



Roland Essl spezialisiert sich in seiner Kochschule auf das Thema der bäuerlichen Alltags- und Festtagsküche.

© WKS/widbild/Herbert Rohrer

Eine **Kochschule** der Alpenkulinarik

Roland Essl ist ein echtes Wirtshauskind. Als Sohn des Kripplstätter-Wirtes kam er schon sehr früh mit der bodenständigen Küche in Berührung. Die SW traf den Haubenkoch in seiner neu gegründeten Kochschule „Alpenkulinarik“ am Fuschlsee, in der er seine Leidenschaft für die alpine Küche zelebriert.

■ MARGIT SKIAS

Was entfachte Ihre Leidenschaft für die bodenständige Küche?

Als ich nach der Lehre in den elterlichen Betrieb – zum Kripplstätter – zurückkehrte und an der Seite meiner Mutter in der Küche arbeitete, haben wir in Kooperation mit den Bauernmärkten die Schiene der „Hausmannskost“ aufgebaut.

Es hat mich fasziniert, den Bäuerinnen dabei zuzuschauen, wie sie in unserem Garten zum Beispiel „Blattkräpfen“ gemacht haben. Die haben mir unglaublich geschmeckt. Deshalb habe ich mich voll diesen Gerichten gewidmet und die Rezepte der Bäuerinnen nachgekocht. Damals war ich 18 Jahre. Bodenständige

Gerichte wie „Hoagascht Nidei“, „Stinkerknödel“, „Erdäpfelnidei“ oder „Blut- und Leberwürste“ haben dann auch bald die Linie an Gerichten wie Cevapcici und Hirtenspieße abgelöst. Diese Art von Küche konnten wir nur deshalb so gut anbieten, weil wir eine an das Wirtshaus angeschlossene Metzgerei betrieben haben.

War es für Sie nie ein Thema, in die Fußstapfen Ihres Vaters zu treten?

Nein, weil ich den Drang hatte, nach 15 Jahren was Eigenes zu machen und ständig dazuzulernen. Es folgten spannende Jahre in der Gastronomie: Zunächst war ich bei Werner Goach im Steirerstöckl in Wien,

danach kochte ich bei Reinhard Gerer, wo ich die Haubenküche kennenlernte. Das Wichtigste, was ich bei Gerer gelernt habe, ist, die Lebensmittel zum Leben zu erwecken und diese mittels bestimmter Kochtechniken gekonnt zu verarbeiten.

Im Weiserhof haben Sie danach viele Jahre sehr erfolgreich Ihre Gäste mit bodenständigen Gerichten verwöhnt. Was fasziniert Sie an dieser Art Küche?

Die Ehrlichkeit des Produktes. Aus einem Kohlkopf ein wunderbares Gericht herzustellen, ist einfach was Großes. Oder aus Sauerkraut ein Gericht zu machen oder in der eigenen Metzgerei Blutwürste und andere Fleischprodukte zu fabrizieren. Es ist aber auch die Vielfalt an Gerichten, welche die einzelnen Regionen hervorbringen.

Warum haben Sie dennoch 2018 den Kochlöffel an den Nagel gehängt?

Es war die Zeit gekommen, etwas Neues zu beginnen. Zu diesem Zeitpunkt haben mir die Salzburger Nachrichten angeboten, eine eigenen Kolumne zum Thema Gerichte mit Geschichte zu schreiben.

Dieses Angebot habe ich angenommen. Es war eine intensive, aber spannende Zeit.

Haben Sie in dieser Zeit schon daran gedacht, ein Kochbuch herauszubringen?

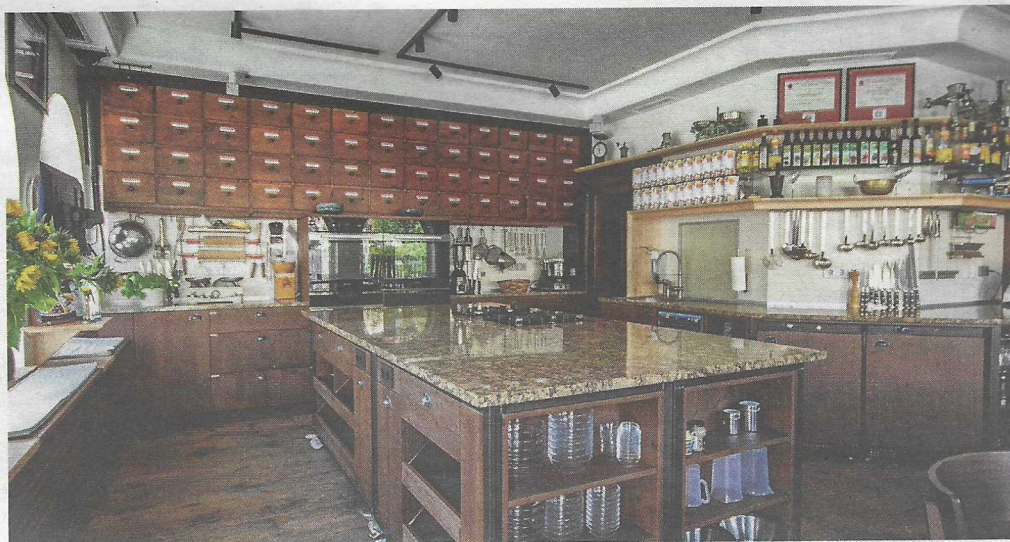
Ja, und es ging dann auch sehr schnell. Für die Kolumne habe ich schon Rezepte gesammelt und für vier Portionen umgeschrieben. Das waren an die 300 Rezepte, die ich binden habe lassen. Das war sozusagen das Manuskript für mein erstes Kochbuch „Geschmackssache – das neue Kompendium der alpenländischen Küche“, das 2020 im Pustet Verlag erschienen ist.

Wie kam die Idee auf, 2022 eine eigene Kochschule ins Leben zu rufen?

Es war schon immer mein Wunsch, Menschen zu unterrichten. In einem Wirtshaus ist das aber nie gegangen. Nach meinen Projekten Wirtshaus, Zeitung und Kochbücher war es für mich klar, dass ich in meiner Kochschule am Gipfel meiner beruflichen Laufbahn ankommen werde. Hier kann ich alle meine Kompetenzen und Erfahrungen vereinen und weitergeben.

Hatten Sie dazu eine klare Vision?

Ja, meine Kochschule sollte so aussehen wie die Werkstätte von Meister Eder, wo man mein Werkzeug – die Töpfe, Messer, Schneebesen etc. sieht. Alle Regale sollten offen sein. Ich habe alles nach meinen Vorstellungen und Erfordernissen umgebaut. Für eine Kochschule ist dieser Ort ideal. Wir haben hier eine Bühne geschaffen, die wir mit unterschiedlichen Programmen bespielen.



Die Kochschule in Fuschl hat Roland Essl nach seiner Vision eingerichtet.

© Marco Riebler

Ist der Name auch Konzept?

Ja. In meiner Kochschule spezialisiere ich mich auf das Thema alpine Kulinarik mit Gerichten aus der bäuerlichen Alltags- und Festtagsküche des gesamten Alpenraums – das heißt, in Österreich von Vorarlberg bis in die östliche Steiermark kochen wir ver-

regelrecht „eingekocht“ werden. Unsere Location kann man aber auch für diverse Feiern anmieten.

Was kostet so ein Kochkurs, und welche Leistungen sind dabei?

Wir verwenden in der Kochschule nur Lebensmittel von höchster Qualität. Da je nach Kursinhalt die Preise der verwendeten Lebensmittel stark variieren, sind auch die Kurspreise unterschiedlich. Der Kurspreis beinhaltet die Kursunterlagen, die verwendeten Lebensmittel und die anschließende Verkostung der zubereiteten Gerichte. Die Kurse kosten zwischen 85 und 150 Euro.

”

An der bodenständigen Küche fasziniert mich die Ehrlichkeit des Produkts.

ROLAND ESSL

“

chiedenste Spezialitäten der bäuerlichen Küche. Zusammen mit den anderen alpinen Regionen von Bayern, der Schweiz, Italien und Frankreich bildet dies einen unermesslichen Reichtum an kulinarischen Köstlichkeiten.

Welche „Programme“ bieten Sie in Ihrer Kochschule an?

Mein Unternehmenskonzept steht auf mehreren Beinen: Da gibt es einerseits die Themen-Kochkurse zu unterschiedlichen Regionen, andererseits veranstalten wir auch Teamkurse/Motivationskochkurse wie Kinder-Kochen oder Kavaliere-Kochen. Letzteres ist besonders beliebt. Da kochen die Männer unter meiner Anleitung für ihre Frauen, die dann abends dazukommen und von ihren Männern

Ihre Kochschule fungiert an manchen Abenden als „Alpen Tapas Restaurant“? Wie kann man sich dieses vorstellen?

Ähnlich wie in einer spanischen Tapas-Bar gibt es hier verschiedenste kleine Gerichte, welche man nach Lust und Laune durchkosten kann. Verbunden mit einer Kochshow und vielen Informationen rund um die alpine Kulinarik, sind diese Abende ein besonderes Erlebnis.

Ist dieses Konzept für Sie eine Art modernes Wirtshaus?

Ja, ich denke schon. Denn die Gäste schauen mir da beim Kochen auf die Finger und in die Pfannen, transparenter kann man nicht sein. Hier kann ich die Summe meiner Erfahrungen voll ausleben und den Abend für meine Gäste zu einem besonderen Erlebnis werden lassen.

www.alpenkulinarik.at



Die Erdäpfelwurst ist eine Spezialität aus dem steirischen Vulkanland.

© Marco Riebler