

Gedenken an Berliner Drogentote

Lompscher pflanzte Linde am Oranienplatz

Zum Gedenken an die Berliner Drogentoten ist am Montag in Kreuzberg eine Tafel enthüllt und eine Linde gepflanzt worden. Gesundheitsministerin Katrin Lompscher (Linke) erklärte bei der Veranstaltung, „jeder Mensch, der am Konsum von Drogen stirbt, ist einer zu viel“. Notwendig sei ein gut ausgebautes und differenziertes Hilfesystem.

Lompscher erinnerte am Oranienplatz daran, dass die Zahl der Berliner Drogenopfer 2007 gegenüber dem Vorjahr um 15 auf 158 gesunken sei. Bundesweit sei hingegen wieder eine steigende Tendenz zu beobachten. Danach starben im vergangenen Jahr in Deutschland insgesamt 1394 Menschen durch den Konsum illegaler Drogen. Zum bundesweiten „Gedenktag für verstorbene Drogenabhängige“ hatten der Bundesverband der Eltern und Angehörigen für akzeptierende Drogenarbeit sowie Aids- und Drogeninitiativen aufgerufen.

Lompscher bezeichnete es als Aufgabe der Drogenhilfe, Wege aus der Abhängigkeit zu finden und Alternativen aufzuzeigen. In Berlin gebe es dazu unter anderem „niedrigschwellige Hilfen“ wie Kontaktläden, Drogenkonsumräume, Übernachtungseinrichtungen und Streetwork. Zu den Angeboten zähle auch die Substitution mit Methadon.

Bundesweit waren am Montag in mehr als 40 Städten Gedenkveranstaltungen für die Drogentoten geplant. Die zentrale Kundgebung des Trauer- und Protesttages war in Wuppertal vorgesehen. Der Gedenktag wird seit 1998 begangen. epd

EINE PORTION SOMMER Berliner Spitzenköche verraten ihre Favoriten der Saison (2)



Ab auf die Wiese. Stefan Hartmann, Spitzenkoch aus Kreuzberg, schwört beim Thema Kräuter auf die Kompetenz der „Essbaren Landschaften“, mecklenburgischer Wildkräuterspezialisten, die deutsche Profiküchen versorgen. Fürs Foto mussten es Töpfe vom Gärtner tun. Für den oberen Bildrand schnippelte sich das Fototeam ungeniert durch Hartmanns Gewürzvorräte. Foto: Kai-Uwe Heinrich

KLEINE WARENKUNDE

KRÄUTER
Ein Sammelbegriff für **Blätter und Stiele** von grünen Pflanzen, die uns **aromatische Sensationen** und nebenbei oft auch noch Gesundheit schenken. Der klassische Dreiklang der Nachkriegszeit – Schnittlauch, Dill, Petersilie – ist längst einer kaum noch überschaubaren **Vielfalt** gewichen, die über das Mittelmeer hinaus bis in die asiatische Spezialitätenküche reicht. Neben den auf höchste Würze und aromatischen Ausdruck gezüchteten **Gartenkräutern** haben sich in der modernen Gourmetküche die sogenannten **Wildkräuter** wie Giersch oder Vogelmiere etabliert, die weniger prägnant schmecken und ihren Reiz vor allem in gemischten Kräutersalaten entfalten. Kräuterquark und Kräuterbutter sind längst ein Standardartikel des Lebensmittelhandels, während die schon von Goethe geschätzte Frankfurter Grüne Sauce ein regionales Phänomen bleibt. Auch die Verwendung von Kräutern in aromatischen **Aufgüssen** („Kräutertees“) kommt immer mehr in Mode. Als Lebensretter nach überlangen Menüs beispielsweise ist ein Tee aus der Zitronenverbene (frz. verveine) jedem Schnaps überlegen. *bm*

BERLINER Chronik

22. Juli 1983

Vor 25 Jahren arbeiteten mehr als 192 000 Mensch im Landesdienst

Der öffentliche Dienst Berlins ist der größte Arbeitgeber der Stadt. Von rund 850 000 Erwerbspersonen beziehungsweise rund 750 000 Arbeitnehmern in Berlin sind 192 310 im Landesdienst beschäftigt (Stand 30. Juni 1972). Der Personalstand stieg gegenüber dem 30. Juni 1981 geringfügig um 0,4 Prozent und „lag damit höher als je zuvor“, stellt das Statistische Landesamt in einer Personalstatistik fest, die im jüngsten Heft der Monatsschrift des Landesamtes abgedruckt wurde. Die Ausweitung des öffentlichen Dienstes gehe ausschließlich auf eine Erhöhung der Teilzeitbeschäftigten um 6,4 Prozent auf 19 639 Personen zurück, merken die Statistiker an. Die Zahl der Vollbeschäftigten im öffentlichen Dienst der Stadt sei dagegen um 430 oder 0,25 Prozent auf 172 671 gesunken. Zu den Beschäftigten im Dienst des Landes kommen noch einmal mehr als 40 000 Arbeitnehmer bei den Bundesbehörden und Bundesinstitutionen in Berlin hinzu, wie das Statistische Landesamt mitteilte. Sie sind in der Statistik nicht berücksichtigt.

— Heute gibt es rund 934 700 sozialversicherungspflichtige Arbeitnehmer in Gesamt-Berlin. Im Berliner Landesdienst sind knapp 120 000 Menschen beschäftigt, davon sind 72 000 Beamte, 42 000 Angestellte und 5500 Arbeiter.

LOTTOQUOTEN

Gewinnzahlen: ... 8, 15, 20, 38, 41, 43 – 29	Superzahl:	0
6 Richtige mit Superzahl	unbesetzt	
Jackpot	3 878 584,70 €	
6 Richtige	436 304,80 €	
5 Richtige mit Zusatzzahl	52 440,40 €	
5 Richtige	4093,50 €	
4 Richtige mit Zusatzzahl	227,50 €	
4 Richtige	57,80 €	
3 Richtige mit Zusatzzahl	29,50 €	
3 Richtige	13,00 €	

SPIEL 77	
Gewinnzahl:	1701 745
Super 6:	021 705

TOTO-QUOTEN	
13er-Wette 1, 2, 0, 2, 2, 1, 1, 1, 1, 0, 1, 1, 2	
12 Richtige	14 028,80 €
13 Richtige	261,40 €
11 Richtige	22,30 €
10 Richtige	3,50 €

AUSWAHLWETTE „6 AUS 45“	
Gewinnzahlen: ... 3, 22, 23, 31, 33, 41 – 43	
6 Richtige	unbesetzt
Jackpot	198 592,80 €
5 Richtige mit Zusatzzahl	unbesetzt
Jackpot	13 196,60 €
5 Richtige	1290,90 €
4 Richtige	30,00 €
3 Richtige mit Zusatzzahl	11,90 €
3 Richtige	3,20 €

Alle Angaben ohne Gewähr

VON BERND MATTHIES

Stefan Hartmann hat ein relativ einfaches Konzept, was die Entwicklung seines Kochstils angeht: „Wenn man etwas mag, hat es keinen Zweck, sich dagegen zu wehren.“ Da er nun einmal die französisch-mediterrane Küche besonders mag, heißt das, dass er keine Verrenkungen unternimmt, um mit Gewalt irgendetwas zu ändern an seiner Art des Kochens. Was in „Hartmanns Restaurant“ in Kreuzberg auf den Tisch kommt, soll schmecken, handwerklich sauber aus guten Produkten zubereitet sein, aber nicht avantgardistisch oder gar experimentell wirken. Die Gerichte sind transparent und nachvollziehbar, kommen ohne die Hilfe von Extrem-Lieferanten aus.

Sein Sommerthema, Kräuter, bedeutete deshalb eine gewisse Herausforderung. Denn Hartmann, 2007 von der Fachpresse zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt, nutzt Kräuter zwar ständig, aber durchweg in der traditionellen Methode, die stets nur ein Aroma in den Vordergrund stellt, etwa in Form einer Estragonsauce zum Fisch. Die Rezepturen für diese Seite hat er mit der ihm eigenen Geschmackssicherheit entwickelt; er schwört überdies auf die Kompetenz der „Essbaren Landschaften“, jener mecklenburgischen Wildkräuterspezialisten, die die Komplettversorgung der deutschen Profiküchen übernommen haben.

Der 32-jährige gebürtige Uelzener wurde in seinem kulinarischen Purismus früh von Josef Viehhauser geprägt, in dessen Hamburger Restaurant „Le Canard“ er als Jungkoch nach der Lehre ammusterte. Nach drei Jahren wechselte er, gerade 21 Jahre alt, nach Amerika und arbeitete bei Joachim Splichal im viel gerühmten „Patina“ in Los Angeles. „Da hab ich mir ein paar Sachen mitgenommen“, sagt

er heute, „zum Beispiel den Spaß daran, die Sachen auf dem Teller ein wenig in die Höhe zu türmen.“ Schnellkarriere: Im Jahr 2000 eröffnete er für Splichal als Küchenchef das „Hollywood Bowl“ und arbeitete später in der Karibik als kulinarischer Berater auf Windsurfschiffen. Zurück in Europa verdingte sich Hartmann einige Zeit bei Jacques Maximin im südfranzösischen Vence – und landete schließlich als Sous-Chef im Berliner „Vau“, wo er Kolja Kleeberg bei dessen Aufglocken ins Fernsehen den Rücken freiholt. Die Feinschmecker der Stadt machte er gleich in seiner ersten Küchenstelle im Kreuzberger „Jolesch“ auf sich aufmerksam, wo er besser und anspruchsvoller kochte, als das eher auf Schnitzel spezialisierte Haus es vertritt.

Mit der Eröffnung seines eigenen Restaurants im vergangenen Jahr war Stefan Hartmann zur rechten Zeit am rechten Ort. Die Berliner Szene war damals relativ erstarrt, niemand traute sich mit Konzepten deutlich über Kneipenniveau ins Risiko, schon gar nicht ohne die finanzielle Absicherung durch Hotelbetten. Und die Ortswahl passte auch zum neuen Kreuzberg-Gefühl, das sich gerade in dieser Zeit in einer Reihe neuer Geschäfte und gehobener Gaststätten rund um den Südstern niederschlug. Nun kann der Feinschmecker mit wenigen Schritten von der bunten Bergmannstraße zum „Noi quattro“ am Südstern gehen, bei Jürgen Hammer einen Wein probieren, die Speisekarte des „Cochon bourgeois“ studieren und sie in Ruhe gegen das Angebot von Stefan Hartmann abwägen. „Über den Standort hab ich gar nicht groß nachgedacht“, sagt er. „Aber heute finde ich, er ist perfekt.“

— Hartmanns Restaurant, Fichtestr. 31, Kreuzberg, Mo-Sa 18–24 Uhr, Tel. 6120 10 03, www.hartmanns-restaurant.de

KOCHEN MIT STEFAN HARTMANN UND FLORIAN LÖFFLER

Wie wäre es mit einem **Workshop in idyllischer Landschaft?** Die beiden Spitzenköche Stefan Hartmann und Florian Löffler, Letzterer zuvor Küchenchef im „Vau“, bieten einen ganz speziellen Kochkurs, Thema: Vom Acker in den Kochtopf. Ort ist Löfflers Hotel/Restaurant **Alte Schule Fürstenhagen**, in der Feldberger Seenlandschaft (140 km von Berlin).

DER TERMIN
Montag, **11. August, Start 11 Uhr**, in Fürstenhagen, Zur Alten Schule 5.

DAS PROGRAMM
Der Kurs ist für **zehn Personen**. Im **vierstündigen Workshop** erfahren die Teilnehmer alles über Kräuter und kochen mit den Profis ein Fünfgangmenü, u. a. Geschmortes und Gebratenes vom Mecklenburger

Reh, fangfrischen Fisch oder ein Dessert mit Produkten der nahen Schäferrei Hullerbusch. Am Ende wird gemeinsam getafelt. Der Preis für Leser: **110 Euro p. P.** (statt 180 Euro). Übernachtung möglich.

DIE ANMELDUNG
Per E-Mail unter **info@kochloeffler.de**. Bei großer Nachfrage werden die Plätze verlost. *lei*

SELBST GEMACHT

Zur Muschel, zur Wachtel: natürliche Würze

Kräutersüppchen
Rezept für 6 Personen

- Zutaten**
1 mittelgroße Kartoffel
1 Stange Lauch
1 Stange Staudensellerie
2 Schalotten
100 ml Weißwein
600 ml Geflügelbrühe
50 g Crème fraîche
50 g Butter
Saft einer Zitrone
etwas Olivenöl
Meersalz
Muskat
weißer Pfeffer
250 g Kerbel (alternativ Petersilie, Bärlauch, Sauerampfer, Brunnenkresse)

Die Kartoffel schälen. Kartoffel und Lauch in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einen Topf geben und die Kartoffel- und Lauchstücke darin anschwitzen. Leicht salzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit weg ist. Das Gemüse mit dem Geflügelfond aufgießen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter zupfen. Stiele weglassen. Direkt vorm Anrichten die Kräuter in die Suppe geben und kräftig durchmischen. Crème fraîche hinzufügen. Nun die Suppe mit dem Zitronensaft, Olivenöl und den Gewürzen abschmecken.

Tipps
Diese Suppe kann kalt oder warm serviert werden. Die Kräuter können Sie nach Belieben zusammenstellen oder nach Saison variieren. Als Einlage passt gebratene Jakobsmuschel oder pochiertes Fisch.

Gebratene und gebackene Wachtel mit Kräuterflan und Kirschtomaten
Rezept für 6 Personen

- Zutaten**
3 Wachteln in Brust und Keule zerteilt
etwas Mehl, Ei, Paniermehl
geklärte Butter (zum Ausbacken)
12 Kirschtomaten
¼ Sellerie
150 ml Apfelsaft
2 Schalotten, glatte Petersilie

- 100 g Sahne
4 Eigelb
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
Olivenöl, Zitrone
Zur Dekoration: Estragon, heller Friséesalat, Kerbel, violetter Basilikum, Petersilie

Sie benötigen
6 feuerfeste Gläser oder Timbale

Die Förmchen mit Butter austreichen und im Kühlschrank kalt stellen. Dann den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten fein schneiden und mit dem Sellerie in der Butter glasig dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und zirka 10 Minuten bei geschlossenem Deckel weichkochen. Anschließend fein pürieren. Für die grüne Farbe 50 g Blattpetersilie in kochendes Wasser geben und sofort wieder kalt abspülen. Die Petersilie abtropfen lassen und zum Selleriepüree geben. Sahne und 4 Eigelbe zur Masse hinzufügen und nochmals gut pürieren. Dann in die Förmchen füllen und in eine Auflaufform setzen, die mit Wasser gefüllt ist. Die Förmchen sollten zu zwei Dritteln im Wasser stehen.

Die Flan-Förmchen in den auf 120 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 30 bis 40 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Die Kirschtomaten vierteln und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Wachtelkeule panieren und in der geklärten Butter backen. Die Wachtelbrüstchen auf der Hautseite langsam kross braten. Kurz bevor sie gar sind, die Butter in die Pfanne geben und das Fleisch umdrehen. Die Wachteln müssen nur leicht gesalzen und gepfeffert werden, da sie an sich schon würzig schmecken.

Den Kräuterflan auf den Teller stürzen. Die gebackene Keule und das Wachtelbrüstchen danebenlegen. Die Kräuter und den Friséesalat locker getümt anrichten und mit etwas Olivenöl und Meersalz beträufeln. Anschließend die marinierten Kirschtomaten drum herum anrichten.



So macht man Wachtelkeulen schick. Stefan Hartmann schneidet die Keule im Gelenk ab, legt den Oberschenkelknochen mit dem Messer frei und schneidet ihn dann im Kniegelenk ab.



Grüne Vorspeise. Zum Kräutersüppchen passt Jakobsmuschel. Nur kurz beidseitig anbraten, sonst wird sie zäh.



Wachtel plus Flan. Von der Wachtel werden Brust und Keule verwendet. Flan und Tomaten sind leichte Begleiter. *Fotos: Q*