

Über die Vielfalt der Aromen

In Traismauer, mitten im Weinbaugebiet Traisental an der Donau, führen Elisabeth und Rainer Melichar-Haimeder ihre Wohlfühlherberge mit Naturkost-Gasthaus. Der Nibelungenhof ist bereits seit fünf Generationen in Familienbesitz. Das darf und soll man auch spüren, denn die beiden Gastgeber versuchen, alles so natürlich wie nur irgend möglich zu belassen und eben einfach wachsen zu lassen. Das sieht man beispielsweise schon am Garten, wo ohne erkennbares Maß und Zirkel ein Idyll aus Weinranken und Vogelnestern entstanden ist.

Fotos: xxxxxxxxxxxxxxx

Auch in die Küche und von dort auf den Teller dürfen die Produkte so, wie sie nun einmal sind, möglichst unverfälscht und mit der ganzen Bandbreite ihrer wertvollen Inhaltsstoffe und Aromen. Damit die einzelnen Zutaten möglichst viel von ihrer ursprünglichen Qualität behalten können, hat Küchenchef Rainer Melichar-Haimeder eine eigene Methode entwickelt: Succowell heißt seine Kochmethode mit dem Entsafter. Mit ihr kommt er schneller und einfacher zu den besonderen Essenzen, die seinen Speisen die spezielle Würze verleihen. Statt Gemüse, Früchte und Kräuter lange zu erhitzen, entstehen seine Säfte und Fonds, indem er die Zutaten, oft auch Schalen mit oder ohne Wasser presst. Die gepressten Zutaten verwendet er teils gleich so. Teils werden sie aber noch reduziert oder aufgekocht, filtriert oder Filtriertes nochmals reduziert.

Das Ergebnis ist nicht nur gesünder sondern auch unvergleichlich aromatisch. Und das gefällt nicht nur den Gästen, sondern auch den Testern, die dem Nibelungenhof konsequent unter anderem zwei Hauben zusprechen. Auf der Karte liest man dann unter anderem WachtelEi im Salzwasserbad, ErdäpfelFrühlingsrolle und SchulterSpitz mit SenfEiscreme bei den Vorspeisen, Bauernhenderl, Haimel-Fisch, Gemüsetörtchen-Galerie oder auch Bio-Tofu bei den Hauptspeisen und als Dessert UrliOma Mayer's SemmelSchmarrn, Böhmisches Germtarte oder Selbstgemachtes Geeistes. Auch Ama-

rantKnödel mit Topfen und UrRübenSucco oder Blutwurst mit Topfen und Karotten-Succo können im Nibelungenhof bestellt werden. Die Menüvorschläge sind flexibel und lassen sich so ganz einfach auch dem eigenen Budget anpassen. So liest sich etwa auf der Karte, die ungewohnte Einladung: „Sie bestimmen den Preis, wir verwöhnen Sie“. Ganz unkompliziert – so wie der Nibelungenhof und seine Gastgeber auch. Wir sprachen mit Rainer Melichar-Haimeder über das Gasthaus mit der Haubenküche, die Freude am Entsaften und seinen Anspruch an das perfekte Gesamterlebnis.

*Der Nibelungenhof, ein 3*Hotel, wird als „Herberge“, das 2-Hauben-Restaurant als „Gasthaus“ bezeichnet. Warum?*

Unsere Gäste kommen seit Generationen in unser Gasthaus, weil sie uns als Gasthaus wahrnehmen. Genauso kommen sie zum Schlafen zu uns, weil sie uns als familiäre Herberge erleben. Deshalb passen diese Bezeichnungen einfach besser zu uns.

Was ist zum Beispiel typische Gasthausküche, was nicht?

Wir unterscheiden nicht zwischen „typischer Gasthausküche“ und elaborierter Gourmetküche – beides verbindet, wenn es mit Liebe gekocht wird. Unsere Speisen sind nicht mehr oder weniger als sie eben sind. Sie alle haben ihre Geschichte. So wurde das WachtelEi im Salzwasserbad von der Kritik



etwa als „Geniestreich“ bezeichnet, das Verhackert-Törtchen dagegen weniger. Doch genau die Törtchen, die Erdäpfel-Frühlingsrolle, der karamellisierte Ziegenfrischkäse, die Mayer-Palatschinke usw. sind der Grund, warum uns unsere Gäste weiterempfehlen. Ein „perfektes Gesamterlebnis“ können wir aber nicht bieten, doch diesen Luxus suchen unsere Gäste auch nicht.

Im Gault&Millau heißt es, man sollte am besten eine Woche vorreservieren? Stimmt das?

Vorreservieren müssen sie nur das „Seelenspiel“. Das ist ein spezielles Menüangebot

ganz nach Gästewunsch, das von Gault&Millau Testern schon seit 25 Jahren gelobt wird. Der Vorteil der Vorreservierung lässt sich da ganz gut am Beispiel der Maßschneiderei erklären. Erst wenn der Schneidermeister die wichtigsten Komponenten und Wünsche weiß, kann auch nach Maß geschneidert werden. Da waren und sind wir echte Vorreiter. Bei vielen unserer Kolleginnen und Kollegen hat dieser Mega-Aufwand anfangs nur für Kopfschütteln gesorgt. Es wird aber heute immer mehr verstanden – und auch immer mehr angeboten.

Hoch gelobt wird der einzigartige Geschmack Ihrer Gerichte. Liegt das an der Succowell-Methode?

„Einzigartiger Geschmack“ hat so seine Seiten: Zum einen wollen viele, auch weltberühmte Herdkünstler sensationell Schmeckendes noch zusätzlich verstärken in noch sensationeller Schmeckendes. Wir kochen dagegen ohne solche „Lautsprecher“. Zum anderen haben wir mit Succowell eine Methode etabliert, die unendlich viele Wege beim Kochen eröffnet. Begriffe wie Natursucco, Naturkraftsucco, Feinsucco und Feinkraftsucco könnten also durchaus zum Lehrstoff künftiger Generationen gehören.

Welche Rolle spielen für Sie Begriffe wie naturbelassen, bio, nachhaltig und regional?

Joseph Floh und sein Team haben mit ihrem „R66“-Anspruch vorgezeigt, wie man so ein Netzwerk an Produzenten richtig aufbaut und alle diese Begriffe wirklich lebt – Gratulation!!!

„Regional“ einzukaufen ist auch für andere Gastronomen an sich logisch, aber nicht immer machbar. „Naturbelassen“ oder „bio“ ist leider auch oft nur ein Wort. Ich bin ein Fan von „Nachhaltigkeit“. Das ist wichtig und auch richtig.

Was kommt auf keinen Fall in Ihre Küche? Und was muss sein?

Gleichgültigkeit kommt auf gar keinen Fall in meine Küche. Und die Liebe zu allen Gästen muss sein. Wenn das nicht mehr ist, beende ich meinen Beruf und gehe neue Wege.

Was würden Sie sich für die Gastronomie allgemein wünschen?

Mein gebündeltes Anliegen an Branchenkollegen, Medien, Staat, Ausbildungsstätten usw. ist ganz einfach: „Geben wir der Individualgastronomie Rückhalt!“ Günther W. Hager hat mit seinen Büchern „Fucking Gastro“ 1 und 2 nicht übertrieben: Um gut zu sein, brauchen wir Hilfe.



Verhackert Törtchen

Ein Gasthaus-Klassiker vom Nibelungenhof

8 EL Verhackert
250 ml Sauerrahm
4 ganze Eier
Palatschinkenteig
¼ l Bauernapfelsaft
¼ l Hollersaft
je 1 Prise Guarkernmehl

dazu:

frischer Blattsalat
Kren (Meerrettich)
Getränketipp:
Gemischter Satz oder Hollundersaft gespritzt

Für 4 Törtchenformen insgesamt 8 Palatschinken kreisrund in der Größe der Förmchen ausstechen. 4 Palatschinken in die Formen geben, gleichmäßig mit Verhackert füllen, mit der Eier-Sauerrahm-Masse auffüllen und dann mit den restlichen Palatschinken abdecken.

Abschließend mit dem Eier-Sauerrahm-Mix übergießen und bei etwa 160° C je nach Größe etwa 35 Minuten im Backrohr knusprig backen.

Für die zwei Glasuren ¼ Liter Bauernapfelsaft und ¼ Liter Hollersaft jeweils mit einer Prise Guarkernmehl am Siedepunkt glatt rühren.

Die heißen Törtchen mit beiden Glasuren, frischem Blattsalat und Kren anrichten.