

## GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER



ROH-GENUSS. Die Säfte schmecken auch pur toll.

# Die Kraft liegt im Saft

**SUCCOWELL-METHODE.** Ein Schüler von ‚Koch-Gott‘ Jörg Wörther hat eine natürliche Antwort auf die modische Molekularküche gefunden.

Es begann vor etlichen Jahren in der SCS. Ich hatte Durst und ließ mir einen Karottensaft auspressen. Ein Wahnsinn, dachte ich. Um wie viel mehr Geschmacksstoffe man aus einem Stück Gemüse herausholen kann, wenn man nicht reinbeißt, sondern es auspresst.“

Für Rainer Melichar, einen der Lieblingsschüler der zwei österreichischen Küchen-Säulenheiligen Jörg Wörther und Karl E. Eschlböck, war diese an sich recht lapidare Erkenntnis der Beginn seiner Arbeit an der Succowell-Methode. Mittlerweile haben sich selbst Molekularküchen-Apostel Ferran Adrià oder der US-Veggie-Kultkoch Charlie Trotter darüber kundig gemacht. Und ein anderer großer Kollege meinte: „Der Melichar soll eine Wundermaschine erfunden haben, mit der man die besten Saucenfonds statt in zwölf Stunden in fünf Minuten machen kann.“

Melichar dazu bescheiden: „Die angebliche Wundermaschine ist ein normaler Entsafter, wie man ihn in jedem Küchengeschäft kaufen kann. Was ich erfunden habe, ist eine neue Kochmethode, die geschwinder als alle bisherigen



SUCCOWELL-ESSENZEN eignen ...



... sich für Saucen ebenso wie für ...



... Fonds, Sulzen und Aufstriche.



**SUCCOWELL-PROPHET**  
RAINER MELICHAR.  
Mit seinen gepressten, eingekochten Säften kocht er gesünder, sparsamer, schneller und g'schmackiger.

funktioniert und gleichzeitig gesünder und g'schmackiger ist. Außerdem kann man auch Gemüseabfälle auspressen, wodurch es in der Küche so gut wie keinen Schwund mehr gibt.“ Und der Onkel Doktor freut sich, weil Melichars Gemüse- und Kräuternessenzen so hocharomatisch und würzig munden, dass sie so gut wie kein Salz mehr brauchen.

**Der Clou der Succowell-Methode.** Durch das Auspressen von Gemüse, Früchten und Kräutern stellen sich Aromen in Sekundenschnelle ein, die sonst oft stundenlangen Auskochens bedürfen. Voraussetzung dafür ist die Trennung des Saftes vom Trester, der für Brotteig oder Knödel weiterverwendet werden kann. Die Methode ist simpel: Der Saft wird pur aus- ▶

TISCHTHEMA der Woche

## GAMBRINUS IST NICHT DEPRESSIV

Christoph Wagner über Bier- und Lebenskultur

In diesem Heft finden Sie ab Seite 98 den großen NEWS-Biertest, der längst eine österreichische Institution in Sachen Genuss und Lebensfreude geworden ist. Dennoch muss man dieser Tage aufpassen wie ein Hafelmacher, dass man sich nicht um Leib und Seele schreibt, wenn man die Freuden, die uns Bacchus und Gambrinus bescheren, zu sehr preist. Da kann es nämlich passieren, dass einem die Frau Gesundheitsminister Kdolsky auf die Finger klopft. Sie gibt zwar selbst freimütig zu, vor einem halben Jahr „ein Glaserl zu viel“ erwischt zu haben, aber sie strafte



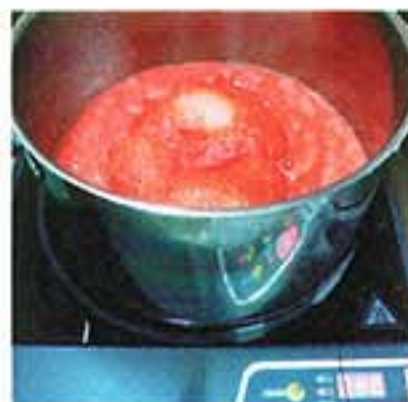
**BIER UND BRATL.** Zwei große Stützen der österreichischen Lebenskultur.

soeben die Weinmarketing-Manager harsch ab, als diese verbreiten ließen, der pfeffrige Veldliner sei ein „Anti-depressivum“. Keine Angst, Frau Minister, derlei werden Sie an dieser Stelle niemals lesen. Im Gegenteil: Ich halte Bier und Wein für zwei unverzichtbare Säulen österreichischer Genuss- und Lebenskultur. Aber es muss bei der Kultur bleiben und darf nicht in Unkultur ausarten. Wer zu Depressionen neigt und sich deshalb „zuschütten“ will, der sollte daher unbedingt zu alkoholfreiem Bier greifen.

gepresst, faserige Gemüse oder Kräuter werden allerdings zum Pressen mit Wasser im Verhältnis 1:5 verdünnt.

Der so von den Feststoffen getrennte Natursucco kann nun bereits als Basis für geistete Suppen, Marinaden und Sorbets verwendet oder, je nach Bedarf, weiterverarbeitet werden:

■ Wird der Natursucco unfiltriert eingekocht, so entsteht eine Aromasauce, die es mit jeder Kraftsuppe oder Consommé aufnehmen kann.



**PHASE 1:** Einkochter Naturkraftsucco kommt u. a. in Aufstriche.

Melichar bezeichnet sie als Naturkraftsucco und verwendet sie vor allem auch zum Vollen von Aufstrichen und Buttermischungen oder einfach als „Natursaft!“.

■ Wird der Natursucco kochend heiß durch ein Küchentuch oder eine wasserfeste Küchenrolle filtriert, so entsteht Melichars „Feinsucco“, der sich als Universal-Grundfond oder etwa als perfekte Basis für Salsen und Sabayons eignet.

■ Wird dieser Feinsucco noch weiter eingekocht, so entwickelt sich jener vor allem in der feinen Saucenküche beliebte Feinkraftsucco, ein Jus, der Saucen von hoher Aromatik und sämiger Dichte ohne jede Zugabe von Stärke oder Mehl ermöglicht.

**Hausmannskost und Gourmandise.** Das alles klingt komplizierter, als es ist, und lässt sich auf Hausmannskost genauso wie auf elaborierte Gourmetküche anwenden. Ob Gulaschsaft

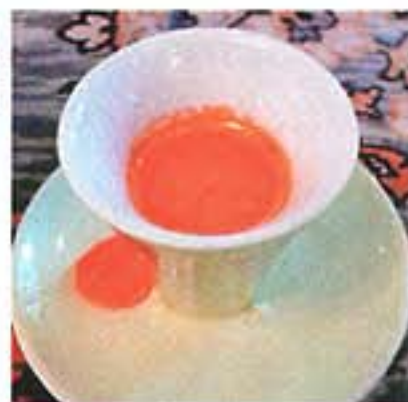


**MELICHARS SUCCOWELL-LABOR.** Was den Molekularköchen Stickstoff, ist Melichar die pure Natur.

wird auch in Melichars gutbürgerlichem Landgasthaus nach diesen Prinzipien gekocht. Wer allerdings mehr über die Succowell-Tricks erfahren und vor allem auch wissen möchte, was der frühere Dreihaubenkoch Melichar stilistisch alles draufhat, der bucht am besten einen Succowell-Kurs, dessen Höhepunkt ein mehrgängiges Succowell-Menü im chic-eleganten, aber nur bei Vorbestellung geöffneten Gourmetstüberl das Hauses ist.



**PHASE 2:** Durchs Tuch gefiltert, entsteht Feinsucco, eine Basis für Fonds.



**PHASE 3:** Wird der Feinsucco weiter eingekocht, entsteht Saucen-Jus.

oder Sauce Hollandaise auf Selleriebasis, alles entsteht binnen weniger Minuten, bringt die ganze Küche zum Duften und beim Nachkosten den Gaumen zum Singen. Selbstverständlich

„Traube im Nibelungenhof“, 3133 Traismauer, Wiener Str. 23, Tel.: 0 27 83/63 49 oder 0676/400 46 45; Di. bis Sa. 7 bis 23 Uhr, Sonntag 7 bis 16 Uhr