



Klaus Kamolz

## Backen, testen, einkochen

Über eigenes Brot, hausgemachte Gourmandisen und votende Genießer.

### Brotzeit

Die Frau, die dieses Buch schrieb, ist schuld an einigen Veränderungen in meiner Küche. Ich habe Roswitha Huber, die ehemalige Volksschullehrerin und Veranstalterin des Rauriser Brotfests, unlängst auf ihrer Alm besucht, um mit ihr in einem alten Holzofen zu backen. Da drückte sie mir ihr Werk in die Hand und empfahl Nachahmung. Aber wie? Ich habe keinen Holzbackofen. Macht nichts, war die Antwort, ich würde zwar nicht diesen Hauch Röstaroma zuwege bringen, den Rest aber, mit etwas Empathie und Geduld, durchaus. Deshalb steht jetzt auf dem Küchenheizkörper, ein wenig hitzeisoliert durch eine kleine Korkplatte, ein Behälter mit einer braunen Masse aus Roggenvollkornmehl, Wasser und sonst gar nichts. Nach ein paar Tagen beginnt diese Masse ganz leicht zu blubbern, und wenn man den Becher ans Ohr hält, hört man ihn sogar rauschen wie eine Meeresmuschel. Sauerteig gärt hier vor sich hin. Auf dem Boden des Backrohrs liegt eine dicke Schamotteplatte, die ich mir bei einem Hafner zu-



**Bücherschau** Selber machen vom Brot über Gartenfrüchte bis zur Restaurantkritik

schneiden ließ; sie sorgt für gleichmäßige entspannte Hitze. Und weil man diesen Backstein ja nicht bei 250 Grad einfach aus dem Rohr ziehen und wieder hineinschieben kann, besitze ich dank Frau Huber auch eine Brotschaufel, die bisweilen noch zur Frage führt, ob ich nicht vielleicht doch etwas übertreibe. Aber wenn dann das frische Brot aus dem Ofen kommt, fragt keiner mehr blöd. Roswitha Hubers Anleitungen für selbst gemachten Sauerteig und ihre Brotrezepte aus aller Welt funktionieren. Deshalb gilt jetzt die Devise: Komisches Fertigbrot wird nur noch zugekauft, wenn keine Zeit zum Backen ist. Die muss man sich nämlich schon nehmen.

### Jahreszeit

Wer sagt, dass der Herbst die Zeit für diverse Konservierungs- und Einlegearbeiten ist? Es kann schon im Frühjahr losgehen. Löwenzahn, Veilchen, Rhabarber, Sauerampfer oder Maiwipfel sind perfekte Rohstoffe auch für eine unverwechselbare Privatküche. Ute Woltron hat diese 99 Rezepte für vier Jahreszeiten zusammengetragen, auf dass jeder sein eigener René Redzepi werde. Na ja, ansatzweise zumindest. Aber es hat schon was, endlich einmal mit eigener Gemüsesuppenwürze zu arbeiten (man muss das

Wurzelzeug nur trocknen oder faszieren und mit Salz vermischen), einen Salat mit Borretschessig zu marinieren oder Salbeiblätter zur Abwechslung einmal zu räuchern. Letzteres dient allerdings dazu, die selbst gemachten Genüsse ungestört im Freien verspeisen zu können; der indianische Räucherwedel ist ein Bio-Repellent.

### Mahlzeit

16.000 stimmberechtigte Mitglieder, 190.000 Votings – wenn Wolfgang Rosam über seinen „Falstaff Restaurantguide“ spricht, ist das immer eine Beschwörung der Macht des speisenden Volks. Jetzt ist die Ausgabe 2011 erschienen. Und erstmals erhalten zwei Restaurants die Höchstnote von 100 Punkten: das Wiener „Steirereck“ und das Salzburger „Ikarus“. Als der Band vergangene Woche in Wien präsentiert wurde, hatten Smartphone-Besitzer im Übrigen noch während der Veranstaltung Zugriff auf die ersten durchgesehenen Nachrichten vom „Guide Michelin“ über Europas „main cities“ und konstatierten einigermaßen verblüfft, dass das in den Himmel gelobte „Steirereck“ auch heuer den erwarteten dritten Stern nicht erhielt. Natürlich kann das auch eine Diskussion über die Nachvollziehbarkeit der „Michelin“-Wertungen auslösen, aber offenbar urteilen gastronomisch ausgebildete Tester anders. Schon im vergangenen Jahr fiel mir auf, dass die Mitglieder des „Falstaff“-Gourmetclubs die Auswirkungen der Krise ungeniert wegvoteten; auch heuer besteht der Guide fast nur aus Aufsteigern. Bewertet wird auch im Schnitt wesentlich höher als im „A la Carte“-Führer, der einem ähnlichen 100-Punkte-System folgt. Ein bisschen wird da schon der Traum vom Feinschmeckerparadies Österreich am Leben erhalten. Dennoch ist der „Falstaff“-Guide ein brauchbares Buch. Er listet viele Adressen, die den etablierten Führern als nicht satisfaktionsfähig erscheinen. Und er führt erstmals, zum Vergleich, auch die Bewertungen der Konkurrenten von „A la Carte“ und „Gault Millau“ an. Das hat schon Grandezza. Oder ist es einfach nur sehr selbstbewusst?

Roswitha Huber: Gutes Brot. Hagenhausen Verlag, 2010, 208 Seiten, 25,70 Euro

Ute Woltron: 99 Genüsse, die man nicht kaufen kann. Brandstätter Verlag, 2011, 168 Seiten, 25 Euro

Falstaff Restaurantguide 2011. Falstaff Verlag, 2011, 410 Seiten, 9,99 Euro

### Schönertrinken

Von Eveline Eselböck  
Restaurant Taubenkobel



### Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz 2009, Weingut Machherndl

Erich Machherndl ist irgendwie anders, erfrischend anders als viele seiner Kollegen in der Wachau. Er macht sich viele Gedanken darüber, was Weine der Zukunft ausmachen sollen. Dass er auf dem rechten Weg ist, zeigt der Grüne Veltliner Smaragd der Lage Kollmitz: ein sehr ordentlicher, stoffiger Vertreter seiner Zunft, der noch ein schönes Potenzial vor sich hat.



Weingut Machherndl  
Hauptstraße 1, 3610 Wösendorf  
Tel.: 02715/22 82  
office@machherndl.com  
www.machherndl.com

Weinjahr:	ausgezeichnet
Lagerfähigkeit:	bis 2015
Bewertung:	sehr gut
Preis ab Hof:	12 Euro

Genusstipp: Seesunge in Veltlinersud