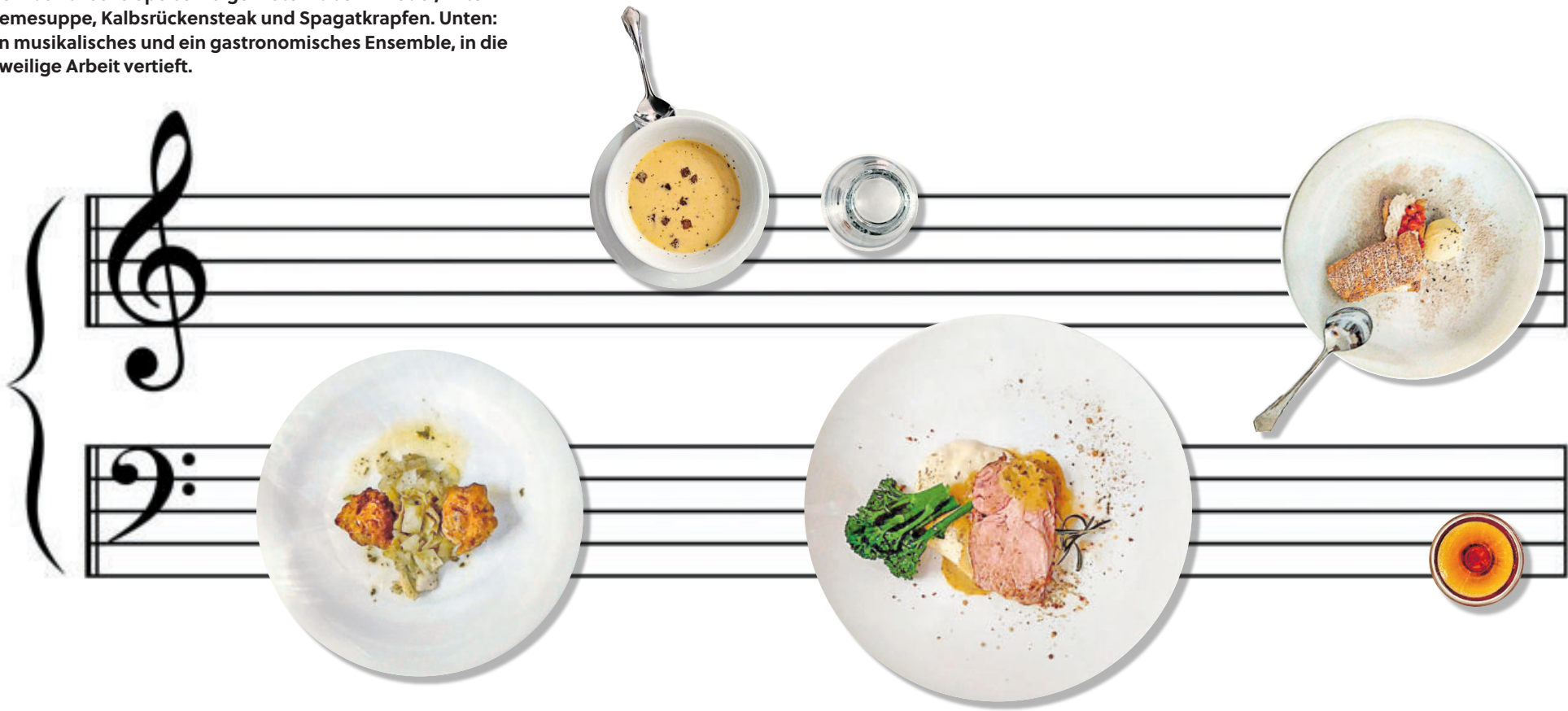


BILDER: SN/STOCKADOBE-ARCADY, NEUMAYR-LEO (2), RESCH

Die musikalische Speisenfolge: Rote-Rüben-Knödel, Enten-cremesuppe, Kalbsrückensteak und Spagatkräpfen. Unten: ein musikalisches und ein gastronomisches Ensemble, in die jeweilige Arbeit vertieft.



Eine Sinfonie für den Gaumen

Darf man während des Konzerts jausnen?

Nein, natürlich nicht. Außer man sitzt im Kavalierhaus und ist zu Gast bei Herrn Essl und Herrn Mozart.

CHRISTIAN RESCH

Haben Thymian und eine Violine etwas gemeinsam? In den Köpfen der meisten Menschen passt da vermutlich nicht viel zusammen. Ganz anders sieht es innerhalb des Hauptes von Gourmetkoch Roland Essl aus. Dort verschmelzen Gewürz und Instrument zu einer harmonischen Einheit. Wie kommt man auf so was? „Das ist mir einfach so gekommen. Beim Kochen.

Mir ist schlagartig klargeworden, wie viel das, was ich da mache, mit Musik zu tun hat“, sagt er. Und da ist der Thymian eben ein Gewürz für den Vordergrund, eines, das eher höhere Töne anschlägt. Im Gegensatz etwa zum Majoran – dem hat Essl in seiner gedanklichen Konstruktion die Bassgeige zugeordnet. Sie würde vom Thymian, also der Gaumen-Geige, gnadenlos übertönt, weshalb er beide Aromen gemeinsam mit Bedacht einsetzt. Auch der Kümmel hat beim Kochschulen-Besitzer eine Entsprechung: die Klarinette. Pfeffer entspricht einem Schlagzeug, und der Honig einer Harfe. „Weil er so viele Geschmacksnuancen hat und Aromen im Mund regelrecht verbindet, so wie beim Konzert auch die Harfe ein harmonisches Ganzes erzeugt.“ So habe jedes Gewürz seine Schwingung, seinen Ton, es könne anregend oder beruhigend sein, oder sogar aphrodisierend.

Und dass dasselbe für Musik zutrifft, versteht sich von selbst. Was also anfangen mit dieser Erkenntnis? Eine Antwort fand Essl gemeinsam mit Thomas Heißbauer, Chef der Salzburger Kulturvereinigung. Und mit Leonhard Wörndl, Direktor der Tourismusschule Klessheim. Gemeinsam ersannen die drei Herren folgendes Programm: 60 Gäste nehmen im prächtigen Saal des Kavalierhauses Klessheim Platz. Vor ihnen die Bühne, rings um sie Dutzende uniformierte Tourismusschülerinnen und -schüler. In der Küche: Noch eine Kompanie von ihnen. Dann beginnt eine Sinfonie für das Ohr und für den Gaumen. Wobei: Es ist in diesem Fall ein Septett, das Mozarteum Quartett & Friends, das den Ohrenschmaus verantwortet. Und gespielt wird Kurioses: „Ein musikalischer Spaß“ von Wolfgang Amadeus Mozart, wo der Komponist in vier Sätzen kleinere und größere Fehler eingebaut hat, um das Publikum zu reizen und zu

unterhalten. Und nebenbei auch einen Seitenhieb auf die damals teils eher stümperhaft agierenden Musiker zu setzen. „Bauern-Sinfonie“ nannte man das Werk aus 1787 auch. Der Witz an der Sache: Essl hat zu jedem Satz einen kulinarischen Gang komponiert. Und der wird nicht etwa zwischen den musikalischen Darbietungen verzehrt, sondern genau währenddessen. Musik und Gericht sollen ineinandergreifen, und zwar gleichberechtigt: Deziert handelt es sich nicht um ein Abendessen, das eben mit Musik untermalt wird. Oder ein Konzert, wo man halt jausnen darf. Beides soll auf Augenhöhe zueinander sein. Darum ist auch das Timing schwierig, und die Akteure stehen sichtbar unter Strom: 60 Gäste müssen gleichzeitig ihre Teller bekommen, wenn das Orchester ansetzt, und, wenn’s geht, sollte das Essen auch noch warm sein.

Aber alles klappt wunderbar. Zum ersten Allegro-Satz gibt es Rote-Rüben-Knödel, in einem dünnen Teig frittiert. In der Fülle ist noch Ziegenkäse, dazu gibt es Salbeibutter und ein Kraut, das mit Schabzigerklee aromatisiert wurde. „Etwas Saftiges, und etwas Knackiges“, ist Essl eingefallen, als er sich zum ersten Mal die Bläser gemeinsam mit den Strei-

chern angehört hat. Zum zweiten Satz, im Tempo getragener, kommt auch das Essen cremig daher: eine Entencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln. Sherry, Majoran, Thymian und Lorbeer verfeinern das Ganze. Der dritte Satz ist ein Adagio, mit einer gewissen Gemütlichkeit zu spielen. Essl kredenzt hier ein Kalbsrückensteak mit Steinpilzsoße, Polentacreme und Spargel-Brokkoli. Damit hätte Mozart eine Freude gehabt, mutmaßt der Koch. Am Ende wird es wieder rasant – mit einem musikalischen Presto. Die Bläser sind für Essls Ohren so knackig am Werk, dass er es wieder knuspern lässt, wobei der auch die weichen Töne der Streicherinnen und Streicher beimengt. Heraus kommt dabei ein steirischer Spagatkräpfen mit Vogelbeerkompott, Szechuanpfeffer und aromatisiertem Apfeleis.

Zwei Stunden später ist alles geschafft. Die Klessheim-Zauberlehrlinge strahlen vor Stolz, die Gäste wirken kulturell und gastral gesättigt, und Roland Essl atmet erst einmal tief durch. Ob es im nächsten Herbst eine Neuauflage gibt? Mal schauen. „Der Aufwand ist einfach immens“, sagt der Koch. Wahrscheinlich wird es auch auf die Nachfrage ankommen. Wer nächstes Jahr dabei sein möchte, könnte ja einfach mal ein E-Mail schreiben: alpenkulinarik@rolandessl.at



So ein Käse!



Darbo Fruchtikos Rote Früchte passt perfekt zu allen Käsesorten.

BILD: SN/DARBO

Ein Löffel Fruchtikos Rote Früchte lässt jede Käseplatte zu einem unvergleichlichen Genussmoment werden.

Der fein-süß-säuerliche Geschmack schmiegt sich nicht nur perfekt zu Camembert, sondern auch zu Hartkäse.

Mehr Inspirationen zu Darbo gibt's im Internet unter:

[AUGENSCHMAUS.DARBO.AT](https://www.augenschmaus.darbo.at)

ANZEIGE