

# An den Rhein geschwappt: Raukes zweite Chance



Alles Rauke oder was? Olives-Küchenchef Thomas Verfürth mag den Salat – weil er so vielseitig ist. Das Grünzeug erlebt sein Comeback als Rucola. Foto: Alslieben

**COMEBACK** Sie heißen Rauke, Stielmus oder Steckerübe und wurden lange behandelt wie die Schmuttelkinder. Jetzt sind sie zurück. Zum Glück.

Von Olaf Steinacker

Die Rauke ist tot, es lebe der Rucola! Und wie! Kaum eine Speisekarte, auf der sich der trendige Salat nicht fände. Gern mit gehobelem Parmesan und Balsamico-Dressing, meist ungewaschen – auf jeden Fall immer wieder gern bestellt. Dabei war das Grünzeug Jahrzehnte lang von der Bildfläche verschwunden, wer mag schon essen, was von Hause aus Ölrauke heißt?

„Vor ein paar Jahren ist der Rucola-Trend von Italien nach Deutschland geschwappt“, sagt Thomas Verfürth, Küchenchef

im Restaurant Olives im Stilwerk. Seitdem gelte der Salat als hip und trendy und werde bestellt wie nix. Was ihn freut, denn: „Rauke hat Charakter, Trend hin oder her!“

Überhaupt beobachtet Verfürth seit Jahren, dass vergessenes oder verschmähtes Gemüse auf dem Rückweg in Töpfe und Pfannen ist. Stielmus, Spitzkohl oder die etwas ordinäre Steckerübe gehören dazu und krepeln die Gastrolandschaft um. „Unsere Gäste wollen wieder das essen, was schon Oma und Opa gern gehabt haben“, meint Verfürth und bricht eine Lanze für die bürgerliche Küche. „Was in den vergangenen Jahren wie eine Drohung klang, ist eigentlich ein Qualitätsmerkmal. Wie die Bürger zu kochen, konnten sich früher nicht viele Leute leisten.“

Auch Christian Penzhorn, Herr der Töpfe im Victorian an der Königstraße ist von allem Gemüse (es muss frisch sein!) begeistert. „Das sind gute Produkte und vielseitig einsetzbar.“ So er-

Anzeige

**ERNST & YOUNG**  
Die Landeshauptstadt Düsseldorf  
und Ernst & Young präsentieren

nacht  
der  
**museen**

SA., 21. APRIL 2007 >> DÜSSELDORF

WZ EXPRESS

Schlösser

www.nacht-der-museen.de

lebt bei ihm die blaue Kartoffel, jahrelang nicht gezüchtet, seine Wiedergeburt. Die verpönte Steckerübe kommt als Dreierlei daher: Mousse, Ravioli und Confit – und darf so auch mit Hummer oder Edelfischen flirtet.

Grund dafür ist übrigens nicht neomodischer Firlelfanz wie molekulare Küche oder Kochen mit Popcorn-Maschinen, sondern ein Comeback der ganz anderen Art. Exquisite Hochküche mit französischem Einschlag – wie sie im Victorian kredenz wird. Das Comeback wird so zur Renaissance. Und Rucola zu Rauke.