

## Maultaschen & Co.



Unter diesem Titel trafen wir uns am 5. Juni 2009 im Haus der Familie in Münster. Wolfgang Hack hatte eingekauft und geplant. Er führte nun durch den Abend, an dem wir zu zwölf gemeinsam aus den verschieden- artigsten Teigtaschen ein kleines Menü zusammenstellten.

Maultaschen und ihre Verwandten in den Küchen verschiedener Erdteile sind meist Bestandteil volkstümlicher Küche und dienen oft der Resteverwertung. Trotzdem können sie viel Arbeit mit sich bringen und auf dem Weg zu wirklich gutem Geschmack geht es immer neben besten Zutaten auch um Sorgfalt und Können.



Zunächst mussten verschiedene Teigsorten vorbereitet werden, damit sie kühl und in Folie verpackt einige Zeit ruhen konnten. Als nächstes teilte man sich die Arbeit, verschiedene Füllungen für die ersten Gänge zuzubereiten. Das Weitere sah dann stets sehr ähnlich aus: Teig wurde mit der Nudelmaschine in mehreren Durchgängen fein ausgewalzt, Kreise wurden ausgestochen, mit Füllung belegt, am Rand mit verdünntem Eigelb bestrichen und mit einer Form oder von Hand verschlossen. Das Ergebnis sind fertig vorbereitete aber noch nicht gegarte Teigtaschen. Das Garen kann in jeder heißen, passend schmeckenden Flüssigkeit geschehen.



So entstanden nacheinander:

Als Vorspeise eine vegetarische Ravioli-Version mit einer Füllung von Ricotta und Kräutern.

Chinesische Jiaozi mit Hähnchenfleisch (nicht aus China sondern vom Naturlandhof Büning), Garnelen und verschiedenen Gemüsen, dazu eine Sauce, die von der Kochflüssigkeit abgeleitet wurde und einen typischen Geschmack der Küche der Provinz Szechuan hatte.

Maultaschen, wie sie auch eine schwäbische Hausfrau hätte gelten lassen, mit Zwiebeln geschmälzt und mit Salaten serviert.

Zum Schluss gab es eine süße Variante, die aus der Ukraine stammenden Wareniki mit Preiselbeeren und Quark.

Wer sich die Geschmacksrichtungen noch einmal vorstellt, kann nachfühlen, dass Weine zu dieser Zusammenstellung sehr überlegt gewählt werden müssen. Das hatte diesmal vor dem Kurs Martin Wurzer-Berger aus Münster übernommen, der Eingeweihten bekannt ist, weil er nicht nur mit Wein handelt sondern auch vielen seiner Begabungen nachgeht, unter anderem als Herausgeber und Mitautor des „Journal Culinare“, einer Zeitschrift, die sich wissenschaftlich mit Themen des Essens und Trinkens beschäftigt.

Die sorgfältige Arbeit, das genussvolle Essen und Trinken brauchten Zeit, so war es kein Wunder, dass wir müde und zufrieden nach Hause kamen, als man schon ein neues Datum schrieb.

(Wolfgang Hack)