

platzhirsch

DAS REGIONALMAGAZIN



Back to the roots:
Wie Corona das Kochen verändert(e)

„Määääh!“:
Besondere Schafrassen im Pinzgau.

„IN DER KÜCHE GEHT ES BACK TO THE ROOTS!“

Andreas Herbst, Geschäftsführer und Küchenchef der Leoganger „Riederalm“, steht für eine junge, innovative Gourmetküche, die auf eines setzt: Regionalität! Ein (Hauben-)Gespräch über die Wichtigkeit hochwertiger Produkte aus dem nahen Umfeld und Tipps und Tricks vom Sternekoch zur optimalen Resteverwertung.

Haubenkoch Andreas Herbst, Geschäftsführer vom „Good Life Resort Riederalm“ in Leogang, wurde vom renommierten „Gault Millau“ mit zwei Hauben bedacht. Seine kulinarische Linie („The Epic Slow Food Leogang“) lässt sich von Natur und Tradition inspirieren.



Die Küchenphilosophie von Andreas Herbst ist ehrlich und heimatverbunden. „Aus dem Beständigen Inspiration schöpfen; alte Rezepturen schätzen und wahren und in neuen Kreationen weitertragen. Eigengeschmäcker forcieren, nichts übertünchen und den puren Genuss in den Vordergrund stellen“, lautet das Credo des 35-Jährigen, der als Gourmetkoch eine steile Karriere hinter sich hat. Nach Lehr- und Lernzeiten bei Johanna Maier, Andreas Döllner und Mario Lohninger kehrte er zurück nach Leogang, um in seiner „Genusswerkstatt“ im „Good Life Resort Riederalm“ die Gäste zu verwöhnen. 2019 wurde der Spitzenkoch von den „Jeunes restaurateurs d'Europe“ in die Kochelite Europas aufgenommen. Der renommierte „Gault Millau“ verlieh ihm und seinem 15-köpfigen Küchenteam zwei Hauben (13,5 Punkte). Trotz beruflicher Höhenflüge steht der Vater von drei Kindern mit beiden Beinen am Boden. Der „platzhirsch“ sprach mit ihm über die Corona-Pandemie und kulinarische Lehren, die wir aus ihr ziehen können, den Wert und die Wichtigkeit regionaler und saisonaler Lebensmittel und wie man der Lebensmittelverschwendung entgegenwirkt.

Herr Herbst, für Gastronomen und Hoteliers sind die Zeiten wahrlich nicht einfach. Wie geht es Ihnen in der Corona-Pandemie?

Andreas Herbst: „In mir brodelt es, das gebe ich ehrlich zu. Ich bin die Ungewissheit, wann wir endlich wieder aufsperrn dürfen, Leid und kann die Kochleidenschaft in mir kaum noch unterdrücken. Wirtschaftlich gesehen verursacht die Pandemie natürlich ein Riesenminus. Die Einbußen, die wir seit dem ersten Lockdown verzeichnen, liegen im Millionenbereich. Von den Umsatzverlusten unserer Zulieferer gar nicht erst zu reden! Wir beziehen die Produkte für unsere Küche ja fast ausschließlich von heimischen Betrieben und Bauern und es tut mir im Herzen weh, ihre Existenzen gefährdet zu sehen. Sicher gibt es - nach enormem bürokratischem Aufwand - Ausgleichszahlungen von Regierungsseite. Sie helfen, um zu überleben, ersetzen aber bei Weitem nicht den normalen Geschäftseingang. Es ist derzeit wahrlich kein Honigschlecken. Und die Infizierten-Zahlen sind schon wieder im Steigen begriffen ...“

Nichtsdestotrotz nehmen Sie Geld in die Hand und investieren in Ihr Hotel ...

Andreas Herbst: „Ja, weil ich der Meinung bin, dass das unverzichtbar ist, um für die Zukunft gerüstet zu sein. Wenn wir wieder öffnen dürfen, wird - um allen Hygienemaßnahmen gerecht werden zu können - ein großzügige(re)s Platzangebot nötig sein. Darum haben wir schnell reagiert und erweitern unseren Restaurant- und Barbereich. Die Touristen stehen in den Startlöchern; Leogang boomt - winters wie sommers. Die Berge sind in! Ist Urlaub wieder möglich wird es brennen, davon bin ich überzeugt. Unsere Gäste reservieren für gewöhnlich zwei Jahre im Voraus ihre Zimmer bei uns. Seit Dezember buchen wir sie wochenweise um. Bald werden sie nicht mehr zu halten sein - alle sehnen sich nach einem entspannten Urlaub in oder nach dieser schwierigen Zeit. Ich hoffe, dass wir bald aufsperrn können, traue dem kolportierten Datum im Mai aber noch nicht so recht.“

Wozu nutzen Sie die Zwangspause noch?

Andreas Herbst: „Zur Weiterbildung! Ich halte meine Köche

und Lehrlinge mit Onlinekursen auf Trab, damit sie daheim nicht bloß vor sich hinsinnieren! :-) Und ich experimentiere mit Lebensmitteln! Zuletzt habe ich zum Beispiel Lauch entsaftet und beobachtet, wie der Fermentationsprozess ihn verändert. Nach zwei Monaten hat der Saft ein herrliches Aroma entwickelt. Nach einem halben Jahr hat er ein knalliges Rot angenommen und einen noch viel wunderbaren Geschmack, eine tolle Süße entwickelt. Verrührt mit Buttermilch ergibt das eine Super-Marinade für rohmarinierten Fisch. Ähnliches habe ich mit Bierradi gemacht. Er war schlussendlich knallgelb und geschmacklich der Hammer! Solche Versuche gefallen mir.“

Welche Hygiene-Maßnahmen werden für die Küche besonders anspruchsvoll umzusetzen sein?

Andreas Herbst: „Da unsere Hygienemaßnahmen sich schon seit jeher auf sehr hohem Niveau befinden, bringt Corona da nicht viel Neues. Wir achten noch mehr darauf, untereinander Abstand zu halten - dafür haben wir Arbeitsplätze und Dienstzeiten umgestellt - und wir haben auch in Sachen Desinfektionsmittel aufgerüstet.“ ▶



KOCHTIPP zum
Haltbarmachen



Basisrezept für Eingelegtes

Sie brauchen für die Marinade:

100 g Tomatenwasser oder natürlichen Gemüsesfond ohne Salz, 80 g Trinkwasser, 12 g Steinsalz, 25 g Feinkristallzucker, 50 g Veltliner- oder Apfelessig

Dazu kommen die Gewürze:

Knoblauch, Schalotten/Zwiebel, Chili, Koriander, Wacholder, Lorbeer, Senfkörner, weißer Pfeffer

Die Zubereitung:

Der Marinade werden die Gewürze beigegeben; danach lässt man das Ganze 24 Stunden ziehen. Am nächsten Tag wird der Saft abgeseigt und das grob geschnittene Einlegegemüse (z. B. rote, gelbe, grüne Paprika, die frittiert und geschält werden) damit übergossen. Danach wird das Einmachglas, das bei 85 °C Dampf zirka 20 Minuten im Ofen sterilisiert wurde, verschlossen.

Dieses Rezept ist individuell abwandelbar und passend für Gewürze bis hin zu Knoblauch. Mit Ingwerscheiben ergänzt harmonisiert es wunderbar mit hausgemachtem Sushi!

Einer für Alles! Einer für Immer!



The
Evergreen
Since '74



AMBISONTES®

Saalfhofstraße 2 · Maishofen · www.ambisontes.at
Öffnungszeiten: Freitag 13 - 18 Uhr & Samstag 9 - 13 Uhr
Individuelle Terminvereinbarung: +43 664 21 21 050

Ihr Big Green Egg Händler in Maishofen

Welche Lehren lassen sich in kulinarischer Hinsicht aus der Pandemie ziehen?

Andreas Herbst: „Durch die Pandemie hat sich schon vieles geändert. Die Menschen sehen sich jetzt genauer an, welche Produkte sie erwerben und auch wo sie diese kaufen. Die Herkunft, die nachhaltige biologische Herstellung und kurze Wege sind immer öfter kaufentscheidend.“

Sie selbst beschreiben Ihre Küche als „regional und ehrlich“. Worauf achten Sie beim Einkauf und wo liegt Ihrer Meinung nach die Zukunft der Küche?

Andreas Herbst: „Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte. Also zum Beispiel regionale Milch, regionalen Käse, regionalen Fisch, regionales Fleisch und Wild. Jungrinder beziehen wir vom ‚Badmeisterhof‘ und dem ‚Hinterriedbauern‘ in Leogang. Bio-Schweine, Wildmasthendl, Mini-Puten, Wagyu-Rinder vom ‚Schattbachbauern‘, Kalbfleisch vom ‚Angerlehenbauern‘, Lamm vom ‚Vorderrainer Bauern‘. Schwarzbachlachs, Forelle und Saibling erhalten wir von Anton Grundner - um nur einige, wenige Beispiele zu nennen. Durch jahrelange Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten wie der Metzgerei Fürstauer in Leogang und Saalfelden können wir tolle und hochwertige regionale Qualität gewährleisten. Durch den direkten Bezug zu den Bauern und Metzgern vor Ort sind die Produkte, die wir verwenden, also mehr als bio! Und darin liegt meines Erachtens auch die Zukunft der Küche: in der fast ausschließlichen Verwendung regionaler Produkte und auch in der engen Zusammenarbeit mit den Produzenten der unmittelbaren Umgebung. Wenn die Möglichkeit besteht selbst Produkte anzubauen ist das noch idealer. Quasi vom eigenen Garten direkt auf den Teller.“

Was gehört noch zu Ihrer Küchenphilosophie?

Andreas Herbst: „Zuallererst stehen die genaue Abstimmung und der respektvolle Umgang mit den Produkten und deren komplette Verwertung im Fokus. Wir stellen uns immer die Frage, wann welches Teil wie verwendet werden kann und wie lange bestimmte Produkte bei welcher Temperatur worin reifen müssen. Wir achten also auf die speziellen Lager- und Gartetechniken. Zudem zeichnet unsere Küche die Mischung aus traditionellen und modernen, kreativen Elementen aus. Wir verwenden auch immer wieder neue Produkte aus der Region und experimentieren mit verschiedenen Zusammenstellungen, so wird es nie langweilig.“

Ein moderner Koch denkt in der Küche auch an globale Auswirkungen, Wasserverbrauch, Emissionen und Nachhaltigkeit: Was wird sich Ihrer Meinung nach in der Kochkunst verändern müssen?

Andreas Herbst: „Hierzu eine ganz einfache Gegenfrage: Warum muss ich Rindfleisch aus Südamerika importieren, wenn das Gute doch so nah ist? Wir sollten oder müssen die heimischen Produzenten in der Umgebung unterstützen. Es muss ja nicht immer das ganze Jahr die gleichen Zutaten im Speiseangebot geben.“

Ist es wirklich notwendig, dass jedes Produkt makellos, z. B. jeder Apfel prall rund und ohne Delle ist? Haben wir uns in den letzten 20 Jahren zu sehr an die Vorstellung gewöhnt, dass alles stets verfügbar ist und werfen

wir auch zu viele Lebensmittel weg, anstatt sie sinnvoll zu verwerten?

Andreas Herbst: „Ein Beispiel: Die Karotte ist bekannt für ihre gerade Form. Warum ist es nicht möglich, eine krumme Karotte zu verwenden? Meiner Meinung nach muss nicht jedes Lebensmittel gleich aussehen oder genormt sein. Die Produkte dienen ja einem einzigen Zweck, eben gut zu schmecken. Die krumme Karotte schmeckt genau gleich wie die gerade! Wir verarbeiten zum Beispiel alles von der Karotte („Nose to tail“). Die Schale verwenden wir für Pulver oder Knusper, aus dem Grün machen wir Pesto, das Mittelstück nutzen wir zum Schmoren, für Tatar oder als Creme. Ich finde: Es muss nicht jedes Lebensmittel zu jeder Zeit geben! Erdbeeren im Januar müssen einfach nicht sein! Die abwechslungsreiche Saisonalität ist es doch, die ihren kulinarischen Reiz hat! Ich sehe die Verwendung jahreszeitlicher Produkte unter dem Gesichtspunkt Frische und Herkunft als absolutes Muss an. Größtes Problem ist hierbei sicher die Einstellung der Konsumenten und die Selbstverständlichkeit, dass alle Produkte immer verfügbar sind. Von diesem Gedanken sollten wir uns verabschieden und uns mehr auf die Saisonzeiten konzentrieren. Die zeitige Vorbereitung der Produkte, die zum Beispiel nur im Winter verfügbar sind, stellt dann die Herausforderung jedes nachhaltigen Kochens dar. Ob Tomaten einkochen, Gemüse bzw. Pilze einlegen, Fleisch einsalzen und räuchern. So hat jede Saison bzw. Jahreszeit ihre Highlights.“

Im Möbelhaus gibt's Schnitzel um wenige Euro: Sind Lebensmittel zu billig? Muss Essen gehen teurer werden?

Andreas Herbst: „Es soll alles seine Wertigkeit bekommen, Qualität muss seinen Preis haben. Von der nachhaltigen Tierhaltung, der Produktqualität über die Aufwände von Produzenten und Lieferanten bis hin zur Gastronomie soll ja alles abgedeckt sein. Aber es ist durchaus möglich, gutes, nachhaltiges Essen zu fairen Preisen auf den Tisch zu bekommen.“

Ihre Meinung zu Hightech-Food, In-Vitro-Fleisch und Co?

Andreas Herbst: „Im Oktober 2019 teilte das israelische Startup ‚Aleph Farms‘ mit, dass es zum ersten Mal gelungen sei, Fleisch in einem Labor unter Weltraum-Bedingungen zu züchten. Damit will es beweisen, dass künstliches Fleisch zu jeder Zeit, überall und unter allen erdenklichen Bedingungen hergestellt werden kann. Die Firma züchtet Rinderzellen in Muskelgewebe und produziert daraus mittels 3D-Drucker Steaks. Ich persönlich halte gar nichts davon. Es widerspricht meiner Philosophie, vom biologischen Anbau, kürzesten Lieferwegen und absoluter Frische der Lebensmittel.“

Sie meinen also in Ihrer Küche wird nie ein 3D-Drucker stehen, der Essen ausdrückt? Darin können doch aber auch Chancen liegen, sehr viel individueller auf den Gast eingehen zu können? Zutaten computergesteuert genauso zu kombinieren, wie sie für den Einzelnen besonders verträglich und gesund sind?

Andreas Herbst: „Für meine Küche muss ich das dennoch verneinen, da es mir sehr wichtig ist, dass ich alle Gerichte in Handarbeit zubereite. Meine eigene Note soll erhalten bleiben. Für die Spitzgastronomie wird ein 3D-Drucker sicherlich nicht zur Diskussion stehen. In Großküchen kann ich mir das Thema 3D-Drucker noch am ehesten vorstellen.“



KOCHTIPP zur Resteverwertung



Süße Apfelknödel aus Brotresten

Sie brauchen:

250 g süße, trockene Brotreste (Milchbrot, Croissants ...) 180 g Äpfel, braune Butter, 140 g Vollmilch, Vanilleschoten, Zimt, Nelken, Karadamon gemahlen, 35 g Feinkristallzucker, 10 g Stroh-Rum 80 %, Zitronenschale, 45 g Topfen, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 50 g süße Brösel (in Butter geröstetes Knödelbrot mit Zimt und Kristallzucker)

Die Zubereitung:

Das alte, trockene Brot würfeln. Die Äpfel in feine Würfel schneiden, in brauner Butter weichbraten und leicht mit Kristallzucker karamellisieren. Die Milch mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen lassen und über das Knödelbrot gießen. Danach ziehen lassen, bis das Brot weich ist. Anschließend mit Topfen, Eigelb und Ei verrühren und mit den süßen Bröseln nachdicken. Die Masse für zwei Stunden kaltstellen. Danach Knödel formen und in einem Gewürzwasser (Zimt, Kardamon, Nelken und Zucker) kochen. Nach dem Kochen die Knödel in warmen, süßen Bröseln wälzen und anrichten.

Tipp: Zu den süßen Apfelknödeln werden in der „Riederalm“ gerne Pinzgauer Zabaglione und Rhabarbersalat gereicht.

Sollten Küchenchefs verstärkt auf weniger Fleisch auf ihren Speisekarten setzen und dafür vegetarische und vegane Angebote anbieten?

Andreas Herbst: „Wir bereiten in unserer Genusswerkstatt kreative, moderne vegetarische Gerichte zu. Die vegane Küche überzeugt mich persönlich allerdings nicht, da die verwendeten Produkte meist alles andere als regional sind und für mich nicht unbedingt eine gesunde Ernährungsweise darstellen. Leberkäse, Schnitzel oder Extrawurst durch Sojagranulat zu ersetzen - das geht mir einfach zu weit. Ein Schnitzel ist ein Schnitzel. Ein nachempfundenes Sojaschnitzel macht für mich keinen Sinn.“

Was käme Ihnen niemals auf die Karte?

Andreas Herbst: „Fertigprodukte, Suppenpulver, Glutamate, Meeresfrüchte, Meeresfische, Importfleisch ... Die Zutaten ▶

30 JAHRE Miele

CENTER • SCHOSSER

JETZT BEWERBEN - Wir suchen aktuell:

Kundendiensttechniker/in

für Reparatur, Service und Montagen unserer Miele- Haus- und Gewerbegeräte. Abgeschlossene Berufsausbildung in einem Elektroberuf oder HTL für Elektroberufe ist Voraussetzung.

Bewerbungen bitte schriftlich oder telefonisch direkt an Herrn Richard Schosser!



◀ Bodenstaubsauger CompleteC3 Score Red PowerLine

- Hochwertige Universalbodendüse SBD 290-3
- Bedienung mittels +/- Fußtasten
- 12 Meter Aktionsradius
- Max. Wattleistung 890 W

€ 199,-*

Miele Waschmaschine WWD 320 WCS ▶

W1 Waschmaschine Frontlader

- 1 - 8 kg Schontrommel und Vorbügeln
- Herausragende Qualität und hochwertige Materialien
- 1.400 U/min max. Schleuderdrehzah
- QuickPower Wash - saubere Wäsche in 49 Minuten!

€ 899,-*



◀ Kabelloser Handstaubsauger - Triflex HX1

- Höchste Flexibilität dank innovativer 3-in-1-Funktion
- Leistungsstarker Li-Ion Akku für bis zu 60 Min. Laufzeit
- Überlegene Saugleistung und hygienische Staubseparierung dank Vortex Technologie
- Optimale Lufthygiene mit dem wartungsfreien Hygiene Lifetime Filter!

€ 499,-*

* Solange der Vorrat reicht. Bei den angeführten Preisen handelt es sich um unverbindlich empfohlene, nicht kartellierte Kassaabholpreise inkl. MwSt.



MIELE CENTER SCHOSSER

5700 Zell am See | Zeller Str. 31 (neben Tunneleinfahrt Richtung Maishofen)
T: 06542/72627 | E: schosser.zellamsee@mielecenter.at | www.schosser.at

Küchenstudio • Hausgeräte • Gewerbegeräte • Kundendienst

müssen bei mir ehrlich zubereitet werden; es muss Natur pur sein! Schlimm finde ich auch, wenn kein Wert auf Nachhaltigkeit gelegt wird und Naturprodukte verschwendet werden. Der optimale Einsatz und die Verwertung der Produkte und damit die Kontrolle des Biomülls sind enorm wichtig - auch in der Sterneküche!“

Welche Trends sind in der Haubenküche aktuell angesagt?

Andreas Herbst: „Es geht auch in der Haubenküche back to the roots - zurück zum Ursprung. Man besinnt sich auf das Hier und Jetzt. ‚Weniger ist mehr!‘, lautet das Credo. Auf unnötigen Schnick-Schnack wird gerne verzichtet, das Hauptprodukt ist der König: Ein gutes Stück Fleisch oder Fisch, dazu frisches Gemüse vom Bauern des Vertrauens bieten ein optimales Geschmackserlebnis.“

Wo finden Sie Ihre Inspirationen?

Andreas Herbst: „Ich habe sehr viele Kochbücher zu Hause, die ich mir hin und wieder anschau - nicht um daraus nachzukochen, sondern um mich berieseln zu lassen. ‚Wie hat das meine Oma früher gemacht?‘, denke ich des Öfteren, verwende dann

alte Techniken und verfeinere sie auf meine Art. Ich verbinde sie sozusagen mit internationalen Flavours. Neue, kreative Gerichte mit Touch zur Vergangenheit entstehen. Ich lasse mich von der japanischen Küche inspirieren, wenn es darum geht, Produkte ehrlich und stilvoll zu präsentieren. Asiatischem Streetfood widme ich momentan auch meine Aufmerksamkeit und probiere zu Hause einige Zubereitungen wie Bao Buns oder Lammcurry aus. Ich versuche diese Gerichte mit regionalen Produkten umzusetzen: Die Bao Buns mit Germteig, gedämpft aus Leoganger Dinkelmehl, gefüllt mit süßsaurem Schweinebauch, Koriander-Aioli, Haselnusscreme, Paprika-Krautsalat und Pfirsichchutney. Klingt doch sehr lecker, oder?“

Interview: Silke Burgsteiner
Fotos: Herbert Lehmann (1), Freepik

SO GEHT RESTEVERWERTUNG!

TIPPS & TRICKS VON GOURMETKOCH ANDREAS HERBST:

Aus **Karottengrün** lässt sich ein wunderbares Pesto herstellen, indem man es einfach mit Sonnenblumenkernen und/oder Pignoli, Sonnenblumen- und Olivenöl, überkochtem Knoblauch sowie Bergkäse mixt. Man kann das Grün auch wie Petersilie hacken und über Salate streuen. Auch **Kohlrabi-Blätter** kann man in Öl (mit Salz, Pfeffer und Honig) abgebraten, zusammen mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Knoblauch, zu einem herrlichen Pesto mixen.



Karotten oder Kohlrabischalen verwendet man am besten für einen Grundfond. Die Karottenabschnitte werden dafür mit Wasser bedeckt und ganz kurz aufgekocht; danach lässt man das Ganze wie einen Tee zehn Minuten ziehen und sieht es ab. Kohlrabischalen kann man im Backrohr kurz anrösten, danach mit Wasser (1:1) sowie Gewürzsalz vermengen und nach fünfminütiger Ziehzeit abseihen.

Einen übergebliebenen **Brokkolistrunk** kann man mit einem Sparschäler ganz fein hobeln und schließlich mit Essig, Zitronensaft und Öl marinieren. Dieser „Strunksalat“ ist ein toller Begleiter z. B. für Fischgerichte.

Aus den Resten von **Wurzelgemüse** entsteht feinste Suppenwürze! Die gewaschenen Schalen von Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel & Co werden gerieben, auf Backpapier gestreut und komplett durchgetrocknet. Mit Speisesalz (und ev. Gewürzen) vermischt, hält sich die Würze dunkel gelagert monatelang.

Aus **Bratenresten**, die man im Tiefkühler aufbewahrt hat, lassen sich köstliche Gröstln oder Füllungen für Bladln oder Teigtaschen herstellen. Für Letztere schneidet man das Fleisch in sehr kleine Stücke, gibt etwas Bratensaft, Salz und Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Rosmarin) dazu und bindet die Masse mit einer geriebenen, altbackenen Semmel.



Kuchenreste werden mit Topfen, Eierlikör und altem, süßem Brot vermengt und anschließend in Kokosett oder karamellisierten Nüssen gewälzt zu köstlichen Pralinen, die man auch einfrieren kann!

Aus **Kartoffelschalen** lässt sich eine herrliche Consommé herstellen. Man benötigt: 700 g Kartoffelschalen, 2 100 g Wasser, 350 g Zwiebeln, 210 g Porree, 210 g Stangensellerie, 210 g Knollensellerie, 70 g Eiweiß, 20 g Wacholderbeeren, 14 g schwarze Senfkörner, 50 g frischen Liebstöckel, 2 g ganzen weißen Pfeffer, 35 g helle Sojasaße, 20 g Knoblauch. Die Kartoffelschalen werden im Ofen bei 240 °C zirka 15 Minuten in Knoblauchöl geröstet. Danach gibt man Lauch und Sellerie dazu und lässt es mitbraten. Achtung: nicht zu dunkel werden lassen! Alles grob faszieren, mit Eiswürfel, Eiweiß und Wasser verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Zwiebel schwärzen, die restlichen Zutaten dazugeben. Vier Stunden ziehen lassen, danach durch eine Mullwindel passieren und auf den gewünschten Geschmack einkochen.

