



GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER

Der Alchimist der wilden Pflanzen



DIE NEUE AROMENKÜCHE.

Meisterkoch Meinrad Neunkirchner sieht die Zukunft der Küche auf wilder Flur.



KOCHMÖNCH. Ex-Dreihauben-Maestro Meinrad Neunkirchner hat sich viel von alten Klosterküchen abgeschaut.

Wenn Meinrad Neunkirchner, einst Dreihauben-Superstar und mittlerweile in seinem Gourmetgasthaus Freyenstein erfolgreich auf der Edelbeisel-Welle unterwegs, ein neues Gericht kreiert, dann schöpft er dabei aus drei Inspirationsquellen: Die erste ist seine über 3.000 Bände umfassende Kochbuchbibliothek. Die zweite ist seine Vorratskammer mit 250 Gläsern aus selbst angesetzten „Einlegearbeiten“, zu denen weiße und schwarze Nüsse, Vogelkirschen, Nagowitzer Birnen, Hafer- und auch Klettenwurzeln zählen. Und die dritte Quelle sind Pflanzen aus „freier Wildbahn“ wie etwa Weinraute, Waldmeister, Hirtentäschel und sogar Gänseblümchen, die Neunkirchner zur Grundlage feiner Saucen, Pasten und Marinaden komponiert, was seiner Küche eine unverwechselbare Note verleiht.

Know-how von Mönchen und Sterneköchen. Neunkirchner, der seine Karriere in den 80ern bei Eckart Witzigmann und französischen Superstars wie Marc Meneau und den le-

gendären Brüdern Troisgros begann, hat vor allem in Frankreich gelernt, „dass man in Sachen Aromen unendlich viel von den mittelalterlichen Kartäusermönchen lernen kann“. Und schon bald erkannte er, „dass große Küche nicht nur aus Hummer, Gänseleber und Kaviar bestehen muss, sondern auch auf Spitzwegerich, Gundelrebe und Vogelmieze basieren kann – verführerischen Aromabringern, die überall wachsen, aber dennoch nur Eingeweihten so bekannt sind, dass sie diese auch finden“.

Aus diesem Grund hat Neunkirchner seine Kenntnisse mit der Food-Journalistin Katharina Seiser soeben erstmals in einem Standardwerk zusammengefasst, dem er einen kleinen Wildpflanzen-Wegbegleiter „zum Selberpflücken in freier Natur“ beigelegt hat. Nach den vier Jahreszeiten geordnet, können Aromaspechte sich nunmehr auf den langen Marsch durch Neunkirchners Pflanzen- und Kräuterküche begeben und Gerichte wie

„Gefüllte Spitzpaprika mit Bachkressebrühe“, „Brennesselhuchen mit Brennesselsauce“, „Maishendlbrust mit glacierten Hollergurken“ oder „Gebackene Steinpilze mit Königskerzenmayonnaise“ nachkochen.

Gartenfreuden im Freyenstein. Wer kein leidenschaftlicher Kräutersammler ist oder Angst hat, die feine Vogelmieze mit dem leicht giftigen Acker-

Monat bei mir als um 95 Euro zweimal im Jahr.“ Und um die exakt 32 Euro, die das Menü kostet, bekommt man im Freyenstein einiges geboten: gezählte dreizehn hocharomatische, aber klein portionierte Gerichte wie Krebsenschaumsüppchen mit Kerbelpaste, Kümmelkarpfen mit Zucchini-Chutney, Maishendl mit Stachys und Pastinaken oder gebackene Birnenspalten mit Marillencoulis.

In „mönchischer Abgeschiedenheit“ (schon Neunkirchners Großmutter werkte in einer Klosterküche) präsentiert sich auch der idyllische Hintergarten. Wobei Klosterküchen-Kenner Neunkirchner auf eine kleine, aber bedeutende Unterscheidung

Wert legt: „Es gab immer Bett- und Arbeitsmönche. Ich bin ein Arbeitsmönch.“ Oder besser: ein Kochmönch. ■

Freyenstein, 1180 Wien, Thimig. 11, Tel.: 0664/439 08 37 M. Neunkirchner / K. Seiser: „So schmecken Wildpflanzen“, Haymon, 29,95 Euro



Kalbstafelspitz mit Brennesselspinat.

Gauchheil zu verwechseln, der tut indes besser daran, sich von Meister Neunkirchner kochen zu lassen. Der hat sich seit Jahresfrist im naturbelassenen Gersthofen Wirtshaus Freyenstein niedergelassen, wo er nach der Devise aufkocht: „Mir ist es lieber, meine Gäste essen um 35 Euro zweimal im