

Salzburgs Spitzenköche setzen auf Wald-Zutaten

Kulinarischer Waldspaziergang in drei Gängen

Viele Köche im SalzburgerLand kennen und schätzen den Wert der Natur und ihrer kostbaren Gaben: So auch 4-Hauben-Koch Vitus Winkler vom Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof in St. Veit im Pongau, 4-Haubenkoch Josef Steffner vom Mesnerhaus in Mauterndorf und Johanna Maier von Das Maier aus Filzmoos. Alle drei gehen regelmäßig in den Wald: Privat ebenso gerne wie beruflich. Denn dort finden sie Zutaten, die sie – zurück in ihren Küchen – köstlich veredeln. Sie verarbeiten traditionelle Zutaten wie Wildfleisch, Beeren, Kräuter und Pilze ebenso wie Außergewöhnliches: So entstehen Schwarzbeer-Flechten-Marshmallows, Balsampappelblätter-Salz oder Zirbencracker.

Vitus Winkler erzählt kulinarische Geschichten auf dem Teller

4-Hauben-Koch Vitus Winkler gilt als einer der Shooting-Stars der Kochszene im SalzburgerLand. In den Wald zu gehen, ist für ihn ein lieb gewordenes und unerlässliches Ritual, zu dem er alle seine Mitarbeiter mitnimmt: *„Nur so können sie ein Feingefühl für die Produkte entwickeln und diese Wertschätzung an unsere Gäste weitergeben. Aber sie bekommen auch ein Verständnis für die Region, die Natur und die Jahreszeiten: Jedes Kraut hat seine Zeit. Es gibt eine Fichtenwipfelzeit und eine Holunderbeerenzeit und nicht immer alles. Das alles ist natürlich viel Arbeit, vor allem, wenn man nachhaltig pflückt, was unser oberstes Gebot ist.“* Einige Produkte kauft Vitus Winkler von einheimischen Produzenten zu, auch wenn sich das manchmal schwierig gestaltet: *„Wenn die Qualität nicht stimmt, dann wird es dieses Produkt auf unserer Speisekarte nicht geben. Ich sehe es als meine Aufgabe, dazu beizutragen, dass ein Umdenken in den Köpfen der Menschen stattfindet: Produkte, die die Bezeichnung Lebensmittel verdienen, haben ihren ganz besonderen Wert und hinter jedem Gericht, das unsere Küche verlässt, steckt sehr viel Arbeit. Unser Leitspruch ‚wertvoll genießen‘ soll von der ersten bis zur letzten Minute spürbar sein.“* Winklers Anspruch ist es, mit seinen Gerichten Geschichten zu erzählen, ganz im Stil der „Alpinen Küche“. Verspielt kommen die wunderschön angerichteten Teller daher – ein jeder mit viel Liebe komponiert: *„Wir versuchen, Produkte zu verarbeiten, die jeder kennt. Die man aber in dieser Extravaganz noch nie probiert hat. So erwartet man beispielsweise im Dessert keine Waldpilze, aber es funktioniert, wenn man weiß, wie.“* Mit allen Sinnen wird der Wald im Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof in St. Veit erlebbar: Zirben- und Flechtenaromen umspielen die Nase, das Schokomousse imitiert gekonnt einen Baumstamm. Und über allem schwebt ein Gefühl: Heimat!

Josef Steffner entführt Gäste kulinarisch in den Wald

Der Spitzenkoch Josef Steffner verbringt gerne jede freie Minute in der Natur: In erster Linie findet er hier die Inspiration und Ruhe, die er für seinen Job benötigt. Das Mesnerhaus im mittelalterlichen Ortskern von Mauterndorf ist mit vier Hauben gekrönt, das Team um Josef und Maria Steffner mit nur zwei Mitarbeitern extrem schlank. Die Gäste kommen von weither, um im denkmalgeschützten, fast 600 Jahre alten Haus zu speisen, in dem schon Paracelsus ein- und ausging. Der Mensch, so Steffner, ist im Wald ein Besucher: *„Der Wald ist das Wohnzimmer der Tiere und es gilt, sich hier dementsprechend zu verhalten und diesen Natur- und Lebensraum zu respektieren.“* So achtet Josef Steffner sehr genau darauf, was er wann und wie erntet.

SalzburgerLand
Tourismus GmbH
Wiener Bundesstraße 23
Postfach 1
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA

T +43 662 6688 0
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Genrot Hörwertner
Unternehmenssprecher
Leitung Unternehmens-
kommunikation, PR &
Medienmanagement
DACH

g.hoerwertner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 75
M +43 664 8066 8875

Michaela Obernosterer
Chefredaktion PR und
Medienmanagement
DACH

m.obernosterer@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 77
M +43 664 8066 8877

Sabrina Gangl, BA, MA
PR und Medien-
management DACH

s.gangl@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76

„Zu manchen Zeiten ist der Wald tabu. Wer sich unsicher ist, sollte einen Jäger oder Förster fragen“, rät er. Er verarbeitet Lärchenpech, Baumflechten und Baumbestandteile in unterschiedlichen Reifestadien wie Blätter, Rinde, Beeren oder Blüten. „Die Flechten beispielsweise heißen im Volksmund Graupen und wurden früher als Tee gegen Halsschmerzen getrunken. Sie schmecken bitter und es ist für mich als Koch eine Herausforderung, das Produkt so zu verarbeiten, dass nicht die Wirkung, sondern der Geschmack im Vordergrund steht. Es hat eine unglaubliche Faszination, die Natur auf die Teller zu zaubern. Im besten Fall kreiert man ein Gericht, das so sehr nach Wald duftet und schmeckt, dass man während des Essens vergisst, eigentlich im Restaurant an einem Tisch zu sitzen“, so Josef Steffner.

Johanna Maier nutzt die Kraft der Kräuter in ihrer Küche

Zu den besten und angesehensten Köchinnen zählt seit Jahrzehnten Johanna Maier. In ihrer Heimat Filzmoos ist sie täglich und am liebsten in Begleitung ihres Hundes in der Natur unterwegs. Diese ist für sie Regulativ und Inspiration zugleich: *„Wer mich kennt, weiß, dass Kräuter meine ganz große Leidenschaft sind. Und hier vor allem Wildkräuter, denn nichts ist mit der Heilkraft von Pflanzen vergleichbar, die selbst entscheiden, wann und wo sie wachsen. So liebe ich etwa den wilden Bruder des Thymians, den Quendel oder auch Karwendel.“* Johanna Maier ist zertifizierte TEH-Praktikerin und kennt sich ausgezeichnet mit der Heilkraft und den Wirkungen von Pflanzen aus. Auch sie bemerkt bei ihren Gästen den vermehrten Wunsch nach echter, regionaler Küche. *„Das SalzburgerLand ist ein Land der Milchwirtschaft, der Almen, Wiesen und Kühe, des Waldes und des Wildes. Und auch unsere Fische aus den klaren Gebirgsgewässern haben eine besondere Qualität“,* betont Johanna Maier. *„Wir servieren unseren Gästen ‚Heimat-Küche‘ mit regionalen Zutaten, die ich zeitgemäß interpretiere. Die Österreicher lieben sie sowieso und unsere internationalen Gäste erfreuen sich daran, Neues mit allen Sinnen zu erfahren. Zudem vertieft regionale Kost den Urlaubseindruck nachhaltig. Wir fermentieren wieder selbst, kochen Marmeladen ein, mischen Tees, Kräutersalz und vieles mehr. Das macht unsere Küche gesund, frei von Zusätzen und auch die Geschmackserlebnisse sind unverwechselbar und einzigartig. Es geht nicht darum, einen Hype zu erzeugen. Qualität und Regionalität sind zeitlos.“*

➤ **Kulinarischer Waldspaziergang in drei Gängen:**

Vorspeisenrezept von Josef Steffner, Mesnerhaus Mauterndorf | www.mesnerhaus.at

Wildhasen- oder Reh-Carpaccio mit Steinpilz Praline

Zutaten für das Carpaccio:

- ca. 350 g Rehschlägl oder Wildhase, zugeputzt
- 4 EL Apfelessig
- Mesnerhaus Kräutersalz
- 1 Zweig frischer, fein geschnittener Rosmarin
- Pfeffer aus der Mühle
- Wacholderöl
- eingelegte Vogelbeeren,
- Hollerkapern
- Waldklee
- Flechte, frittiert und gesalzen
- in Essig eingelegte Eierschwammerl

Das Reh- bzw. Wildhasenfleisch mit etwas Pfeffer und Rosmarin marinieren, zu einer Rolle formen und in einen Wurstdarm (Durchmesser 3 cm) füllen. Die Rolle leicht anfrieren lassen, damit man dünne Scheiben für das Carpaccio schneiden kann.

In der Zwischenzeit eine Marinade aus Essig, Wacholderöl, Kräutersalz, Hollerkapern, Rosmarin und etwas Wasser anrühren. Zum Anrichten das Fleisch dünn auf einen kalten Teller auflegen, etwas salzen und mit der Marinade behutsam beträufeln. Nun das Gericht mit dem Waldklee, Vogelbeeren, Eierschwammerl und Flechten garnieren. Die Steinpilz Praline platzieren und zu guter Letzt mit fein gehobeltem und getrocknetem Reh vollenden bzw. Raspeln davon darüber streuen.

Zutaten für die Steinpilz Praline:

- 2 mittelgroße Steinpilze
- 1 kleine, fein geschnittene Schalotte
- Butter
- 1 EL Selleriepüree
- Mesnerhaus Kräutersalz
- 1 TL frisch geschnittener Schnittlauch
- feine Scheiben vom Wildhasen- oder Reh-Carpaccio

Pilze gut putzen und in Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter bei guter Hitze goldgelb auf beiden Seiten anbraten, Schalotten unterrühren und abschmecken. Pfanne vom Herd geben und die Masse auf ein Brett geben und fein hacken. Die Masse mit Schnittlauch und Selleriepüree gut vermengen, abschmecken und zu kleinen Knödeln von je 8 bis 10 g formen. Die Knödel mit feinen Scheiben Wildhasen- oder Reh-Carpaccio umhüllen und mit getrocknetem, gehobeltem Rehfleisch bestreuen.

Hauptgang von Johanna Maier, Das Maier in Filzmoos | www.dasmaier.at

Sanft geschmortes Rehschlögerl | Eierschwammerl | Quendel | Preiselbeeren

Zutaten für die Geschmorte Rehkeule:

- 1 kg Rehschlögerl
- 100 g Öl
- 1-2 EL Wildgewürz "Johanna Maier"
- 1 EL kleinwürfelig geschnittene Zwiebel
- 1/3 Knollensellerie
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Karotten
- 1/2 Lauch
- 200 - 400 ml Roter Portwein
- 100 ml Rotwein
- 1,5 l Gemüsefond

Fleisch mit Rehwürz würzen, im Schmortopf das Öl erhitzen, das Fleisch von allen Seiten gut anbraten und auf ein Backgitter legen.

Im Schmortopf das klein geschnittene, gut gereinigte Gemüse anbraten, Tomatenmark, Alkohol und Suppe zugeben. Rehschlögerl daraufsetzen, Schmortopf verschließen und bei 140°C im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Rehkeule herausnehmen, Sauce passieren, auf die gewünscht Konsistenz einreduzieren lassen, eventuell mit Maizena und kaltem Wasser binden.

Zutaten für die Weiße Polenta:

- 140 g Milch
- 40 g Butter
- 70 g weiße Polenta

- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Salz nach Geschmack
- 40 g entrindetes und klein würfelig geschnittenes Weißbrot
- 1 Ei

Für die Polenta Milch mit Butter aufkochen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten kochen bis die Polenta weich ist. Polentamasse überkühlen lassen. Eier und Weißbrotwürfel gut unterrühren und würzen. Kleine Knödeln formen und in leicht gesalzenem, köchelndem Wasser ca. 10 Minuten kochen.

Dessertrezept von Vitus Winkler, Verwöhn- und Genusshotel Sonnhof | www.verwoehnhotel.at

Schwarzbeernocken

- 400 g frische Schwarzbeeren
- Dinkelmehl
- 40 g Wasser
- 1 Prise Salz
- Zucker zum Karamellisieren
- Butterschmalz oder ersatzweise Sonnenblumenöl
- Staubzucker zum Bestreuen
- 1 EL kleine Butterwürfel

Schwarzbeeren mit dem Dinkelmehl mit einer Gabel vermischen und leicht andrücken damit der Saft austritt. Wasser mit Salz aufkochen und noch heiß über die Schwarzbeeren geben und gut durchrühren, damit der Saft der Schwarzbeeren, das heiße Wasser und das Mehl eine Einheit wird und sich um die Schwarzbeeren schmiegt. Es sollte eine klebrige, cremige Konsistenz haben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und danach mit Hilfe eines Löffels kleine Nocken einsetzen. Die Masse kann ruhig 2 cm hoch sein, diese verteilt sich beim Anbacken in der Pfanne automatisch und gleitet hinein. Erst wenn beide Seiten angebraten wurden, Zucker jeweils auf die Nocken streuen und umdrehen, nächste Seite mit Zucker bestreuen und erst umdrehen, wenn die Unterseite karamellisiert wurde. Danach umdrehen und die zweite Seite karamellisieren. Zum Schluss aufs Teller setzen und mit Staubzucker und frischem Kren bestreuen.