



Jeans und T-Shirt. Christoph und Miriam Kokemoor in ihrem Garten im grenznahen Ihringen. Foto Jérôme Depierre

Feine Nase, grüner Daumen



Christoph Kokemoor, Sommelier im 3-Sterne-Restaurant Cheval Blanc, und seine Frau Miriam konservieren den Sommer im Glas



Fliege und Anzug. Sommelier Christoph Kokemoor im «Cheval Blanc im Hotel Les Trois Rois.

Von Denise Muchenberger

Wenn Sommelier Christoph Kokemoor im Basler Drei-Sterne-Restaurant Cheval Blanc die Gäste in Sachen Wein berät, gehört eine Krawatte ebenso dazu wie eine feine Nase und ein sensibler Gaumen. Geschätzt wird er dort für seine Fairness, dass er auch mal unkonventionelle Wege geht und kleine Produzenten den ganz grossen Namen vorzieht.

Andere Fähigkeiten sind gefragt, wenn er morgens vor der Arbeit sein Familien-«Ämtli» ausführt und den eigenen Gemüse- und Kräutergarten im deutschen Ihringen gewissenhaft und mit Strategie giesst. In Jeans und T-Shirt fährt er dann raus ins Grüne, um seine Kulturen zu bewässern. Etwa 30 bis 45 Minuten nimmt er sich Zeit dafür, zupft auch das eine oder andere Unkraut, bevor er nach Hause fährt, duscht und in Richtung Basel startet. «Diese Arbeit im Garten macht mir mittlerweile richtig Spass», sagt Kokemoor, «sie hat etwas Beruhigendes, ich

kann in der Natur gut abschalten.»

In den Anfängen von seiner Frau als Helfer eingespannt und sorgfältig instruiert, entwickelt Christoph Kokemoor

immer mehr einen grünen Daumen. «Immerhin kann ich die verschiedenen Gemüsesorten schon unterscheiden und sehe, wann eine Sorte reif ist oder noch etwas braucht. Das war nicht immer so», meint er lachend. Seine Frau Miriam nickt zustimmend. Sie, die in Ihringen aufgewachsen und den Garten von ihrer Oma übernommen hat, hegt und pflegt die rund 400 Quadratmeter grosse Anbaufläche, schaut ab Frühling bis Herbst praktisch täglich vorbei, um die vielen Gemüsesorten, Früchte und Kräuter im Auge zu behalten.

Miriam Kokemoor verzichtet in ihrem Bio-Garten gänzlich auf Dünger, sät oder pflanzt alles selber, achtet darauf, dass sich die benachbarten Sorten gut verstehen und pflanzt Studentenblumen an, um Ungeziefer fernzuhalten. Die reichhaltige Ernte aus der Erde, von Stöcken und Bäumen verarbeitet sie dann zu Hause in der Küche für den eigenen Hofladen «Miriam's

GeschmackSache». Sie habe von klein auf mit auf den Weg bekommen, dass man möglichst wenig Lebensmittel wegwirft, sagt die gelernte Hotelfachfrau. Also habe sie erste Rezepte ausgetüfelt, Alternativen angedacht. «Was kann man beispielsweise mit Johannisbeeren noch machen ausser Gelee oder einem Kuchen? So kam ich auf den Essig und den Sirup.»

Die Kinder helfen fleissig mit

Gemüse und Früchte einkochen, einlegen, zu Essig, Senf oder Sirup verarbeiten, um sie länger haltbar zu machen, hat sich für Kokemoor zur Passion entwickelt. Die schmackhaften Geschenke in Form von fruchtigen Auf-

strichen, Chutneys, selbst gemachtem Ketchup oder etwa Gewürzsalzen kamen im Freundeskreis derart gut an, dass sie immer mehr an eine eigene Marke dachte. «Als ich bei einem Kochwettbewerb einer regionalen Zeitung den ersten Platz belegte, liess mich der Gedanke nicht mehr los. Also haben wir den Schritt gewagt», sagt sie.

Miriam und Christoph Kokemoor räumten ein Zimmer im Erdgeschoss ihres Hauses frei, das bis anhin als Gästezimmer und Rumpelkammer diente, brachten Regale an, bauten Schränke, Küchenzeile und Arbeitsfläche ein. Dann ging es darum, ein Grundsortiment zu bestimmen. Aber auch, in welchen Gläsern die Produkte präsentiert werden, wie die Etiketten beschriftet und wie das Logo aussehen sollte.

Nachdem das Gesundheitsamt die Küche abgenommen hatte und die Website aufgeschaltet war, konnte «Miriam's GeschmackSache» loslegen. «Ich biete heute ein Grundsortiment, das etwa 30 Produkte umfasst. Hinzu kommen jährlich etwa 30 weitere saisonale Sachen wie etwa ein Erdbeer-Chutney oder ein Whiskey-Salz.»

Jedes einzelne Glas, jede einzelne Essig- oder Sirupflasche wird bei den Kokemoors zu Hause abgefüllt, beklebt und beschriftet: «Es ist schon toll, wie der Laden die ganze Familie zusammenschweisst. Wir verbringen häufig unsere Sonntage im Garten, und auch beim Etikettieren helfen die Kinder fleissig mit.»

Christoph Kokemoor unterstützt seine Frau, wo er nur kann, sei es bei der Arbeit im Garten, im Laden oder auch als gastronomischer Berater. «Häufig darf ich die neuen Kreationen als Erster probieren, und bin dann offen und ehrlich, wenn eine Sauce meiner Meinung nach noch etwas harmonischer daherkommen dürfte», sagt er.

Gute Weine, gutes Essen

Miriam Kokemoor schätzt die Kritik ihres Mannes, auch, weil er beim Degustieren gerne eine gute Flasche Wein öffnet: «Weine sind bei meinem Mann



immer ein Thema. Wenn er ein neues Chutney oder einen Senf zu Käse degustiert, ist er mit den Gedanken schon bei den passenden Rebsorten.»

Kennengelernt haben sich die beiden in einem Hotel im deutschen Freiburg im Breisgau: Die damals 19-jährige Miriam hatte ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert, während Christoph Kokemoor als Frühstücksaushilfe sich einen Batzen dazuverdiente. Irgendwann gingen die beiden zusammen aus, und von da an den weiteren Lebensweg gemeinsam. Ihre Leidenschaft für gute Weine und gutes Essen verbindet sie ebenso wie ihre beiden Kinder Tim und Mara. Seit ein paar Jahren bestellen sie den gemeinsamen Garten und produzieren für den haus-eigenen Laden. Gerne philosophiert Miriam Kokemoor mit ihrer Kundschaft über Rezepte und Zubereitungsarten, gibt Tipps und Kombinationsmöglichkeiten der Chutneys und Saucen. «Gerade mit Chutneys können sich viele im ersten Moment nicht anfreunden. Das ist nicht meins», höre ich des Öfteren. Bis sie die Saucen probieren – dann folgt der Aha-Effekt.»

Chutneys passen gut zu Käse, zu gegrilltem, gekochtem oder gedünstetem Fleisch. Ein Birnen-Quitten-Chutney

empfiehlt Miriam Kokemoor gerne zu Wild oder ein fruchtiges Mango-Chutney zu Fisch. Für sie ist das Grundprodukt aus dem Garten das A und O, um etwas Gutes zu kochen. «Ich verwerte die Früchte erst, wenn sie richtig reif und schön saftig sind», erklärt sie. Das braucht Zeit und Geduld, denn die einzukochende Masse muss alle paar Minuten umgerührt werden – und das über zwei bis drei Stunden.

Auch eigene Gewürzmischungen und Salze mit frischen oder getrockneten Kräutern tüftelt sie gerne aus. Jüngst hat Miriam Kokemoor wieder eine neue Komposition gewagt und Lavendelblüten in einem Aprikosen-Chutney integriert. Nicht ganz alltägliche Kreationen also, um ihren Kunden das zu bieten, was man nicht in jedem Grossverteiler findet. Ausserdem sind die Produkte saisonal, regional und ohne Zusatzstoffe verarbeitet. Und: Man kann den geschmackvollen und farbenprächtigen Sommer mit in den Winter nehmen – einfach konserviert in einem Glas.

Hofladen «Miriam's GeschmackSache»,
Wasenweilerstrasse 4, Ihringen.
Der Laden hat auf Anfrage oder jeweils am
Freitag von 15–18 Uhr geöffnet.
www.miriams-geschmacksache.de



Chutney und Essig. Einige Produkte aus dem Hofladen der Kokemoors. Foto J. Depierre



Pflaumenchutney mit Orangen

Zutaten

2 kg Zwetschgen oder Pflaumen
500 g Zwiebeln
2 Stück Ingwer, daumengross
3 Orangen
600 g Zucker
1 EL Chiliflocken
1 EL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 ml Essig, zum Beispiel Honigessig
oder milder Weissweinessig

Zubereitung

Zwetschgen entsteinen und halbieren.
Zwiebel und Ingwer schälen und fein
würfeln. Die Schale der Orangen
abreiben. Alternativ kann auch 1 EL
gemahlene, getrocknete Orangenschale
verwendet werden.
Alle Zutaten gemeinsam aufkochen und
bei kleiner Hitze dick einkochen lassen.
Zwischendurch das Chutney kurz
pürieren, damit die Zwetschgen kleiner
werden. Das Einkochen kann bis zu
drei Stunden dauern. Regelmässig
umrühren, damit die Masse nicht
anbrennt. Noch heiss in Twist-off-
Gläser füllen und auf dem Kopf
stehend auskühlen lassen. Das Chutney
ist bis zu zwei Jahre haltbar, nach
Öffnung im Kühlschrank bis zu drei
Monate.