

Nibelungenhof (Traismauer)



Copyright: Heinrich Steininger

„**Es begann** vor etlichen Jahren in der SCS. Ich hatte Durst und ließ mir einen Karottensaft auspressen. Ein Wahnsinn, dachte ich. Um wieviel 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 ganz normaler Entsafter, wie man ihn in jedem Küchengeschäft kaufen kann. Was ich erfunden habe, ist eine völlig neue Kochmethode, die geschwinder als alle bisherigen Methoden funktioniert und gleichzeitig gesünder und geschmackvoller ist. Außerdem kann man auch unansehnliche Gemüseabfälle auspressen, wodurch es in der Küche so gut wie keinen Schwund mehr gibt.“ Und der Onkel Doktor freut sich, weil Melichars Gemüse- und Kräuteressenzen 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 entweder pur ausgepresst oder, bei faserigen Gemüse oder Kräutern, vor dem Auspressen mit Wasser im Verhältnis 1:5 verdünnt.

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

- Wird der Natursucco unfiltriert eingekocht, so entsteht eine Aromaessenz, die es mit jeder Kraftsuppe oder Consommé aufnehmen kann. Melichar bezeichnet sie als Naturkraftsucco und verwendet sie vor allem auch zum Vollenden von Aufstrichen und Buttermischungen, oder einfach als „Natursaft“.

- Wird der Natursucco kochendheiß durch ein Küchentuch oder eine wasserfeste Küchenrolle filtriert, so entsteht Melichars „Feinsucco“, der sich als Universal-Grundfond oder etwa als perfekte Basis für Sulzen 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.

Das alles klingt komplizierter als es ist und lässt sich auf Hausmannskost genauso wie auf elaborierte Gourmetküche anwenden. Ob Gulaschsaft oder Sauce Hollandaise auf Selleriebasis, alles entsteht binnen weniger Minuten, bringt die ganze Küche zum Duften und beim Nachkosten den Gaumen zum Singen. Selbstverständlich 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 drauf hat, der bucht am besten einen Succowell-Kurs, dessen Höhepunkt ein mehrgängiges Succowell-Menü im chic-eleganten, aber nur bei Vorbestellung geöffneten Gourmetstüberl des Hauses ist.

Christoph Wagner

SPEISING SAGT



Ø 2.86 Punkte (37x bewertet)

empfohlen am 03.03.05 @ 11:31

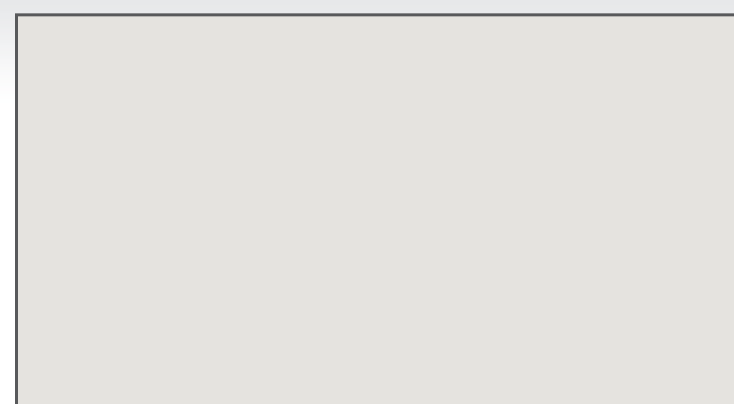
ADRESSE

Wienerstrasse 23
3133 Traismauer
Telefon: 02783.63 49
Email: office@nibelungenhof.at

Küchenzeiten: tägl. 11-21 Uhr, So 11-14 Uhr
Menüpreis: €€

Inhaber: Elisabeth Melichar-Haimeder
Küchenchef: Rainer Melichar
Kreditkarten: Visa, Mastercard
Besonderheiten: Gastgarten, Gourmetmenü vorher reservieren Im Slow Food Führer 2012

www.nibelungenhof.at



Fünf um's Eck | [KML Download](#) | [vergrößern](#)

MEINE OPTIONEN

- bewerten
- Kritik verfassen
- merken
- als Tipp mailen

[Neues Lokal empfehlen](#)

STICHWORTE

[Feine Küche](#) [Gastgarten](#) [Im Slow Food Führer 2012](#) [Niederösterreich](#) [Wirtshaus](#) [Zimmer](#)