



LEBENS-ART



GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER

KOCHFREUNDE. Franz Klammer und der Tourismusmanager Johann Landschützer.



Hannes Androsch tut es als einkehrfreudiger „Salzbaron“ am liebsten im Ausseerland. Da lässt er sich beispielsweise von Marianne Goertz in der verwunschen anmutenden „Villa Salis“ in Altaussee bekochen. Hier hat man ihm sogar ein spezielles Gericht – den Altausseer Saibling in der Ursalzkruste – gewidmet. Aber auch sonst speist der Wahl-Ausseer aus Leidenschaft lieber urtümlich als molekular: Erdäpfelsuppe mit Speck, Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, gebackene Apfelfringe und Ischler Krapferl.

Knisternde Rauchkuchln.

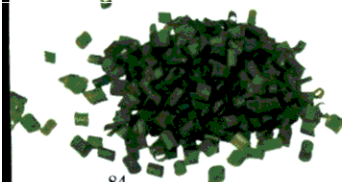
Franz Klammer tut es in den Nockbergen bei Kärntner Kasnudeln ebenso gerne wie bei Powidltascherln im Wiener Hotel Sacher: Die Skilegende ist von Kopf bis Fuß auf heimische Gerichte wie Kaspressknödelsuppe, gefüllte Paprika, Rindsrouladen und Mohnnudeln eingestellt.

Androsch und Klammer sind nur zwei von zahlreichen „Testimonials“ aus ganz Österreich, mit denen sich der Lungauer Tourismusmanager Johann Alois Landschützer auf eine weite Reise „ins Innere der österreichischen Küchenseele“ machte. Dass auf den opulenten Bildern, die Landschützers Seelensuche begleiten, so manches gemütliche Feuerchen im Herd knistert, lässt die Vermutung zu, dass die lukullische Seele des Au-

Hat die österreichische Küche eine Seele?



KOCHBÜCHER. Drei aktuelle Neuerscheinungen schürfen tief im Bodenständigen – und setzen auf Retro-Küche.





BODENSTÄNDIGES. Wurde für „Die Seele der österr. Küche“ nachgekocht.

tors eher für Rauchkuchln als für moderne Küchenstudios brennt.

Biodynamische „Weinküche“.

Etwas weniger nostalgieverbrämt, aber mindestens ebenso urig ist die gesunde Küche in Österreichs ältestem Weingut, dem Mauterner „Nikolaihof“ in der Wachau. Hier geht mit Patronne Christine Saahs eine leidenschaftliche Kämpferin für autochthone Biodynamik zu Werke. Sie verrät in ihrem ersten Kochbuch viele ihrer erfrischend-ernährungsbewussten Geheimrezepte. Da wird mit Rosenblüten und Brennesseln ebenso gekocht wie mit Einkorn, Emmerreis und Krenmarillen. Aber auch Klassiker wie der „grammlate“ Jungschweinsbraten, der Wachauer Wurzelkarpfen, das gute alte „Katzenschroa“ und der Mehlspeishimmel von Grießpudding und Apfelschmarren bis zu köstlichen Dukatenbuchteln kommen voll zu ihrem Recht.

The Sound of Kitchen. Zum sich dermaßen formierenden Retro-Trend in der Kochbuchwelt passt schließlich auch das soeben erschienene Trapp-Kochbuch, das zahlreiche Originalrezepte jener Johanna Raudaschl enthält, die die

Salzburger Trapp-Familie in den 30er-Jahren bekochte und von Maria Trapp schlicht und einfach als „begnadete Köchin“ bezeichnet wurde. Entsprechende himmlische Einblicke in die Küchenseele lassen sich zwischen Heiligenbildchen und Notizen in Kurrentschrift zu Themen wie „Aschenzelten“, „Brustkarree mit Mandelkruste“ oder „Knörpeltorte“ gewinnen.

Die zähe österreichische Küchenseele hat also zweifellos noch viele Leben vor sich. Auch wenn man sich nach so viel vergangenheits-trunkener Rezeptseligkeit fast ein wenig nach Sushi, Dim-Sum, Tapas, Burgern und sogar Espumas zu sehnen beginnt.

Johann A. Landschützer: *Die Seele der österreichischen Küche: Ursprüngliche Genüsse im Jahreslauf*, Stocker Verlag, 280 S., 34,90 Euro

Christine Saahs (Nikolaihof Wachau): *Ich koche für mein Leben gern*, Brandstätter Verlag, 200 S., 39,90 Euro

Irmgard Wöhrl: *Das Trapp Kochbuch. Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl*, Pustet-Verlag, 120 S., 19,95 Euro

FOTOS: LEOPOLD STOCKER VERLAG (8); BRANDSTÄTTER VERLAG; VERLAG ANTON PUSTET

