

BRAUNSCHWEIGER ZEITUNG

25.07.2013 - 21:02 Uhr

Die Mumme wird sommertauglich

Mit dem Kultgetränk lassen sich auch leichte Gerichte in der warmen Jahreszeit verfeinern.

Von Anja-Carina Riechert

Es ist das Kultgetränk aus Braunschweig: die Mumme. Sie wird nach alter Rezeptur aus Gerstenmalz und Wasser gebraut. „Erstmals wurde die Mumme in Braunschweig 1390 erwähnt“, sagt Christian Basilius. Er ist Geschäftsführer der Brauerei H. Nettelbeck, die heute als einzige in Braunschweig noch Mumme herstellt.

Die Braunschweiger Mumme war schon im Mittelalter bekannt. Das malzhaltige Getränk war ein wichtiger Exportartikel und wurde als Proviant für die Seefahrer verschifft. Der Vorteil: Der Trunk war wegen seines hohen Alkohol- und Zuckergehalts über Wochen haltbar und soll die Seeleute mit ihren Nährwerten vor Skorbut geschützt haben. Einst braute man die Mumme als schwach bis stark alkoholisches Bier, erst im 18. Jahrhundert wurde auf den Alkohol verzichtet.

Heute ist der zähflüssige alkoholfreie Malzextrakt ideal, um Speisen und Getränke zu verfeinern. Man kann Mumme zum Beispiel mit Bier, Milch, Tee oder Mineralwasser mischen. Inzwischen bietet die Brauerei neben der alkoholfreien Mumme auch wieder ein Mumme-Bier an. Bislang gibt es etliche Rezepte, wie sich deftige Speisen zu verfeinern lassen, etwa Kasseler-Mummebraten, Mumme-Gulasch oder dem Braunkohl mit Mumme. Allesamt Gerichte, die vor allem im Herbst und Winter auf den Tisch kommen, aber jetzt einfach nicht auf Terrasse, Balkon und Speiseplan passen wollen.

Taugt die traditionelle doppelte Braunschweiger Segelschiff-Mumme für sommerliche

Gerichte? Diese kulinarische Frage fand die Braunschweiger Hobbyköchin Irene Boll-Grund spannend. Von Salat-Dressing über Fleisch-Marinade bis zur Quarkspeise: Boll-Grund hat experimentiert und herausgekommen sind einige unkomplizierte Rezepte, die leicht nachzukochen sind.

Vorab schon einmal das Urteil der kreativen Köchin, die die Mumme aus ihrem „Sommerschlaf“ erweckt hat: „Dem Ideenreichtum der Zubereitung mit Mumme sind keine Grenzen gesetzt. Wer Lust auf Neues hat, kann ganz viel selbst ausprobieren.“ Mumme bringe eine ganz besondere, interessante Geschmacksnote in die leichte Küche, so Boll-Grund. Sie kannte Mumme bislang nur im Zusammenhang mit deftiger Kost. „Mumme für Sommergerichte zu verwenden, das hat meine Neugierde geweckt. Inspiriert hat mich dabei vor allem die Süße der Mumme. Ich probiere in der Küche gerne Ungewöhnliches aus“, sagt die Freizeit-Köchin.

Die Rezepte sind einfach und lassen sich in der schnellen Feierabendküche problemlos zaubern. Und für Koch-Einsteiger hat Irene Boll-Grund noch einen einfachen Tipp parat: Die 1-2-3-Vinaigrette. Ein Esslöffel milder Essig, zwei Esslöffel Mumme, drei Esslöffel Öl. Zum Verfeinern noch ein halber Teelöffel Senf, etwas Salz und Pfeffer und idealerweise ein wenig gepresster Knoblauch. „Damit kriegt man schon ein kleines Mumme-Sommer-Aha-Erlebnis hin“, sagt sie.

„Die Kreationen von Frau Boll-Grund bringen einen völlig neuen Ansatz in das Kochen mit der Mumme. Sie im Zusammenspiel mit Curry zu verwenden, wie bei den Mumme-Scampi, finde ich extrem spannend und exotisch“, sagt Christian Basilius.

<http://www.braunschweiger-zeitung.de/verbraucher/die-mumme-wird-sommertauglich-id1091213.html>