



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



Alte Mythen, süße Blüten

Küchenspaziergänger (Teil 8): Heiliger Holunder.

Die Pflanze der Erdmutter Frau Holle verlangt nach einer würdigen Veredelung. Wir hüllen sie in Erdäpfel- und Weinteig.

ROLAND ESSL



SN/ESSL

In der alten germanischen Sagenwelt gab es viele Geister und Kräfte, die den Menschen schaden oder helfen konnten. Die Erdmutter Holle, Holla oder Holda – mancherorts auch Frau Perchta genannt – galt als die mächtigste unter ihnen. Ihr war der Hollerstrauch geweiht. Seine weiß leuchtenden Blüten symbolisieren im Frühjahr Geburt und neues Leben, während die dunklen Beeren des Herbstes an Vergänglichkeit und Tod erinnern. So vereint der Holler wie kaum eine andere Pflanze den Kreislauf des Lebens in sich.

Wer an einem Hollerstrauch vorbeiging, grüßte daher ehrfürchtig die weise Frau, und die Männer zogen respektvoll ihren Hut. Denn der Holler galt als Wohnort mächtiger Kräfte. Einen alten Hollerstrauch zu fällen, brachte nach altem Volksglauben Unglück über Haus und Hof, während ein gut gepflegter Holler Schutz, Fruchtbarkeit und eine reiche Ernte versprach.

Die Christianisierung konnte diesen tief verwurzelten Volksglauben nie ganz verdrängen. Noch heute begegnet man dem Holler mit besonderem Respekt – vielleicht auch deshalb, weil kaum eine andere Pflanze den Menschen seit Jahrhunderten so eng begleitet: in der Heilkunde, in der Küche und in den Geschichten, die man sich bis heute erzählt.

Ein schönes Beispiel dafür sind die Erdäpfel-Holunder-Tascherl, deren Zubereitung ich Ihnen heute vorschlagen möchte. Bei diesem Gericht treffen Erdäpfel auf die feine Blütenwürze des Hollers. Dadurch verbinden wir die bäuerliche Küche mit der aromatischen Kraft des Frühsommers. Der eingekochte Holunderfond bringt eine leichte Holundernote in die Fülle, während Butter und Schnittlauch das Gericht klassisch abrunden.

Erdäpfel-Holunder-Tascherl

Zutaten für den Erdäpfelteig: 500 g mehliges Erdäpfel, 130 g griffiges Mehl, 2 Eidotter, Salz, Muskatnuss.

Zutaten für die Fülle: 100 ml Weißwein, Blüten von 15 Holunderdolden, 250 g Topfen, 1 Eiweiß, 5 g Salz, 20 g Honig, 30 g Dinkel- oder Buchweizenmehl.

Zum Anrichten: Butter, Schnittlauch, Blattsalate nach Saison.

Zubereitung: Die Erdäpfel in der Schale weich kochen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit Mehl, Eidottern, Salz und Muskat rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Fülle den Weißwein mit fünf Holunderdolden aufkochen und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Den Fond abseihen und auf etwa 20 ml einkochen lassen. Von den übrigen Holunderdolden die Blüten vorsichtig abzupfen und gemeinsam mit Topfen, Eiweiß, Salz, Honig, Mehl und dem eingekochten Holunderfond zu einer cremigen Fülle verrühren.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Die Ränder mit verschlagenem Eiweiß bestreichen, mit der Holunderfülle füllen, zusammenklappen und gut verschließen.

Die Tascherl in gesalzenem Wasser etwa sieben Minuten leicht köcheln lassen. Dann in aufgeschäumter Butter schwenken und mit Schnittlauch sowie Blattsalaten anrichten.

Hollerblüten: In Weinteig gebacken

Bei diesem Gericht sind die Sorte und Qualität des Weins sowie das verwendete Backfett sind besonders geschmacksbildend. Hier wird deutlich, wie stark gute Zutaten ein einfaches Gericht prägen.

Zutaten: 160 ml Gelber Muskateller, 2 Eier, 130 g Mehl, 3 g Salz, 10 g Vanillezucker, 15 g Zucker, 16 Holunderdolden, 300 g Butterschmalz zum Backen, Staubzucker.

Zubereitung: Für den Teig den Wein, Eier, Mehl, Salz, Vanillezucker und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Butterschmalz erhitzen. Holunderdolden am Stiel halten, durch den Weinteig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Fett hellbraun ausbacken. Anschließend abtropfen lassen, anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

DER ALTE KÜCHENFUCHS



Ob frisch, getrocknet oder konserviert, Morcheln immer gut unter fließendem Wasser vom Sand befreien. Sonst knirscht's zwischen den Zähnen.

”

Kurt Fuchs

Die kühlen Roten kommen

Mitte Mai fand in der Wiener Hofburg die VieVinum statt, Österreichs wichtigste und weltweit die wohl schönste Weinmesse. Bei dieser Gelegenheit verkostete ich Altbekanntes und viel Neues, wobei mir ein Trend ganz besonders ins Auge sprang: Immer mehr Weingüter erweitern ihr Portfolio durch einen auffallend leichten, frisch-fruchtigen Rotwein, der gerade mal elf oder zwölf Volumsprozent auf die Waage bringt. Und diese sehr animierenden Weine trinkt man am besten gut gekühlt! Ja, richtig gelesen: Ab in den Kühlschrank damit – was ich übrigens auch für kräftigere Rote empfehle, denn der alte Mythos, dass Rotwein bei Zimmertemperatur zu trinken sei, ergibt vor allem in den Sommermonaten gar keinen Sinn. Schon bei einer Serviertemperatur von 22 Grad wirkt ein Rotwein alkoholischer, breiter, gerbstoffbetonter und schwerfälliger, als er eigentlich ist. Deshalb sollten wir auch Rotwein vor dem Genuss für eine gewisse Zeit – probieren Sie es mal mit einer Stunde – einkühlen, damit er seine Idealtemperatur von 16 bis 18 Grad erreicht. Die trendigen leichtgewichtigen Roten setzen noch eins drauf: Man kann sie guten Gewis-

sens bei 12 bis 14 Grad in die Gläser schenken; derart gekühlt kommen ihre Frucht und ihre Frische perfekt zur Geltung – dazu erwärmt sich der Wein im Glas ohnehin im Handumdrehen. Der Trend zum Easy-Drinking-Red erstreckt sich von Niederösterreich bis ins Burgenland, gelungene Vertreter dieses Stils tauchen nun immer öfter auf. Am Wagram, zum Beispiel, wurde ich bei Martin und Ulli Diwald fündig, die im Jahrgang 2025 erstmals einen leichten Rotwein namens „Vom Norden Rot“ mit 11,5 Volumsprozent in die Flasche füllten. Die schlanke Cuvée aus Zweigelt, Pinot noir und Sankt Laurent zeichnet fantastischer Trinkfluss aus, sie ist lebendig frisch, feinstrukturiert und unkompliziert, aber keineswegs banal. Im Mittelburgenland hingegen heißt es „Chill!“. Dominik Gober und Gerald Freinbichler – ein gebürtiger Salzburger übrigens – keltern hier aus Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch eine lässige Cuvée mit megaviel Frucht. Leichte Rote wie diese passen für mich perfekt in den Sommer. Und nicht vergessen: Immer gut kühlen!

Daniela Dejnega ist Weinakademikerin und Autorin.



DREH & TRINK
Daniela Dejnega
WOCHENENDE@SN.AT

