



Roland Essl will mit seinem „Klangspektrum der Gewürze“ dem „Eingemachten, dem Herzhaften eines Gerichts“ auf die Spur kommen. **Peter Gnaiger** ließ sich im Salzburger Weiserhof bei der Zubereitung von „Gespicktem Kalbsherz mit Wacholder-Rahm“ in diese feinfühligste Kochkunst einweihen. **Marco Riebler** war mit der Kamera dabei.



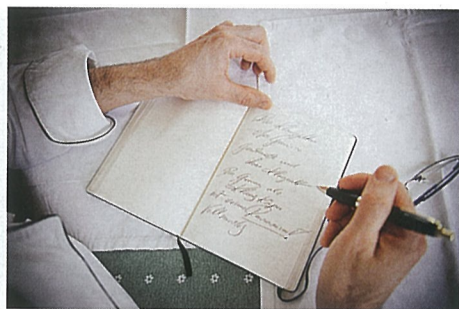
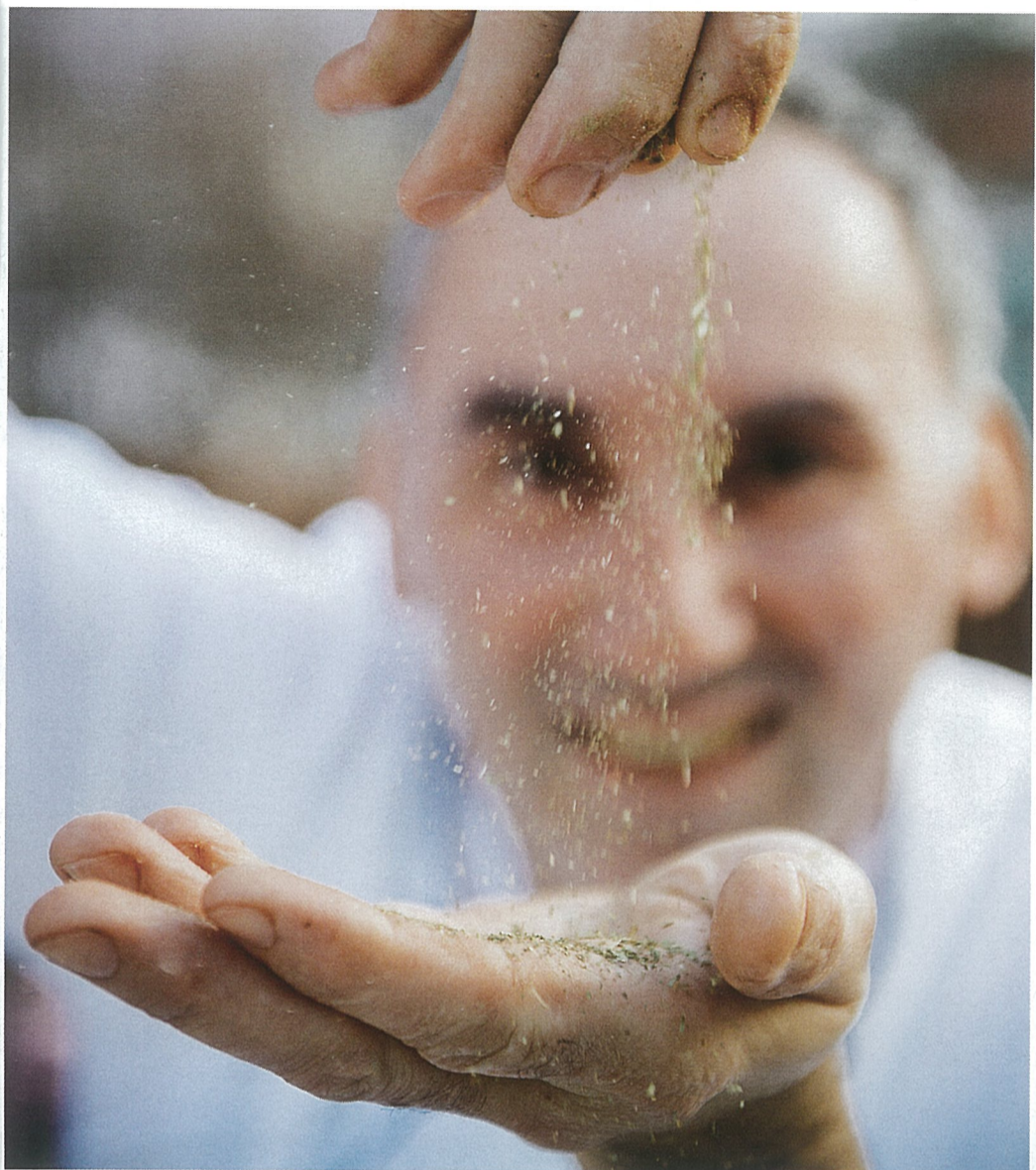
Sound of Cuisine

Roland Essl fasst sich ein Herz. Ein Kalbsherz – um genau zu sein. „Das ist ein magerer Muskel. Wir spicken es mit Speck, damit es saftiger wird.“ Er nimmt ein Messer und sticht mitten hinein. Wenn Essl kocht, dann will er einen Sound erschaffen. Dieses schöne Gefühl, das seine Arbeit seitdem begleitet, habe er dem vor 14 Jahren verstorbenen deutschen Musikjournalisten Joachim-Ernst Berendt zu verdanken. Berendt war eine Koryphäe in Sachen Jazz. Vor seinem Tod machte er sich tief sinnige Gedanken über den „Klang der Welt“. Von Berendt hat Essl gelernt, dass Holz, Steine, Wasser, Luft und sogar die Stille ihren Klang haben. „Schlägt man eine Gitarrensaiten an, dann hat man einen Grundton, der in die Höhe schwingt“, sagt er. Genau so verhalte es sich mit Gewürzen. Als Beispiel nennt er den Thymian. „Riech mal“, sagt er. „Er schwingt hoch. Aber er hat nicht nur einen Ton, sondern viele darüberliegende Obertöne. Dieses Gewürz hat ein eigenes Spektrum. Ich würde Thymian der Violine zuordnen.“ Aha. Jetzt spickt er die halbierten Herzen mit Speck und schneidet ein zartes Stück vom rohen Fleisch ab. „Kosten“, sagt er mit einem Unterton, der keine Widerrede duldet. Es schmeckt metallisch. „Das ist der Grundton, der Mittelbau unseres Gerichts. Den müssen wir umschmeicheln. Das verlangt nach dem warmen Ton eines Cellos. Also Wacholder.“ Darüber werde er dann die Obertöne einer Violine setzen, also die harzigen Töne von Thymian. So kocht heute fast niemand mehr. „Heute schmeißen Fernsehköche mit Krawall und Karacho ihre Zutaten

in die heißen Pfannen, dass es nur so zischt und spritzt.“ Das sei die gleiche unselige Methode, mit der heute schlechte Musik gemacht werde. Essl möchte dagegen dem Menschen jenen Respekt erweisen, den er sich grundsätzlich verdient. Weil ja auch der Mensch ein Zusammenspiel vieler Klänge und sinnlicher Erfahrungen sei. Sein Gemüt wird von Musik, Licht und Geschmack bestimmt. Was Farben für die Fotografie bedeuten, das bedeuten also Töne für die Musik und Gewürze für die Speisen. „Wir sind eine Mischung aus Hell und Dunkel, aus Harmonie und Dissonanz, aus Scharf und Bitter“, sinniert Essl weiter.

Er streut jetzt Salz auf die Herzen, um den Eigengeschmack zu verstärken. Dann kommt der erste kräftige Paukenschlag: der Pfeffer. Der Pfeffer sei sein Schlagzeug, sein Rhythmusgeber, erklärt er später, während er die gewürzten Herzen beidseitig anbrät. „Leise“, sagt er, „nicht zu laut. Es darf nicht zu viel zischen. Sonst wird's nix.“ Dann nimmt er sie aus der Pfanne und gibt sie in einen großen Topf, wo er sie unter würfelig geschnittenen Karotten, Gelben Rüben, Sellerie und Petersilienwurzel begräbt. Damit kommt etwas Süße ins Spiel der unterstützenden Mitteltöne. „Hast du den Eigengeschmack des Herzens noch im Kopf gespeichert?“ Ja, schon. „Das ist gut. Denn jetzt beginnt das eigentliche Spiel.“ Er gießt eine Flasche Riesling in den Topf („für die Säure“) und fügt einen Liter Wasser hinzu. Sein Werk beginnt zu blubbern. Er nutzt diese Zeit, um sich den Wacholderbeeren und Pfefferkörnern zu widmen. Er stampft sie pulvrig, riecht daran und sagt: „Ein unglaublicher Körper. Findest du nicht?“ Ja, schon. Jetzt kommt Thymian in den Topf (...Ein

bisschen Herzton, Violine, sehr hoch“), gefolgt von einer Handvoll Lorbeerblättern („Das ist die Blockflöte in C, füllend, begleitend, nicht aufdringlich“). Wie ein Dirigent steht er jetzt vor seinem Gewürzregal, also vor seinem Orchester. „Hackbrett, Hackbrett“, sagt er – einer Eingebung folgend. Sein Hackbrett ist Schabzigerklee. Das ist ein recht unbekanntes Gewürz. Sein Schabzigerklee kommt aus Südtirol, wo er gern zum Würzen von Käse und dem Vinschgauer Fladenbrot eingesetzt wird. „Bitte riech“, sagt er. „Dieses wunderbare Heuroma. Mmmh.“ Mit einer Prise Muskatnuss setzen jetzt auch noch die heimeligen Töne einer Altblockflöte ein. Mit Sauerrahm und einer Marmelade aus Preiselbeeren und Heidelbeeren vollendet er die Sauce. Das große Finale beginnt: Kurz vor der Fertigstellung stellt er sich letzte entscheidende Fragen: „Sind die Bässe noch da?“ Wir kosten und nicken zufrieden. „Jetzt kommt der Thymian.“ Für Essl ist dieses Gewürz wie eine Frau. „Thymian will immer die Führung übernehmen“, sagt er augenzwinkernd. Tatsächlich sind die Höhen unmittelbar nach dem Würzen zu stark. Wir halten mit einer Extraportion Cello und Pauke in Form einer Wacholder-Pfeffer-Mischung dagegen. Noch einmal kosten. „Sind die Spitzen da, also hoch schwingende Instrumente?“ Wunderbar. „Die Bässe?“ Perfekt. „Der mächtige Mittelbau, also der Eigengeschmack des Herzens?“ Eindeutig. „Die unterstützenden Mitteltöne?“ Himmlisch. Ja. Alles stimmt. Essl hat den Sound eines herzhaften Gerichts geschaffen. Ob das alles ein bisschen verrückt ist? „Keinesfalls“, sagt er. „Es gibt ja auch Leute, die tanzen ihren Namen“, sagt Essl. „Da werden wir wohl ein Gericht besingen dürfen.“ Recht hat er



ESSLS GEWÜRZORCHESTER

Pfeffer: Rhythmusgeber. Pauke und Trommel. In verschiedenen Tiefen.

Majoran: Kontrabass und Bassgeige. Tief.

Muskat: Altblockflöte in F. Holz. Tief.

Wacholder: Cello. Streichinstrument aus Holz. Tief bis Mitte.

Honig: Harfe. Sanft streichelnd. Mitte bis tief.

Koriander: Fagott. Warmer Holzton. Schwingt Mitte bis tief.

Kümmel: Klarinette. Warmer Holzton. Schwingt Mitte.

Schabzigerklee: Hackbrett. Mitte.

Rosmarin: Tenorhorn. Belebt und schwingt mittel in Solo und begleitend.

Oregano: Horn. Begleitend, aber auch durchdringend. Mitte bis hoch.

Basilikum: Posaune. Kräftiger, angenehmer Ton. Mitte bis hoch.

Liebstöckl: Trompete. Fast etwas aufdringlich. Mitte bis hoch.

Nelke: Xylophon. Holztöne. Mitte bis hoch.

Lorbeer: Blockflöte in C. Füllend, begleitend, nicht aufdringlich. Mitte bis hoch (Ich denke da an die Filmmusik von „Titanic“, luftig, würzig, füllend).

Thymian: Violine. Hoch mit schönen Harztönen.

Ingwer: Querflöte. Hoch.

Essig: Triangel. Hoch. Spitze.

Zitrone: Oboe. Hoch schwingend.

Zucker: Federt die Spitzen ab, ähnlich einem Dämpfer.



Foto: „honey & bunny“-stummerer / hablesreiter / koeb

eat&meet

DAS KULINARIK-FESTIVAL
ESSEN, TRINKEN UND PLAUDERN
1.-31. märz 2014

Mittwoch, 5. März 2014 | 19.00 Uhr
ARTHOTEL BLAUE GANS | WEINARCHIV
GETREIDEGASSE 41-43
eat ART im arthotel
SALZburg – ASCHER **mittwoch**

Ein inspirierender und überraschender Abend gestaltet von honey & bunny und Andreas Gfrerer

Samstag, 08. März 2014
11.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag, 09. März 2014
10.00 bis 17.00 Uhr
KAVERNEN 1595
GSTÄTTENGASSE 27-29
GENUSS.PUR

DER GENUSSMARKT IN DER ALTSTADT SALZBURG

Jede Menge Schmankerl und Interessantes von ProduzentInnen aus ganz Österreich! Dazu feinste Tortellini vom Ristorante

Samstag, 8. März 2014 | 19.00 Uhr
ARTHOTEL BLAUE GANS | WEINARCHIV
GETREIDEGASSE 41-43
WOMEN@THE BAR
LA DOLCE VITA

Ein Abend für Frauen von Frauen, mit Tortellini von Nadia Pasquali, Wein von Stefania Dri und italienische Lieder präsentiert von den Frauen von „All Arrabbiata“.

Dienstag, 19. März 2014 | 19.00 Uhr
CARPE DIEM
FINEST FINGERFOOD
GETREIDEGASSE 50
CARPE DIEM KULINARIUM PARTY & FASHION
SHOW VON MAKOLE

Ein Abend mit kulinarischen Highlights, Winzern, Edelbrandherstellern, einem Blick hinter die Kulissen u.v.a.

Kulinarium Party Special: Marianne Köhler – Makole – zeigt Mode von Prada, Gucci

Montag, 24. März 2014 | 19.00 Uhr
CAFÉ TOMASELLI
ALTER MARKT 9
GASTROSOPHISCHER STAMMTISCH
THEMA: HEDONISMUS

Was ist Hedonismus? Man liest von „moralischem Hedonismus“, von „hedonistischen LOHAS“. Wie verhält sich Hedonismus zum Genuss? Zum übermäßigen Genuss? Wie lebe ich den Hedonismus im Alltag? u.a. mit Prof. Dr. Harald Lemke

Mittwoch, 26. März 2014 | 19.00 Uhr
RESTAURANT M32
MÖNCHSBERG 32
SALON WEITBLICK: MESCHUGGE
EIN ISRAELISCH-JÜDISCHER ABEND

Der Koch: Uri (Jeremias) Buri | Akko, Israel
Der Literat: Doron Rabinovici
Die Musik: Mandys Mischpocha
Der Gastgeber: Sepp Schellhorn