



Gerald Dräger



Im Herbst serviert Gerald Dräger den Pickert mit Waldorfsalat und Ofenkürbis.



# WEIN TRIFFT PICKERT

Gerald Dräger brachte den Wein zurück nach Lippe. Der Pickert war schon vorher da.

## LIPPISCHER PICKERT

Für 8 Personen mit Beilagen oder als Hauptgericht für 4 Personen

### Grundrezept Pickert

- 500 g Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- Zucker
- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Salz
- Pfeffer

### AUSSERDEM

#### Butterschmalz zum Braten

Kartoffeln schälen und zu einem Brei reiben. Die Flüssigkeit durch ein Tuch ausdrücken. Die Milch leicht erwärmen. Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Über den Kartoffelbrei gießen. Mehl, Eier sowie eine Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 bis 1 1/2 Stunden ruhen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eine Schöpfkelle Teig pro Pickert in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, bis der Pickert außen goldgelb ist. Bei Bedarf den Pickert im Backofen bei 200 Grad (Umluft) durchziehen lassen, bis er auch in der Mitte gut durch ist.

## Land & Lecker Zu Gast in der Weinstube Reblaus in Blomberg (Ostwestfalen-Lippe)

Zugegeben, als Weinregion ist Lippe nicht bekannt. Zwar zeugen Belege aus dem 18. Jahrhundert vom Weinanbau an der Burg Blomberg und mittlerweile gibt es in der Stadt auch wieder einen Weinberg. Der misst jedoch gerade einmal 100 Quadratmeter und wird von ehrenamtlichen Helfern bewirtschaftet. Dementsprechend hatte die Weinstube Reblaus in der Ortschaft Hagendonop einige Startschwierigkeiten, erinnert sich Wirt Gerald Dräger: „Die Begriffe Weinstube und Reblaus sind hier nicht so gängig – die Menschen hatten erst den Eindruck, wir wären ein Weinhandel.“ 2010 hat Gerald Dräger das Restaurant in dem umgebauten Bauernhaus eröffnet, zuvor hatte er dort Veranstaltungen ausgerichtet. Auf deutschen Wein und passende Speisen zu setzen, lag für ihn nahe: Auch seine Eltern haben schon mal ein Weinklokal auf dem Hof betrieben. Der Vater ist früher beruflich im Rhein-Main-Gebiet tätig gewesen und dabei hatten sich persönliche Kontakte zu Winzern ergeben. Gerald Dräger ist experimentierfreudig. Abwechslung auf der Karte gehört für ihn zum Erlebnis Essengehen: „Wenn man ausgeht, möchte man doch schließlich auch etwas erleben“, sagt er. „Einfach nur satt werden kann ich überall.“ Darum ist

für ihn auch der Gruß aus der Küche eine Selbstverständlichkeit. Die kleinen Appetithäppchen wechseln ständig, ebenso wie saisonale Gerichte oder auch die Beilagen der Speisen auf der festen Karte. Im Herbst gibt es zum Beispiel Wirsingpüree oder Pastinaken-Kartoffelstampf zum Steak. Das sei auch der kleinen Küche in dem umgebauten Wohnhaus geschuldet, erklärt er. Manche private Küche ist geräumiger, viel aufbewahren lässt sich hier nicht. Gemüse, Salate und Kräuter kommen frisch aus einer Gärtnerei im Nachbarort. Die essbaren Blüten, mit denen Gerald Dräger Speisen verziert, zieht er selbst im Garten. Außerdem wachsen dort Birnen und leuchtend rote Äpfel für die Herbstküche. Zu dem alten Baumbestand zählen auch zwei Naturdenkmäler: Eine Eiche und eine Linde wurden unter Schutz gestellt. Die Reblaus ist umgeben von Grün. Wenn die Tage kürzer und die Abende länger werden, sitzt es sich drinnen gemütlich am Kachelofen oder im Schutz eines umgebauten Bauernbetthauptes. Eine deftige Mahlzeit wie der Lippische Pickert – ein dicker Pfannkuchen aus Kartoffeln, Mehl und Hefe – kommt dann gerade recht. „Wir wollten gern ein lokales Gericht haben, das sich neu interpretieren lässt“,

erläutert Gerald Dräger. Ursprünglich war der Pickert ein einfaches Arme-Leute-Essen, viele lippische Familien haben noch eigene Pickertrezepte. Das macht das Publikum kritisch: „Manch einer sagt schon mal: ‚Ich kenn den aber nur mit Rosinen.‘ Doch wenn die erst mal probiert haben, ist alles gut.“ Das Rezept stammt aus einem alten lippischen Kochbuch. Dazu bietet er verschiedene Beilagen an, am beliebtesten ist eine überbackene Variante mit Ziegenkäse, Birnen und Honig. Man bekommt ihn aber auch traditionell mit Lippischer Leberwurst oder Rübekraut. „Eigentlich ist das ein Herbst-Winter-Gericht“, meint Gerald Dräger. Er habe es aber probeweise mal einen Sommer auf der Karte gelassen, „und es lief wie verrückt“. Wem anschließend der Sinn nach Bewegung steht, bekommt in der Reblaus eine kleine Karte mit vier unterschiedlich langen Wanderwegen. Sie führen rund um das Lokal durch Wald und Flur, etwa zur Storchenwiese im benachbarten Ortsteil Donop, wo man Weißstörche beobachten kann, oder zum Weserrenaissance-Schloss Wendlinghausen. ■

Text: Ilka Märtens, Fotos: Andrea Schneider

**Weinstube Reblaus**, Hagendonop 76, 32825 Blomberg-Donop  
Tel.: 0 52 36/88 97 22, [www.weinstubereblaus.de](http://www.weinstubereblaus.de)  
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr