



Wild gewachsen, mag Jean-Marie Dumaine die Kräuter am liebsten. Hier packt er Hopfen ins Körbchen.

Im Grünen in seinem Element: Gerade hat Jean-Marie Dumaine wilde Hopfen ins Körbchen gepackt

# Immer der Nase nach

Für jedes Gericht ist ein Kraut gewachsen. Wohl dem, der es findet. Auf Tour mit dem Kräuterkoch Jean-Marie Dumaine.

TEXT: ANDREA MERTES

Das Beste gleich zu Anfang, warum eigentlich nicht. Jean-Marie Dumaine hält ein paar kräftige Stängel in die Luft und präsentiert sie dem stauenden Publikum, das es sich bei einer Tasse Kaffee gerade so richtig gemütlich gemacht hat. Draußen regnet es ohne Unterlass, es ist ein bitterkalter Mai-sonntag, der daherkommt wie ein ganzer November. Also gibt es zunächst ein paar Trockenübungen, bevor es hinaus geht zur zweistündigen Kräuterwanderung an der Ahr. „Japanischer Knöterich – einer meiner Lieblinge“, sagt Dumaine und strahlt.

Rhein-Rhabarber hat er den Neophyt getauft, der anderenorts wegen seiner Lust am Wuchern vernichtet wird. Mit unzähligen Rezepten hat er den Eindringling aus Ostasien zum willkommenen Mitbewohner im Garten der Natur geadelt. Sein säuerlicher Geschmack, der tatsächlich an Rhabarber erinnert, macht sich gut im Chutney, als Roulade oder zum Dessert, die Sprossen lassen sich wie Kapern einlegen. „Kein Hass gegen Pflanzen“, bittet der kleine Mann mit den blauen Augen und dem typisch französischen Akzent. „Besser ist es, sie aufzuessen.“ Was aber essbar ist und welche „Geschmackssensationen“ da draußen auf einen warten, das weiß in Deutschland kaum einer so gut wie Jean-Marie Dumaine. Denn der 58-Jährige ist einer der besten Kräuterköche der Republik. Ein Maître der Spitzenklasse, den es 1975 aus der Normandie in die Gegend von Bonn zog. Und dem eine Kräuterwanderung in den 1980ern die Augen öffnete für ein kulinarisches Neuland, das bis zu diesem Zeitpunkt allenfalls von Althippies beackert wurde. Kochen mit Wildpflanzen? Da muss man erst mal drauf kommen.

Spätestens seit der langstielige Bärlauch mit seinem intensiven Knoblauchduft die halbe Nation betört hat, sind hierzulande sehr viele Menschen aufs Kraut gekommen. Bärlauchpesto, Brennessel-Pasta, Sauerampfer-Suppe – Gerichte, die lang vergessen schienen, stehen wieder auf den Speisekarten. Allen voran der Holunder. Als Sirup, im Eis, ausgebacken zum Pfannkuchlein oder beschwipend als „Hugo“. Holler, wie ihn die Altbayern und Österreicher nennen, ist ein Geschmacksdemokrat. Kinder mögen ihn, Erwachsene auch. Ein weiterer Vorteil: Er wächst wirklich überall. Selbst in dicht besiedelten Städten. Und so sieht man im Juni zunehmend Menschen mit Plastiktüten in der Hand durch die Parkanlagen streifen, auf der Suche nach den weißen Blüten des Hollerstrauchs.

Dabei gibt es noch so viel mehr zu entdecken: Rund 15 000 essbare Wildpflanzen wachsen in Europa. Je nach Standort variiert ihr Vorkommen. Etwa 1700 Arten gedeihen in Dumaines Wahlheimat, dem fruchtbar-warmen Mikroklima der „Goldenen Meile“, dem Mündungsbereich der Ahr. Fast 500 davon kennt der



Weil er so wuchert, mögen manche den Japanischen Knöterich gar nicht. Dumaine nennt ihn einen seiner Lieblinge.

Franzose. Etwa die Hälfte verarbeitet er regelmäßig in seinem Feinschmecker-Restaurant „Vieux Sinzig“. Das Ergebnis besticht. In den vergangenen Jahren wurde seine Arbeit mehrfach von Gault Millau und Guide Michelin ausgezeichnet, das Gourmetmagazin „Der Feinschmecker“ bewirbt seine Produkte hymnisch. Dumaine verwandle Wildpflanzen in „kulinarische Offenbarungen“, schwärmte *Die Zeit* vor einigen Jahren begeistert.

## Seit der Bärlauch die halbe Nation betört, sind viele Menschen aufs Kraut gekommen

Doch bevor es ans Kochen geht, muss die Speisekammer aufgefüllt werden. Also rein in Regenjoppe und Gummistiefel, raus vor die Tür. Dumaines Gäste folgen dem Koch mit verhaltenen Schritt – es ist wirklich ein Sauwetter draußen. Doch der Koch mit der Plaudermentalität marschiert bereits voran, das Weidenkörbchen unter dem Arm. Er ist gern mit Menschen unterwegs. Und er liebt es, ihnen die Natur nahe zu bringen. „Nur dann versteht man meine Küche.“

Wer mit Dumaine durchs Grün streift, fühlt sich wie im Feinkostgeschäft. Ständig entdeckt der Franzose Essbares, wittert Aromen, analysiert mit freudig geschürzten Lippen Geschmacksnoten. Selbst für Allergiker wie Gänseblümchen geht er in die Knie. Dann zückt er sein Schweizer Taschenmesser, köpft mit behutsamer Geste die kleinsten unter den Margeriten. Bitte mal alle probieren! Wie schmecken die Blüten? Vielköpfiges, sekundenlanges Schweigen, konzentriertes Mümmeln. Nussig, sagt die erste. Leicht scharf, ergänzen andere. „Etwas pfeffrig und leicht nach Karotte“, befindet der Spitzenkoch schließlich. Die Zuhörer nicken begeistert.

Und was kann man damit so machen, außer Salat? Zum Beispiel Kräuterremoulade, zusammen mit ➤

Giersch, Wiesenkerbel, Pimpernelle und zehn weiteren Zutaten. Sorgfältig bei Zimmertemperatur verrührt, ist sie eine hervorragende Ergänzung zu Wachtelgallantine. Keinen Schimmer, wie diese exquisite Pastete zubereitet wird? Auch das kann man im Vieux Sinzig lernen. Auf Kochpartys, die sich der pfiffige Gallier ebenso ausgedacht hat wie kulinarische Tafelrunden und Trüffelwanderungen. Gäste, die den Ort nach solchen Erlebnissen zufrieden verlassen, nehmen gerne noch ein Gläschen Wildkräuterpesto – 100 Gramm zu 5,80 Euro – mit.

Allein von diesem Klassiker der Naturküche verkauft Dumaine 5000 Stück pro Jahr, dazu vom Kräuterfond bis zur Rote-Ahrtrauben-Konfitüre alles, was den kultivierten Gaumen erfreut. Leidenschaft kann sich lohnen. Zur Kräuterwanderung mit anschließendem Fünf-Gänge-Menü haben sich an diesem Sonntag 90 Teilnehmer angemeldet. Et voilà, deshalb geht es jetzt weiter, hinüber zur Linde, dem Nationalbaum der Franzosen, dessen Blüten zart nach Honig schmecken. Regenschirme wackeln dem Weidenkörbchen hinterher. Es tropft in die Mantelkrägen.

Eigentlich machen wir an diesem Sonntag falsch, was nur falsch zu machen geht. Eine Grundregel der Wildpflanzenfreunde lautet nämlich: nur bei schönem Wetter sammeln. Am besten am späten Vormittag, wenn auch der Tau getrocknet ist. Eine weitere Regel heißt kurz und prägnant: Finger weg von Pflanzen, die in der Nähe von Straßen wachsen. Wir stehen seit 20 Minuten auf einem Stück Grün direkt neben der Ortsdurchfahrt von Sinzig an der Ahr. Das „Vieux Sinzig“ liegt 50 Meter entfernt. Der Verkehr rauscht an uns vorbei. Hinter dem schmalen Streifen Grün erstreckt sich ein betonierter Parkplatz. Eine Frage, Monsieur: Wenn Sie Ihre Küchenbestände an Bäurwurz, Beinwell und Berberitze auffüllen, dann starten Sie doch nicht an diesem Parkplatz?

„Um Gottes Willen, nein“, wehrt Dumaine erschreckt ab. Sein Revier liegt im Umkreis von drei Kilometern, zwischen Wald, Wiesen und Weinbergen. Auch in der Auenlandschaft der Ahr lässt er sammeln. Mehrere Mitarbeiter ziehen inzwischen in seinem Auftrag durch die Natur. Fünf Kilo Knoblauchrauke braucht er für 150 Kilo Pesto, auch 100 Kilo zarte junge Tan-

nenspitzen müssen demnächst wieder gepflückt werden. Im Frühsommer sind Mädesüß, Malve und Mauerpfeffer reif für die Ernte, im Herbst folgen unter anderem die Beeren von Weißdorn und Wacholder, aber auch Waldziest und Waldkresse.

Der Rohstoffverbrauch eines Profis ist beachtlich. Da schaut auch die Behörde genauer hin. Vor drei Jahren musste der Küchenchef beim Amt einen Antrag stellen auf professionelle Nutzung von Wildpflanzen. Naturschützer, sagt er, hätten ihn mehrfach angezeigt. Daraufhin wollte der Gesetzgeber wissen: Wie viele Pflanzen und in welchen Mengen? Wie lautet der lateinische Name der Pflanze? Wo wächst sie?

Dumaine begann alles aufzuschreiben. Heraus kam eine Akte, dick wie ein Telefonbuch. 450 verschiedene Pflanzen sind darin gelistet mit höchst unterschiedlichen Bedarfsmengen. Mal sind es drei Gramm im Jahr, dann wieder 300 Kilo – so groß ist sein Küchenbedarf an Brennesseln. Auf die Genehmigung des Antrags wartet er bis heute. Kräuterfreunde empfehlen übrigens, die freie Natur nur als Studienobjekt zu nutzen und alles Wichtige im heimischen Garten nach-

zupflanzen. Was Dumaine auch macht: Im Innenhof seines Restaurants wachsen zwischen Natursteinterrassen mehr als 100 Pflanzenarten, von denen sich das Küchenpersonal bei Bedarf bedient. Allerdings, so der Maître, sei das geschmacklich ein Unterschied wie zwischen Schwein und Wildschwein. Kultivierte Pflanzen schmecken häufig milder als ihre ungezähmten Artverwandten. „Ich persönlich finde diesen wilden Geschmack viel faszinierender“, gesteht Dumaine.

Wenn der Winter kommt, beginnt die Zeit der Trüffelwanderungen. Auch der teure Würzpilz gedeiht prächtig oberhalb der Ahr. Wie gern würde Dumaine Deutschland zu einer Trüffelnation machen. Er hat dazu schon einen Verein gegründet und eine Trufflière – einen Trüffelgarten – angelegt. Nur ist die Suche nach dem Edelpilz hierzulande aus Artenschutzgründen verboten. Den Kräuterkoch bringt das in Rage: „Der Deutschen ist verrückt mit seine Gesetzen“. Immerhin besitzt er eine „Sondergenehmigung zu wissenschaftlichen und pädagogischen Zwecken“. Suchen darf er den heimischen Trüffel also – nur kochen nicht. Das Beste aus dem Erdreich bleibt am Ende – den Wildschweinen. ■



In Wald, Wiesen und Weinbergen rund um sein Restaurant „Vieux Sinzig“ sammelt Dumaine Kräuter. Viele zieht er auch in seinem Innenhof. Hier kann sich sein Küchenpersonal nach Bedarf bedienen.



**Kräuterkunde**

**Kräuterkochen**

Die beschriebene Kräuterwanderung an der Ahr mit anschließendem Menü ist ein Angebot des Kochs und Kräutertüftlers Jean-Marie Dumaine. Der Franzose leitet in Sinzig, einem kleinen Städtchen an der Mündung der Ahr in den Rhein, das Gourmet-Restaurant Vieux Sinzig. Die Teilnahme an diesem Erlebnis kostet 98 Euro. Auch in der stillen Jahreszeit gibt es gelegentlich Kräuter- sowie Trüffelwanderungen. Infos zu den Veranstaltungen oder zum Restaurant unter [www.vieux-sinzig.de](http://www.vieux-sinzig.de) oder Tel. 02642/42757. Wer Kräuterkuchen und Kräuterkochkurse in seiner Region sucht, wird ebenfalls im Netz leicht fündig. Wichtig zu wissen: Die Angebote fallen höchst unterschiedlich aus. Deshalb sollte man vor einem Kochkurs genau fragen, wie viel die Teilnehmer selbst machen können und wie viel von den Profis vorbereitet wird. Bei Kräuter-Restaurants lohnt sich die Frage, ob die grünen Zutaten selbst gesammelt wurden.

**Kräuterwandern**

Unter den Stichworten „Kräuterwanderung“ und „Kräuterkurse“ findet man im Netz eine Vielzahl von Veranstaltungen in der Nähe des eigenen Wohnorts. Der Begriff „Kräuterpädagogik“ ist jedoch nicht geschützt. Deshalb sollte man das Wissen der Experten genau erfragen.

**Kräuterkunde**

Wer sich mit dem Thema Kräuterkunde ausgiebiger befassen will, findet hier qualifizierte Ansprechpartner: Freiburger Heilpflanzenschule, [www.heilpflanzenschule.de](http://www.heilpflanzenschule.de)

Gundermann Akademie für Kräuterpädagogik, [www.gundermannschule.de](http://www.gundermannschule.de)  
Natura Naturans, Arbeitsgemeinschaft für Traditionelle Abendländische Medizin, [www.natura-naturans.de](http://www.natura-naturans.de)

**Kräuterliteratur**

Zum Einlesen über den Winter zwei Tipps: Fein für Einsteiger: **Michael Breckwoldt**: Essen aus der Natur: Kräuter, Beeren, Pilze sammeln und verwenden. Stiftung Warentest, 224 Seiten, 16,90 €. Ein Ratgeber im handlichen Format mit Fotos und Beschreibungen, Tipps zum Sammeln, Haltbarmachen und einem Sammelzeitkalender. Für Kräuter-Gourmets: **Jean-Marie Dumaine**: Kochen mit Wildpflanzen – Meine Lieblingsrezepte mit den 100 häufigsten Wildkräutern und Wildpflanzen, AT Verlag, 176 Seiten, 29,90 €. Darin enthalten: 150 Rezepte und detaillierte Erklärungen, wie man alles, was am Wegesrand wächst, in der Küche verwerten kann.



**Andrea Mertes** hat beobachtet: Hoch leben die guten alten Dinge. Seit mehr Bärlauch gegessen wird, nehmen auch die klassischen deutschen Vornamen wieder zu: Überall gibt es kleine Elfriedes und Emils.