

BLUMEN, BLUMEN ÜBERALL

Täglich fiebern Millionen Zuschauer mit ihr, wenn sie in der Daily Soap **Verbotene Liebe** als Charly Schneider mal wieder Kummer hat oder das Opfer von Intrigen wird: **Dr. Gabriele Metzger**. Beim gemeinsamen Kochen im Poggenpohl Studio in Frankfurt fanden wir heraus, daß sie mit der Besitzerin des Schneider's nicht bloß die Liebe zu gutem Essen und edlen Tropfen teilt.

Von Natalie Rosini





Eigentlich ist sie eine ganz bodenständige, die die gute badische Küche ihrer Mutter liebt und weder Verfechterin einer bestimmten Ernährungsmode à la Low Fat oder Low Carb ist noch Anhängerin der Nouvelle Cuisine in Mikroportionen zu Apothekenpreisen. „Essen muß Spaß machen!“, erklärt Dr. Gabriele Metzger freudestrahlend und präsentiert die herrlichen Zutaten für ein frühlingshaftes Spargelgericht mit asiatischen Zügen, das sie selbst noch nie ausprobiert hat: „Blumiger“ gegrillter Spargel mit Jacobsmuscheln an Curry-Limetten-Creme. Wir sind gespannt ...

DIE ROLLE IHRES LEBENS

Eigentlich wollte Gabriele Metzger mal hinter der Kamera tätig werden – als Regisseurin. Sie studierte Theaterwissenschaften in Frankfurt und machte darin sogar ihren Doktor. „Darin ähnele ich meinem Alter Ego Charly Schneider wohl am meisten: Ich interessiere mich für so viele Dinge, liebe es, Menschen kennenzulernen, probiere unheimlich gerne Neues aus – so wie jetzt mit diesem Rezept.“ Während sie den frischen Spargel in siedendem Wasser für den Grill vorbereitet - „Zu al dente mag ich ihn nicht,

auch wenn ich damit vielleicht auch nicht ganz up to date bin“ – preßt sie den Saft einer Limette aus und reibt deren Schale. Zusammen mit einer in Streifen geschnittenen Chilischote dünstet sie die Streifen in Olivenöl an, löscht das Ganze mit dem Saft und etwas Fischfond und gibt Curry dazu. Während das Ganze einkocht, nimmt sie den Spargel aus dem Wasser und legt ihn zusammen mit herrlich frischen Jacobsmuscheln auf den Grill. Dann bindet sie die Sauce mit eiskalter Butter. „Das ist im Prinzip schon alles!“ Doch dann zaubert sie freudestrahlend hervor, was das Gericht „erst frühlingshaft macht“: die Schalen der Muscheln und einen Korb voll leuchtend orangefarbener und gelber Kapuzinerkresse. Die duftende pikante Sauce wird in den Muscheln serviert, die eßbaren Blüten machen die „Inszenierung“ perfekt. So etwas könnte man sicher auch im Schneider's bestellen, dem noblen Restaurant der Reichen und Schönen in „Verbotene Liebe“. Natürlich interessiert uns, wie sie überhaupt zu der Rolle kam, die ihr wie auf den Leib geschneidert scheint. „Nun, das ist sie tatsächlich“, erklärt sie mit einem Schmunzeln. „Ich war damals ganz normal beim Casting, war für die Rolle, um die es ging, aber zu jung. Irgendwie muß ich dem Team aber so gut gefallen ▶

haben, daß man kurzerhand beschloß, dem Serien-Biest eine etwas gutgläubige, romantische und herzengute Freundin an die Seite zu stellen: Charly Schneider war geboren. Und so bin ich seit der ersten Folge dabei und liebe diese Arbeit!“



FRANKFURT-NOSTALGIEN

Wenn Gabriele nicht gerade dreht, unternimmt sie sehr viel mit ihren Eltern, die ebenfalls im Rhein-Main-Gebiet leben und denen sie „so viel verdankt“. Auch nach unserem Essen wird sie sich auf den Weg zur Mama machen, für die sie ebenfalls Blumen in ihrem Korb parat hält. Von uns hat sie übrigens als Dankeschön auch ein paar Blümchen bekommen. „Blumen, Blumen überall!“ lacht sie und erinnert sich an eine gleichnamige Aufführung in der Alten Oper, in der sie „vor ewigen Zeiten“ mitwirkte. Überhaupt liebt sie es, in Erinnerungen zu schwelgen. „Wenn ich zum Beispiel an der Bockenheimer Warte vorbeifahre, fühle ich mich wieder wie die 25jährige Studentin mit dem Pferdeschwanz.“ Die Uni ist mittlerweile im Westend zu finden, andere Dinge, an die Gabriele sich gerne erinnert, gibt es leider gar nicht mehr. „Daß Plöger auf der Fressgass geschlossen hat, finde ich sehr bedauerlich. Wie oft habe ich den Satz ‚Ich bring euch was Feines von Plöger mit‘

wohl zu meinen Eltern gesagt? Und ich erinnere mich auch noch sehr gut an das alte Café Schwille – damals spielte ich eine Rolle in einem Film, für den die Schauspieler von der bekannten deutschen Boulevardzeitung gecastet worden waren. Der Film selbst, ich trug übrigens ein Dirndl, ist nicht weiter erwähnenswert. Aber es war eine tolle Zeit!“ Doch sie liebt auch das „ständig wachsende, sich immerzu verändernde Frankfurt“, geht gerne auf Entdeckungstour in den kleineren Geschäften auf der Schweizer Straße, rund um die Fressgass oder auf den Wochenmärkten. Und als „Museumsfreak“ findet sie es großartig, „die Perlenkette am Museumsufer abzuwandern.“ Wir werden ihr also trotz Dreharbeiten in Köln und vielen Reisen immer wieder in Frankfurt begegnen: Gabriele Metzger - eine erfrischende Erscheinung mit sonnigem Gemüt, Sinn für Humor und, wie sie nun unter Beweis gestellt hat, viel Phantasie bei der „Regie am Herd“.

Foto: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

REZEPT

ZUTATEN:

ein halbes Kilo weißer Spargel aus der Region
 1 rote Chilischote
 1 Biolimette
 2 EL gutes Olivenöl
 150 ml Fischfond
 1 EL Palmengarten-Curry aus dem Reformhaus Freya
 100 g kalte Butter
 12 grillfertig vorbereitete Jakobsmuscheln
 Deko: Eßbare Blüten (Kapuzinerkresse),
 Muschelschalen, Kumquats

ZUBEREITUNG:

- Spargel schälen und holzige Stellen entfernen.
- Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
- Limette auspressen und die Schale abreiben.
- Spargel in kochendem Salzwasser circa 6 Minuten bißfest garen, abtropfen, beiseite legen.
- Chili- und Limettenstreifen in Olivenöl andünsten. Mit dem Limettensaft ablöschen, Fischfond dazugeben und Curry einrühren. Etwas einkochen lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter in Flocken unterrühren. Sauce mit Salz und etwas Zucker abschmecken.
- Jakobsmuscheln in heißem Olivenöl und etwas Butter auf dem Grill oder in der Grillpfanne kurz anbraten, salzen und pfeffern. Warmstellen.
- Spargelstangen kurz in demselben Öl grillen.

ANRICHTEN:

- Spargel auf einem großen weißen Teller anrichten, salzen und pfeffern.
- Jakobsmuschelschale mit der Sauce füllen und daneben anrichten. Eine Jakobsmuschel in die Schale, den Rest um den Spargel placieren.
- halbierte Kumquats und Blüten auf den Tellerrand geben.

