



rezepte der alpenländischen küche



Ossi Hejlek im Gespräch mit
Roland Essl

Die bäuerliche Küche erfährt zusehends mehr Wertschätzung

Wie fanden Sie zur alpenländischen Küche?

Essl: Ich bin in einem Wirtshaus in Salzburg aufgewachsen. Meine Eltern hatten einen Betrieb mit 250 Sitzplätzen innen und ebenso vielen im Garten. Auch eine eigene Metzgerei gehörte dazu, wo wir Würste machten und Speck in der Räucherammer herstellten. Damals wurde alles mit Holz beheizt. Mein Vater hatte dann die Idee, die Speisekarte auf heimische Küche umzustellen. Das kam sehr gut an. Wir veranstalteten auch regelmäßig Bauernmärkte in unserem Gastgarten. Die bäuerlichen Produkte und diese Art der Küche, die Raffiniertheit der Gerichte, haben mich bereits in meiner Jugend sehr fasziniert. Ich lernte dann das Kochen von der Pike auf, arbeitete nach der Lehre im elterlichen Betrieb. Irgendwann fiel mir die Decke auf den Kopf und ich ging nach Wien, wo ich das Glück hatte, im Steirerstöckel

als Küchenchef und später im Korso unter Reinhard Gerer arbeiten zu dürfen. Dort lernte ich die feine Küche kennen. Bei Gerer gab es keine Mittelmäßigkeit – es zählte nur Spitzenleistung. Später eröffnete ich mein eigenes Lokal in Salzburg, in dem ich die Kochtechniken der Haubenküche in bäuerliche Gerichte einfließen ließ. Ich spezialisierte mich dabei auf die alpenländische Küche und begann damals, Geschichten zu den einzelnen Gerichten auf die Speisekarte zu schreiben. Das liebten die Gäste. Der Betrieb florierte und wurde von Jahr zu Jahr immer voller und voller. Wir produzierten alles selbst – vom Brot über Würste bis hin zu Marmeladen und Hollersäften. Das war aufgrund der Mengen irgendwann nicht mehr machbar. Ich fasste den Entschluss, aufzuhören – weil es zu gut ging ... Es war absehbar, dass alles irgendwann zu einem Crash führt, da unser Qualitätsanspruch und unsere

Herangehensweise mit dem Ansturm nicht mehr vereinbar waren. Daher gab ich das Lokal – es war ein Pachtbetrieb – rechtzeitig am Zenit zurück.

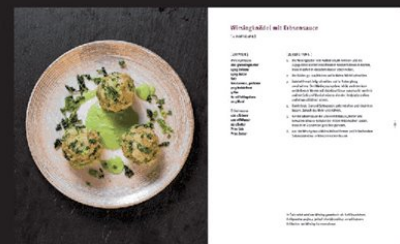
Was passierte danach?

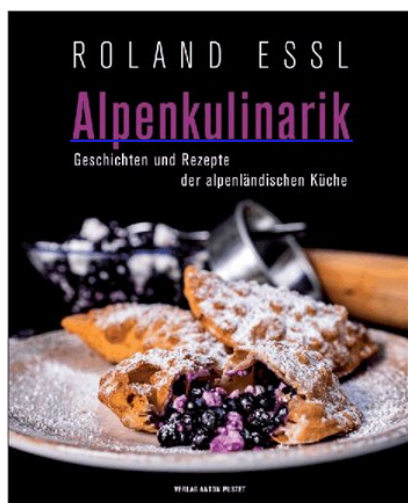
Essl: Die Salzburger Nachrichten boten mir an, eine Kolumne unter dem Titel *Gerichte mit Geschichte* zu schreiben. Das machte ich dann wöchentlich. Ein Rezept, die Geschichte dazu und auch die Fotografien waren von mir. Ich kaufte mir eine Profi-Fotografenausrüstung, machte einen Fotokurs in Foodfotografie – entwickelte dabei schon bald meinen eigenen Stil. Das Ergebnis sieht man im vorliegenden Buch, auch hier sind alle Fotografien von mir. Bei allen Foodfotografien wurden keine chemischen Hilfsmittel verwendet – wenn es die Menschen zu Hause nachkochen, können sie zum gleichen Ergebnis kommen. Das ist mir wichtig.

Sie haben ja bereits das Kochbuch *Geschmackssache* beim Verlag Anton Pustet herausgebracht ...

Essl: Gute Rezepte sind ein besonderer Schatz, ob in der Profi- oder in der Haushaltsküche. Dieses Buch beinhaltet etwa 300 Rezepte aus meinem gastroerprobten Rezeptarchiv, welche in jeden Haushalt gehören. Im neuen Buch habe ich etwa 90 Geschichten über unsere alpine Kulinarik geschrieben, nach jeder Geschichte kommt ein besonderes Rezept, das man in herkömmlichen Kochbüchern schwer findet.

Im neuen Buch sind auch mehrere Rezepturen und Anleitungen zum Selberwurstbeschreiben?





Essl: Das wollte ich unbedingt dabei haben. Ich erkläre in dem Zusammenhang auch die Hintergründe zum Nitritpökelsalz, da dieses bei Kleinkindern gesundheitlich nicht unbedenklich ist. Es wird verwendet, weil es einen gefährlichen Fäulnispilz hemmt und die Speisen dadurch haltbarer werden – außerdem bedingt es die frische rosa Färbung.

Was war Ihr inhaltlicher Leitfaden beim aktuellen Buch Alpenkulinarik?

Essl: Wir haben in Europa zwei hohe Küchen – die französische und die der Habsburger. Die italienische Küche versteht sich nicht als hohe Küche – sie ist vielmehr eine „Mama-Küche“, wie auch die bäuerliche Küche, die Küche der Landbevölkerung. Weiters gibt es die bürgerliche Küche und die Küche der Klöster. Dabei unterscheide ich dann zwischen der Alltagsküche, der Fastenküche – wir hatten früher 150 Fastentage im Jahr – und der Festtagsküche. Ebenso gibt es Gerichte, die zum Abschluss von Arbeitszyklen



Roland Essl, Alpenkulinarik, Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche, 320 Seiten, durchgehend farbig bebildert, HC mit Lesebändchen 978-3-7025-1024-4, € 32,- | Verlag Anton Pustet

Roland Essl, Geschmackssache, Rezeptsammlung 978-3-7025-0980-4, € 24,- | Verlag Anton Pustet

gekocht wurden – wenn etwa die Ernte eingebracht war. Aus all diesen Bereichen findet man Geschichten und Gerichte im Buch. Beispielsweise ist im Buch auch die Geschichte des Schmalzes beschrieben, das es erst seit dem 18. Jahrhundert gibt. Davor fand keine Schweinemast statt. Man kochte früher mit Talg vom Schaf oder vom Rind. Der Schweinehirte war ursprünglich nicht für das Zusammenhalten der Schweine zuständig – sondern fürs Fernhalten, da sie auf den Feldern viel Schaden anrichteten. Auch ist Schmalz nicht gleich Schmalz – kommt es von Masttieren hat es einen anderen, leicht penetranten Geschmack. So ist auch Käse nicht gleich Käse oder Milch nicht gleich Milch, da es hierbei zum Beispiel darauf ankommt, ob die Kühe auf der Sonnen- oder der Schattenseite fressen – ob sie im Tal auf der Weide stehen oder auf über 1000 Metern Kräuter fressen, die durch die viel stärkere UV-Strahlung eine ganz andere Qualität und somit einen anderen Geschmack haben ...

Im Kapitel „Hexen und Mythen“ beschreiben Sie die kulinarische Bedeutung von Schmetterlingen ...

Essl: Der englische Name Butterfly gibt schon ein wenig Aufschluss. Früher achtete man bei der Milch nicht besonders auf Hygiene. Nach dem Melken blieben die Eimer unverschlossen stehen, bis sich der Rahm absetzte und man mit der Butterherstellung beginnen konnte. Der süße Rahm lockte die Schmetterlinge an. Parallel wurde aufgrund der mangelnden Hygiene die Milch sauer, was man auf die Schmetterlinge zurückführte. Also begann man, die Behälter abzudecken – was letztendlich half ... Es gibt viele solcher spannenden und lustigen Geschichten ...

Danke für das Gespräch!