

Roland Essl schließt das Kapitel Weiserhof

Den Weiserhof wird es ab März in dieser Form nicht mehr geben. Den Koch und Denker Roland Essl zieht es zum Lernen in die Alpen. Seinen Gästen hinterlässt er ein Rezept.

PETER GNAIGER (TEXT)
MARCO RIEBLER (BILDER)

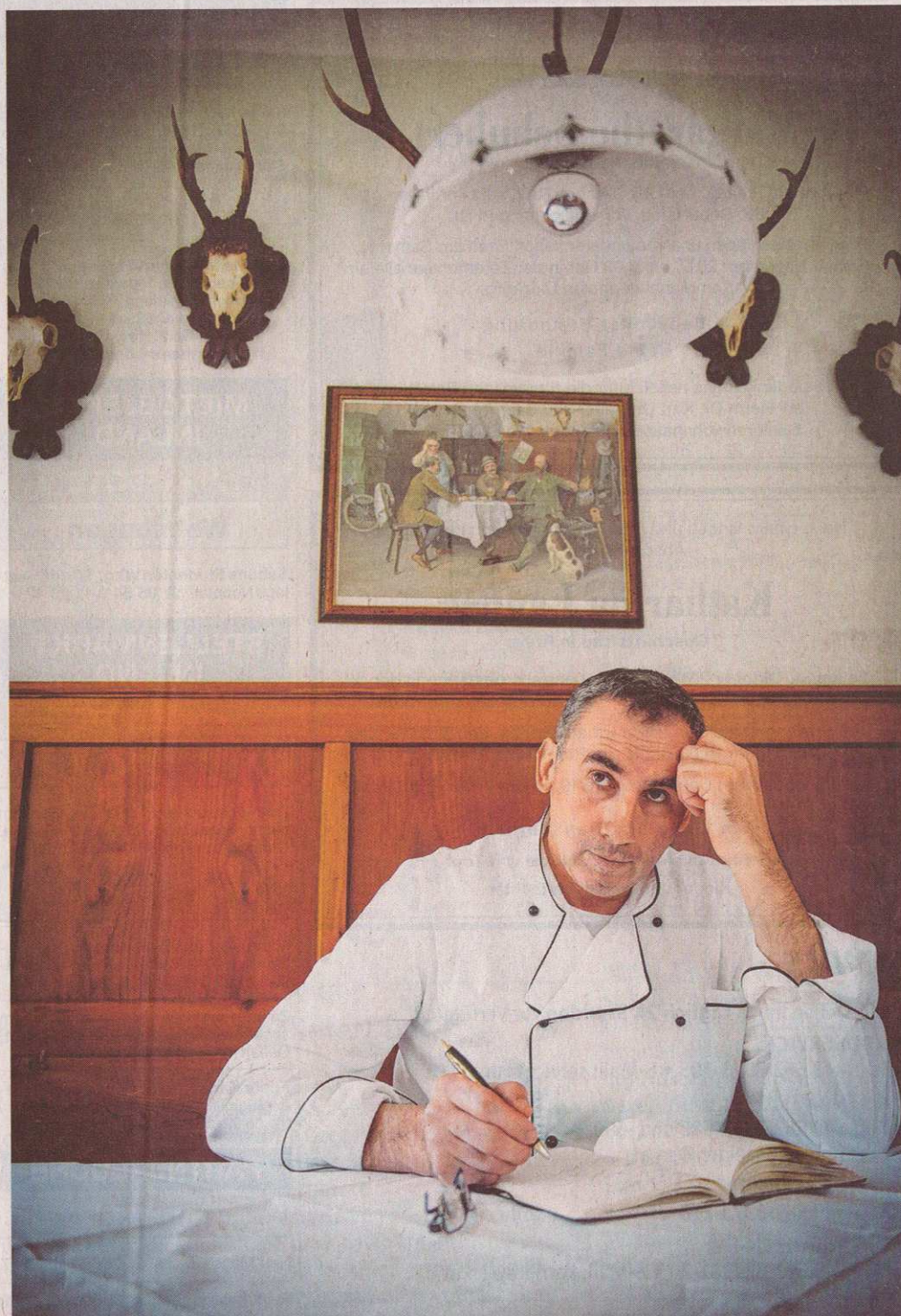
SALZBURG. Wegen dauerhaft anhaltenden Erfolgs geschlossen. Gibt es so was? „Ja, das gibt es“, sagt Roland Essl. Er sitzt in seiner Stube und hat gerade nur eine Sorge: wie er das seinen Mitarbeitern beibringt. „Ich hatte unglaubliche 13 Jahre im Weiserhof“, sagt er. „Immer mehr Gäste haben meine Art zu kochen angenommen. Das zeigte mir, dass ich auf dem richtigen Weg war.“ Er schenkt ein Glas Rotwein ein und kommt jetzt zum Kern der Sache: „Wir arbeiten seit mehr als zwei Jahren über den Kapazitäten, die der Weiserhof zulässt.“ Schon seine eigene handwerkliche Leistung war schier übermenschlich. Von einem großen Teil seiner Arbeit kriegen nicht einmal seine Stammgäste etwas mit. Die spielt sich nämlich im Keller ab.

Dort ist er nebenbei Metzger und Bäcker. Auch eine Räucherei hat er. Essl ist einer jener Köche, die von Montag bis Freitag 20 Stunden am Tag für ihren Betrieb da sind – und am Samstag sieht man ihn dann mit dem Rechen im Gastgarten stehen. „Das geht irgendwann an die Substanz“, sagt er. Außerdem habe es in seinem Freundeskreis schon genug Herzinfarkte gegeben. Jetzt höre er

Heute gibt es Küchengeräte, mit denen man auf Knopfdruck mittels elektromagnetischer Wellen garen kann. So etwas will Essl nicht bekämpfen. Er will nur dafür sorgen, dass unsere Kultur nicht vor die Hunde geht. Er betrachtet kochen als Ritual und das Essen als Ausdruck tief empfundener Spiritualität.

Ab März will er die Alpen studieren. „Das Wissen der alpenländischen Kultur muss weitergetragen werden“, sagt Essl. „Das ist ein weltweit einzigartiges Juwel.“

Beweisen müsse er sich sowieso nichts mehr. Unter Reinhard Gerer hat er im Wiener Corso schon vier Hauben erkocht. Da bediente er die Märkte der Gourmet-Industrie. Im Weiserhof hinter dem Salzburger Hauptbahnhof wurde er vom Saulus zum Paulus. Auf Hummer und Trüffel folgten im Weiserhof Gerichte wie Hoargneistnidei, Saumeise und Stinkerknödel. Der Gourmet-Journalist Severin Corti war dermaßen von Roland Essls Kochkultur begeistert, dass er den Weiserhof kurzerhand nach Wien verlegen wollte. Er schrieb: *Was macht ein derartiges Über-Wirtshaus ausgerechnet in Salzburg, einem hochgezwirbelten Städtchen, das mit dem Augustiner-Bräu eh schon das beste Bier (und den schönsten Biergarten) des Landes hat? Die anderen wollen auch was ab!*



Roland Essl kehrt im März 2018 der Gastronomie den Rücken. Seine Zukunft lässt er offen.

also auf seine innere Stimme – und die sagt ihm: „Hör auf. Mach es anders.“

Essl will seine Aufgabe nicht aufgeben. Er will sie nur anders angehen. Anstatt sich tagelang mit Papierkram und Auflagen herumzuschlagen, zieht es ihn jetzt in die Natur. In den Alpen fühlt sich Essl wie ein Fisch im Wasser. Wer einmal mit ihm im Freilichtmuseum auf einem mit Holz befeuerten Herd Kasnocken kochen durfte, der weiß: Echten Luxus kann man mit Geld nicht kaufen. So wie er da mit den Herden hantiert, die mit Holz befeuert werden. Da merkte man schon immer, dass er eins ist – mit sich und seinem Umfeld. Essl liebt diese Herde. Sie sind ein massives Stück Architektur mit Wasserschiffen und einer zweistöckigen, zweireihigen Röhrenbatterie. Sie sind rauchende Panzernashörner, kulinarische Schlachtrösser – hier werkten früher die Bäuerinnen und die junge Bäuerin musste bei ihr jahrelang studieren, wie etwa Buchteln mit so einem Ungetüm gelingen können.

Bauern
Köche
Gäste
Geschichten

www.Salzburgschmeckt.at

Am Dienstagabend informierte Essl nun sein Team. Er hofft, dass alle noch bis März an Bord seiner kulinarischen Arche bleiben. Auch die Kündigung des Pachtvertrags hat er schon abgeschickt. Seinem Verpächter, der Brau Union, möchte er noch Danke für die Handschlagqualität sagen, den Hausbesitzern – der Familie Gräupl – natürlich auch.

Essl sagt, er werde den Weiserhof im März mit einem lachenden und einem weinenden Auge verlassen. Was er nach seiner „Bildungskarenz“ in den Alpen tun wird, das stehe noch in den Sternen. „Vielleicht eröffne ich dann eine Kochschule? Vielleicht produziere ich auch Lebensmittel? Ich weiß es noch nicht. Ich schaue mich in den Bergen bei allen um und sammle Erfahrungen.“

Mit dieser Erkenntnis steht Roland Essl übrigens philosophisch auf einer Stufe mit keinem Geringeren als Sokrates. Der meinte: „Der Kluge lernt aus allem und von jedem. Der Normale lernt aus seinen Erfahrungen. Nur der Dumme weiß alles besser.“

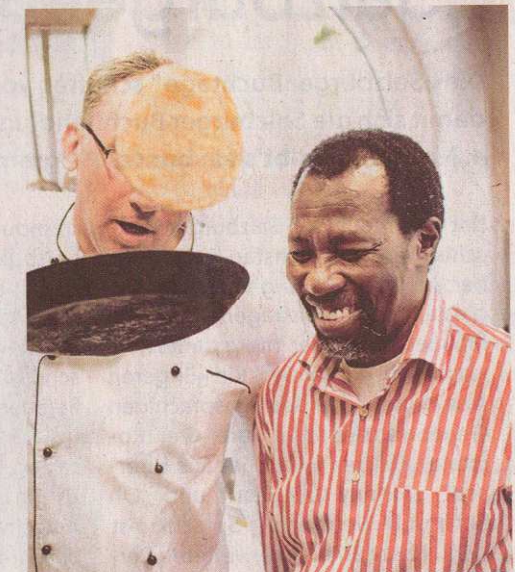
Exklusiv für SN-Leser: Uhudlerweinsuppe nach einem Geistesblitz von Roland Essl

Zutaten (für 4 Personen): 25 g Butter, eine halbe Zwiebel, 0,3 Liter Uhudler (Sie können auch einen anderen Wein nehmen, der nach Waldbeeren duftet), 0,75 Liter Wasser, 0,25 Liter Obers, 2 Stk. Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 20 g Honig, Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Rindsuppenwürfel, 30 g glattes Mehl.

Zubereitung: Die halbe Zwiebel fein schneiden, in der Butter anschwitzen und mit dem Uhudler ablöschen. Wasser, Obers und Gewürze hinzugeben. Jetzt etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach Mehl mit kaltem Wasser verrühren und die Suppe damit binden. Mit dem Pürierstab fein mixen und danach durch ein Sieb passieren. Vor dem Anrichten die heiße Suppe noch einmal aufmixen, anrichten und mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln und Schnittlauch servieren.



Die Uhudlersuppe: Auf die Zutaten kommt es an – und auf Fingerspitzengefühl.



Roland Essls Spezialität: über den Pfannrand hinausschauen. Hier mit John Mataró.

Der Uhudler wird aus der Isabella-Traube gewonnen. Diese ist ein sogenannter Direktträger. Diese werden auch Selbstträger genannt. Im Weinbau ist damit ein Rebstock gemeint, der nicht gepfropft (veredelt) wurde, also auf seinen eigenen Wurzeln wächst. Ein solcher Rebstock wird auch als „wurzelrecht“ bezeichnet.

Im allgemeinen Sprachgebrauch werden die Begriffe Direktträger, Selbstträger, Ertragshybride und Hybride häufig identisch verwendet. Neben dem Uhudler ist auch der Schilcher ein bekannter Vertreter der Direktträger.

Das Bukett des Uhudlers ist äußerst intensiv und erinnert an Erdbeeren oder Schwarze Ribiseln. Durch den erhöhten Pektin- und Methanolgehalt wirkt der Uhudler belebend und aufmunternd, in hohen Dosen mitunter auch aggressiv. Aus diesem Grund wird dieser Wein nicht selten als „Heckenklescher“ oder „Rabatperle“ bezeichnet.