

Frankfurter Allgemeine Reise

Hochköche, Tiefwurzler und das Glück des Irrsinns

Salzburg für Feinschmecker
16.01.2015, von JAKOB STROBEL Y SERRA

Mozartkugeln kennen Millionen Menschen. Und die meisten von ihnen glauben, dass sich mit diesen Marzipan-Pistazien-Bomben die essbaren Schätze Salzburgs erschöpfen. Was für ein Irrtum! Ein kulinarischer Richtigstellungstreifzug.



© (C) PETER ADAMS/JAI/CORBIS Das Epizentrum der Salzburger Touristenfluten – und trotzdem verbergen sich selbst im Gewimmel der Getreidegasse kulinarische Trouvaillen.

Walter Grill ist wahrscheinlich wahnsinnig. Das ist jetzt keine Beleidigung, sondern ein Kompliment. Und außerdem sieht es Walter Grill genauso. „Man muss schon ein Spinner sein, um in Österreich Störe zu züchten“, sagt der Mann, der mit achtzehn ins Fischgeschäft einstieg, es vierunddreißig Jahre später mit ungebrochenem Enthusiasmus betreibt und zum Kaviar ein bisschen so kam wie die Jungfrau zum Kinde. In seiner Fischhandlung in Grödig bei Salzburg gehören die kostbaren Fischeier seit jeher zum Sortiment. Doch ihre Qualität wurde von Jahr zu Jahr schlechter, und so blieb Walter Grill eines Tages nichts anderes übrig, als Österreichs einziger Störzüchter zu werden. Vierzehn Jahre lang, sagt er ohne eine Spur von Reue oder Klage, habe er experimentieren müssen, bevor er den ersten Rogen ernten konnte, tausend Fehler habe er gemacht, allein die Unterscheidung zwischen „Mannerl und Weiberl“ sei eine Wissenschaft für sich – weswegen sich Grill aus der Geburtsabteilung eines Salzburger Krankenhauses ein ausrangiertes Ultraschallgerät besorgte, das inzwischen längst von einem hochmodernen Apparat ersetzt worden ist. Denn dieser Kaviarfanatiker voller verrückter Liebe am Rande des Irrsinns macht keine halben Sachen.



© ARCHIVZwanzig Minuten vom Bauch in die Dose, und das ganz ohne Konservierungsstoffe: Walter Grüll behandelt seinen Kaviar so behutsam wie möglich.

Jetzt liegt ein ganzer Stör auf einem Edeltahltisch vor Walter Grüll, der mit einer Zärtlichkeit über seine Fische redet, als seien sie allesamt seine leiblichen Kinder. Nicht in Fabrikhallen mit Gegenstrombecken wie bei anderen Züchtern müssten sie leben, nein, Gott behüte, er lasse sie in natürlichen Teichen mit Alpenwasser frei herumschwimmen. Drei-, viermal hole er sie heraus, begutachte sie, werfe sie oft wieder zurück und schenke ihnen noch ein paar schöne Lebensmonate, weil sie noch nicht so weit seien. Und in der Stunde ihres Todes ist Grüll der sanftmütigste aller Henker: Die großen Tiere betäubt er mit Nelkenöl, den kleineren hält er mit der Hand die Augen zu, und dann, zack, ein schneller Schlag auf den Kopf, ein schöner Tod für das Tier. Grüll deutet es uns bei dem Stör vor ihm an, schlitzt mit einem Skalpell vorsichtig seinen Bauch auf, entnimmt den Rogen, wäscht und siebt, salzt und verpackt ihn und hält ihn uns dann triumphierend unter die Nase: „Zwanzig Minuten vom Bauch in die Dose, ganz ohne Konservierungsmittel, und dafür nur ein paar Wochen haltbar statt anderthalb Jahre wie der Industriekaviar, der wie Arsch und Friedrich nach Konservierungsmitteln schmeckt.“

Papageno-Vogel im goldenen Käfig

Und blitzschnell öffnet Grüll eine Flasche Rosé-Champagner, obwohl es erst elf Uhr morgens ist, „weil alles andere ein Verbrechen wäre“, lässt sich von seiner eigenen Begeisterung mitreißen und uns verschwenderisch von seinem Kaviar kosten, natürlich auch dem weißen von Albino-Stören, „fünfundsechzigtausend Euro das Kilo, das teuerste Lebensmittel der Welt“, erzählt en passant von den reichen Russen, die ab und zu mit dem Privatjet hereingeflogen kämen, um in seiner Küche Orgien mit Fischrogen und Dom Pérignon zu feiern, und führt uns dann zu seinen Austerbecken. Wir kosten hintereinander weg Gillardeau, Bélon, Galway Flat, Sylter Royal, Fine de Claire und die einst für den russischen Zaren gezüchtete Tsarskaya, die ausnahmslos so grandios schmecken wie Grülls Alpenkaviar. Dazu trinken wir einen Chablis Premier Cru, obwohl es erst zwölf Uhr mittags ist, aber wir wollen uns ja keines Verbrechens schuldig machen, verlassen irgendwann mit glücklichem Schwanken Walter Grüll und denken uns, dass es in der Welt der Feinschmeckerei gar nicht genug solcher wundervoll wahnsinnigen Menschen geben kann – erst recht nicht in Salzburg, das wahrlich kein Hort avantgardistischer Heißblütigkeit ist.

© PICTURE-ALLIANCESeinetwegen kommen die meisten Menschen nach Salzburg: Wolfgang Amadeus Mozart, dessen Geburtshaus an der Getreidegasse ein Wallfahrtsort der Musikliebhaber ist.

Salzburg hockt wie ein Papageno-Vogel in seinem goldenen Käfig aus saturierter Schönheit und historischer Erblast und zwitschert dabei unentwegt eine Melodie vom Mozartl. Das ist jetzt kein Vorwurf, sondern die Feststellung einer Zwangsläufigkeit. Denn eine Stadt, der die Geschichte so viele Geschenke verehrt hat, muss sich einfach dankbar zeigen, die Bewahrung ihrer Pracht als erste Bürgerpflicht verstehen und einen Geist pflegen, der eher konservatorisch als konservativ ist. So nennt es Andreas Gfrerer, Jazzfan, Kunstfreund, Lokalpatriot und Besitzer der sechshundertfünfundsechzig Jahre alten „Blauen Gans“, Salzburgs ältestes Hotel, das an der Getreidegasse nur wenige Schritte von Mozarts Geburtshaus entfernt in Salzburgs touristischem Epizentrum residiert und das Gfrerer behutsam zu einem „Art Hotel“ modernisiert hat. Für die Kulinarik ist dieser Geist aber eher Gift, was man gleich nebenan beim Azwanger, dem ruhmreichsten Feinkostgeschäft der Stadt, besichtigen kann. Sein Sortiment ist im Wesentlichen ein essbarer Mozart-Schrein, prall gefüllt mit Mozart-Talern, -Kugeln, -Herzen, -Würfeln, -Likören, -Sekten und -Tees, ein „Cosi fan tutte“ im immergleichen Wolfgang-Amadeus-Gewand.

Das erste salzburgische Gottesgourmetgebot

Da ist uns die Sorte von Traditionalismus beim Schnaps-Sporer ein paar Häuser weiter doch lieber. Das Geschäft ist seit vier Generationen in Familienbesitz, vor allem für seine Liköre und Schnäpse mit Walnuss-, Zirben- oder Holunderaroma berühmt und eigentlich mehr eine Kneipe als ein Laden. Jedenfalls ist beim Sporer tagein, tagaus Dauerparty. Vor den Nachfüllfässern voller Branntwein, Rum oder Sliwowitz im puppenstubenkleinen Verkaufsraum und an den Stehtischen draußen vor der Tür treffen sich schon zu früher Stunde fröhliche Trinker, Einheimische meist, sorgen auf der Getreidegasse für Fußgängerstaus samt konsterniertem Kichern bei den asiatischen Gästen und bilden eine Trutzburg der Bodenständigkeit inmitten von Salzburgs Massentourismusinvasion.

Es gibt sie also, die kulinarischen Trouvaillen, selbst dort, wo vor lauter Touristen kaum ein Fortkommen ist. Ein weiterer Beweis dafür ist die Konditorei Schatz gleich hinter Mozarts Geburtshaus, die aussieht wie eine Operettenkulisse von Johann Strauss Vater und Sohn im Quadrat. Hier lernen wir mit demütigster Inbrunst das erste der salzburgischen Gottesgourmetgebote: Die Mozartkugeln mit dem rot-goldenen Papier kommen aus Fabriken. Die handgemachten Exemplare vom Schatz oder vom Fürst sind immer in blaues und silbernes Stanniol gehüllt, haben eine unregelmäßigere Form, kosten doppelt so viel und schmecken dafür aber auch mindestens viermal so gut – mit einem dominanteren Kern aus Pistazienmarzipan, zwei zarteren Schichten aus Nougat drum herum und einem delikateren Zartbitterschokoladenmäntelchen.

Holundersaft von der netten Kräuterhexe

All das erklärt uns Patron Erich Winkler, ein würdevoller Herr mit schlohweißem Haar und ungebrochenem Berufsethos, der ungeachtet seiner achtundsiebzig Jahre immer noch regelmäßig in der Backstube steht, um Mozartkugeln von Hand zu schöpfen. Man erkenne sie an der kleinen Beule in der äußeren Schicht, sagt Winkler, dort habe der Stab gesteckt, mit dem man die Kugel ins Schokoladenbad tauche. Wir lassen für diese Kaloriensündenfälle all die anderen Mehlspeisen in der Konditorei Schatz klaglos stehen, all die Powidltascherl, Mandelkipferl, Kokosbusserl und Mandelstangerl und fühlen uns hier, augenscheinlich unter weit mehr Salzburgern als Touristen, wie bei einem konspirativen Treffen der wahren Mozartkugelkenner.



© DPAKühner Futurismus als Kontrapunkt zu Salzburgs Traditionalismus: der Hangar 7, der unter anderem ein Gourmetrestaurant beherbergt.

Die meisten Touristen kaufen die rotgoldenen Mozartkugeln und gehen auch zum Wochenmarkt auf dem Universitätsplatz hinter dem Mozarthaus statt zu den Ständen rund um die Barockkirche St.Andrä hinter Schloss Mirabell. Dieser Markt, auf dem es erstaunlich viel Handgemachtes und Selbstgeleshtes, Halbausgestorbenes und Krummgewachsenes, Biologisches und Ökologisches gibt, ist für die einheimischen Feinschmecker diesseits und jenseits des Herdes reserviert, für Jörg Wörther zum Beispiel, eine veritable österreichische Kochlegende. Auch hier ist er bekannt wie ein bunter Hund und mehr mit Schulterklopfen oder Händeschütteln als mit dem Einkauf beschäftigt, plaudert unentwegt mit seinen Lieferanten, die er seit dreißig Jahren kennt, und deutet verschwörerisch auf eine alte Frau mit Kräuterhexengesicht: „Sie macht den besten Holundersaft weit und breit. Der ist meine winterliche Grippeimpfung“, sagt der sechsundfünfzig Jahre alte Wörther, der mit seinem Jungspundelan als lebender Beweis für die Wirksamkeit des Elixiers gelten kann.

Die Spielzeuge des Brausemilliardärs

Jörg Wörther stammt aus dem Kaiserbad Gastein südlich von Salzburg und wollte Koch werden, seit er sich als Kind die Nase an den Fenstern der Speisesäle von Bad Gasteins Grandhotels platt drückte. Er erlebte prägende Jahre bei Eckart Witzigmann, kochte lange in seinem Heimatort, dann in einem Jagdschloss in Zell am See, errang dort die österreichische Maximalbewertung von vier Hauben und wurde 1990 zu Felix Austrias Koch des Jahrzehnts gekürt. Seit vergangenem Mai steht er in einer rosafarbenen Gründerzeitvilla im Restaurant „Ceconi’s“ auf der Rückseite der Festung Hohensalzburg am Herd, nachdem er zuvor für den Salzburger Milliardär, Mäzen, Hobbygourmet und Zweitmozart Dietrich Mateschitz kulinarische Konzepte entwickelt hat.



© F.A.Z., JAKOB STROBEL Y SERRA Wie man einen Rehkitzrücken anrichtet

Im Hauptberuf braut Mateschitz die Brause Red Bull, und womit er sich in seiner Freizeit beschäftigt, kann man im Hangar7 am Salzburger Flughafen besichtigen. Es ist ein extravaganter Glaspalast als Antipode zu Salzburgs barockem Prunk und so etwas wie das Kinderzimmer eines großen Jungen mit sehr, sehr viel Geld. Im Erdgeschoss stellt Mateschitz seine Lieblingsspielzeuge aus, echte Rennautos, Motorräder, Hubschrauber, Propellerflugzeuge, Düsenjets mit Red-Bull-Logo, während er in der Zwischenetage sein Gourmetrestaurant „Ikarus“ von Gastköchen aus aller Welt bespielen und ganz oben in der Bar mit dem albernem Namen „Mayday“ Sushi, Guacamole oder eine spanische Schinkenplatte von sehr passabler Qualität servieren lässt.

Auf der Suche nach dem vollkommenen Gleichgewicht

Mit dieser Art der kulinarischen Globalisierung hat Jörg Wörther nichts im Sinn. „Manche meiner Kollegen fahren in den Urlaub nach Asien und haben danach lauter asiatische Gerichte auf der Karte. Ich mache Ferien aus Vergnügen und habe noch nie mit Zitronengras gekocht.“ Er hole sich seine Inspiration lieber aus der Geschichte, lese alte Kochbücher aus Klosterbibliotheken, studiere die Gerichte der Salzburger Fürsterzbischöfe und orientiere sich an der österreichischen Variante von Auguste Escoffiers „Grande Cuisine“, die einst in den großen Wiener Ringstraßenhotels serviert wurde, im Imperial, im Sacher oder im Ambassador.



© ANDREAS KOLARIK Einer der besten Köche Österreichs: Jörg Wörther

So könne er aus dem riesigen Fundus der k.u.k.-Kulinarmonarchie schöpfen. Die österreichische Küche sei ja viel größer als das heutige Österreich, sie sei die Küche eines Vielvölkerstaates, was oft vergessen werde, sagt Wörther, der auch den Begriff der Salzburger Cuisine geographisch großzügig fasst. „Die Fürsterzbischöfe ließen sich Artischocken aus Verona, Feigen aus der Lombardei und frische Austern auf Stroh in Fässern aus Triest bringen. Das alles sind also Zutaten der Salzburger Küche.“



© ANDREAS KOLARIK Purismus und Harmonie: Das sind die kulinarischen Leitmotive von Jörg Wörther.

Mit fürsterzbischöflicher Prunksucht auf dem Teller hält es Wörther indes nicht, sondern mit der Raffinesse des Einfachen und der heiligen Dreifaltigkeit aus Frische, Purismus und Harmonie. Seiner Gillaudeau-Auster, die er selbstverständlich von Walter Grill bezieht, stellt er ein leicht geröstetes Toastbrot mit Wasabi-Frischkäse und mariniertes Grapefruit zur Seite, um dadurch ein vollkommenes Gleichgewicht aus Säure, Süße, Schärfe und Milde herzustellen. Für seine Kürbissuppe presst er den Kürbis kalt aus, anstatt ihn zu kochen und plump zu pürieren – und serviert so eine Essenz wie die reine Seele des Kürbisgeschmacks, nur Geist, kein Körper, der sich auf einer Basis aus Petersilienwurzel mit einer Prise süßem Paprikapulver entfaltet. Und seinen Rehkitzrücken brät er ganz klassisch in Butter an, um ihn dann auf einem Katafalk aus Foie gras zu betten, dezent umflort von Steinpilzen, Buchenpilzen, Totentrompeten und Topinamburscheiben – „bloß kein Sous-vide“, sagt Wörther und verdreht die Augen über diese epidemische Küchenmode, „da wird das Fleisch immer so latschig. Und ja keine Karotten in den Jus, nur

angeröstete Knochen, Wacholder, Zwiebel und Sellerie, sonst wird er viel zu süß!“ So redet ein Koch, dem die mildtätige Gabe der Altersweisheit gegeben ist und der längst kein Tischfeuerwerk mehr auf dem Teller abbrennen muss, sondern sich ganz auf das Wesen des Wesentlichen konzentrieren kann.

Das Reich des Blutwurstvizeweltmeisters

Jetzt fehlt nur noch die Quintessenz der Salzburger Küche, die wir bei einem Mann finden, der Koch, Metzger, Wirt und außerdem der Glücksfall einer Symbiose aus dem Aromenahnenforscher Jörg Wörther und dem Kaviarmaniac Walter Grüll ist. „Ich bin ein kulinarischer Tiefwurzler“, sagt Roland Essl, der abseits von Salzburgs Touristenozean das rustikale Wirtshaus Weiserhof betreibt, am liebsten in die Bergdörfer des Salzburger Landes fährt und mit den alten Bäuerinnen schwatzt, um alte Gerichte aus ihrem Gedächtnis hervorzukramen und sie dann an den heutigen Geschmack anzupassen. Essl schlachtet selbst, wurstet selbst, räuchert selbst und will in seinem Wirtshaus ja keine Hauben und erst recht keine kapriziöse Feinschmeckerklientel. Ein Gericht, ein Geschmack – so lautet sein Motto, „so wie früher, ehrliche Wirtshausküche, keine Mischkulanz im Gaumen“, wie er es landestypisch nennt, bevor er von unserem Tisch wie der geölte Blitz davonsaust, um strahlend mit einem Kochbuch von 1810 wiederzukommen, das er andächtig streichelt, als sei es das Alte Testament.

In seiner Radikalität und Redegeschwindigkeit, seiner Kompromisslosigkeit und Leidenschaft steht Essl Kollege Grüll kaum nach. Die Gamssalami lässt er ein halbes Jahr lang trocknen, wobei sie die Hälfte ihres Gewichtes verliert und doppelt so aromatisch schmeckt – „nach den ganzen feinen, harzigen Trieben der Almkrauter, die die Gämsen hoch oben am Berg fressen“, schwärmt Essl und lässt uns sofort eine Kostprobe bringen, die uns aromatisch augenblicklich auf Alpengipfel katapultiert. Seine Blutwurst, mit der er bei der Blutwurst-Weltmeisterschaft 2009 in der Normandie die Silbermedaille gewann, verfeinert er mit Majoran, Koriander, Muskat, Zimt und Nelke – und spricht damit nicht nur der üblichen, derben Wirtshausküche Österreichs, sondern auch seinem eigenen Einfachheitsgebot schelmisch Hohn. Und besonders stolz ist er auf seine Saumoas'n, im Schweinenetz geräuchertes Schweinebrät, das in den Kamin gehängt wird, dadurch schwarz wie die Nacht wird und nach ein paar Tagen wie eine schlafende Fledermaus aussieht – daher der kuriose Name, der sich aus der Sau und der Maus zusammensetzt.

Jetzt sind wir endlich angekommen

Beim Essl im Weiserhof sitzen kaum Touristen, und auch die Touristenpreise in Getreidegassenwucherdimensionen, der Personenkult ums Mozartl in Kim-Il-sung-Manier, das rotgoldene Mozartkugelbombardement, dieses ganze Postkarten-Bilderbuch-Klischeekisten-Salzburg ist hier so weit weg wie eine andere Galaxie. Und wer weiß, vielleicht sind wir ja jetzt erst wirklich in dieser sterbensschönen Stadt angekommen.

Essen und Trinken in Mozarts Heimat

Walter Grüll Fischhandel: Neue-Heimat-Straße 13, A-5082 Grödig, Telefon: 0043/6246/75492, www.gruell-salzburg.at.

Ceconi's – Jörg Wörther: Fürstenallee 5, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/820080, www.ceconis.at; Degustationsmenü 98 Euro.

Restaurant Ikarus im Hangar 7: Wilhelm-Spazier-Straße 7a, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/21970, www.hangar-7.com. Menü ab 160 Euro.

Restaurant Zum Buberlgut: Gneiser Straße 31, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/826866, Hauptgerichte ab 28 Euro.

Hotel Zur Blauen Gans: Getreidegasse 41, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/8424910, www.hotel-blaue-gans-salzburg.at. Doppelzimmer mit Frühstück von 145 Euro bis 339 Euro.

Sporer Likör- & Punschmanufaktur: Getreidegasse 39, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/845431, www.sporer.at.

Feinkost Azwanger: Getreidegasse 15, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/ 662/8433940, www.azwanger.at.

Konditorei Schatz: Getreidegasse 3, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/842792, www.schatz-konditorei.at.

Weiserhof: Weiserhofstraße 4, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/ 872267, www.weiserhof.at. Hauptspeisen ab 8,50 Euro.

Markt an der Kirche St. Andrä: Er findet immer Donnerstag Vormittag bis etwa 13 Uhr statt.

Informationen: Tourismus Salzburg, Auerspergstraße 6, A-5020 Salzburg, Telefon: 0043/662/889870, www.salzburg.info.

Quelle: F.A.Z.