

Der Wilde



Neunkirchner mit Haferwurzeln (li.), Huchen mit Brennesseln (re.), Hollerblütenssig (u.), der Rahmgurkensalat zur Delikatesse macht: Raus jetzt, der Frühling ist da!
Fotos: Thomas Apolt





Dreihaubenkoch Meinrad Neunkirchner hat ein Kochbuch geschrieben, in dem er sein Wissen um die Delikatesse wild gesammelter Pflanzen erstmals teilt. Genau das Richtige für den Osterspaziergang, befindet Severin Corti

Jetzt, wo der Frühling endlich stürmt und drängt und es null Grund gibt, weiter in muffigen Stuben und Büros abzuhecken, schickt der Himmel ein Buch, das uns den Weg weist: vor die Tür nämlich, wo überall das köstlichste Unkraut sprießt. Unkraut? Einem Mann mit Geschmack und gastronomischem Kulturbewusstsein wie Meinrad Neunkirchner sind Brennnessel, Vogelmilch, Klette und anderes Dickicht wertvolle Wildpflanzen, die, richtig verarbeitet, zu Speisen von rarer Delikatesse und eigentümlicher, kaum gezähmter Kraft werden.

Neunkirchner, der als einer der wenigen begnadeten Köche des Landes gilt, widmet sich seit Jahrzehnten den kulina-

rischen Schätzen, die nur darauf warten, vom Wegesrand aufgesammelt zu werden. Im Gasthaus Freyenstein (Wien-Währing) kann er allabendlich nur eine Ahnung davon preisgeben – nachdem die Hütte immer voll ist, gehen ihm sogar die Gänseblümchen irgendwann aus.

Das vorliegende Buch bietet die Möglichkeit, in diese Lust am Wilden einzutauchen. Eine kleine Auswahl der Köstlichkeiten: gebackene Pilze mit Königskerzen-Mayonnaise; mit Brennnesseln gefüllter Huchen; in Haselnussblättern gebratene Taubenbrüstchen mit frischen Haselnusskernen; in Kirscheingelegte, in Schokolade getauchte Mon Chéris von der Wildkirsche. Bei solchen Aussichten vergisst man nicht mehr, beim nächsten Spaziergang Korb, Handschuhe, Schere und scharfes Messer mitzunehmen.

Überhaupt muss man schon ein besonders hoffnungsloser Stubenhocker sein, nach Lektüre nicht gleich loshirschen zu wollen, um im Wald und auf der Wiese nach Köstlichkeiten Ausschau zu halten. Dabei hilft ein beigelegtes Heft im Hemdtaschenformat, in dem jede der im Buch verwendeten Wildpflanzen genau beschrieben, abgebildet, mit ähnlich aussehenden anderen Pflanzen verglichen und mit Erntetipps versehen ist.

Man darf sich von Neunkirchners Statur, die den inneren Falstaff mehr als nur andeutet, nicht täuschen lassen: Das ist ein Naturmensch, der mit den Jahreszeiten lebt. Sein Buch ist für Gleichgesinnte, denen Genuss allemal einen Umweg durch dorniges Gestrüpp wert ist. Viele Rezepte, etwa für Hollergurkenessig (das Geheimnis von Neunkirchners unerreichten Rahmgurken), sind simpel und buchstäblich im Vorübergehen herzustellen. Manche brauchen Vorbereitung: Schlehen etwa, die erst einmal tiefrieren sollten (akzentuiert den fruchtigen Geschmack), bevor sie zu Mus verarbeitet werden und etwa Hase, Palatschinken oder Salatdressings verfeinern. Die Rezepte sind besonders klar und konzipiert, Angaben zu Garzeiten und andere Unwägbarkeiten werden stets in entsprechenden Kontext gesetzt.

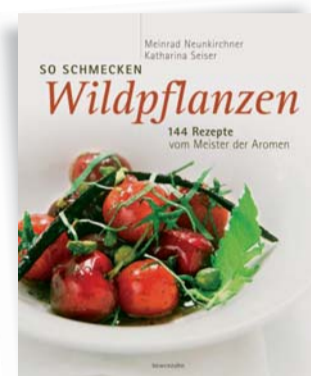
Neunkirchner hat das Buch nämlich gemeinsam mit Journalistin und Food-Bloggerin Katharina Seiser (www.esskultur.at) geschrieben. Es macht Spaß, darin zu schmökern. Die Rezeptfotos von Thomas Apolt sind wirklich besonders verlockend, die Rezepte sind inspiriert, ohne kompliziert zu sein, angenehm zu lesen ist es obendrein.

Dass zwanghafte Hygieniker ein Problem damit haben dürften, dass Wildpflanzen nur bei starker Verschmutzung gewaschen werden sollten – „meist reicht energisches Schütteln, um Insekten zu entfernen“ –, wird gern in Kauf genommen: sehr sympathisch. Wer partout nicht ins Grüne ausschwärmen will, aber auch als Couchkartoffel nicht auf Waldmeisterschmarren oder Eierschwammerlsalat mit Beifuß verzichten will, dem wird auch geholfen: Am Schluss ist eine Reihe von Lieferanten und Marktfahrern angeführt, die regelmäßig wild gesammeltes Gemüse, Beeren, Pilze, Kräuter im Angebot haben. Zum Glück gibt es nämlich wieder Leute, die am Sammeln wilder Pflanzen nicht nur Freude haben, sondern ihr Leben davon bestreiten können – zumindest teilweise. Schließlich könnte ein Koch wie Neunkirchner bei



bestem Willen nicht die Zeit finden, neben seiner Küchenarbeit die Pflanzen für seine Kreationen selbst zu suchen.

Abschließend sei mit Genugtuung bemerkt, dass der Bärlauch, dessen wenig animierende Ausdünstungen einem dieser Tage (und noch für viele Wochen) in zahllosen Wirtshäusern zugemutet werden, in diesem Wildpflanzen-Kochbuch keinen Platz hat: Es ist eben durch und durch geschmackvoll.



Meinrad Neunkirchner, Katharina Seiser: „So schmecken Wildpflanzen – 144 Rezepte vom Meister der Aromen“, 295 S., Loewenzahn Verlag 2010, € 29,95

SieMatic S2.
Das Neuste von den Erfindern der grifflosen Küche.



Im Jahr 1960 haben wir die erste grifflose Küche der Welt präsentiert - und sie seither immer wieder neu erfunden. Die charakteristische Ästhetik einer SieMatic ohne Griffe setzte stets neue Maßstäbe und wurde zum Vorbild für viele. Heute, im Jahr unseres 50. Markenjubiläums, präsentieren wir die neue Klasse der grifflosen Küche: SieMatic S2. Zahlreiche einzigartige Details in Design und Funktion und neuartige Optionen für ein zeitgemäßes Interior Design geben ihr das, was man in unserer Zeit immer seltener findet: Charakter und Persönlichkeit.

SieMatic
am Schuberring

SieMatic am Schuberring | Schuberring 6 | 1010, Wien
Tel.: +43 (1) 961 19 19 | Fax: +43 (1) 961 19 19 - 80
www.siematic-wien.at