



Kochen nach alten Rezepten aus den Alpen

Roland Essl, ein Verfechter von alten alpenländischen Gerichten, gibt sein Know-how in seiner Kochschule weiter.

VON GERTRAUD KLEEMAYR

FUSCHL. Roland Essl ist Koch durch und durch. Groß geworden beim Krimpelstätter in Salzburg, verfeinerte er seine Kochkunst in Wien, unter anderem bei Reinhard Gerer. Er selber strebte aber nie nach Sternen oder Hauben.

Feine Wirtshausküche

„Mein Herz hängt an der Wirtshauskultur, aber die feine Schule bei Gerer, die Lebensmittel nicht tot zu kochen, nahm ich gerne mit“, so Essl, der 13 Jahre lang den Weiserhof in Salzburg zu einem Mekka für beste bodenständige Küche machte. Er kochte „Gerichte mit Geschichte“, wie beispielsweise Pongauer Fleischkrapfen mit Sauerkraut oder Pinzgauer Erdäpfelnidei. Die Geschichten rund um die Zutaten und Gerichte erzählte der Koch seinen Gästen damals gerne ganz persönlich. Wohl auch deshalb brummte der Laden und war bekannt bis nach Wien. „Irgendwann wurde mir das alles zu viel“, so der begeisterte Koch. Deshalb zog er sich aus der Gastronomie zurück und ging auf die Suche nach alten Rezepten aus der alpenländischen Küche.

Auf der Suche alten Rezepten

„Diese Gerichte sind oft vegetarisch. Dafür wurden Kräuter und Gewürze raffiniert eingesetzt“, erklärt Essl und widerlegt damit, dass diese Küche „schwer“ sein muss. Denn Schweinsbraten und Co kamen früher nur an Festtagen auf den Tisch. Beispielsweise das „Klemmbrat!“ nach dem Dreschen oder das „Lichtbrat!“, ab



Der „Hüter alter Rezepte“, Roland Essl gibt sein Wissen nun in Kochkursen in seiner wunderschönen Kochschule in Fuschl weiter. Fotos (2): Gertraud Kleemayr



Auf dem Programm stehen auch Kurse für Kinder, selbstverständlich an die Vorlieben der Jugend angepasst: Es gibt selbstgemachte Nudeln.

dem man im Herbst die Werkstätten und Stuben beleuchten durfte. Auf der Suche nach historischen Rezepten reiste Essl durch alle Länder entlang der Alpen und fand durch Gespräche und in Aufzeichnungen jede Menge Material, das er in seinen Kochbüchern „Geschmackssache“ und „Alpenkulinarik“ niederschrieb.

Nächstes Projekt: Kochschule

In seiner wunderschönen Kochschule in Fuschl gibt er nun diese Rezepte und sein umfassendes Wissen um die Zubereitung „alter“ Gerichte weiter. Er spricht mit seinen

Themen-Kursen wie etwa „Bäuerliche Festtags- und Brauchtumsküche“, „Strudel, Krapfen, Nudeln, Nocken und Knödel“ oder „Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen der Alpen“ und mit Motivationskursen wie beispielsweise „Kavalier-Kochen“, „Kochen auf offenen Feuerstellen“ oder „Die besten Partys finden in der Küche statt“ alle an, die sich fürs Kochen interessieren. Besonders gerne kocht er auch mit Kindern. „Da wird aber das übliche Dutzend an Teilnehmern halbiert“, so Essl, denn die Arbeit mit Kindern erfordere mehr Aufmerksamkeit.