



Mehr Rezept-
te: SN.at/
kolumne/
mitgekocht



Mit
gekocht

Das Grönländer Kabeljau-Gröstl

Weisheiten eines Fuschler Küchenhäuptlings.

1976 verjagten isländische Fischer die britische Navy. Zum Jubiläum kochen wir grönländische Boden- und Meeresschätze.

PETER GNAIGER



SN/ROLAND ESSL

Es gibt Sprüche, die sind so gut, dass man sie erfinden müsste – wenn sie nicht schon vor 50 Jahren erfunden worden wären. Etwa dieser, den man romantisierend einem Häuptling der Cree zugeordnet hat: „Erst wenn der letzte Baum gerodet, der letzte Fluss vergiftet, der letzte Fisch gefangen ist, werdet ihr merken, dass man Geld nicht essen kann.“ Diese Weisheit dürfte auf ein Interview mit der indigenen Filmemacherin Alanis Obomsawin zurückgehen, die 1972 vor einer „kanadischen Erschöpfungsgesellschaft“ gewarnt hat.

„Der letzte Kabeljau vom Walter Grüll“, sagt jetzt wiederum Roland Essl in seiner Kochschule mit einem frechen Augenzwinkern. Wir haben ihn gebeten, sich über ein grönländisches Gericht Gedanken zu machen. Um zumindest kulinarisch gegen die Übergriffigkeit des US-Präsidenten Donald Trump ein Zeichen zu setzen. Essl ist da genau der Richtige. Er war schon wochenlang mit norwegischen Fischern unterwegs und hat mit ihnen so manchen kapitalen Kabeljau aus dem Meer gezogen. „Erinnerst du dich an die Kabeljaukriege?“, fragt er. „Die könnten eine Blaupause für den aktuellen Grönland-Konflikt werden.“ Stimmt. Von diesen Kriegen gab es drei. Die Isländer zwangen 1958, 1973 und 1976 die Briten in die Knie. Ganz ohne Militär. Nur mit ihren Trawlern und ihrer Küstenwache, die mit einer gefinkelten Technik die Leinen der Treibnetze der britischen Eindringlinge kappte. Hin und wieder wurde auch eine Fregatte der Royal Navy gerammt. Schließlich ging es den Nachfahren der Wikinger um ihre Existenz. Den Engländern ging es nur um ihre Gewohnheit. Die Existenzangst setzte sich durch. „Deshalb kochen wir heute Kabeljau-Gröstl“, sagt Essl. Denn mit einer Suaasat, einer grönländischen Suppe mit Einlage aus Robbenfleisch, hätten Sie wahrscheinlich genauso wenig Freude wie mit Kiviak: Das sind kleine Vögel (Auk), die mehrere Monate in Robbenhaut fermentiert werden. Muss man mögen.

Was hat Grönland noch zu bieten, um mit Geschmack überleben zu können? Die seltenen Erden, Gold, Blei, Zink und die Öl- und Gasvorkommen unter dem Meeresgrund, auf die es Trump abgesehen hat, bringen uns in der Küche nicht weiter. „Die wichtigsten Bodenschätze dieser Insel sind – fragen Sie einen Inuk – Kohl und Kartoffeln.“ „Auch der Spinat wächst dort oben“, sagt Essl. Womit seine Hommage an die Grönländer im Kopf schon fertig wäre.

Essl nimmt den Kabeljau zur Hand und schneidet ihn in etwa einen Zentimeter dicke Stücke. „Wir machen das ganz einfach“, sagt er, während er den Fisch mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzt. Dann schält er Kartoffeln und schneidet sie roh in ganz dünne Scheiben. „Ich habe eine Idee“, sagt er jetzt wie Wickie bei den starken Männern. „Das Gericht soll auf dem Teller wie ein geschuppeter Wikingerschild aussehen.“ Wie bitte? Nein. Er hat keine bewusstseinsweiternden Substanzen zu sich genommen.

Essl salzt die Kartoffelscheiben und brät sie in einer Pfanne in wenig Butterschmalz beidseitig goldbraun an. Dann nimmt er sie wieder raus und stellt sie zur Seite. Jetzt beginnt das Spiel von vorn: Er gibt wieder Butter in die Pfanne und brät die Kabeljau-scheiben kurz beidseitig an. Dann geht es ganz schnell: Die Kartoffelscheiben kommen wieder dazu und der Deckel drauf. „Zwei Minuten ziehen lassen“, sagt der Küchenmeister. Den Blattspinat bereitet er separat mit etwas Butter und Salz zu.

Dann wird angerichtet. Mit Sauerrahm und der Weisheit eines Küchenhäuptlings, der so weit über den Tellerrand hinausgeschaut hat, dass er weiß: „Die wahren Bodenschätze sind die, die man mit eigenen Händen aus der Erde und dem Wasser zieht.“



Roland Essl in Nordnorwegen.

DER ALTE
KÜCHENFUCHS



Stecken Sie Ihre ganze Zuneigung und Arbeitskraft in die Vorbereitung („mise en place“). Dann wird die Zubereitung zum Kinderspiel.

”

Kurt Fuchs

Skål aus dem Wald

Vom noblen Kurort zur skandinavischen Hochebene, die die Norweger „Fjell“ nennen, begab ich mich gedanklich. Denn ich sah im Wiener Volkstheater die zu Recht bejubelte Aufführung von Arthur Schnitzlers „Fräulein Else“ und ging dann ein paar Meter weiter in die Bar „&flora“ des Hotel Gilbert, um „Fjell 01“ zu bestellen. „Fjell 01“ wird als sprudelnder Proxy, als alkoholfreie Schaumwein-Alternative, verkauft. Proxies, das sind diese Wein-Wannabes aus Zutaten, in denen nie Alkohol war.

Meine Bestellung liegt nicht am rauf und runter geschriebenen „Dry January“, trotzdem ein paar Worte dazu: Einerseits klingt es in meinen Ohren abgehoben, wenn Jennifer Kießling, Gründerin des Mindful Drinking Club, einem der ersten Fachhändler für Null-Prozent-Spezialitäten am Prenzlauer Berg in Berlin, in einem Interview sagt, sie empfinde es „als anmaßend und übergriffig“, wenn Gastgeber „keine gute alkoholfreie Option“ im Angebot haben. Gleichzeitig wirkt der trotzige Gegenschlag auf den abstinenten Monat inklusive Werbemaßnahmen, die dazu aufrufen, jetzt erst recht Wein zu trinken, ein wenig

unbeholfen und lächerlich auf mich. Über die wachsende Vielfalt interessanter Antialkoholika freue ich mich dennoch, weil ich dem Baby in meinem Bauch zuliebe auf Alkohol verzichte.

Was also kann dieses Achterl, das als botanisches Getränk verkauft wird? Es versetzt mich gedanklich direkt in den Wald. Moose, Flechten und Zwergsträucher tauchen vor meinem geistigen Auge auf. Und Rosmarin sticht nicht nur im Duft hervor, sondern auch am Gaumen – die perfekte Begleitung zur Rosmarin-Focaccia und zum eingelegten Gemüse, wo sich überraschenderweise auch ungewöhnliche Waldzutaten finden: Sind das wirklich Birkenwürstl (oder wie nennt man diese zapfenartigen Fruchtstände, die vom Birkenbaum hängen?) in der Pickles-Mischung? Was für ein Zufallstreffer! Auch im „Fjell 01“ stecken Zutaten der Birke, nämlich die Blätter – gemeinsam mit Rosmarin und Zitronengras zu einem Aufguss verarbeitet. Die Basis für das rotbeerige Getränk bilden Preiselbeeren, die einer Lakto-Fermentation, also Milchsäuregärung, unterzogen werden. Skål fra skogen!



DREH & TRINK
Juliane Fischer
JULIANE.FISCHER@SN.AT

