

**Lesen, lösen, einsenden:** Gourmet-Test im Spätsommer

# Ein kulinarisches Rätsel in 44 Fragen

Auf jede Frage gibt es drei Antworten, eine ist richtig. Jede Antwort hat eine Zahl, sie steht für die Stellung der Buchstaben im Alphabet, von 1 für A bis 26 für Z. Aus den Buchstaben der korrekten Antworten entsteht die Lösung.

Von Jacqueline Vogt



Fotos Getty, Wonge Bergmann, Archiv

**1** Wie viele mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants gibt es aktuell in Hessen?

- zwei (13)
- drei (1)
- es gibt gar keines (12)

**2** Welches Produkt stellt eine Firma her, die, ins Deutsche übersetzt, „in der Wetterau geboren“ heißt?

- Wurst (1)
- Apfelwein (9)
- Holundersaft (25)

**3** „Dicke Lilli, gutes Kind“: So heißen nicht nur die Memoiren einer Schauspielerin, so heißt auch ...

- ein Koch-Show-Maskottchen (2)
- ein Manufaktur-Schokoriegel (15)
- ein Café in Mainz (20)

**4** Was ist der Blaue Rheingauer?

- ein Rotwein aus Assmannshausen (3)
- ein Schafmilchkäse aus Thüringen, der im Rheingau affinert wird (22)
- ein Gutsschänken-Gedeck (11)

**5** Wer hat einst dem Österreicher Wolfgang Puck das erste Restaurant in Amerika finanziert?

- Charlie Chaplin (9)
- Giorgio Moroder (15)
- Heiner Finkbeiner (20)

**6** Was sind Lammlachse?

- Lachse mit besonders hellen Schuppen, die an junges Fell erinnern (5)
- ausgelöste Lammrücken (12)
- Lachse mit sehr festem Fleisch (22)

**7** Wann wird die Lange Bolle geerntet, und was ist das?

- im Frühjahr, es ist eine Zwiebel (12)
- im Spätsommer, es ist eine Birne (8)
- im Mai, es ist eine Rübe (5)

**8** Welches Kraut der Grünen Soße war in den vergangenen Jahren wegen seiner potentiell leberschädigenden Wirkung im Gespräch?

- Borretsch (5)
- Dill (19)
- Sauerampfer (4)

**9** Was macht der Koch, wenn er eine Flüssigkeit degraisiert?

- er schöpft das Fett ab (13)
- er lässt sie einreduzieren (16)
- er gibt kalte Butter hinzu (14)

**10** Was sind Tomerl?

- Österreichische Maismehlfladen (13)
- Tomaten einer sehr kleinen Sorte (8)
- Milchbrötchen (1)

**11** Welches Restaurant liegt nicht in Frankfurt?

- Miyagi (1)
- Muku (19)
- Iwase (10)

**12** Was gehört nicht in eine Sauce tatar?

- Eigelb (5)
- Schnittlauch (15)
- Kapern (7)

**13** Obstkuchenzeit: Wer beim Backen Fett sparen will, kann ein Drittel bis die Hälfte der im Rezept davon angegebenen Menge ersetzen. Wodurch?

- Wasser (20)
- Honig (13)
- Magerquark (5)

**14** Ein Tom Collins besteht aus Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, etwas Zitronenschale und einer Cocktailkirche. Was kommt in den Pierre Collins?

- weißer Rum (21)
- Tequila (6)
- Cognac (14)

**15** Welches Lokal hat ein Bar-Szene-Magazin im vergangenen Jahr als „Bar des Jahres“ ausgezeichnet?

- Spirits Bar in Köln (12)
- Gekkos in Frankfurt (7)
- Tausend Bar in Berlin (22)

**16** Hessen, die es traditionell mögen, essen gerne Beulches. Was haben Sie dann auf dem Teller?

- süße Hefetaschen (3)
- gefüllte Kartoffelklöße (1)
- einen Wirsingauflauf (9)

**17** Welches Systemgastronomie-Konzept

hat der F.A.Z.-Kritiker Jürgen Dollase 2014 in seine „Lieblinge des Jahres“ aufgenommen?

- La Maison du Pain (4)
- Subway (18)
- L'Osteria (5)

**18** Und wer war Jürgen Dollases Koch des Jahres 2014?

- Christoph Rainer (3)
- Christoph Rüffer (19)
- Christoph Hesse (26)

**19** In der Küche wird die Pastetenform fonciert. Was passiert gerade?

- Sie wird mit Gemüse und Speck ausgelegt (19)
- Sie kommt ins Wasserbad (4)

Sie wird mit Öl eingerieben (2)

**20** Die in einem Wein enthaltenen Mineralstoffe können ihn salzig schmecken lassen. Das passiert vor allem, wenn er ...

- wenig ausgeprägte Säure hat (20)
- stark ausgeprägte Säure hat (5)
- mit Kohlensäure versetzt wurde (14)

**21** Was ist die typische Hauptzutat eines italienischen Käsefondues?

- Büffelmozzarella (7)
- Provolone (12)
- Fontina (19)

**22** Welche Nüsse sind keine, obwohl sie so heißen?

- Haselnüsse (1)

- Pfeffernüsse (9)
- schwarze Nüsse (5)

**23** Wie heißt der deutsche Spitzenkoch, der dieser Tage ein Lokal mit nur einem einzigen langen Tisch eröffnet hat?

- Harald Wohlfahrt (8)
- Kevin Fehling (3)
- Bobby Bräuer (6)

**24** Was ist eine dalmatinische Creme?

- ein hell-dunkler Schokoladenüberzug für Rührkuchen (11)
- eine kroatische Kaffee-Spezialität (5)
- eine kalte Süßspeise (8)

**25** Welchen Berufswunsch hatte als Kind Bernhard Stöhr, der Barchef der Traube Tonbach?

- Pilot (9)
- Koch (3)
- Sportler (12)

**26** Welche der folgenden drei Kombinationen von Lebensmitteln hat den höchsten ernährungsphysiologischen Wert?

- Kartoffeln und Gurken (4)
- Kartoffeln und Blattsalat (14)
- Kartoffeln und Quark (5)

**27** Welcher aus dem Fernsehen bekannte Koch hat früher im Restaurant Holbeins im Frankfurter Städel gearbeitet?

- Frank Rosin (6)
- Johann Lafer (7)
- Mario Kotaska (9)

## Das gibt es zu gewinnen:

**Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir:**

• **Als Hauptgewinne** zehnmahl zwei Plätze für ein „Dinner in the Sky“ in Frankfurt an der Baustelle des Henninger-Turms. Dort zieht ein Kran eine überdachte Plattform mit einer Tafel darauf auf 50 Meter Höhe. Unterwegs und oben werden Speisen und Getränke serviert. Gastgeber ist der Frankfurter Gastronom Christian Mook. Er wird das Restaurant in der Spitze des Henninger-Turms betreiben, der gerade als Wohnhochhaus neu entsteht. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Leser, die nicht an einem Sky-Dinner interessiert sind, wegen Höhenangst zum Beispiel, dies bei ihrer Einsendung zu vermerken. Für alle anderen: Verlost werden Karten für Samstag, 26. September, 15.35 Uhr, dieser „Flug“ ist exklusiv für F.A.Z.-Leser.

• **Als zweiten Preis** ein Essen für zwei mit Weinbegleitung im Restaurant L.A. Jordan im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim.

• **Als dritten Preis** zwei Flaschen 2011er Spätburgunder Juwel aus dem

Assmannhäuser Weingut Krone. • **Für die weiteren Gewinner** fünfmal zwei Flaschen Dr. Höhl's Bio-Apfelsig, zweimal einen ganzen Käsekuchen aus dem Café Siesmayer am Frankfurter Palmengarten. **Schreiben Sie die Lösung** auf eine Postkarte, und senden Sie diese an die Frankfurter Allgemeine Zeitung, Rhein-Main-Zeitung, Stichwort „Kulinarisches Rätsel, 60267 Frankfurt. Einsendungen per E-Mail an [rmz-raetsel@faz.de](mailto:rmz-raetsel@faz.de), Einsendungen per Fax an: 0 69/75 91-20 75. **Teilnahmeberechtigt** sind Personen im Alter von 18 Jahren an. Einsendeschluss ist Mittwoch, der 16. September. Mitarbeiter der Unternehmensgruppe Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Bei mehreren richtigen Einsendungen entscheidet das Los.

**Auflösung und Gewinner** nennen wir in der Ausgabe vom 18. September. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt; sie sind mit der Veröffentlichung ihrer Namen einverstanden. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



**Essen mit Aussicht**, unter einem Dach zwar, dennoch unter freiem Himmel: Das ist das „Dinner in the Sky“. Dauer der Veranstaltung vom Einchecken bis zum Wiedereintreffen am Boden: eine Stunde. Die Mindestgröße für Passagiere ist 1,40 Meter.

**Daniel Schimkowsch** kocht im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim. Der gebürtige Bayer war 2010 im „Tramin“ in München „Newcomer des Jahres“, heute hat sich der damals Fünfundzwanzigjährige etabliert mit einem produktorientiert-puristischen Stil. Gerne verwendet er in seinen Gerichten asiatische Elemente; exemplarisch steht dafür die Bernsteinmakrele mit Tomate, Meerrettich und Zitronengras.



**Der Spätburgunder Juwel** aus dem Weingut Krone in Assmannshausen gilt als einer der besten deutschen Rotweine. Den Juwel gibt es seit 2005, dieser Tage wurde der Jahrgang 2011 vorgestellt. Nur knapp 1200 Flaschen wurden davon abgefüllt. Wer ihn aufheben will: Das Lagerpotential dieses noblen, im Barrique ausgebauten Weines beträgt mindestens zehn Jahre.



**Aus fermentiertem Apfelwein** wird Apfelsig, ein besonders guter ist „Dr. Höhl's Bio-Ess“. Es gibt ihn natürlich und klar, er eignet sich hervorragend für Marinaden und, teelöffelweise in einem Glas Wasser, als Getränk. Einen wunderbaren Käsekuchen machen die Konditoren des Cafés Siesmayer in Frankfurt, mit den bekannten Zutaten und einer Extra-Prise Können.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44

**28** Aus welchem Ort in Italien stammen viele der im Rhein-Main-Gebiet ansässigen italienischen Gastronomen?

- Torri del Benaco (19)
- Mandatoriccio (3)
- San Gimignano (24)

**29** Was sollten Leute, die an Zöliakie leiden, nicht essen?

- Reis (11)
- Amaranth (12)
- Seitan (8)

**30** Ein Restaurant bietet ein „Zweierlei vom Spessart“ an. Ein derartiges Gericht nennt man ...

- ein kulinarisches Epigramm (20)
- ein kulinarisches Duo (7)
- eine kulinarische Volte (10)

**31** Warum sollte man Kartoffeln in kräftig gesalzenem Wasser kochen?

- weil sie dann besser schmecken (12)
- weil das verhindert, dass sich aus den Kartoffeln der Mineralstoff Kalium herauslöst (22)
- weil sich die Kartoffeln sonst verfärben können (4)

**32** Sie haben in einem sehr guten Hotelrestaurant einen Fisch bestellt, der im Ganzen zubereitet aus der Küche gebracht wird. Wer wird ihn üblicherweise für Sie filetieren?

- der Commis de rang (5)
- der Hoteldirektor (9)
- der Chef de rang (15)

**33** Woher hat das Mîéal-Geflügel seinen Namen?

- das ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Ware aus einem südfranzösischen Landstrich (22)
- von seiner charakteristischen Zeichnung (8)
- es heißt nach seinem Züchter (13)

**34** Welche Weine passen oft sehr gut zu Sushi?

- Rieslinge, Gewürztraminer (6)
- Dornfelder, Spätburgunder (18)
- Pinot Noir, Bordeaux (17)

**35** Was ist Weißer Heunisch?

- ein Würzkraut (19)
- eine Rebsorte (1)
- ein Käse (2)

**36** Spezielle Ernährungsweisen greifen immer mehr um sich. Vegetarier verzehren vor allem kein Fleisch, Veganer gar nichts Tierisches. Was essen Frutarier?

- Ausschließlich Obst (12)
- Nur rohes Obst (3)
- Nüsse, Obst und Gemüse, solange die Ernte nicht die jeweilige Pflanze vernichtet: Tomaten sind erlaubt, Karotten sind es nicht. (19)

**37** Welcher Fisch ist kein Süßwasserfisch?

- Wels (6)
- Karpfen (5)
- Kabeljau (20)

**38** Was ist beim sogenannten Blaukochen von Fischen wichtig, damit sie dabei charakteristische Farbe annehmen?

- ihre Schleimschicht muss möglichst intakt sein (5)
- der Kopf muss entfernt werden (14)
- dem Kochwasser muss ein Tropfen Tinte zugegeben werden (17)

**39** In der Küchensprache ist eine Umlage etwas anderes als im Rechnungswesen, nämlich:

- eine Garnitur (14)
- die Bezeichnung für einen Schichtwechsel von Köchen (15)
- das Wenden eines Bratens (16)

**40** Wer ist Bernd Siefert?

- der Patissier im Restaurant Villa Rothschild in Königstein (13)
- ein Konditor im Odenwald (18)
- ein Wirt in Wiesbaden (5)

**41** Welcher ehemalige deutsche Minister hat einen Sohn, der Koch ist und einmal in Ernös Bistro in Frankfurt gearbeitet hat?

- Otto Graf Lambsdorff (1)
- Rudolf Scharping (20)
- Joschka Fischer (5)

**42** Gäste, die einen Tisch reservieren, aber nicht erscheinen, ohne dass sie abgesetzt hätten: Das ärgert den Wirt. Was tut deshalb mancher Gastronom?

- Er nimmt Buchungen nur gegen Angabe der Kreditkartendaten an und zieht bei Nichterscheinen eine Gebühr ein. (4)
- Er reserviert einen Tisch grundsätzlich nur gegen eine Gebühr in Höhe von zehn Prozent des jeweiligen späteren Rechnungsbetrags. (19)
- Er registriert die Namen und verkauft diesen Gästen beim nächsten Erscheinen das Wasser zum doppelten Preis. (5)

**43** Welches ist das eiweißhaltigste der drei folgenden Produkte?

- Molke (1)
- Milch (7)
- Quark (5)

**44** Was ist eine Wähe?

- ein Federwild (23)
- ein Schweizer Blechkuchen (14)
- ein Passiersieb (3)