

Der Pokal des Waldes

Mit  gekocht



Mehr Rezepte: [SN.at/kolumne/mitgekocht](#)

Was bei einem WM-Finale der Unterschiedsspieler ist, das ist im Sommer die Eierschwammerl-Sauce. Meister Essl verrät sein Rezept - und Kylian Mbappé bringt Eleganz ins Spiel.

Es gibt Dinge, bei denen man den unweigerlich den Verdacht gewinnt, dass sich die Natur einen kleinen Scherz erlaubt hat. Das Eierschwammerl zum Beispiel. Ein kleiner goldener Pilz, der mit Hut dem WM-Pokal verblüffend ähnlich sieht.

Während die Fußballwelt alle vier Jahre Milliarden Menschen vor den Fernseher lockt, damit sie die Übergabe eines Pokals aus 4,6 Kilogramm Gold und zwei Malachit-Ringen bewundern kann, spitzeln aus heimischen Waldböden unbeobachtet diese kleinen schmackhaften Vertreter der Gattung Fungi. Wer sie pflücken will, der muss schon eine kleine Wanderung unternehmen. Weshalb sich jedes Eierschwammerl den Namen „Wanderpokal“ redlich verdient hat.

Der Unterschied? Das Eierschwammerl braucht keinen Funktionär, keinen Sponsor und keine Ehrentribüne. Und vor al-

lem keinen Gianni Infantino, der danebensteht, als hätte er den Spaß höchstpersönlich erfunden. Das Eierschwammerl schießt einfach so aus dem Boden. Vorzugsweise nach einem Sommerregen und ein paar warmen Tagen.

Es mag übertrieben klingen. Aber genau genommen erteilt uns das Eierschwammerl eine Lektion in Bescheidenheit – mitsamt der goldenen Regel, dass es im Wald wirklich niemanden interessiert, wo jemand herkommt.

Dort leben Pilze in einer perfekten Symbiose mit den Bäumen. Man nennt dieses Erfolgsmodell Mykorrhiza (griechisch: mykes für Pilz und rhiza für Wurzel). Kurz erklärt funktioniert das so: Der Pilz umhüllt und durchdringt die Feinwurzeln des Baumes, der den Pilz wiederum mit Zucker bezahlt.

Schwammerl kommen überall hin. Sogar ins Halbfinale einer Fußball-WM. In Frankreich heißt das Eierschwammerl girole, in Spanien Rebuzuelo, in England chanterelle und in der argentinischen Gastronomie finden Sie es als chantarella.

Dieser Pilz hat es wie jedes taugliche Lebensmittel geschafft, woran internationale Gipfeltreffen immer wieder scheitern: Er wird überall verstanden und respektiert. Vom Verhalten mancher Politiker konnte man das in den vergangenen Wochen leider nicht behaupten.

Der spanische Ex-Premier Mariano Rajoy erklärte, Frankreich habe keine richtigen Franzosen mehr. Die paraguayische Senatorin Celeste Amarilla machte Kylian Mbappé gleich zum „kolonisierten Kameruner“, der nicht lesen und schreiben könne. Mbappé reagierte im Stil von Voltaire, also ausgesprochen elegant, aber mit der gebotenen Schärfe. Er schrieb:

„Madame, Sie sind eine verachtenswerte Frau und ihres Amtes unwürdig.“ Sie müssen wissen: Ohne die Nachsilben „-wert“ und „-würdig“ geht gar nichts in der Stellungnahme eines waschechten Franzosen.

Beim Eierschwammerl stellt niemand solche Fragen wie: „Bist du Franzose? Oder Spanier? Engländer? Argentinier?“ Den wahren Genussmensch interessiert in diesem Fall höchstens: „Hast du Butter?“ Denn erst mit Butter entfaltet es seinen Duft nach feuchter Erde, nach Moos und einem Hauch Haselnuss. Einen Duft, den wir wohl alle irgendwann und irgendwo in unserer Kindheit gespeichert haben. Wer besonders viel Glück hatte, bekam als Kind sogar Eierschwammerl in einer Kräuterrahmsauce.

In dieser Disziplin spielen wir übrigens tatsächlich auch in Österreich um den Weltmeistertitel mit. Und unser Lionel Messi heißt seit Jahrzehnten Roland Essl. Er ist Küchenmeister in der Kochschule AlpenkulinariK in Fuschl. Heute verrät er uns sein Erfolgsrezept für diese Köstlichkeit. Für die Zubereitung von Eierschwammerl in einer Kräuterrahmsauce

benötigt man ein halbes Kilo Eierschwammerl. Man putzt sie sorgfältig und erhitzt sie zunächst ohne Fett in der Pfanne. Sie verlieren dabei ihr Wasser – nur so gewinnen ihren unvergleichlichen Charakter.

Erst danach kommen fein geschnittene Zwiebeln in die zerlassene Butter und die Schwammerl wieder zurück in die Pfanne. Ein Schuss Weißwein, ein Schuss Schlagobers, ein Schuss Sauerrahm. 3:0.

Zum Schluss bindet etwas Mehl die Sauce, Liebstöckel und Petersilie bringen den Sieg souverän nach Hause.

Was bleibt? Während sich draußen die Welt über Herkunft, Grenzen, kleine und große Egos sowie Weltanschauungen streitet, steht drinnen nach einem spannenden Waldspaziergang eine Pfanne auf dem Herd.

Das ist diese wunderbar magische Szene, die keine Ideologie duldet, sondern nur den guten Riecher eines Wanderers benötigt, etwas Butter, Zwiebel, Eierschwammerl, Rahm, Gewürze – und Menschen, die gemeinsam essen wollen.



DER ALTE KÜCHENFUCHS



Braten Sie Fleisch in Butter an und nicht in Öl. Sie werden gezwungen, mit weniger Hitze zu arbeiten. Das Fleisch bleibt zarter.

”

Kurt Fuchs

„Must have“ im Kühlschrank

Meine Begeisterung für Schaumwein ist riesig. Deshalb schrieb ich 2022 mit meiner Kollegin Luzia Schrampf das Buch „111 Schaumweine aus aller Welt, die man getrunken haben muss“. Unlängst habe ich es wieder durchgeblättert und festgestellt, dass unsere Hitliste der 111 Bubbles weiterhin als brandaktuell durchgeht. Das Buch enthält unter anderem Prickelndes aus Italien, Spanien, England und sogar Dänemark, aber natürlich kommt vor allem der Champagner nicht zu kurz. Ausschließlich Winzerchampagner wohlgemerkt, denn die kleinen, unabhängigen Betriebe finde ich einfach wesentlich spannender als die allseits bekannten, großen Marken, die jährlich Millionen Flaschen in Standardqualität produzieren. Einer dieser Winzerchampagner ist mein spezieller Liebling – von ihm liegt eigentlich immer eine Flasche in meinem Kühlschrank. Es ist Tarlants „Zero“, der so wunderbar individuell schmeckt, dass er einfach nie langweilig wird. Er bildet den Einstieg in das Sortiment von Tarlant, genießt aber – seine vollmundigen Brioche-Noten verraten es – nicht weniger als sechs Jahre Reifezeit auf der Hefe.

Besonders spannend ist auch die Zusammensetzung des „Zero“, denn er enthält nicht nur die drei üblichen Hauptsorten – Chardonnay, Pinot noir und Meunier –, sondern auch einen kleinen Anteil jener Raritäten, die in der Champagne zwar eine lange Geschichte haben, jedoch fast in Vergessenheit geraten waren: Arbane, Petit Meslier und Pinot blanc. Diese drei sind nur auf 0,3 Prozent der Champagne-Rebfläche zu finden, werden bei Tarlant aber sehr geschätzt. Benoît und Mélanie Tarlant zählen außerdem zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus in der Champagne und am Stil Brut Nature, also knochentrocken, führt für sie kein Weg vorbei. Schon seit Jahren verzichten die Tarlants auf jegliche Dosage, was ihre Champagner aus dem Marnetal besonders puristisch und terroirbetont macht. Genau dafür steht auch der „Zero“, der mich vor 15 Jahren in die Welt der Winzerchampagner geführt hat; seine brotige Würze und die Kombination aus Vollmundigkeit und knackiger Frische begeistern mich noch heute.

Daniela Dejnega, Weinakademikerin und Autorin



DREH & TRINK
DANIELA DEJNEGA
WOCHENENDE@SN.AT

