

Bei den Gralshütern des guten Geschmacks

SLOW FOOD Engagierte Köche, Bauern, Winzer, Fischer und Käser verteidigen regionale österreichische Traditionen gegen gastronomische Uniformität – Erster Slow-Food-Gasthausführer mit über 200 Adressen

VON JENS ETZELSBERGER

Gute, saubere und faire Lebensmittel stehen im Mittelpunkt der Slow-Food-Bewegung, die mehr sein will, als nur ein Club von Genießern. In mehreren österreichischen Regionen kann man sich von der kreativen Vielfalt dieser kulinarischen Alternative überzeugen.

Das ist *kein* Kaffeehaus“ sagt Barbara Wolflingseder mit Nachdruck und zeigt auf die Filiale der Kaffeekeite im Wiener Zentrum. „Und das ist die amerikanische Botschaft“ witzelt die Stadtführerin ein paar Meter weiter, als, einen Steinwurf vom Stephansdom entfernt, die Bulettenbraterei mit dem großen gelben „M“ ins Blickfeld gerät.

Die weltweite Uniformierung der Innenstädte mit den immer gleichen Flagstores und Markenshops hat auch vor der Gastronomie in der österreichischen Hauptstadt nicht haltgemacht. Doch längst hat sich unter dem Titel „Slow Food“ Widerstand formiert, der kleine Enklaven des regionalen Geschmacks und der nachhaltigen Ernährungskultur gegen die scheinbare Übermacht des gedankenlos-Gleichförmigen verteidigt.

Einer dieser kulinarischen Asterixe ist Roland Essl. Seine Bastion ist der Weiserhof in Salzburg. Ein eher unauffälliges Gasthaus in einer noch unauffälligeren Gegend, eine halbe Stunde zu Fuß vom Touristentrubel der Getreidegasse entfernt. Roland Essls Augen



Der Doktor und das liebe Vieh: Landarzt Bernhard Lang mit seinem Waldvierteler Blondvieh.

FOTOS: JENS ETZELSBERGER

leuchten begeistert, wenn er von seiner regional verwurzelten Küche spricht, die Bodenständigkeit mit höchsten Qualitätsansprüchen verbindet.

Richtig gutes Brot hat er schon lange vergeblich gesucht, also backt er es seit einigen Jahren selbst. Mit der Qualität der Wurst war er auch nicht so recht zufried-

den, also macht er sie jetzt in seinem Keller. Und gewinnt mal ganz nebenbei bei der Weltmeisterschaft der französischen Blutwurstbruderschaft 2009 unter rund 600 Teilnehmern die Silbermedaille.

Knödel und Krautspatzen aus der Mini-Küche

In der winzigen, 14 Quadratmeter kleinen Küche, zaubert Essl Spezialitäten wie Stinkerknödel und Breinwurst, gebackenen Kalbskopf und Salzburger Krautspatzen. Und das zu erstaunlichen Preisen. Man muss schon suchen, um ein Gericht im zweistelligen Eurobereich zu finden. Mit dieser Qualität könnte Essl in einem schicken Innenstadrestaurant das Vielfache aufrufen. Doch darum geht es ihm nicht. Er will für die Menschen in seinem Quartier kochen. Er ist glücklich, wenn der Handwerker, der seine Heizung repariert, auch bei ihm am Tisch sitzt, wenn ihn der Bauer aus dem Nachbardorf anruft, dass die Vogelbeeren reif sind, aus denen Essl seine Marmelade kocht.

Hier zeigt sich exemplarisch, dass Slow Food mehr ist, als nur eine neue Spielart für gelangweilte

Gourmets, die sich den anspruchsvollen Gaumen nun mal ein bisschen bodenständiger kitzeln lassen wollen.

„Slow Food bedeutet, sich Zeit fürs Essen zu nehmen. Bei der Herstellung und beim Verzehr“, sagt Severin Corti, Gastro-Kritiker der Tageszeitung „Der Standard“, der gemeinsam mit dem Journalisten Georges Desrues den ersten Slow-Food-Gasthausführer für Österreich mit mehr als 200 Adressen herausgegeben hat. Slow Food bedeutet die Bewahrung regionaler Ernährungskultur ebenso wie das Eintreten für eine nachhaltige Produktion. Diese bezieht sich dabei nicht nur auf Aspekte von Tierhaltung und Ökologie. Auch soziale Nachhaltigkeit gehört zu Slow Food und erweitert damit den kulinarischen um den politischen Aspekt.

So wird im Augustiner Bräu Kloster Mülln in Salzburg nicht nur ein äußerst wohlschmeckendes, nur lokal vermarktetes Bier gebraut, das in vier Biersälen mit 1200 Plätzen und einem riesigen Biergarten mit 1400 Plätzen direkt bei der Brauerei ausgeschenkt wird. Die Brauerei leistet es sich auch noch, nicht nur Braumeister Johannes Höplinger fest anzustellen, sondern auch noch Bierfahrer, Anstreicher, Schlosser und Kellerer. Die sieben selbstständigen



Regional verwurzelt: Roland Essl in der Küche des Weiserhofs in Salzburg.

Gastronomen im Schmankerl-gang, wo deftige Speisen zum Bier angeboten werden, zahlen keine feste, sondern eine umsatzabhän-gige Miete. Ein Konstrukt zum bei-derseitigen Vorteil, so Höplinger. Die Sorge der Brauerei gilt aber auch dem durstigen Salzburger, und deshalb ist der Bierverkauf jeden Tag bis 22 Uhr geöffnet. Nicht selten werden von Zechern Taxen losgeschickt, um für schon angenehm gekühlten Nachschub zu sorgen, erzählt Höplinger.

Grüner Fleck in der Betonwüste

Doch nirgendwo wird die Idee von Slow Food als Insel der nachhaltigen, regionalen Authentizität in einem standardisierten und gewinn-maximierten Meer plastischer deutlich als bei Franz Wiesmayr. Der dreißigjährige Fischereimeister ist nicht nur der letzte Linzer Donaufischer, sondern auch Verteidiger von gut zwei Hektar Ackerland samt Hof. Mittlerweile ist ein riesiges Industriegebiet um das Anwesen der Familie gewuchert und nur im Luftbild ist der grüne Fleck inmitten des grauen Betons der Autohändler und Rei-

Internet

Essen, Trinken und mehr

www.slowfoodaustria.at
www.weiserhof.at
www.augustinerbier.at
www.rauchenbichlgut.at
www.muehltalhof.at
www.bufala-connection.at
www.hagermatthias.at
www.zuden3hacken.at
www.slowfood.de

fendienste, der Fabriken und Großhändler zu erkennen.

Das Areal ist Gold wert und wahrscheinlich könnte die ganze Familie nur von der Pacht mehr als auskömmlich leben, würden sie den Begehrlichkeiten der Nachbarn nachgeben. Doch Heimat ist mit Geld nicht zu bezahlen und so räuchert und gart Mutter Maria Wiesmayr die goldgelben Brassen und Blaunasen weiter über Tresterbuch, während ihr Sohn mit dem alten Feuerwehrboot in der Donau seine Netze stellt.

Es sind bodenständige Idealisten mit Visionen, die der Idee von Slow Food Gestalt geben. Menschen wie der Landarzt Bernhard Lang, der von seinem Sohn Markus gefragt wurde, warum er denn nichts Gescheites gelernt hätte, etwa Bauer. Markus ist mittlerweile Bio-Landwirt und auch sein Vater hat sich neben seiner Praxis der Landwirtschaft zugewandt. Sie züchten Waldvierteler Blondvieh, von dem es vor rund 20 Jahren gerade mal noch 20 Muttertiere gab. Die Tiere sind als Milchvieh nicht geeignet und wachsen langsam – sind also für die industrielle Landwirtschaft ebenso uninteressant wie die freilaufenden Turopoljeschweine, die einen äußerst aromatischen Speck liefern.

Menschen wie Robert Paget, der die einzige Büffelherde Österreichs hält und aus der fetten Milch grandiosen Käse, vom Camembert bis zum Blauschimmel, herstellt. Dass die Büffelkuh in acht Monaten des Jahres täglich gerade mal acht Liter Milch gibt, ein Witz im Vergleich zu den 25 Litern des Turbo-Milchviehs, gehört ebenso zu den Besonderheiten der Tiere, wie die notwendige Herdenhaltung. So exotisch, wie die schwarzen Tiere mit ihren langen Hörnern wirken, sind sie aber gar nicht. Paget hat historische Fotos aus der Zeit um 1900, die zeigen, wie Hunderte



Traditionsbewusst: Franz Wiesmayr, der letzte Linzer Donaufischer. FOTOS: JENS ETZELBERGER

von Büffeln die Bierwagen Wiener Brauereien ziehen.

Wie raffiniert regional sein kann, zeigt Helmut Rachinger in Neufelden mit seiner Mühlviertler Kräuterküche. Der mit zwei Hauben und 15 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Koch serviert Lammrippe mit Wiesensalbeipesto, Bachsaibling mit Sauerampfer, Milchlamm mit Brenneseltortellini und eine Rhabarberpavlova mit Sauerkleerahmeis.

meinsam geerntet und gekelert. Mit diesem Mischbau sollte früher sichergestellt werden, dass es bei Problemen mit einer Rebsorte nicht zum Totalausfall der Ernte kommt.

Heute stellen Winzer wie Matthias Hager sicher, dass diese regionale Tradition nicht in Vergessenheit gerät.

Hintergrund

Slow Food

Die Organisation Slow Food, 1986 von dem Italiener Carlo Petrini gegründet, und mittlerweile in vielen Ländern vertreten, setzt sich für genussvolles, bewusstes und regionales Essen ein. Slow Food bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokaler Produktion. Slow Food engagiert sich mit der Arche des Geschmacks auch aktiv für den Erhalt alter Tier- und Pflanzenarten. In Deutschland sind etwa 80 regionale Slow Food Gruppen, sogenannte Convivien aktiv. Weitere Informationen liefert das Buch „Slow Food – Gasthäuser in Österreich“, herausgegeben von Severin Corti und Georges Desrues, Verlag Brandstätter, 19,95 Euro. etz

Gemischter Satz beim Demeter-Winzer

Doch auch in Wien gibt es viel mehr als die „amerikanische Botschaft“. Den Traditionsgasthof „Zu den drei Hacken“ in der Singerstraße etwa, der neben einem wirklich empfehlenswerten Wiener Schnitzel auch Innereien-Spezialitäten wie Rinderhirn und Salonbeuschel auf der Karte hat. Der passende Wein ist ein gemischter Wiener Satz, wie ihn etwa Demeter-Winzer Matthias Hager im Kampal anbaut. Beim gemischten Satz wachsen verschiedene Rebsorten wie Rivaner, Riesling, Weißburgunder und Veltliner nebeneinander im Weinberg, werden ge-



Kräuterkünstler: Haubenkoch Helmut Rachinger in Neufelden.