



Harald Scholl, Fernsehjournalist

Schleswig | Berlin | München | Bayreuth

Kulinarisch ein Garten Eden

Auf dem Bayreuther Viktualienmarkt mit Harald Scholl

Harald Scholl hat nur ein einziges Hobby. Er verfolgt es mit Leidenschaft und beschäftigt sich nach Feierabend fast ausschließlich mit dessen unendlich vielen verschiedenen Facetten. Scholl ist Genießer guten Essen und Trinkens. Ihn nur als „Gourmet“ zu bezeichnen, würde in eine falsche Richtung zeigen, denn Scholl kann sich auch an simplen aber feinen Genüssen erfreuen. Seit er von München nach Bayreuth gezogen ist, hat er seine Leidenschaft um ein Mosaiksteinchen erweitert: Er spürt die ureigenen Köstlichkeiten Oberfrankens auf, dessen „kulinarisches Erbe“. Dabei stößt Scholl immer wieder auf Produkte oder Hersteller, die ihn zu wahren Begeisterungstürmen hinreißen.

REGIONALE PRODUKTE IM EINKAUFSKORB

Natürlich kocht Harald Scholl selbst. Logisch, dass er auch gerne einkauft. Am liebsten direkt beim Produzenten oder auf dem Markt. Zwischen zwei beruflichen Terminen hat der Fernsehjournalist Zeit, mit mir über den Bayreuther Viktualienmarkt in der Fußgängerzone zu schlendern. Dass er regelmäßig hier einkauft, liegt nicht nur an der Nähe zu seiner Wohnung in der Innenstadt. „Das hat viel mit Geschmack zu tun und genau so viel mit Verantwortung. Ich

„Die Oberfranken sind sehr zuverlässig
und heimatverliebt.“

In Harald Scholls Kochtopf kommen fast nur Köstlichkeiten aus der Region. Auf dem Viktualienmarkt in Bayreuth ist der leidenschaftliche Hobbykoch Stammgast. Seine Überzeugung: Oberfranken kann kulinarisch mit jeder Region mithalten.

will, dass der Produzent aus meiner Region gut dasteht. Das ist eine Wechselwirkung, denn ich will ja auch, dass er mein Fernsehprogramm sieht.“ Scholl hat die geflochtene Einkaufstasche dabei, die den passionierten Markteinkäufer markiert. Was er heute einkauft? „Das weiß ich doch jetzt noch nicht. Mal schauen, was es Leckeres gibt.“ Von Düften geleitet und von Farben gelockt, lässt er sich von Stand zu Stand treiben. Die Einkaufstasche wird am Ende voll sein.

MITTEN IN DEUTSCHLAND LEBEN

Harald Scholl und seine Lebensgefährtin Ulrike Palmer arbeiten als freie Fernsehjournalisten und -autoren. Er kommt ursprünglich aus Schleswig, sie aus

Stuttgart. Sie sind sich in München begegnet und dann gemeinsam nach Oberfranken gezogen. „Das hat ganz klare berufliche Vorteile,“ erklärt Scholl den Umzug. „Bayreuth liegt so zentral, dass wir von hier aus ganz schnell überall in Deutschland sind, wo wir Kunden haben. Der Flughafen Nürnberg liegt auch nur eine Stunde entfernt.“ In Bayreuth hat sich das Paar einem Filmproduktionsunternehmen angeschlossen – die perfekte Ergänzung für beide Seiten. Scholls Hobby ist auch mit in die Arbeit eingeflossen: Er arbeitet an einem bundesweiten TV-Magazin zum Thema Wein.

REZEPTE ALS KULTURGUT

Nach einem anstrengenden Arbeitstag setzt sich Harald Scholl an seinen Küchentisch und fängt an, Kartoffeln und Karotten zu schälen und zu schnippeln. „Das ist für mich eine Form der Entspannung, fast ein meditativer Augenblick. Erst beim Schnippeln überlege ich auch, was ich überhaupt kochen möchte.“ Nach Rezept kocht Scholl selten. Und sowieso niemals zweimal das selbe. Trotzdem betrachtet er alte, überlieferte Rezepte aus Oberfranken mit den Augen eines Liebhabers. „Das ist ein Stück Kultur, Tradition und Identität. Für mich hat das Rezept für Brezenbier den gleichen Stellenwert wie ein Gemälde von Lucas Cranach,“ sagt Scholl mit funkelnden Augen. Obwohl erst zwei Jahre in der Region, fühlt er sich als Oberfranke und hat es sich zur Aufgabe gemacht, das „kulinarische Erbe Oberfrankens in Form von Rezepten zu konservieren.“ Seiner Sammlung fügt er immer wieder liebevoll ein neu entdecktes Rezept hinzu. Ob er sich als kulinarischer Goldgräber fühlt? Scholl lacht. „Ja, nur: Die Nuggets liegen offen rum. Wenn ich hier auf etwas Außergewöhnliches stoße und vor Begeisterung in die Luft springe, sagen die Menschen um mich herum „Soch halt wos“. Sie wissen gar nicht, was für Schätze sie besitzen!“

DELIKATESSEN DER OBERFRÄNKISCHEN KÜCHE

Im Einkaufskorb liegen mittlerweile knallrote Tomaten neben gelben Zucchini und einer Aubergine. Ein duftendes Brot kauft Scholl auch gleich auf dem Markt. Einen „Brötchen-Supermarkt“ würde er nie betreten. „Ich will den Bäcker unterstützen, zu dem ich zwei Minuten mit dem Fahrrad radle und der wiederum Getreide aus der Region verwendet. Das ist mein Beitrag zur Unterstützung für die Globalisierungsgegner.“ Ein Töpfchen Basilikum lässt sich Scholl beim Stand einer Gärtnerei einpacken. Ein Freund der Mittelmeer-Küche? Er winkt ärgerlich ab. „Ich bin ein Freund der oberfrän-

weiter auf Seite 35

Herkunft des Namens, denn das lateinische „brachiellum“ steht für „Ärmchen“. Darauf könnte der Name der „Brezn“ zurückgeführt werden. Erst durch ein doppeltes Ärmchen entstand die Form der heutigen „Brezn“. Diese Form symbolisiert wahrscheinlich die ver- schränkten Arme eines betenden Mönchs.

Und als klösterliches Gebäck begann die „Brezn“ auch ihren Triumphzug als beliebtes Backwerk für Jung und Alt.

Herzhaft hausgemacht **Exportschlager Bratwurst**

Ein Highlight der oberfränkischen Wurstküche ist die Bratwurst. Sie wird stets ganz frisch, also roh verkauft. Dadurch wird sie beim Braten schön knusprig und entwickelt ihr unnachahmlich würziges Aroma. Die Bratwurst gibt es – je nach Region - fein und grob.

Eine weitere Besonderheit ist die Tradition der Kochwürste. Die größte Vielfalt dieser Wurstsorte bundesweit finden Feinschmecker in Oberfranken. Hier spricht man auch von einer „Urwurst“ Oberfrankens, deren Geschichte bei den frühen Hausschlachtungen beginnt. Geblieben von den alten Traditionen sind nicht nur die handwerkliche Arbeit, die in einem Presssack oder einem Leberpresssack steckt, sondern auch die Zutaten. Da früher mehr Schweine als Rinder gehalten wurden, besteht der typische Presssack auch heute nur aus Schweinefleisch. Ein wichtiger Aspekt bei der Entwicklung dieser traditionellen Rezepte war vor allem die Haltbarkeit. Daher die lange Tradition des Räucherns über Buchenholz.

www.genussregion.oberfranken.de

Schinkenspezialität aus dem Rauch: „Schwarzgeraacherts“

Nach einer von der jeweiligen Schinkenvariante abhängigen Pökeldauer von zwei bis acht Wochen erhält dieser oberfränkische Schinken durch kräftiges Räuchern über Buchenholz die klassische Abrundung seines beliebten Aromas. Er wird zart und schmeckt leicht rauchig. Durch den Verbleib im Rauch entwickelt sich die Farbe seines „Mantels“ von goldgelb bis schwarz. Erst nach anschließender weiterer Reifezeit gelangen diese Traditionserzeugnisse zum Verkauf. In oberfränkischen Wirtshäusern und Biergärten kommt er als leckere Brotzeit oft mit der Bezeichnung „Schwarzgeraacherts“ auf den Tisch.

Fortsetzung von Seite 33

kischen Küche. Hier gibt es nämlich alles, was die Italiener auch haben, ich brauche ihre Küche nicht kopieren. Käse, tolle Öle, Schinken, Spargel – alles da. Und was man mit der Bratwurst alles machen kann!“. Schätze, mit denen die Oberfranken – ginge es nach Scholl – prahlen könnten. Erst vor kurzem hat er „Zwetschgenbaumes“ entdeckt – einen deliziösen, luftgetrockneten Rinderschinken, der in Oberfranken eine lange Tradition hat. Trotzdem ist er nur wenigen bekannt. „Wenn er aus Italien wäre, würde er längst als Delikatesse in alle Welt exportiert,“ grummelt Scholl. Die Größten in Sachen Eigenwerbung seien sie halt nicht, die Oberfranken. Aber heimatverliebt und sympathische Genussmenschen und dafür mag er sie.

GESCHMACKSERLEBNISSE MIT BIER

Auf dem Viktualienmarkt ist Scholl mittlerweile in ein Gespräch mit zwei Bauern vertieft. „Slow Bier?“, fragt der eine über Obst und Gemüse hinweg. „Des Seidla besonders langsam trinken?“ – „Slow Bier ist eine Geschmacks-Erlebnis-Messe in Münchberg“, klärt Scholl, ehrenamtlicher Sprecher des Vereins Slow Bier, auf. „Da gibt es unendlich viele verschiedene Biere und alles, was dazu passt.“ Bier und Austern seien bei der jüngsten Messe der Renner gewesen. Die Bauern schlucken. „Bestimmt gibt es auch einen Apfel, der besonders gut passt,“ räumt Scholl ein und verspricht, beim nächsten Mal einen Prospekt mitzubringen.

„Die Region Oberfranken liegt mir am Herzen.“

Das Basilikum lugt aus der Einkaufstasche hervor und scheint um Wasser zu bitten. Harald Scholl verabschiedet sich, um das kostbare Kraut vor dem nächsten Termin nach Hause zu bringen. Ich sehe ihm nach und frage mich, was wird er wohl kochen? Scholl ruft den Bauern noch einen Gruß zu und mir kommt unwillkürlich noch einmal ein Satz in den Sinn, den er vor wenigen Minuten gesagt hat: „Ich bin hier in Oberfranken einfach gut aufgehoben.“ ■



5 Insider Ausflugstipps

von Harald Scholl
in Oberfranken



1. Weißenstädter See

Befriedigt die Sehnsucht nach dem Meer.

2. Held-Bräu in Oberailsfeld

Sonntags Schäufele und Klöß zu selbst gebrautem Bier ... hinreißend!

3. Giechburg bei Bamberg

Scurrile Burg mit unbeschreiblichem Fernblick.

4. Ziegenkäserei Würnsreuth

Mit Kindern ein schöner Besuch und leckerer Käse vom Hof.

5. Buschenschänke der Bäckerei Lang in Bayreuth

Authentisch, gemütlich, selbst gebrautes Bier.