

Mehr Rezepte: SN.at/kolumne/mitgekocht

Im Lieferinger Hendlhimmel

Kulinarische Schatzkiste – Teil 1: Roland Essl

Wie schmeckt die Kindheit eines Küchenchefs? „Die schmeckt nicht, sie duftet“, sagt Roland Essl – und erzählt von Oma.



PETER GNAIGER

Es gibt Köche, die erzählen über das Essen, als wären sie mit einem aufblasbaren Hummer in der Badewanne aufgewachsen. Und es gibt Roland Essl. Auf die Frage, welches Gericht ihn wieder zum Kind macht, antwortete er zunächst nur vage: „Ich habe Düfte im Kopf – aber noch kein Gericht.“ Wer so wie er in den 1970er-Jahren im Wirtshaus „Krimpelstätter“ aufwuchs, der habe nämlich „das volle Potpourri“ vom Geräucherten bis zum Nikotin der Raucher abbekommen.

Besonders die Vormittage brannten sich ein. Da wurden etwa für die Beuschelsauce Mehl und Zucker so lange in Öl angebräunt, dass die Nachbarn nicht selten daran dachten, die Feuerwehr zu rufen. Aber gelöscht wurde mit einem Schuss Essig und Beuschelkochwasser. Die Küchenentlüftung saugte diese gewaltige Duftmischung auf und blies sie als unwiderstehliche Versuchung hinaus auf die Straße.

Doch das eigentliche Paradies seiner Kindheit lag in Liefering, in einer 45 Quadratmeter kleinen Wohnung der alten Südtiroler Siedlung. Dort wohnten Oma und Opa. Der Krimpelstätter seiner Eltern hatte am Montag Ruhetag. Die Eltern erholten sich in den Bergen und die Kinder fuhren nach der Schule mit dem Bus vom Aiglhof zur Oma.

Schon im Stiegenhaus wusste man, was einen erwartete. Manchmal Wiener Schnitzel mit Reis und Preiselbeeren. Manchmal Buchteln, deren buttriger Duft sich mit dem süßen Versprechen von Marillenmarmelade vermischte. Und wenn er richtig Glück hatte, dann gab es Grillhendl.

Die Oma besaß einen kleinen Hendlgriller. Ein bescheidenes Gerät für genau einen Vogel. Hinten glühende Heizkörper, davor ein Spieß, auf dem sich das Huhn unermüdlich drehte. Unten eine Schale, in der sich der köstliche Bratensaft sammelte. Essl konnte zusehen, wie die Haut langsam goldbraun und knusprig wurde. Ein Ereignis, das für einen hungrigen Buben spannender war als jedes Fernsehprogramm.



SN/ROLAND ESSL, MARCO RIEBLER

„Geschmeckt hat’s wie beim Wienerwald“, erinnert sich Essl. Heute braucht es für solche Glücksmomente weder einen eigenen Hendlgriller noch eine professionelle Küche. Essl hat uns zwei Rezepte geschickt: das schlichte Grillhendl seiner Oma und seine eigene Variante mit Rosmarin. Zwei Gerichte ohne Firlefanz, aber mit allem, worauf es ankommt: gutes Fleisch, Hitze, Fett und knusprige Haut.

Zutaten für Omas Version: 1 Hendl guter Qualität, Salz, etwas edelsüßes Paprikapulver, 1 Rosmarinzweig, etwas Olivenöl.

Zubereitung: Das Hendl waschen und trocken tupfen. Innen und außen kräftig mit Salz würzen und mit wenig Paprikapulver bestreuen. Den Rosmarin in die Bauchhöhle geben und das Hendl mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten knusprig braten.

Zutaten für Essls Version: 1 Hühnerkeule, 1 Hühnerbrust, Rosmarinzweige, Olivenöl, Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung: Das Backrohr auf 220 °C vorheizen. Mit einem scharfen Messer den Oberschenkelknochen der Hendlkeule auf der Schenkelinnenseite freilegen und das Gelenk durchtrennen. Dadurch wird das Fleisch gleichmäßig gar.

Hendlkeule und Hendlbrust salzen und pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen, bis die Butter aufschäumt, Rosmarin einstreuen.

Die Hendlstücke mit der Hautseite nach unten in eine ofenfeste Pfanne oder einen Bräter legen und kurz anbraten – nicht umdrehen!

Die Pfanne oder den Bräter ohne Gitter direkt auf den Boden des vorgeheizten Backrohrs stellen und die Hendlstücke etwa 25 Minuten braten.



Roland Essl (1971). SN/PRIVAT

DER ALTE **KÜCHENFUCHS**



Wenn Sie Obers zum Binden der Sauce verwenden, dann nur das mit 36 Prozent Fett. Dann wird sie schneller sämiger und cremiger.

Kurt Fuchs

All beer is girl beer!



DREH & TRINK

Juliane Fischer JULIANE.FISCHER@SN.AT



Männerbier? Haben Sie diesen Begriff schon einmal gehört oder verwendet? Wahrscheinlich nicht. Das Wort braucht es nur, um bewusst zu machen, wie absurd der Begriff „Frauenbier“ ist. „Frauenbier“, das ist Evelyn Bäck öfter untergekommen. „Das wird fast immer abwertend verwendet – am liebsten, wenn es sich um Biere mit Spezialzutaten wie Gewürzen oder Früchten handelt“, schildert die Hopfenspinnerei-Brauerin. Die nach Zitronenblüte duftende, cremig schäumende Eleonora zum Beispiel. Die hat zwar den Vizestaatsmeistertitel geholt, aber wurde trotzdem „Frauenbier“ genannt. Sie ist ein Witbier, also ein Weizenbier belgischer Brauart. Dass außer der heiligen Dreifaltigkeit aus Hopfen, Malz und Hefe noch etwas anderes drin ist – nämlich Koriandersamen und Pomeranzenschalen und bei Bäck außerdem rosa Pfeffer –, das kann einem schon Angst einjagen. Gott bewahre, ist das Bier zudem noch trüb und hat weniger als fünf Volumsprozent!

Eleonora trägt einen Frauennamen, weil Bäck ihre Biere nach Vorbesitzerinnen des Schlosses Walpersdorf benannte. 2017 hat sie dort ihr Unternehmen gestartet. Jetzt haut sie den Hut drauf. „Es ist ein anstrengender Beruf, nicht nur körperlich.“ Als eine Art Missionarin der Craftbeer-Szene muss man ständig erklären. Und das geht meist ins Leere. Österreich hat einfach keine besonders vielfältige Bierkultur entwickelt.

Frauen seien einen Deut experimentierfreudiger, meint Bäck, nicht so sehr festgefahren auf jenes Bier, mit dem man sozialisiert sei. Hierzulande ist das nun einmal das „stinknormale Märzen“, meistens filtriertes Industriebier aus dem Supermarkt. „Der Handel wirkt mit, dass Bier zu einem Billigprodukt verkommt. Vor 30 Jahren hat eine Kiste circa 170 Schilling gekostet. Jetzt kostet sie noch immer gleich viel.“ Dass Wirte sich auf die Kunden ausreden, lässt Bäck nicht gelten: „Die Gäste können nicht etwas bestellen, das es nicht gibt oder worüber sie nicht informiert werden.“

Wenn Kollegen sie fragen, ob sie nicht auf Gipsybrauerin umstellen, also in fremden Brauereien weiterbrauen will, antwortet sie: „Nein, ich stell’ um auf Biertrinkerin.“ Mit dem Motto: All beer is girl beer.