

Rainer Melichar oder die unbeschwerte Leichtigkeit des Succo.

Neulich hat Ludwig Neumayer aus dem Nicht-Dosen-Inzersdorf, dem nämlich ob der Traisen, seine rosarote Kühlbox mit Weinflaschen aus eigener Erzeugung gefüllt und ist damit nach Traismauer gefahren, weil ich nämlich einen Überblick erlangen sollte über sein Portfolio; kein hochkonzentriertes, spartanisches, von ungewürztem Brot zur Geschmacksneutralisierung begleitetes Verkostungsritual, sondern eher was in der Kategorie wahrer Genuss. Und wenn man so etwas in Traismauer findet, dann im Nibelungenhof von Elisabeth und Rainer Melichar. Für mich ist es schon lange ein Rätsel, wie ein Koch vom Schlage Rainer Melichars von der hedonistischen Karawane derart unbeachtet bleiben kann. Schließlich hat der Mann mehr für eine leichte und beschwingte Küche getan als so mancher gefeierte Star. In Fachmagazinen las ich vor einiger Zeit (vor der Beerdigung der Molekularküche, deren Fortbestand nunmehr als untote Küchenmode garantiert ist), es gebe drei große Trends im Bereich zeitgemäßer Küchentechniken: eben die Molekularküche, das Sous-vide genannte Niedrigtemperaturgaren – und Succowell.

Succowell ist eine Entwicklung Melichars und immer noch unterschätzt, wenngleich die Methode, Saucen, Marinaden oder Fonds aus frisch entsaftetem Obst und Gemüse zu ziehen, auch in anderen Spitzenküchen längst Verwendung findet; sie ist zum Beispiel ein integraler Bestandteil von Heinz Reitbauers „Steirereck“-Kreationen. In einer Welt, in der Küchenchefs sich lieber gleich selbst zum Star ausrufen, bevor die Öffentlichkeit darauf vergisst, ist Melichar freilich ein ziemlicher Eigenbrötler. Man mag sich nicht ausmalen, welches Marketing-Brimborium ein junger Promikoch veranstaltet hätte, wäre ihm die Sache mit den Säften eingefallen. Am Herd wäre er wahrscheinlich nur noch bei Show-Auftritten zu sehen gewesen. Melichar aber sagt: „Für Marketing habe ich keine Zeit. Dann könnte ich ja nicht mehr in meiner Küche herumrudern.“ Außerdem habe er Succowell – um ehrlich zu sein, haben bereits französische Küchengötter in den Blütezeiten der Nouvelle Cuisine mit Succowell-ähnlichen Ansätzen experimentiert – „für die Kolleginnen und Kollegen entwickelt; und damit die jüngere Generation davon erfährt“.

Schon nach zwei Gängen sind Ludwig Neumayer und ich uns über zwei Dinge einig: Erstens passt diese Küche hervorragend zu Neumayers stahlig klaren, ungeheuer präzisen Weinen, und zweitens würde ein Koch wie Melichar die Wiener Gastroszene im Saftauspressen aufmischen, kochte er in der Hauptstadt. Der Succowell-Guru serviert ein Gericht von Kalbsbries und Kalbskopf mit Pastinakenpüree und dazu den eingekochten Saft von Urkarotten und den aus eingelegten Salzzitronen, die er nur mit einer homöopathischen Dosis Guarkernmehl bindet; mit dieser Säureunterstützung und dem Fehlen von fetten Bindemitteln wird aus einem gewöhnlich eher schweren Teller ein ungemein frischer und anregender Gang. Den Waller mit Kren und Weinviertler violetten Erdäpfeln legt der Koch in einen filtrierte Succo aus hochwertigen Paradeisern, der mit den Karkassen des Wallers und geräucherter Fischhaut zu einer grandiosen Räucherfischbouillon geköchelt wurde.

Will man so etwas essen, muss man vorbestellen: Rainer Melichar kocht diese Gourmet-Menüs nämlich erst auf Zuruf, dann aber darf man seine Vorlieben und Abneigungen schon im Vorfeld

kundtun. Mir fällt angesichts dieser hohen Kunst der leichten modernen Saucen nur ein, was der bisweilen auch singende Weinmarketing-Chef Willi Klinger unlängst für den französischen Altmeister Pierre Gagnaire gecroont hat: „L’important c’est la sauce.“

Nibelungenhof

Nibelungenhof

Wiener Straße 23

3133 Traismauer

Tel.: 02783/63 49

www.nibelungenhof.at

Hauptgerichte: 12 bis 16 Euro Menüs von ca. 30 bis ca. 50 Euro

klaus.kamolz@profil.at

profil.at



Schüsse im Parlament

Aktuell. Zwei Tote nach Anschlag auf Regierungsviertel in Ottawa, Täter identifiziert



Kampf um Listenplätze

Aktuell. SPÖ-Frauen feilen an schärferer Quotenregelung



Wirtschaftswunde

Geld. Warum man in Österreich mit Arbeit nicht mehr reich werden kann