03/2010 € 3,20

DAS ÖSTERREICHISCHE KOCHJOURNAL

GUSTO

GUSTO

www.gusto.at

Gusto auf Reisen
Kulinarische Spurensuche in Salzburg und Indien

Wenn Profis kochen
Menü von Sascha Huber

Low & Slow
Niedertemperatur-Garen

Heiße Brote
Schneller Genuss

5 x Linsen
Klein aber oho

Trockenfrüchte

Wäschermadl-Spieße, Fruchtröllchen und Kaffeeparfait mit Fruchtsalat

P.b.b., GZ 02Z032133 M, Verlagspostamt 3432 Tulln

9 004378 043004

Erwin Werlberger kocht im Winterstellgut, was ihm selbst am besten schmeckt.

Überbackene Topfenpalatschinken

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, 30 Minuten zum Rasten des Teiges

Palatschinken: 75 g Butter, 185 ml Milch, 75 g glattes Mehl, 2 Eier, abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange, 10 g Vanillezucker, 1 Prise Salz, 25 ml neutrales Öl; Butter für die Form, Butterschmalz zum Backen

Fülle: 200 g Topfen (20 % Fett), 60 g Zucker, 2 Dotter, Zesten von je ½ unbehandelten Zitrone und Orange, 20 g flüssige Butter, 60 g Schlagobers, 30 g Rosinen

Guss: 260 ml Milch, 60 g Crème fraîche, 2 Eier, 30 g Vanillezucker

Palatschinken: Butter vorsichtig erhitzen, Schaum abschöpfen und die Butter leicht bräunen. Wenn die Butter eine nussige Farbe bekommt, durch Küchenkrepp in eine Schüssel seihen, leicht abkühlen lassen.

Milch und Mehl glatt rühren, Eier, Orangen-, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz untermischen. Mit dem Handmixer lauwarme Nussbutter und Öl unterrühren. Teig 30 Minuten ruhen lassen, durch ein Sieb passieren.

Eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz ausreiben und erhitzen. Eine kleine Portion Teig hineingeben und eine möglichst dünne Palatschinke backen. Für jede weitere Palatschinke erst den Teig in die Pfanne geben, dann den Pfannenrand mit Butterschmalz dünn einpinseln. Palatschinken bis zu ihrer Verwendung zwischen Backpapier legen.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter ausstreichen. Backrohr auf 160°C vorheizen.

Fülle: Topfen mit Zucker, Dottern, Orangen- und Zitronenzesten und flüssiger Butter glatt rühren, Obers schlagen und unterheben. Fülle auf die Palatschinken streichen, mit Rosinen bestreuen. Die Palatschinken einschlagen und in die Form schichten. Im Rohr 10 Minuten backen.

Guss: Milch mit Crème fraîche, Eiern und Vanillezucker gut verrühren, über die Palatschinken gießen, bei 150°C weitere 10–15 Minuten stocken lassen.

Palatschinken warm mit marinierten Beeren und einer Kugel Vanilleeis servieren.

Der perfekte Landgasthof

Kurz vor Annaberg fahren wir Richtung Gosaulifte den Berg hinauf und parken uns vor dem Winterstellgut des Herrn Mateschitz ein. Man blickt auf Tennengebirge, Bischofsmütze und Gosaukamm. Der Gasthof wurde völlig neu gebaut, kitschfrei und ganz im Stil traditioneller Bauweise, mit gemütlichen Stuben und wunderschönen Suiten. Das Essen ist erstklassig, die Preise so moderat, dass auch Einheimische hier gerne zusammensitzen. Das Team ist so gut drauf, dass es kaum zu glauben ist. Kein Märchen. Hier stimmt einfach alles. Ach ja, eine Haflingerzucht, ein Hobby des Besitzers, gehört auch dazu. Die ganz sicher frisch frisierten Pferdedamen posieren anmutig im Schnee und blinzeln entspannt in die Wintersonne.

Im Lammertal, da kann man gut lustig sein: Michaela Quehenberger ist die liebenswürdige wie urige Wirtin im Berghof Wildau. Wenn sie bei den Gästen am ersten Urlaubstag noch etwas Unlockerheit feststellt, wird diese im Schnapskeller wegtherapiert.

Märchenhafter Genuss

„Es ist ein Kraftplatz", erzählt die zarte Elisabeth Arzberger, sie hat im Winterstellgut die Geschäftsführung inne. Eigentlich wollte sie nur ein Jahr bleiben, aber „irgendwie mog i nimmer weg", sagt sie mit einem strahlenden Lächeln. So geht es wohl auch dem jungen Küchenchef, Erwin Werlberger. Der gebürtige Tiroler ist seit vier Jahren hier und hat sich in der Nähe schon ein Häuschen gebaut. Erwin Werlberger gehört schon länger zur Red-Bull-Familie, er war davor Souschef im Hangar-7. Hier im Winterstellgut kann er kochen, wie es ihm gefällt und wie es ihm selbst am besten schmeckt. „A schene Hausmannskost" nennt er es. Womit er bei vielen seiner Gäste an Kindheitserinnerungen rührt. Die Fleischportionen sind so riesig, dass man daran denkt, vorher noch eine Schneeschuhwanderung einzulegen. Es gibt Backerln und Beiried vom Rind, perfekt gegart, genauso wie die Lammschulter und das Kalbsrückensteak. Das Angebot für Vegetarier scheint etwas dünn. Kein Problem, meint der Küchenchef, da ist ihm immer noch was Zufriedenstellendes eingefallen. Im schmucken Weinkeller lagern ausschließlich österreichische Spezialitäten, auf dem kleinen See hinter dem Hof wird im Winter Eisstock geschossen und im Sommer geheiratet. Zu diesem Bilderbuch-Anwesen gehören natürlich ein Hubschrauber-Landeplatz sowie eine kleine Brennerei. Die wird vom Saalfeldner Edelbrenner Siegfried Herzog betreut, der hier die Hausbrände, einen Williams und einen Apfel-Himbeere, destilliert.

Schnaps ist eine Medizin

Eine denkwürdige Schnapsverkostung erleben wir in der Wildau, im hintersten Talwinkel. Ein paar Skilifte sind ganz in der Nähe, die Langlaufloipe endet direkt vor der Haustür. Das ist auch gut so, denn wer hier einkehrt, geht so schnell nicht wieder. Dafür sorgt Michaela Quehenberger, die freundliche Wirtin. Wir besichtigen den Erbhof, ein liebevoll erhaltenes Stück Geschichte aus dem 12. Jahrhundert, „da lass i nit jeden rein". In der historischen Küche hat die liebe Wetti, Schwägerin der Wirtin, schon Feuer gemacht. Sie wird uns die Entstehung eines originalen Lammertaler Fleischkrapfens demonstrieren.

Es ist elf am Vormittag, als uns Michaela Quehenberger mit einem motivierenden „Trink ma a Glaserl" zuerst in den Wein-, dann in den Schnapskeller lotst. Dort holt sie einen riesigen Schöpfer hervor, entkorkt einen Glasballon und schenkt großzügig ein. „Des is' was B'sonderes. Vogelbeer." Aus heimischen Beeren, versteht sich. „Ois echt", versichert sie und meint noch beruhigend: „Von an echten Schnops wird ma nia rauschig." „Guat is er schon, gel", setzt sie nach und kommt schon mit der nächsten B'sonderheit, „wei des gibt's net oiwel" – angesetzte Heidelbeer. Die köstlich beschwipsten Waldbeeren löffeln wir wie Kompott aus dem Schöpfer. Unter den Regalen

Für die Fleischkrapfen muss der Teig dünn, die Fülle reichlich und das Butterschmalz heiß sein.

stehen noch einige Fässer, in einem davon hat die Wirtin vor kurzem einen fast zweijährigen Nussenen entdeckt. Der wird jetzt auch noch probiert.

Fleischkrapfen sind eine Delikatesse

Schön langsam müsste auch die Wetti, in der Küche über uns, mit den Krapfen so weit sein. Die gute Frau! Früher, erzählt sie, gab es die Fleischkrapfen immer zu Lichtmess, am 2. Februar. Das war ein Bauernfeiertag, an dem die Dienstboten ihre Stelle wechselten. Die dick mit Selchfleisch gefüllten Krapfen werden mit Sauerkraut und speziell im Lammertal gerne mit Honigschmalz gegessen. Honigschmalz ist in Butter zerlassener Honig, oder umgekehrt. Die Kombination mag etwas befremdlich klingen, schmeckt aber wirklich köstlich. Die Krapfen gibt's nur auf Vorbestellung. Weil sie immer frisch gemacht und in gutem Butterschmalz ausgebacken werden. Die Hülle ist aus Roggenteig, für die Fülle – ganz wichtig – wiegt man gutes Selchfleisch vom Rind und vom Schwein ganz fein. Faschieren, erklären die beiden reizenden Damen unisono, wäre Sünde. Im Gasthof Wildau kommt das Fleisch übrigens aus der eigenen Landwirtschaft.

Der Koch und das Pferd

Der Bedarf an Rind- und Lammfleisch wird im Lammertal großteils aus der Region gedeckt. Hartl Rettenbacher vom Berggasthof „Zum Hias" in Rußbach bezieht sein gesamtes Fleisch von „seinem" Bauern. Wichtig ist ihm, dass die Tiere stressfrei geschlachtet wurden. „Gute Fleischqualität braucht eine gute Energie", ist er überzeugt. Seine Spezialitäten sind Lamm- und Pferdefleisch. Pferdefleisch, ein durchaus umstrittenes Thema. „Vor allem junge Mädchen reagieren da sehr sensibel drauf", weiß der Wirt. Deshalb betreibt er seit Jahren Aufklärungs- und Überzeugungsarbeit. Inzwischen gibt es schon zahlreiche Fans von Fohlen- und Rösslfleisch, weiß er zu berichten.

INTERVIEW

Hartl Rettenbacher über seine Vorliebe für Pferdefleisch und den Umgang mit kritischen Stimmen.

Woher kommt das Fleisch?
Im Lammertal werden viele Pferde gezüchtet, Haflinger und Noriker, jedes Jahr kommen 130 Fohlen zur Welt, nicht alle sind für die Zucht geeignet. Früher wurden alle Schlachttiere nach Italien exportiert, mittlerweile werden im Tal jährlich 35 Fohlen geschlachtet und verarbeitet.

Warum ist Pferdefleisch für viele Menschen ein Problem?
Das Pferd hatte immer einen hohen Stellenwert. Als Arbeitstier, als Hobby, zum Reiten. Ein Rössl ist der Stolz jedes Bauern, das war immer so. In Wien, die haben überhaupt kein Problem mit dem Fleisch. In Westösterreich hat man eine viel höhere Hemmschwelle, gerade in unserer Region ist die Sensibilität Fohlenfleisch gegenüber extrem. Aber es hat sich viel geändert.

Wie erklären Sie das jungen Mädchen, die Pferde lieben?
Den Mädchen sage ich: Gäbe es die Aussortierung nicht, hätten s' irgend so an Rossbock, auf den sie sich gar net draufsetzen. Geschlachtet werden ja nur Tiere, die für die Zucht und für den Reitsport nicht geeignet sind.

Sind Sie Pferdeliebhaber?
Ich streichle auch gerne Pferde. Unsere Aufgabe ist es, für eine schonende Schlachtung zu sorgen. Wichtig ist, dass die Tiere keine Angst haben und dass keine Stresshormone ausgeschüttet werden. Das macht die Qualität des Fleisches aus. Jedes Fleisch hat die beste Qualität, wenn sich Bauer und Bäuerin jeden Tag mit dem Tier abgeben und auch ein paar Worte mit ihm reden. So bled's auch klingt, das ist so.

Sind Pferde sensibler als andere Tiere?
Lebendtransporte sind gerade bei Pferden bedenklich, es sind hoch sensible Tiere; wenn sie in Stress geraten, wird das Fleisch regelrecht sauer und unbrauchbar. Im Lammertal bringt der Bauer sein Rössl selbst zum Metzger nach Gosau. Wenn ein Fohlen mit sechs Monaten geschlachtet wird, hatte es ein wunderschönes Leben und sich nur von Muttermilch ernährt.

Wie schmeckt das Fleisch?
Geschmacklich kann man es zwischen Rind und Hirsch einordnen. Fohlenfleisch ist Kalbfleisch ähnlich, das Fleisch vom Rössl, einem bis zu zwei Jahre alten Tier, schmeckt intensiver. Pferdefleisch ist nicht süßlich, aber einfach anders, im Biss fester. Wir bereiten es wie Rindfleisch zu. Das Fleisch ist fett- und cholesterinarm, deshalb auch sehr gesund.

Die Rettenbachers vom Berggasthof „Zum Hias": Vater Hartl und Sohn Alexander kochen, Sohn Leonhard schupft das Service gemeinsam mit Mama Kathi. Die kräuterkundige Wirtin mischt Jungbrunnentee, entwirft Erlebnis-Wanderungen für Kinder und leitet Lachyoga-Seminare.

LAMMERTAL

Traditionsgasthof Sonnleit'n
5441 Abtenau, Schratten 5
T: 06243 288 13; www.sonnleitn-abtenau.at

Winterstellgut
5524 Annaberg, Braunötzhof 4
T: 06463 600 78-0; www.winterstellgut.at

Berggasthof Zum Hias
5442 Rußbach, Saag 51
T: 06242 363; www.zumhias.at

Berghof-Pension Wildau
5523 Lungötz 62
T: 06463 71 29; www.wildau.at

Touristische Information: www.lammertal.info