

„DACHS HABE ICH SCHON GEKOCHT“

e

TEXT Teresa Schaur-Wünsch • FOTOS Christine Pichler

Warum wir zu viel über Ameisen reden, aber zu wenig Biber auf der Speisekarte haben: „Presse“-Chefredakteur Rainer Nowak im Gespräch mit Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer und Steirerreck-Chef Heinz Reitbauer.

Wie schaut die Zukunft des Essens aus? Liegt sie in der Vergangenheit bei Dachs, Biber und Tauben? Ein launiges Gespräch unter drei Gourmetprofis: Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer, Steirerreck-Chef Heinz Reitbauer und Rainer Nowak, „Presse“-Chefredakteur und langjähriger „Geschmacksfrage“-Kolumnist. Ohne gleich das Welthungerproblem lösen zu wollen wird über Ästhetik auf dem Teller, Identität des Essens und Alltag in der Küche diskutiert, den man durchaus vergleichen kann mit dem Alltag in der Redaktion.

Rainer Nowak: Der Weg Richtung starker Regionalität ist eingeschlagen. Das haben wohl auch die Skandinavier mit ausgelöst. Doch eigentlich wäre das unser Ding gewesen. So üppig ist das regionale Angebot der Natur Schwedens ja nicht, da haben wir mehr, aus dem wir schöpfen können – abgesehen von einem Meer.

Reitbauer: Ich glaube, das würden viele Länder für sich in Anspruch nehmen, dass sie die regionale Küche gepflegt haben, Südamerika zum Beispiel. Vielleicht hat man nur nicht verstanden, das richtig zu verpacken.

Nowak: Marketing.

Reitbauer: Nicht nur. Wenn man Landesküchen sieht, sind das oft überhäufte, große Teller, das ist vieles drauf, was sich vielleicht im Rezept interessant liest, aber ästhetisch nicht rüberkommt. Die Skandinavier haben das geschafft. Über Puristik, über Ästhetik

und natürlich starke Leute, die am Werk waren. Da hat viel zusammen gespielt.

Jacqueline Pfeiffer: Was ist mit Italien? Die kochen seit eh und je regional.

Nowak: Da überrascht es nur niemanden. Italien, Spanien, Japan, China, Frankreich – dein Spezialbereich, Jacqueline, waren immer Superstars. Die Österreicher waren ein bisschen Underdog, so wie es die Deutschen immer noch sind. Und den Skandinavien ist es gelungen, vom Underdog zum Superstar zu werden.

Reitbauer: Aber auch, weil die Tradition dort ganz schwach war. Da gab es keine Dogmen, dass es hieß, das geht auf keinen Fall. So wie es bei uns der Fall wäre.

Nowak: Was bedeuten würde, dass man immer als Underdog anfangen müsste. Wenn du wenig hast, hast du auch nichts zu verlieren und bringst neue Wege durch. Wenn du schon eine Riesenkultur hast, wie die Franzosen, dann eher nicht.

Pfeiffer: Eigentlich haben wir die auch.

Nowak: Wirtshaustechnisch schon. In Kopenhagen haben sie das nicht.

Reitbauer: Die Küche ist schon sehr vielfältig in unserem Land.

Pfeiffer: Ich glaube, da herrscht aber noch großer Nachholbedarf, das Ganze auch gut zu präsentieren.

Nowak: Kann man von dieser Regionalität eigentlich je wieder wegkommen?

Pfeiffer: Ich finde sie gut, aber es muss trotzdem eine gesunde Mischung geben. Ich war ein paar Tage im Salzkammergut – immer dieselben zwei Fische!



Hochkulinarik. „Presse“-Chefredakteur Rainer Nowak mit Jacqueline Pfeiffer und Heinz Reitbauer vor der Küche im Steirerreck.



»ITALIENER ESSEN SINGVÖGEL UND WERDEN DAFÜR HEFTIG KRITISIERT.«

Rainer Nowak



warum. Weil die Art, wie sie gefangen werden, nicht in Ordnung ist. Aber ob ich ein Hendl oder einen Singvogel züchte, wo ist der Unterschied? Die Frage ist, wie ich es züchte. Kulinarisch ist eine Drossel eine Wahnsinnsgeschichte.

Nowak: Kenne ich, super.

Pfeiffer: Ich hab's noch nie gegessen.

Reitbauer: Oder die Taube, ein gutes Beispiel. Hat bei uns kein Mensch mehr gegessen, erst über Frankreich ist sie wieder gekommen. War aber da, auf jedem fünften südburgenländischen, steirischen Hof.

Nowak: Spürt ihr das – was man alles nicht mehr auf die Karte setzen darf, weil man sonst scheel angeschaut wird?

Pfeiffer: Nein. Aber ich hab das Gefühl, die Jungen glauben, man muss regional kochen. Selbst in Hotels, in deren Restaurants es überhaupt nicht reinpasst.

Nowak: Manche verstehen darunter nur schnelle, einfachere Küche, die jedem taugt, weil sie jeder kennt. Du kannst das industrielle Wiener Schnitzel auch als regional verkaufen.

Reitbauer: Wiener Schnitzel ist ein super Thema. Die Fleischindustrie ist für mich fürchterlich. Wir haben in Österreich vor zehn Jahren doppelt so viele Kälber geschlachtet wie heute, aber nicht, weil wir weniger Konsum haben. Da kann man sagen, es ist ja auch nicht schlecht, wenn es aus Holland kommt. Aber: Was ist denn helle Fleischqualität – und was heißt das für die Tiere? Heute will man wenig Knochen und einen hohen Fleischanteil, greift auf Fütterung zurück, die eisenarm ist. Das eisenreichste Futter, die Muttermilch, wird verwehrt. Nach außen hin wird das alles nicht dargestellt. Das ist eine Thematik, die von uns allen hinterfragt werden muss. Da muss man helfen zu verändern. Dort beginnt ja Regionalität. Es beginnt immer beim Ausgangsprodukt und beim Verständnis der Menschen.

Nowak: Da hast du ja zwei Hüte auf.

Reitbauer: Ich komme aus der landwirtschaftlichen Ecke, wir selbst führen eine Landwirtschaft und verkaufen alles, was wir produzieren, zum Höchstpreis an uns

Nowak: Und es gehört viel mehr Forelle blau gegessen, genau.

Reitbauer: Super. Und das ist noch immer nicht der Weisheit letzter Schluss. Wenn ich die alten österreichischen Kochbücher hernehme und vom Biber ...

Nowak: Das traust du dich nie, einen Biber zuzubereiten.

Reitbauer: Würde ich sofort machen. Dachs hab ich schon gekocht.

Nowak: Da gibt's sicher einen Shitstorm, wenn wir das schreiben.

Reitbauer: Das Problem ist, Biber werden geschossen, weil sie Schaden anrichten, landen aber auf dem Kadaverfriedhof.

Nowak: Die dürfen nicht gegessen werden?

Reitbauer: Sie werden nicht verkauft. Früher war das gang und gäbe. Aber über Ameisen denken wir nach. Wenn ich mir unsere alten Bücher anschau, ist die Vielfalt des Angebots, ob Fleisch, Fisch oder Vögel, zehnmal so groß wie heute.

Nowak: Die Italiener essen Singvögel und werden dafür immer heftig kritisiert.

Reitbauer: Da muss man aber auch sagen,

selbst. Aber es ist uns in fast 20 Jahren nicht einmal gelungen, positiv zu wirtschaften. Das ist die Realität. Ich bin der größte Freund davon, dass das Hendl Geld kostet. Dann wird es wieder zu Festtagen gegessen. Dann hat es einen Stellenwert.

Nowak: Regionalität ist ja auch sehr relativ. In Miami werden Melonen aus Kalifornien auch als regional verkauft, weil sie aus dem gleichen Land kommen.

Reitbauer: Regionalität hat auch mit gewissen Kulturräumen zu tun. Mein gastronomischer Kulturraum ...

Nowak: ... ist das Mittelmeer?

Reitbauer: Geht nach Osten. Ich glaube, wir haben viel mehr kulinarische Verbundenheit mit dem Osten als mit anderen Ländern.

Nowak: Aber du warst schon immer französisch geprägt, Jacqueline, oder war das auch immer nur eine Fehlinterpretation der Restaurantkritiker?

Pfeiffer: Das stimmt schon. Es hat sich ergeben. Meine Eltern haben im Hilton gearbeitet, und wir waren immer wieder bei Werner Matt essen. Da hab ich schon meinen Hummer gekriegt und meine Gänseleber, und irgendwie hat sich das dann weitergezogen, ich war in der französischen Schweiz, dann bei Marc Veyrat. **Nowak:** Idealerweise müsstest du als Nächstes ein Bistro aufmachen, das ist gerade sehr en vogue in Wien.

Pfeiffer: Das ist sehr en vogue, ja. Aber eigentlich soll es in eine andere Richtung gehen.

Nowak: Weniger arbeiten?

Pfeiffer: Nein, aber ich möchte eine Mischung, bisschen kochen, bisschen was anderes.

Nowak: Immer unter Hochdruck zu arbeiten ... Ich kenne da einen berühmten Gastronomen, dessen Lokal im Stadtpark liegt. Der hat den besten kulinarischen Satz zu mir gesagt, den ich jemals gehört hab: Mise en Place ist was für Feiglinge.

Reitbauer: Das war scherzhaft gemeint.

Nowak: Super! Ich zitier das dauernd: Vorbereitung ist etwas für Feiglinge.

Reitbauer: Wir haben in der Küche eben das Problem des Hier und Jetzt.

Pfeiffer: In einem anderen Beruf kannst du sagen, das leg ich jetzt einmal auf die Seite.

Reitbauer: Ähnlich geht es wohl dem Installateur, bei dem das Wasser aus den Rohren schießt. Aber wie überall ist eine Küche auch eine gewachsene Struktur.

Nowak: Gibt es da auch Denkschulen und Moden?

»IN DER FRAGE DER IDENTITÄT UND REGIONALITÄT STEHEN WIR ERST AM ANFANG.«

Heinz Reitbauer



Küchengeheimnis.

Jacqueline Pfeiffer, zuletzt im Haubenrestaurant Vestibül, und Heinz Reitbauer haben früher alles notiert, um nichts zu vergessen. Heute lachen sie darüber.

- **Pfeiffer:** Der Umgang hat sich geändert.
Nowak: McKinsey-Berater, die erklärt haben, dass man das ganz anders macht?
Pfeiffer: Nein. Wir sind ja selbst Manager, wir sind Einkäufer, wir müssen auf die Kosten schauen, Teamplayer sein, Qualität, Zeitdruck, alles vereinen.
Nowak: Frag den Chefredakteur. Gut, ich muss nicht einkaufen.
Pfeiffer: Und nicht abschmecken.
Nowak: Doch, das schon.
Reitbauer: Das ist ja eben auch die Würze des Berufs.
Pfeiffer: Aber für all das gibt es keinen Coach, das baust du dir selbst alles auf.

Nowak: Wir haben eine Lehrredaktion in der „Presse“, da gibt es immer wieder Leute, die total begabt sind, aber dann gibt es da diesen einen Faktor, der nicht funktioniert: unter Druck die Gschicht fertig machen. Gibt es das auch in der Küche?

Reitbauer: In den vergangenen Jahren sind viele Menschen in diesen Beruf gekommen, die gern kochen, talentiert sind. Studienabgänger, die sagen, Kochen sei ihre große Leidenschaft. Das geht neun von zehn Mal nicht gut.

Nowak: Alles, was über sieben Gedecke geht, bricht zusammen?

Reitbauer: Ja. Oder wenn man eine Stunde nur Nüsse auslösen muss. Es hat ja auch mit einer monotonen Arbeit zu tun, weil gewisse Dinge notwendig sind für eine bestimmte Menschenanzahl. Und dann morgen wieder.

Pfeiffer: Da steigen schon viele aus.

Reitbauer: Spaßhalber formuliert: Zu viel Intelligenz ist in dem Beruf nicht unbedingt förderlich.

Nowak: Definiere Intelligenz. Du brauchst eine gewisse emotionale Intelligenz, Koordinationsfähigkeit. Gut, du musst nicht Altgriechisch studiert haben. Wobei man jetzt darüber diskutieren könnte, inwieweit Bildung intelligent macht.

Reitbauer: Man stellt sich unseren Beruf trotzdem zu komplex vor. Es gibt eine Routine, die schaut als Zusammenspiel

sehr komplex aus, ist aber in die einzelnen Segmente zerlegt auch wieder banal.

Nowak: Viele glauben auch, dass der Beruf viel Glamour hat. Niemand denkt dran, wie es ist, wenn du schon um neun in der Früh die Vorbereitungen machst und in der Nacht noch schauen musst, dass die Küche geputzt ist.

Reitbauer: Genau. Und die Artischocke ist ein tolles Produkt, aber die zu putzen ...

Pfeiffer: Da kriegst erst einmal einen Schock.

Reitbauer: Aber das gehört dazu. Wir schneiden auch jeden Tag Schnittlauch. Die größte Schwierigkeit ist, diese Motivation aufzubringen.

Nowak: Wie wichtig ist eigentlich Ästhetik auf dem Teller? Mit der Regionalität kam auch die Mode, ja nix Schönes mehr auf dem Teller zu haben, weil man sonst unter Nouvelle-Cuisine-Verdacht gerät.

Reitbauer: Ästhetik ist Ästhetik. Vor zehn Jahren hat man sich überlegt, wie schaut der Teller aus? Heute überlegt man sich: Wie schmeckt er – und wie kann ich das in ein gutes Bild bringen?

Pfeiffer: Das Auge isst mit, da brauchen wir gar nicht drüber reden. Aber manchmal hat man so viele Komponenten auf dem Teller, dass man am Tag danach gar nicht mehr weiß, was man alles gegessen hat. Das geht mir ehrlicherweise selbst oft so.

Nowak: Ich finde ja, gewisse Restaurants brauchen eine Vorbildung. Ich würde dafür plädieren, dass man ein Proseminar macht.

»ARTISCHOCKEN PUTZEN:
 DA KRIEGST ERST EINMAL
 EINEN SCHOCK.«

Jacqueline Pfeiffer

Bevor man zum Reitbauer geht, muss man zwei, drei Tage vorher dort und dort essen gehen. Ich war zum Beispiel in San Sebastián und bin als Erstes zum Mugaritz gegangen (siebtbestes Restaurant der Welt, Anm.). Schwerer Fehler, ich hab den Mugaritz nicht verstanden. Nachdem du in zwei, drei anderen Lokalen warst, verstehst du erst, wie der sich definiert: als Rückkopplung auf alle anderen.

Reitbauer: Aber das ist ein Extrembeispiel. Wir sind nicht so intellektuell.

Pfeiffer: Ich glaube auch, manche Köche nehmen sich so wichtig, dass man als Gast gar nicht weiß, wie viele Handstände man machen soll. Wir wollen den Gästen ja was Gutes tun. Sie wollen entspannen – und werden vollgeschwafelt. Da kommt der Oberkellner, dann der Koch, und man muss ihn bestaunen.

Nowak: Ich weiß, was du meinst. Ich war gerade in einem berühmten Berliner Lokal, in das jetzt alle gehen. Da hat es zu jeder einzelnen Zutat eine viertelstündige Geschichte gegeben.

Reitbauer: Hier eine vernünftige Balance zu finden ist die Kunst. Ich bin ja früher, als ich noch jünger war, viel gereist, hab viel angeschaut und minutiös mitnotiert.

Pfeiffer: Jajaja ...

Reitbauer: Bis hin, dass ich gesagt habe, ich muss auf die Toilette, wo ich dann geschrieben habe, sonst vergisst man es.

Pfeiffer: (Lacht.) Ja, hab ich auch gemacht. Wahnsinn.

Reitbauer: Und heute suche ich nur noch ein emotionales Essen. Ich überlege mir nicht mehr, was da drin ist. Wenn mich etwas überrascht, ist es toll, dann frag ich nach. Aber in Wirklichkeit suche ich nur mehr den Geschmack, pur, simpel. Manchmal krieg ich richtig feuchte Augen vor Freude.

Nowak: Wann zuletzt?

Reitbauer: Gar nicht so lang her. Es war nicht in Österreich. Habe ich aber auch in Österreich schon oft gekriegt. Das ist das Schönste, was einem passieren kann. ♦