sauce schließt sich das ziemlich flüssige „Mydelli“ an, wie Krauscha mit guter Nase und zurückhaltender Würze. Umso mehr springt der Paprika-Anteil ins Auge, der die Gedanken schnell auf Letscho bringt. Nicht nur bei diesen zur Schonkost neigenden Kandidaten fiel auf, wie wenig klassische Beigaben wie Paprika, Kümmel und Zitronenzeste heute noch benutzt werden.

Dagegen erscheint „Bünger Rindersaftgulasch aus der Ochsenwade“ fast wie der Hüter der reinen Lehre. Zumindest kann man den starken Rinderbraten, den insgesamt sehr fleischigen Charakter sowie die von Rotwein gesteuerte Würze eine originelle Stilisierungsleistung nennen, die das fasrige und ausgelaugte Fleisch beinahe vergessen lässt. Aber eben nur beinahe. Deshalb zog das Gusto die beiden Gastronomen zu „Glück im Glas“ und „Peter Dirr Ragout vom Ochsenfleisch“ hin – aus ganz unterschiedlichen Gründen. Während das Glück beim einen in vielen Möhren, Perlwiebeln und wunderbar geräucherter Bauchspeck und das Pech in einer knappen Fleischzugabe sowie einer vordergründigen Karamellnote zu suchen ist, findet man es beim fast zu Brei zerfallenen Dirr in einem versammelten, allerdings auch ein bisschen talgigen Bratensatz mit

Ochsenfleischtypik, deren Wumms von Kartoffelpüree kaum gebremst zu werden vermag.

**UNVERFÄLSCHTE ESSENZ** im Flüssigen und echter Biss im Festen zeichnete die Sieger aus. Den beiden Varianten von „Restaurant eins44“, die sich lediglich im Weingeht unterscheiden, entströmt auf dem Herd sogleich ein appetitanregender Duft, der zugleich fleischiges Volumen und Harmonie der Zutaten ankündigt. Auch der Anblick bestätigt den Eindruck, das Gemüse sei, so Sebastian Schmidt, „akkurat runtergearbeitet“. Das marmorierete Fleisch ist angenehm mürbe und wird von einer intensiven Sauce umfungen, die es versteht, die Genusslust auch auf weniger gefällige Beilagen auszuweiten.

Vermutlich könne man mit einem Aufwärmgericht kaum mehr erreichen, glaubte das Betreiberduo der Kurpfalz-Weinstuben – bis „De Maufel Rind Burgunder Art“ auf dem Tisch stand. Das Werk aus der von Heike Kaschny geführten Küche beim Charlottenburger Amtsgericht mag zwar immer noch nicht ganz so saftig sein wie frisch zubereitet, aber die feine Deftigkeit dieser rotweinduftigen Speise wischt den Einwand beiseite. Zum Erstaunen der beiden alten Hasen schlug der dunkle Fond sogar ein paar aromatische Haken und erschien im Gesamten, als würden das tiefe Aroma und die zarte Struktur erst im Moment der Unterscheidung im Mund zusammengeführt. Die liebevolle Art der Zubereitung verleiht einem in die Jahre gekommenen Traditionsgeschicht neuen Elan.



Foto: iStockphoto



**Klasse Duo.** Unsere Gastgeber Vincenzo Berényi und Küchenchef Sebastian Schmidt (v. l.), Betreiber der „Kurpfalz Weinstuben“, Charlottenburg, Wilmsdorfer Str. 93, Tel. 88 36 664, kurpfalz-weinstuben.de



Testergebnis im Überblick



Spitze

**Boeuf Bourguignon Gulasch vom Rind Burgunder Art**  
380 g 11,90 Euro, De Maufel (Take-away), Leonhardtstr. 13, Charlottenburg, de-maufel.com

Sehr gut



**Restaurant eins44 Rinderragout**  
385 g 12,50 Euro

**Restaurant eins44 Boeuf Bourguignon**  
385 g 12,50 Euro, beides über www.the-good-taste.de

Gut

**Rindersaftgulasch aus der Ochsenwade**  
430 g 10,45 Euro, Bünger, Westfälische Str. 53, Wilmsdorf

**Glück im Glas Boeuf Bourguignon**  
360 g 9,45 Euro, bosfood.de

**Peter Dirr Ragout vom Ochsenfleisch**  
200 g 6,50 Euro, Manufactum / Brot & Butter, Hardenbergstr. 4–5, Charlottenburg

Mittelmäßig

**Bobalis Büffelsteak Gulasch Royal**  
350 g 9,31 Euro, Bio Company

**Gourmet Manufaktur Gut Klepeshagen Bio Gulasch Royal**  
350 g 9,80 Euro, Bio Company

**Gut Krauscha Bio Gulasch vom Rind**  
320 g 6,86 Euro, Bio Company

**Trendmeal Mydelli Bio-Rindergulasch**  
380 g 4,90 Euro, Alinatura

Enttäuschend

**Beste Wahl Eifeler Fleischwaren Rindergulasch**  
400 g 3,29 Euro, Rewe

**Dreistern Gulasch vom Rind**  
300 g 2,59 Euro, Karstadt, Rewe

**Halberstädter Rinder-Gulasch**  
400 g 5,19 Euro, Hit Markt Ullrich, Kantstr. 7, Charlottenburg

**Karl Telfser Rindergulasch vom Tiroler Grauvieh**  
400 g 11,00 Euro, Manufactum

**Keunecke Rindergulasch in kräftiger Bratensauce**  
400 g 2,59 Euro, Karstadt Feinkost, Wilmsdorfer Str., Charlottenburg

**Simon Delikatess Rindergulasch in feiner Sauce**  
300 g 2,24 Euro, Edeka/Rewe

ANZEIGE

## Lesen, Rätseln, Lachen

### Das Biografische Rätsel

„Wer war's?“ fragt der Tagesspiegel regelmäßig und sucht prominente historische Figuren aus Kultur, Gesellschaft oder Politik. Ein spannendes Rätselbuch für Kulturinteressierte, das süchtig macht.

Rolf Brockschmidt (Hg.): Das Biografische Rätsel, Verlag Der Tagesspiegel, Softcover, 132 Seiten

12,95 €

Bestellnr: 19552



### Klaus Stuttmann: Die Tagesspiegel-Karikaturen

Diese Jubiläums-Ausgabe versammelt alle die politischen Gestalten, die dem Karikaturisten seit Jahrzehnten Steilvorlagen für seine Arbeit liefern.

Verlag der Tagesspiegel, Softcover, 264 Seiten, 25 x 18 cm

19,95 €

Bestellnr: 19839



### Bildband East Side Gallery

Das Buch über den berühmtesten Mauerstreifen der Welt entstand in enger Zusammenarbeit mit der Künstlerinitiative East Side Gallery. Im Buch finden Sie rund 80 ausgesuchte Mauerbilder, die Hintergründe einzelner Werke und die Porträts der internationalen Künstler.

Kani Alavi, Jörg Schröder: East Side Gallery, Hardcover, 80 Seiten

9,95 €

Bestellnr: 18452



[shop.tagesspiegel.de](http://shop.tagesspiegel.de) – Sie verschenken. Wir verschicken.

Tagesspiegel-Shop, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin, Mo. – Fr. von 11 bis 16 Uhr. Zugang über Kundenparkplatz.

Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an [shop@tagesspiegel.de](mailto:shop@tagesspiegel.de).

Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €, TagesspiegelMagazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin.

SHOP  
**TAGESSPIEGEL**  
REBUM CAUSAS