



Mehr Rezepte: [SN.at/kolumne/mitgekocht](https://www.salzburger-nachrichten.at/kolumne/mitgekocht)



Mit
gekocht

Brennnessel im Teigmantel

Serie – Kochen, was die Wiese hergibt (Teil 1).

Heute vergolden wir mit Brennnesseln ein Unkraut, das über magische Kräfte verfügt. Fünf Tascherl kosten 85 Cent.

PETER GNAIGER



BILD: SNV

Heute lautet die erste Küchenübung: raus an die frische Luft. Dorthin, wo es kein Mise en Place gibt, sondern der Misthaufen dampft. In der ersten Folge unserer neuen Serie „Spaziergängerküche“ haben wir es auf Brennnesseln abgesehen. Für viele sind sie nur Unkraut. Für versierte Gärtner aber sind sie das, was sich der Finanzminister wünschen würde: nämlich ein Versprechen für ungezügelt Wachstum. Aus Brennnesseln lässt sich Jauche gewinnen, wenn man sie lang genug in eine Regentonne einlegt und hin und wieder darin umrührt. Dabei wird das Regenwasser zu einer Nährstoffbombe aus Stickstoff, Kalium, Eisen und Spurenelementen. Sicher: Den Geruch muss man aushalten. Aber beim Nesseldünger ist es wie mit dem Geld: Zu Ende gedacht stinkt er nicht. Weil er ihnen Gemüse und Zierpflanzen wie von einem anderen Stern beschert.

Das mit der Düngerproduktion sollten Sie bei der folgenden Pflanze besser bleiben lassen. Schon ihr Name ist gefährlich: Dendrocnide moroides. Sie ist im Norden Australiens daheim. Im Volksmund heißt sie recht süß „Gympie-Gympie“. Aber auch diese Nessel ist wie ein Ding wie aus einer anderen Welt. Ihre kaum sichtbaren Härchen wirken wie Nadeln, die in die Haut eindringen und dort ein Gift freisetzen. Der Schmerz wird als eine Art Mischung aus Verbrennung und Säureattacke beschrieben. Wenn ein Mann erleben will, so sagt man in Australien, wie schmerzhaft für eine Frau die Geburt ihres Babys sein kann, dann soll er eine „Gympie-Gympie“ berühren.

Dagegen sind unsere heimischen Brennnesseln fast schon zärtlich und zugänglich, um nicht zu sagen: Richtige Wellnesseln. Trotzdem sollte man beim Pflücken sicherheitshalber Handschuhe dabei haben. Unser Mitgekocht-Experte Roland Essl war beim Sammeln auf alle Fälle ziemlich tiefenentspannt: „So mag ich es“, meinte er. „Ein gemütlicher Spaziergang statt einkaufen gehen.“

Weil die Brennnesseln in der Küche ihren aufmüpfigen Charakter nicht verlieren, werden die Blätter zunächst blanchiert, dann kalt abgeschreckt und sorgfältig ausgedrückt. „Das nimmt ihnen die Schärfe“, sagt der Küchenmeister.

Für vier Portionen hackt Essl 100 g der Blätter fein. Dann schwitzt er Knoblauch in Butter an. Jetzt kommen die gehackten Blätter dazu sowie 150 g Topfen, ein Ei, Salz, Koriander und Muskat. Das ist die Fülle.

Jetzt kommt der Teig. Für den benötigen Sie 220 g Roggenmehl, 120 g Weizenmehl und 10 g Salz. Alles mit 200 ml Milch und 50 g Butter (aufgekocht) vermengen. Zu einem glatten Teig verkneten und dann kreisrunde Scheiben ausstechen. Darauf die Fülle streichen und zu Tascherln formen, an den Rändern befeuchten und schließen.

Jetzt werden Sie zum Alchemisten, indem Sie die Tascherl in heißem Fett frittieren. Unkraut wird zur Delikatesse – Grün wird zu Gold. Das Resultat ist knusprig, leicht – beinahe festlich. Und doch klopft da in der Erinnerung noch diese kleine, feine Magie an: Diese Erinnerung an den Weg davor, den man dafür gegangen ist.

Essl gibt die verwendeten Lebensmittel in seinen Zutatenrechner ein. „Da kommt jedes Krapferl auf 17 Cent. Macht bei einem Teller mit fünf Stück darauf 85 Cent.“

Was wir heute nach unserem ersten Kochspaziergang noch gelernt haben? Das meiste, was wir in der Natur vorfinden, lässt sich mit dem nötigen Respekt veredeln. Aber längst nicht alles. Vor allem im Norden Australiens leistet ein trotziger Strauch namens „Gympie-Gympie“ noch der Zivilisation noch hartnäckig Widerstand. Obwohl auch er seinen Nutzen hätte – als Stachel-drahtersatz. Womit es dann endlich auch biologische Schutzzone zu zertifizieren gäbe.



DER ALTE
KÜCHENFUCHS



Nur eingelegter grüner Pfeffer hat den leicht orientalischen, wilden, zarten Geschmack. Getrocknet unterscheidet er sich kaum vom schwarzen.

”

Kurt Fuchs

Öffnen ist nicht Atmen

Eine geöffnete Flasche atmet kaum. Der Flaschenhals ist schmal, die Kontaktfläche minimal. Stundenlanges Stehenlassen verändert erstaunlich wenig. Was wir „atmen lassen“ nennen, ist oft Geduld ohne Wirkung. Wein braucht Sauerstoff in Kombination mit Oberfläche und Bewegung. Erst wenn der Wein in eine Karaffe mit großer Oberfläche kommt, beginnt echte Belüftung. Mehr Kontakt. Mehr Austausch. Mehr Dynamik. Die Faustregel ist einfach. Je jünger und kräftiger ein Wein ist, desto mehr Luft braucht er, um sich zu öffnen. Das gilt für Rotwein genauso wie für kraftvolle Weißweine. Ein strukturierter Blaufränkisch oder ein dichter Weißwein kann anfangs verschlossen wirken. Mit Luft wird er zugänglicher. Tannin wirkt geschmeidiger. Aromen öffnen sich. Für zuhause reicht eine einfache Methode, auch ohne Karaffe. Den Wein in ein Gefäß umgießen und zurück in die Flasche. Dieses doppelte Umfüllen verteilt Sauerstoff gleichmäßig und bringt oft mehr als zwei Stunden Warten am Tisch. Wichtig bleibt trotzdem eines. Belüften ist kein Ersatz für Reife. Auch stundenlange Belüftung ersetzt keine 10 Jahre Flaschenreife. Die wirkliche

Tiefe entsteht erst mit Zeit. Denn wer möchte nicht mehr Wein im Glas für sein Geld bekommen. Leider greifen wir noch immer viel zu oft zu jungen Weinen. Frisch, fruchtig, sofort zugänglich. Das ist angenehm, aber die wirkliche Klasse zeigt sich oft erst mit der Reife. Ein gutes Beispiel ist der Riesling Molsheim, ein Ortswein vom Weingut Battenfeld-Spanier in Rheinhessen. Der aktuelle Jahrgang 2024 ist bereits jetzt ein hervorragender Wein. Kalkgeprägte Herkunft, klare Frucht, präzise Säure. Schon jung macht er viel Freude. Spannend wird es im Vergleich mit einer gereiften Flasche aus der Treasure Collection, aktuell der Jahrgang 2019. Die Herkunft tritt deutlicher hervor. Die Struktur wirkt ruhiger, eleganter. Die Frucht ist nicht lauter, sondern tiefer. Plötzlich entstehen mehr Nuancen, mehr Schichten, mehr Dimension. Genau hier zeigt sich der Unterschied zwischen einem guten jungen Wein und einem Wein mit Reife. Sauerstoff ist immer ein Impuls. Die echte Entwicklung kommt erst mit der Reife.

Alex Koblinger (MS) ist Head of Sommelier bei Döllerer



Alex Koblinger
DREH & TRINK
WOCHENENDE@SN.AT

