



Trismauer: Kreative Küche mit Natursäften



Küchenchef Rainer Melichar setzt ganz auf natürliche Zutaten.

Foto: /Nibelungenhof/Kai Nickel

Im Gasthaus Nibelungenhof werden Naturbelassenheit und Individualität groß geschrieben.

28.05.2017, 06:00

Bunt wie die Einrichtung im Gasthaus Nibelungenhof, sind auch die Säfte die Küchenchef Rainer Melichar aus Gemüse, Obst und Kräutern presst. Dazu hat er eine eigene Methode entwickelt und sie SuccoWell getauft. Dafür ist er mittlerweile landesweit bekannt.

Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth, die das Gasthaus von ihren Eltern übernommen hat, führt Melichar den Nibelungenhof in Trismauer in fünfter Generation. Verkocht werden sie in eigenen SuccoWell-Kompositionen wie Paprikaknödel mit Topfen und PaprikaSucco, oder auch in der klassischen Wirtshausküche.

"Mit dem Auspressen von Gemüse und Co. habe ich angefangen, um lange Arbeitsprozesse in der Küche zu verkürzen", erklärt Rainer Melichar. "Fonds und Saucen brauchen einfach zu lange" Während ein Selleriefond mehr als anderthalb Stunden Kochzeit benötigt, ist eine geschnittene Sellerie in zwei Minuten ausgepresst.

Aromen binnen Minuten

Genauso wird mit anderem Gemüse, Obst und Kräutern verfahren. "Es ist kinderleicht, dafür braucht es auch keine besondere Maschine, sondern einfach nur einen Entsafter", sagt Melichar. Durch das Auspressen der Zutaten kommen innerhalb von Minuten die Aromen hervor, die sonst nur durch langes Auskochen entstehen. Die Säfte können dann immer weiter verarbeitet werden.

Auch die Pressrückstände verwendet Melichar, etwa als Würze für Suppen oder für Chutneys. Seit mehr als 20 Jahren kocht Melichar nun schon nach seiner SuccoWell-Methode und gibt Seminare, um sie an Kollegen und Interessierte weiterzugeben. Seit 2010 findet sich das Konzept auch in Schulbüchern für angehende Köche.

Neben der Standard-Karte im Gasthaus Nibelungenhof, die regional und saisonal angepasst ist, gibt es noch ein spezielles Menü, das ganz nach den Wünschen der Gäste zusammengestellt wird. "Eine Woche vorher sollten die Gäste anrufen, mir erzählen, welche Essensvorlieben sie haben, wie viel Geld sie ausgeben möchten und dann ich kreierte ihnen ein Menü ganz nach ihren Wünschen", sagt Melichar. Damit möchte er die Individualität des Gastes hervorheben.

Koch-Leidenschaft

"Durch das Menü auf Bestellung dachten die Leute zunächst, man müsse mich zuerst bitten, etwas zu kochen", erzählt der Küchenchef schmunzelnd. Ganz im Gegenteil: Er stehe für sein Leben gerne in der Küche und tüfle stets an neuen Kreationen.

Für Gäste, die gerne länger bleiben, aber vorwiegend für die Radtouristen, die am internationalen Donauradweg unterwegs sind, hat die Familie Melichar-Haimeder auch ein kleines Hotel. Dieses wird trotz seiner drei Sterne ganz bescheiden "Herberge" genannt. Dass Säfte auch hier an erster Stelle stehen, merkt man am Gartenkräutersaft, der den Gästen der Herberge zur Begrüßung angeboten wird – natürlich selbst gemacht.

(Sophie Kronberger)