



Alpenüberquerung mit dem Gaumen

Koch Roland Essl sammelt seit seiner Kindheit traditionelle Rezepte aus den Alpen. Jetzt hat er zur Geschichte der bäuerlichen Küche ein Buch vorgelegt und sie zum Finale mit Mozart und Bach garniert.

Von Andrea Wieser

Innsbruck – Richtung Brenner muss man in Tirol fahren, um die Wipptaler Krapfen zu bekommen. Sie sind eine fettige Spezialität und für Roland Essl das typischste Alpengericht überhaupt. „Der Blattteig, der dafür verwendet wird, den findet man im ganzen Alpenraum“, weiß der Spitzenkoch mit dem Faible für bäuerliche Traditionsgerichte. Im salzburgerischen Lungau bekommt man Ähnliches unter dem Namen „Hasenöhrl“, und noch weiter weg kennt man sie als „Rogene Blattln“ oder „Woazanen Blattln“, je nachdem, welches Mehl genutzt wird. Gemein ist ihnen allen ihre Entstehungsgeschichte. In kargen Zeiten musste aus wenigen Zutaten etwas Sättigendes gezaubert werden. Die üppigen Teigtaschen eigneten sich dafür perfekt.



„Mich hat das als kleiner Bub schon fasziniert, wie außergewöhnlich diese Rezepte sind.“

Roland Essl
(Spitzenkoch)

Bei Essl ist das Suchen und Sammeln von bäuerlichen Rezepten eine Familientradition. Sein Vater engagierte sich als Wirt des Gasthauses Krimpelstätter in Salzburg schon für den Erhalt der Wirtshausküche. „Er hat in den Siebzigerjahren sogar einen Wettbewerb ausgerufen, um so viele Rezepte wie möglich zu sammeln“, erinnert sich sein Sohn. Die Einsendungen kamen zahlreich. „Rund 100 bis 120 Rezepte konnten wir gut verwerten.“

Im Gegensatz zu kulinarischen Traditionen aus adeligen oder klösterlichen Küchen wollte die Essls entgegenwirken. „Mich hat das als kleiner Bub schon fasziniert, wie außergewöhnlich diese Rezepte sind“, erinnert sich Essl und will bis heute aktiv dazu beitragen, dass die historische Küche nicht verloren geht. Dass sie gefährdet ist, weiß er selbst: „Es sind Rezepte, die teils sehr aufwändig zu kochen sind“, sagt er. In der Gastronomie, in der der Zeitfaktor eine große Rolle spielt, sei das natürlich ein Problem. Convenience-Produkte, also vorgefertigte Ware aus dem Supermarkt, wären eben eine starke Konkurrenz. Eine Alternative sind sie für den bekennenden Perfektionisten nicht. In der eigenen Küche käme das nicht in Frage.

Nun hat Roland Essl, der viele Jahre bei Spitzenkoch Reinhard Gerrer im Wiener Corso auf Vier-Hauben-Niveau kochte und dreizehn Jahre im eigenen Gasthof Weiserhof in Salzburg seine Wirtshausküche perfektionierte, mit dem Buch „Alpenkulinarik“ seine ganz persönliche Rezept-Sammlung vorgelegt. „Es ist mein Lebenswerk“, sagt er zu diesem Buch. Gespickt ist das Werk mit Anekdoten.

Komisch klingen auf den ersten Blick etwa die „Herrgottsbscheißerln“. Sie sind ein humoristischer Ausdruck für Teigtaschen, die im Schwabenland gegessen wurden. Ihren ketzerischen Titel verdanken sie der Tatsache, dass in der strengen Fastenzeit dort Verbotenes versteckt wurde. „Geselchtes konnte so geheim gegessen werden“, erklärt Essl. Der Grund, warum es die schwäbischen Teigtaschen, dort Maultaschen genannt, mit in seine Alpen-Sammlung geschafft haben, ist deren ursprünglicher Herkunft. Sie stammen nämlich von den norditalienischen Ravioli ab. Protestantische Glaubensflüchtlinge haben sie im 18. Jahrhundert ins deutsche Schwabenland gebracht. Im Zuge dessen erinnert Essl an die Schwabenkinder. „In purer Not mussten vom 16. bis ins 19. Jahrhundert Kinder verschickt werden, die dort auf Kindermärkten als billige Arbeitskräfte weitergegeben wurden.“ Auch das ist eine Geschichte über die Alpen, das Essen und die Armut.

Dass der berühmte Spruch „Hunger ist der beste Koch“ berechtigt ist, zeigen viele Rezepte, die Essl gesammelt hat. Raffinierte Gerichte finden sich da, die ihre Hersteller ehren. Ins Schwärmen kommt Essl bei den Osttiroler Hochzeitskrapfen. „Es sind herrliche Krapfen, aber sie sind sehr schwer zu machen, denn sie brauchen einen richtigen Hohlraum“, ergänzt er. Die deftigen Teiglinge werden bis heute nicht nur bei Vermählungen gereicht, sondern runden auch ein gutes Osttiroler Weihnachtsessen ab.



Osttiroler Hochzeitskrapfen sind gut mit Kraut (l.). In den Teigtaschen namens „Herrgottsbscheißerln“ war zur Fastenzeit Fleisch versteckt. Fotos: Essl, Riebler

Im besten Fall wurden sie in Schmalz herausgebacken, das war aber erst ab dem 18. Jahrhundert möglich, ist bei Essl zu lesen. Erst durch die Möglichkeit der Schweinemästung mit Kartoffeln war das eine Option. Zuvor wurden die Schweine im Wald gehalten, wo sie sich ihre Nahrung selber suchen mussten. Diese Schweine brachten damals im Alter von etwa zwei Jahren keine 50 Kilo und dementsprechend wenig Fett auf die Waage.

Essls Buch teilt sich in mehrere Bereiche. Er kategorisiert nach Jahreszeiten, geschichtlichem Ablauf und ebenso nach Brauchtümern. Fürs Finale gewährt der Koch noch Einblicke in eine weitere Leidenschaft, die zu klassischen Klängen: „Für mich ist die eine Kunst die Kulinarik und die andere die Musik.“ Abgestimmt auf die feinen Töne inszeniert er einen Abend für Gäste, an dem er sich noch einmal quer durch den Alpenraum kocht.

Zu Kuttelgulasch mit Polenta (eine mutige Wahl, wie er selbst gesteht) lässt er seine Gäste Mozart hören. Zur französischen Zwiebelsuppe ebenso. Die Seezunge schmeckt nach Essls Ansicht am besten mit Verdi und zum Dessert lässt er Johann Sebastian Bachs „Adagio“ für Klavier erklingen. Ein Essen als Rausch für Magen und Ohren.

Essls Buch teilt sich in mehrere Bereiche. Er kategorisiert nach Jahreszeiten, geschichtlichem Ablauf und ebenso nach Brauchtümern. Fürs Finale gewährt der Koch noch Einblicke in eine weitere Leidenschaft, die zu klassischen Klängen: „Für mich ist die eine Kunst die Kulinarik und die andere die Musik.“ Abgestimmt auf die feinen Töne inszeniert er einen Abend für Gäste, an dem er sich noch einmal quer durch den Alpenraum kocht.

Zu Kuttelgulasch mit Polenta (eine mutige Wahl, wie er selbst gesteht) lässt er seine Gäste Mozart hören. Zur französischen Zwiebelsuppe ebenso. Die Seezunge schmeckt nach Essls Ansicht am besten mit Verdi und zum Dessert lässt er Johann Sebastian Bachs „Adagio“ für Klavier erklingen. Ein Essen als Rausch für Magen und Ohren.



Gelesen

Köstliche Speisen und Anekdoten

Die Menschen in den Alpen waren seit jeher erfinderrisch, wenn es ums Kochen ging.

Eine Sammlung der besten Rezepte findet sich nun im gerade erschienenen Buch des Salzburger Haubenkochs Roland Essl: „Alpenkulinarik – Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche“ (320 Seiten), erschienen im Verlag Anton Pustet.

