

## Die Küche der Zukunft

### Succowell

Rainer Melichar ist ein Wahnsinn! 17 Stunden Arbeit pro Tag sind für ihn Standard, freie Tage kennt er nur vom Hörensagen und trotzdem strahlt er über das ganze Gesicht, als ich – berufsmäßig lästiger Inves-tigator – bei ihm aufkreuze. Bei ihm heißt im niederösterreichischen Traismauer, im Gasthaus/Hotel „Nibelungenhof“. Was ich an seiner Arbeitsstätte nicht vorfinde, sind hochtechnische Apparate, dafür Berge von Gemüse und Obst, Siebe, Passiertücher und als technische Krone des Inventars einen Champignonentsafter. Mit diesem Equipment (es genügt aber auch eine handelsübliche Handkurbelpresse)

spielt man mit in der Succowell-Liga – zusammen mit Edi Hitzberger (2 Sterne im schweizerischen Ftan), den Super-Heinzen Winkler, Hanner und Reitbauer, Hans Haas, Harald Wohlfahrt, Walter Eselböck, Jörg Wörther, den Köchen der MS Europa, dem „Magazin“ in Salzburg. Die seinerzeitige Idee war simpel, bis sie zur Seminarreife (und deren hält Rainer Melichar sehr viele) gelangte, dauerte es doch. Kochen mit Säften aus Obst oder Gemüse. Wie geht das? Lässt sich alles pressen? Wie kann ich Oxidation vermeiden? Ausgangspunkt für den sympathischen Dynamiker war z. B. die Überlegung, dass ein Vegetarier sehr oft keine rein vegetarische Suppe bekäme, da in diese ja eventuell Hühnerfond (igitt!) einfließen könnte. Und sollte Spargel nicht viel besser schmecken, wenn er in Spargelsaft gekocht/gedämpft würde? Und somit wurde das, was schon immer da war, nur neu entdeckt und kategorisiert. Natur-Succo ist demnach der frisch gepresste Obst- oder Gemüsesaft. Steckt wenig Flüssigkeit im Ausgangsprodukt, wird mit exakt dosiertem Wasser nachgeholfen. Natur-Kraft-Succo ist der unfiltriert eingekochte Saft. Beim Fein-Succo wird der betreffende Saft kochend heiß filtriert, Fein-Kraft-Succo heißt der eingekochte Stoff. Sogar der Pressrückstand/Trester lässt sich noch zu Gemüsesalz oder -mehl verarbeiten und steckt dann in Brotteigen oder Ravioli. Am Beispiel Ananas lassen sich die Aggregatzustände der Frucht nach der Lehre Melichars auch so ableiten: als frischer Saft, Sorbet, Marmelade, Sirup. Und jedes Endprodukt entspricht dem Succowell-Motto: g'schwind, g'schmackig, g'sund.

Jetzt könnte man noch Querverbindungen zwischen den Succos andenken, Kreuzungen der Gemüsesorten, dazu die Salze – kein Wunder, dass Meister Melichar stark nachgefragt ist. Die Nahrungsmittelindustrie will mehr von ihm wissen, Produzentenvertretungen, Kantinen- und Haubenköche ...

