

# Meister Essl und seine Pumuckls

## Krapfen mit Sauerkraut.

Heute sind wir in der neuen Kochschule von Roland Essl. Die sieht aus wie die Werkstätte von Schreinermeister Eder. Das gefällt uns. Wir dürfen ahnungslos sein – und uns Pumuckl nennen.

PETER GNAIGER



Fleischkrapfen à la Essl.

BILDER: SN/PSG

**F**asching ist. Also Krapfenzeit. Weshalb wir uns diese Woche auf den Weg in Roland Essls nigelangelneue Kochschule nach Fuschl gemacht haben. Die befindet sich in unmittelbarer Nähe der Kirche. Dieser Mann hat – das spürt man sofort – eine Mission. Große Glasflächen machen den Raum zu einer für alle einsichtigen Werkstätte. Und das ist ja auch sein Konzept: Alle sollen sehen, wie es geht. Und alle sollen sich merken, wie man es macht. Denn auch er durfte jetzt jahrelang von Salzburg bis Slowenien in die Kochtöpfe der Hüter alter Kochtechniken schauen. Die Schaufenster könnte man also ebenso gut als Kirchenfenster bezeichnen. Besser, als von draußen zuzuschauen, ist es natürlich, einen Kochkurs zu machen. Am 9. Februar geht es los. Da macht es uns natürlich schon ein bisschen stolz, dass die „Mitgekocht“-Gemeinde ganz exklusiv eine Woche vorher in die Lehre gehen durfte.

Schmalzgebäcke sind eine Welt für sich. Diese Welt besteht aus Hefeteig, in der nicht nur Krapfen daheim sind, sondern auch Nonnenfürze und Hasenöhrln. Diese Teigaschen werden allesamt so lang im Schmalz gebacken, bis sie aussehen wie Polster. Deshalb werden sie manchmal auch Polsterzipf genannt.

Die Krapfen dürfte es schon mindestens seit dem 9. Jahrhundert geben. Damals waren sie noch hakenförmig. Womit auch der Name erklärt wäre: Der althochdeutsche Begriff Krapho bedeutet Kralle oder Haken. Wie gesagt: Damals waren die Krapfen noch nicht rund. Das waren sie aber bestimmt schon im Jahr 1690, als sich die Wiener Hofratsköchin Cäcilie Krapf einen Namen als Krapfenbäckerin machte. An diese Legende kann man auch gern glauben. Aber jetzt heißt es in Rolands Küchenparadies: Frisch ans Werk! „Wir machen keine süßen Krapfen“, bremsst er uns ein. Warum? „Weil Fleisch in der Fastenzeit dann eh sowieso tabu ist. Deshalb haben die Leute früher so lange wie möglich Fleisch gegessen.“ Was soll das jetzt heißen? „Dass wir Fleischkrapfen mit Sauerkraut machen.“ Klingt gut. Und riecht auch schon super. Das Sauerkraut brodeln nämlich schon ganz gemütlich dahin, während wir auf unsere ersten Anweisungen warten. Beim Anblick der Zutaten fragt man sich, wie all das eine halbwegs vernünftige Speise ergeben kann. Glauben Sie nicht? Dann passen Sie auf. Sie benötigen: 21 g Germ oder 7 g Trockengerme. 200 ml Milch, 380 g Mehl, 60 g Butter, 20 ml Rum (38 Prozent), 1 Ei, 20 g Zucker, 9 g Salz und den Schalenabrieb einer Zitrone.



Speck und Germ.

Okay. Das leuchtet ein. Aber gleich daneben stehen eine halbe geschälte Zwiebel, 30 g Butterschmalz, 100 g Speck, 100 g Geselchtes, Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie. Wir betrachten die Zutaten mit einem

mitleidigen Blick. Irgendwie scheinen sie sich zu fragen: Was soll nur aus uns werden?

Die Antwort ist einfach: zunächst ein Dampferl. Das geht im wahren Sinne des Wortes so: Die Germ in der Hälfte der Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Mit Mehl dicht bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Wir denken uns: Hoffentlich verläuft sich das Dampferl nicht. Aber dann: Plötzlich zeigt die Mehloberfläche Sprünge. Wir denken uns noch: Was für ein Auflauf! Da gibt Meister Roland auch schon die restlichen Backzutaten dazu und schlägt die Masse locker und lässig mit einem Handmixer in einer Schüssel zu einem Teig. Dann deckt er die Schüssel mit einem Geschirrtuch zu und lässt den Teig an einem warmen Ort dreißig Minuten gehen (sollten wir eigentlich täglich für unsere Gesundheit auch machen). Jetzt wird es pikant.

Die Zwiebel wird fein geschnitten und in Butterschmalz angeschwitzt. Den gewürfelten Speck und Geselchtes dazu und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen. Mmmm! Jetzt wird gezaubert: Der aufgegangene Germteig wird in Stücke von etwa 70 mm geschnitten. Die schleift der Meister dann auf der Arbeitsplatte auf Mehl zu Kugeln. Dann werden die Kugeln wieder auseinandergezogen. Die Teile sehen dann aus wie kleine Frisbee-Scheiben. Diese werden dann mit der Fleischmasse befüllt, eingeklappert, verschlossen und gerändert. Wenn Sie nicht wissen, wie das geht, dann fragen Sie einen Kärntner. Roland bäckt die Krapfen dann noch schwimmend in heißem Rapsöl. Also die Krapfen schwimmen – nicht Roland, der jetzt endgültig zum Meister Essl geworden ist. Wir Pumuckls bewundern ihn ausgiebig und sagen: Es ist uns selten so gut gegangen, wie in Meister Essls Kochschule.

Mit



gekocht



Podcast:  
www.SN.at/podcast