



Klaus Kamolz

## Tractatus Succo-Logicus Herrn Melichars wunderbare Welt der Säfte (I).



**Succowell-Forscher Melichar, Sellerie-Succo** Natürliche Aromasäfte sind seine universalen Basisprodukte

Die weiße Tomaten-Mousse von Hans Haas ist ein wunderbares Rezept. Um die Basis dafür zu erhalten, muss man bloß die Tomaten klein schneiden, sie in einen Passiersack füllen und über Nacht aufhängen, damit der klare Saft abtropft. Muss man? Ich stehe in der Küche des „Nibelungenhofs“ in Traismauer, und Rainer Melichar, ein einst hochdekoriertes Kochgenie, das aber vor Jahren die Gourmet-Guides gebeten hat, seinen kleinen Familienbetrieb nicht länger durch Hauben und Sterne unter Druck zu setzen, sagt: „Mit meiner Methode dauert das fünf Minuten.“ Melichar stopft Paradeiser in einen Entsafter, worauf sich in der Schüssel darunter schaumiger Saft sammelt, den Melichar Natursucco nennt. Dann gießt er den Saft in einen Topf, lässt ihn aufkochen und filtriert ihn durch feines Küchentuch. Das Ergebnis: klarer, von Trübstoffen befreiter, intensiv nach Tomaten duftender „Feinsucco“, wie der Koch sagt. Es gibt aber auch noch „Naturkraftsucco“, unfiltriert eingekochten Natursucco, und „Feinkraftsucco“, eingekochten Feinsucco. Von parfümierten Hollandais über molekulare Gelees bis zu Aromaölen ist mit den aus vielerlei Obst oder Gemüse zu gewinnenden Essenzen alles möglich. Succowell heißt die keineswegs neue Methode, die durch Melichar aber Kategorisierung, Nachvollziehbarkeit und Perfektion erfahren hat.

In gewissem Sinne hat der Pionier Melichar Wittgensteins wegweisendes Nummerierungssystem im Tractatus logico-philosophicus auf die Welt der Säfte übertragen: 1. Tomaten-Natursucco, 1.1 filtrierter Tomaten-Feinsucco, 1.1.1 klare Tomatensuppe, 1.2 Tomaten-Feinkraftsucco, 1.2.1 Tomatenöl ... und so fort ad infinitum.

Schmecks, könnte man jetzt sagen. Wozu das alles? Nun, es geht darum, aromatisch, aber schlank und natürlich zu kochen, darum, das Beste aus Produkten effizient und zeitsparend herauszuholen; kurzum, es geht um die Didaktik von Modernität beim Kochen. Das Hübsche an den Tüfteleien des „Koch-Professors“ (so Heinz Reitbauer senior über Melichar) ist, dass sie bar jeden Hokuspokus sind und – heutzutage erfreulich – so gar nicht nach Geschäftemacherei riechen. Melichar hat ja auch gar nichts zu verkaufen, wie er sagt, außer ein paar Einschulungen, die er mit dem WIFI organisiert – und vor allem eine Mission, bei der auch Amateure die Ohren spitzen sollten: „Die aromatische Kraft der Säfte ist in der Lage, ohne Qualitätsverlust sowohl komplizierte Fonds von Spitzenköchen als auch geschmacklich hochfrisierte Instantprodukte zu ersetzen.“

Dennoch, die Geschichte von Succowell ist voller Missverständnisse. Man hat den ehemaligen Vorzugsschüler von Jörg Wörther für einen Maschinenverkäufer gehalten, so einen, wie sie vor Einkaufszentren stehen und Elektroreihen verhökern, als er anfangs am Entsafter demonstrierte, wie schnell ein klarer Selleriefond entstehen kann, „der im Übrigen die Basis für viele Gerichte der Wörther-Küche ist“. Das kränkt ihn doch, er verkauft keine Maschinen, Entsafter gibt es in jedem Elektroladen. „Succowell ist eine Lehrmethode“, sagt Melichar. Und ich sage dazu: Es ist ein hocheleganter Kochstil.

### **Nächste Woche: Tricks im Umgang mit Säften.**

Gasthof zur Weintraube – Nibelungenhof

Wiener Straße 23, 3133 Traismauer

Tel.: 02783/63 49; Mo. geschlossen

[www.succowell.at](http://www.succowell.at)

Succowell- und Gourmetmenüs auf Vorbestellung



Klaus Kamolz

## Ducasse im Haushalt

Kochen mit Rainer Melichar, dem Wittgenstein der Säfte (II).



KLAUS KAMOLZ (2)

Melichar, Kochbuch „White Heat“

Mit dem Entsafter auf den Spuren der Kultküche

Gelegentlich, erzählt Rainer Melichar in der Küche seines „Nibelungenhofs“ in Traismauer, läutet das Telefon, und Barcelona ist dran. „El Tàller“, Barcelona, das Forschungslabor des besten Kochs der Welt. Ferran Adrià's Leute erkundigen sich dann nach den Fortschritten bei Melichars Arbeit mit frisch gepressten Säften aus Obst und Gemüse. Langsam, aber stetig, wie Fruchtsaft durch ein Haarsieb, sickert die von Melichar erfundene Succowell-Methode ins Bewusstsein von Köchen, die das auf den Teller bringen wollen, was von der totgesagten Nouvelle Cuisine bis heute überlebt hat: beschwingte und natürliche Leichtigkeit bei gleichzeitiger Maximierung von Aromen. Nicht zufällig haben Pioniere wie Michel Guérard schon vor Jahrzehnten mit Aromasäften gearbeitet; und die Forderung nach „neuem Know-how“ samt Verdammung von Butter und Mehl in den „zehn Geboten der Nouvelle Cuisine“ (1973) roch ja schon fast nach Succowell.

Zur Erinnerung: Das Prinzip – Melichar nennt es „g'schwind, g'schmackig, g'sund“ – beruht auf vier so genannten natürlichen Succos: mittels Entsafter gepressten Säften, die filtriert oder unfiltriert, im Naturzustand oder nach Belieben eingekocht, weiter verwendet werden können. Der Koch blättert in einem modernen Klassiker: Marco Pierre

Whites „White Heat“. Ein Rezept des längst im Convenience-Dschungel verschollenen Londoner Kultkochs ist die aufwändige rote Paprikaessenz. Melichar macht sie anders – und schneller. Er mischt unfiltriert eingekochten Paprikasaft mit etwas filtriert eingekochtem Paradeiseraft, schmeckt mit Sternanis, Orangensaft, Salz und Cayenne ab und lässt die Essenz kurz ziehen. Das Ergebnis: ein hoch aromatisches, cremiges Süppchen. „Mit gepressten und filtrierten Feinsuccos“, sagt Melichar, „ist auch Ducasse im Haushalt möglich.“ Selleriesucco oder Succo aus den für Saucen notwendigen Wurzelgemüsen können, so der Koch aus Traismauer, die oft aus seitenlang aufgelisteten Zutaten bereiteten Fonds allemal ersetzen. Feuchte Gemüse wie Paradeiser, Gurken oder Spargel werden dabei pur durch den Entsafter gedrückt, festere wie Fenchel oder Wurzelgemüse unter Zugabe von Wasser. Und all der Abfall, der dabei entsteht? Viel zu schade, um ihn wegzuerwerfen. „Ich reize die Lebensmittel total aus“, sagt Melichar und zeigt auf einen Teller, auf dem sich intensive Würzmittel wie Steinpilzmehl, Apfelzucker oder Selleriesalz häufen. Sie entstehen durch Trocknen des Tresters im Ofen; je nach Rohstoff dauert es 24 bis 36 Stunden bei zirka 75 Grad. Das Granulat wird dann in der Kaffeemühle fein gemahlen (Rezepttipps für Würzpulver und Infos über Seminare auf [www.succowell.at](http://www.succowell.at)).

Rainer Melichar mag stolz auf die Küchen sein, in denen Elemente seiner Methode bereits angewendet werden; „Steirereck“, „Hangar 7“, „Landhaus Bacher“ oder „Taubenkobel“ gehören dazu. Ich halte Succowell zudem für einen Meilenstein in der Amateurküche, die oft daran scheitert, dass der von den Stars in ihren Büchern geforderte Aufwand einfach zu hoch ist – oder unzureichend

vermittelt. Der Kabarettist und Hobbykoch Thomas Maurer ist längst auch bekennender Succowell-Freund und sagt: „Succowell ist eine Küchenmethode für Vollidioten auf höchstem Niveau.“ Deshalb geh ich mir jetzt einen Entsafter kaufen.

**Getrocknete Reste** Aus dem Trester entstehen intensive Würzpulver.

