

SPEISEKAMMER

HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Die perfekte
homemade
Tiefkühlpizza

Salzkonsum

Wie man ihn reduziert und warum das wichtig ist

Vegane Alternativen

Selbstgemacht schmeckt's am besten

Die Mischung macht's

Bowls: mehr als nur gemischter Salat

Warum wir mehr fermentieren sollten

Fermente: einfach, gesund, lecker



192734 505909

Ausgabe 01/2023, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

wellhausen
& marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in der Ausgabe 01/2023 des Magazins **SPEISEKAMMER** erschienen.
www.speisekammer-magazin.de

Aus dem grünen Herzen Österreichs

Kreativposten



Blick auf den Concept-Store im Hamburger Stadtteil Eimsbüttel. Seit 2019 gibt es das kleine Feinkostgeschäft mit steiermärkischem Schwerpunkt



Ein Blick ins Geschäft: Die meisten im Herzgrün angebotenen Produkte stammen von lokalen Händlern aus der Steiermark

Mit seinem Geschäft im Hamburger Stadtteil Eimsbüttel hat sich Gunnar Heydenreich ein Fleckchen Heimat in der norddeutschen Metropole geschaffen. Die sorgsam ausgewählten Produkte in seinen Regalen und seine liebevollen Eigenkreationen haben ihren Ursprung in der Steiermark. Dem grünen Herzen Österreichs. Geprägt ist sein kleiner Concept-Store vor allem von zwei Dingen: nimmermüder Kreativität und herzlichen Geschichten.

Flächenbezogen ist sie mit 16.400 Quadratkilometern das zweitgrößte Bundesland der österreichischen Republik: die Steiermark. Etwa 61 % der Region sind bewaldet, ein Viertel des Gebiets außerdem voller Wiesen und Weiden sowie Obst- oder Weingärten. Deswegen bezeichnet man sie im Volksmund gern als grüne Mark oder im touristischen Bereich auch als das grüne Herz Österreichs. Hauptstadt des Bundeslandes ist Graz.

Bekannt ist die Region auch für ihre kulinarischen Spezialitäten wie Käferbohnen oder Kürbiskernöl. Produkte, mit denen Gunnar Heydenreich, Besitzer des Herzgrüns, sich gut auskennt. Und die er einfach mitnehmen musste, in seine neue Heimat Hamburg, wo er seit einigen Jahren lebt.

Heimweh im Magen

Das Geschäft existiert seit 2019 und es ist – wie so vieles in dem kleinen Hamburger Laden – ein Kind der Kreativität Heydenreichs. Als Österreicher durch und durch bekam er, nachdem er der Liebe wegen in den deutschen Norden gezogen war, eines Tages Heimweh im Magen. So kam ihm die Idee, sich einen eigenen kulinarischen Zufluchtsort einzurichten. Nach dem Tod seines Vaters und weil er in seiner Tätigkeit als Controller einer Firma nicht glücklich war, setzte er diese schließlich in die Tat um und suchte den Weg in die Selbstständigkeit.

Dass er ursprünglich eine Kochausbildung beim österreichischen Sternekoch Werner Matt absolviert hatte, war dafür die beste Basis.

Wenngleich mit der Gründung des Ladens auch die Angst einherging, sich mit dem Kochen vor Kunden einer ganz neuen Herausforderung stellen zu müssen, nahm alles recht zügig seinen Lauf. Das Ergebnis ist nicht einfach nur ein Café



Das erste Paar Skier des Ladenbesitzers. Erinnerungsstücke wie dieses oder die erste Lederhose Heydenreichs sind Teil der Ladendeko



Schnellgemacht, selbstgemacht: per Vakuum lassen sich Knödel länger lagern. Dazu muss man aber selbst Hand anlegen



Im Sortiment finden sich mit Schokolade ummantelte Kürbiskerne. Auch eine Ausführung mit Wasabi wird angeboten



oder ein Restaurant, sondern eine Art Concept-Store. Ein Tante-Emma-Laden mit viel Liebe zum Detail, wo Heydenreich in der Funktion als Entertainer, Manager und Koch Essen zubereitet, das schmecken soll wie im Urlaub. Und zeigt, dass Österreich eben nicht nur Kaiserschmarrn und Wiener Schnitzel zu bieten hat.

Käferbohnen mit Meerrettich zählen zu den traditionellen steiermärkischen Speisen. Mit einer Ölschicht lassen sich die Bohnen lange im Kühlschrank aufbewahren



Selbstgemachte Knödel im Glas: Birnen-Bohnen-Speck, Spinat, Rote Beete, Kürbis – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt

Viele seiner Rezepte stammen von seiner Großmutter, die Zutaten sind handverlesen, persönlich ausgesucht und sogar eigens importiert. Mit einem Transporter geht es immer wieder in die steirische Heimat, wo Zutaten und Fertigprodukte von lokalen Partnern oder Freunden besorgt werden.

Kreativität ist gefragt

Wichtig dabei: Wurst- oder Fleischwaren beispielsweise müssen ungekühlt transportiert werden können. Sonst wäre der Transport viel zu teuer. Dass die Produkte aus seiner Heimat kommen, ist ihm ein ganz persönliches Anliegen. Dabei braucht es nicht immer das Bio-Siegel, welches der Ladenbesitzer zum Teil kritisch beäugt, weil es nicht unbedingt etwas über die Herkunft der Waren aussagt. Ihm geht es darum, dass die Leute etwas für ihr Geld bekommen, bei dem auch er selbst weiß, woher es stammt. Zu seiner Produktpalette gehören neben Zirbensalbe und Haselnussalz beispielsweise auch Wurzelspeck oder Kürbiskerne im Schokoladenmantel.

Der eigene Warentransport ist nicht die einzige kreative Lösung, die Heydenreich parat hat, um sein kleines Geschäft am Laufen zu halten. Auch die Vertonung von Rezepten und Kinderliedern oder die dekorative Herrichtung des Geschäfts gehören zum Repertoire.

So wurde zum Beispiel sein eigener Wickeltisch zum Schrank umgebaut. Im Schaufenster steht sein erster Rodel, die erste Lederhose hängt eingerahmt an der Wand und die Hüte von Vater und Sohn Heydenreich zieren die Deckenbeleuchtung. Zu all diesen Erinnerungsstücken hat der Steirer die passenden Geschichten parat. Auch zu den dekorativen Geweihen, die Mitglieder seiner Familie bei der Jagd erbeutet haben.

Doch das meiste Potenzial für Einfälle und alte Küchentricks sieht Heydenreich selbst beim Thema Haltbarkeit. Denn darum dreht sich hier im Herzgrün vieles. Geöffnete Gläser mit Käferbohnen beispielsweise lassen sich durch eine Ölschicht nochmal viel länger im Kühlschrank lagern. Jüngst hat man die Idee einer niederländischen Firma aufgegriffen, Knödel mittels Vakuumierung in alten Weck- beziehungsweise Rexgläsern haltbar zu machen. Das Ladenkonzept sieht außerdem vor, dass in der ersten Wochenhälfte gekocht und vorbereitet, in der zweiten dann geöffnet und verkauft wird. Um Gerichte an Verkaufs- oder Veranstaltungstagen warmzuhalten, nutzt man schlichtweg einen Tellerwärmer aus der Gastronomie.



Ladenbesitzer und Chefkoch Gunnar Heydenreich am Werk: Ist der Knödel schon bereit für die Weiterverarbeitung?

Businessplan

Veranstaltungen finden im Herzgrün immer mal wieder statt. So hat es zum Beispiel schon einmal eine Trauerfeier für einen Steiermarker gegeben. Um gemeinsam in heimatlicher Atmosphäre einem verstorbenen zu gedenken. Auch ein 30. Geburtstag wurde schon im Herzgrün veranstaltet, wozu eine lange Tafel im Hauptraum des Ladens aufgebaut worden war.

Vieles ergebe sich mit der Zeit. Man könne zwar Geschäftspläne machen, aber das meiste wird nach und nach mit viel Kreativität oder kleinen Lösungen in die Wege geleitet. Während der Corona-Zeit beispielsweise wurde aus dem Store eher eine Art Take-Away-Geschäft. Denn als Feinkostladen war es möglich, den Laden weiterhin zu öffnen. Motiviert durch diese geschäftlich eher positiv zu



Im Innern des Knödels befindet sich eine Pflaume. Außen wird er mit einem Semmelbrösel-Zimt-Mix garniert ...



bewertende Zeit, stehen auch schon neue Pläne auf dem Programm. Für Workshops zum Selbermachen von Knödeln will man die Theke vergrößern, auch um Showkochen möglich zu machen.

Blick nach vorn

Etwas mehr in Richtung jüngerer Kundschaft möchte sich Heydenreich umorientieren. Eine Idee: Knödel zum Mitnehmen. Bis es diese im Laden gibt, muss aber noch die ein oder andere Frage beantwortet werden. Zum Beispiel, wie groß die Take-Away-Knödel werden sollen und wie viele pro Becher angeboten werden. Die nachhaltigen Pappbecher hingegen sind schon fertig designt. Passend mit dem grünen Herz der Steiermark. |



... und im Laden in Stellung gebracht. Dazu gibt es selbstgemachtes Zwetschgenrösterl. Je nach Knödelsorte variieren auch Beilagen und Garnitur

