



Regionale Winterküche: Das kreative Spiel mit Vorräten

Im Norden regional zu kochen, ist in der kalten Jahreszeit deutlich schwerer. Was tun, wenn Felder und Gärten im Winter wenig Frisches hergeben? Mit dem aktuellen Menü zeigt die Kaiserküche einmal mehr, wofür es lohnt, die Ernte des letzten Sommers auf Vorrat zu haben.

Oldenburg, 13. Februar 2025 – Im Winter schöpft die Kaiserküche in Oldenburg aus vollen Vorratsregalen. Das neue Februar-Menü ist ein kreativer Beweis dafür, wie alte Techniken der Konservierung zeitgemäß interpretiert werden können. Eingelegter Spargel, fermentierte Zwetschgen und hausgemachtes Sauerkraut bringen die Aromen des letzten Sommers zurück auf den Teller. Küchenchef Malte Ibbeken und sein Team zeigen mit der saisonalen Speisefolge, dass durch vorausschauendes Arbeiten in der Küche auch in der kalten Jahreszeit eine regional geprägte Küche möglich ist.

Konservierte Schätze aus der eigenen Vorratskammer spielen dabei eine wichtige Rolle. „Eingelegte und fermentierte Zutaten bringen eine schöne, geschmackliche Tiefe, für die es nur die richtige Methode und eine gute Portion Geduld braucht“, erklärt Küchenchef Malte Ibbeken. „Wir verarbeiten die Ernte unserer regionalen Erzeuger das ganze Jahr über. Grad letzte Woche haben wir schwarzen Rettich und gelbe Bete eingelegt sowie Grünkohl-Möhren-Kimchi und Weißkohl fermentiert. Jetzt im Winter freuen wir uns über die vielen Vorräte in unseren Regalen, mit denen wir Gästen selbst jetzt den authentischen Geschmack unserer Region bieten können.“

Viele Gerichte des neuen Menüs demonstrieren das kreative Potenzial der Vorratskammer. Ein Tatar aus bunter Bete wird mit Holunderessig und getrockneten Holunderknospen verfeinert. Im Zwischengang erinnert eingelegter Spargel zu hausgemachten Dampfnudeln an Frühling, während cremige Sauerkrautsuppe mit Traubenreduktion und krossem Speck die Vielfalt der Fermentation aufzeigt. Fleischlos spannend überrascht das Team mit geschichtetem Sellerie, der von gegrilltem und mit gereiftem Salzsellerie marinierten Chicorée, Apfelreduktion und geräucherter Soße begleitet wird.

Norddeutsch und nachhaltig

Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2022 steht die Kaiserküche für norddeutsches Fine Dining mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Malte und Clarissa Ibbeken haben mit ihrem Restaurant im Bahnhofsviertel der lebhaften Studentenstadt einen Ort geschaffen, an dem die Liebe zu handwerklicher Küche und hochwertigen Zutaten spürbar wird. „Unsere Küche erzählt Geschichten von den Menschen und Produkten. Jedes Gericht zeigt, was gerade Saison hat, und wertschätzt die Arbeit unserer handverlesenen Erzeuger“, erklärt Gastgeberin Clarissa Ibbeken.

Das Team der Kaiserküche bezieht nahezu alle Zutaten aus dem Oldenburger Umland und den angrenzenden Regionen zwischen Nordsee, Dollart, Weser und Elbe. Vom Biolandhof über die Deichschäferei bis hin zu Mikroproduzenten – die Vielfalt regionaler Lebensmittel ermöglicht es der Kaiserküche, alle vier Wochen eine neue Speisekarte zu bieten.

Nachhaltigkeit ist dabei kein Schlagwort, sondern gelebte Praxis: Vom der Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten über die Förderung biologisch verantwortungsvoller Landwirtschaft und Nutztierzucht bis hin zur konsequenten Müllvermeidung und Resteverwertung.

Wissen teilen: Fermentieren lernen in der Kaiserküche

Was die Gäste im Wintermenü der Kaiserküche erleben, können sie in den regelmäßig angebotenen Fermentations-Kochklassen selbst erlernen. Küchenchef Malte Ibbeken und Küchenleiterin Alke Twarz geben ihr Wissen rund um das Haltbarmachen von frischen Zutaten weiter. „Das gesunde Haltbarmachen von Gemüse und anderen Lebensmitteln ist ein wichtiger Teil unserer Philosophie. Viele Gäste sind neugierig darauf, diese alte Methode in ihrer eigenen Küche auszuprobieren“, erzählt Ibbeken. In den praxisnahen Kursen geht es nicht nur um Technik, sondern auch um das Feingefühl für die Aromen, die durch Fermentation entstehen. Jeder Teilnehmer nimmt nach wenigen Stunden nicht nur sein eigenes Ferment mit nach Hause, sondern auch das nötige Wissen und eine kleine Erstausrüstung, um direkt loszulegen.

EARLY BIRD im Februar

Ab Februar bietet die Kaiserküche jeden Mittwoch und Donnerstag ein Early Bird- Special und gewährt 10 Prozent auf jede Reservierung zwischen 18.00 und 19.00 Uhr. Alle Reservierungen sowie Informationen zum aktuellen Menü und den Kochklassen gibt es auf der Website der Kaiserküche: www.kaiserkueche-ol.de