

VITUS WINKLER

IM KRÄUTERREICH
WIRD DIE NATUR
ZUR KULTUR.





VITUS WINKLER

KRÄUTERREICH

—
GEHEIMNISSE DER ALPINEN KÜCHE

FOTOS: MARIO STOCKHAUSEN • TEXT: RAINER SCHILLINGS

MATTHAES VERLAG GMBH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe



EINE WERTVOLLE ZUTAT IST

MEDIZIN FÜR DEN KÖRPER.
INSPIRATION FÜR DEN GEIST.
BALSAM FÜR DIE SEELE.

VITUS WINKLER

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

mit seinem Kochbuch »Kräuterreich« lädt uns Vitus Winkler zu einer kulinarischen Wanderung in seine Heimat ein. Es ist eine Wanderung, die vom Tal über die Almen und bis weit über die Baumgrenze zu den schönsten Gipfeln im Salzburger Land führt. Und es ist ein Spaziergang, der den Blick fürs Wesentliche öffnet: Denn wie so oft im Leben sind es nicht die großen, sondern die kleinen Dinge, denen es gelingt, uns zu verführen und zu verzaubern. So wird es auch Ihnen ergehen, wenn Sie sich an die Hand nehmen lassen, um den Weg nach oben zu kulinarischen Hochgenüssen zurückzulegen.

Man trifft dabei nicht nur auf glasklare Bäche und kühle Wälder, sondern auch auf eine Vielzahl von Tieren und Pflanzen. Beeren zählen dazu, Pilze und vor allem Kräuter, die in den hübschen Bauerngärten, an Wegrändern und im Wald gedeihen und zu großen Genussmomenten führen. Vitus Winkler hat ihr Potenzial erkannt und stellt sie – klug und aufmerksam – in den Fokus: So werden sie zur Geheimzutat seiner alpinen Küche, die sich durch einfallsreiche, kreative Rezepte und beste heimische Zutaten auszeichnet.

Lange Zeit wurden Kräuter in der gehobenen Gastronomie stiefmütterlich behandelt. Was für ein Fehler! Denn Wildkräuter wie etwa der Waldmeister, der Sauerklee, der Bärlauch oder die Schafgarbe verfügen über einen so unverwechselbaren und intensiven Geschmack, dass sie imstande sind, einem Gericht einen völlig neuen Twist zu verleihen. Und sie machen Salz beinahe überflüssig. Sie würzen und verwandeln. Sie überraschen und erstaunen. Kräuter sind zauberhaft und tragen eine Botschaft in sich, die Vitus Winkler geschickt in seine Gerichte verpackt. Er verwendet sie sorgfältig und achtsam – so wie es seit Generationen in unserer beider Heimat, dem Salzburger Pongau, Brauch ist. Doch Kräuter schmecken nicht nur, sie haben auch eine Wirkung. Diese zu kennen, setzt Erfahrung und viel Wissen aus der Tradition voraus. Vitus Winkler verfügt über beides. Zudem schätzt er die Produkte seiner Heimat und ist sich des Wertes und der Qualität regionaler Lebensmittel bewusst. Seine Erfahrung und sein Talent, mit Gerichten und Rezepten Geschichten zu erzählen, sind beeindruckend und machen Lust, ihm nachzueifern.

Viele von Vitus Winklers Gerichten orientieren sich an überlieferten Rezepten, die er neu und spannend interpretiert: Seine Liebe zu den Bergen und zur Natur wird darin spürbar. Wer – wie er und ich – in den Bergen aufgewachsen ist, weiß um ihre Schönheit und Kostbarkeit. Wie gerne erinnere ich mich daran zurück, wie ich nach einer Firnschneeabfahrt im Frühjahr frische Brunnenkresse im Bach gepflückt oder mit meinen Eltern Fichtenspitzen, Holunderbeeren, Walderdbeeren und Preiselbeeren gesammelt habe. Es sind die Zutaten meiner Heimat, die zugleich eine der schönsten Gegenden der Welt ist. Vitus Winkler traut sich, den Blick demütig zu senken: Die Natur ist ihm ein Schatzkästchen, und er ist sich nicht zu schade, sich tief zu bücken. Zu den kleinen Pflänzchen mit ihrem intensiven Geschmack und ihren großartigen Wirkungen.

Nur allzu gerne rate ich Ihnen und lege Ihnen ans Herz, Vitus Winklers Einladung zu folgen: Machen Sie sich gemeinsam mit ihm auf zu dieser kulinarischen Wanderung, die nicht nur in die Natur, sondern auch in die eigene Küche führt. So wird Kochen zu einem köstlichen Vergnügen!

Ihr Eckart Witzigmann



ECKART WITZIGMANN

SALZBURGER SONNENTERRASSE

UNSERE HEIMAT, EINE INSPIRATION FÜR VITUS WINKLER



VITUS WINKLER begleitet mich nicht erst, seit ich die Geschäftsführung des heimischen Tourismusverbandes Salzburger Sonnenterrasse übernahm, sondern schon seit meiner Jugend. Meine Familie und ich essen leidenschaftlich gerne bei ihm, und für uns ist er der beste Koch. Ich kenne ihn als einen sehr bodenständigen, zielstrebigem und vor allem heimatverbundenen Menschen, den es zwischen all seinen internationalen Stationen immer wieder zu seinen Wurzeln zurückzog. In seinem Restaurant »Vitus Cooking« im Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof in St. Veit bewirten Vitus und seine Frau Eva-Maria fast täglich Gäste aus aller Welt. Für die Salzburger Sonnenterrasse ist er Aushängeschild und kulinarischer Botschafter, worauf wir besonders stolz sind. Der Sonnhof ist seit Generationen im Besitz der Familie und seit jeher ein Vorzeigebetrieb in St. Veit, einem Ort mit Heilklima inmitten der Salzburger Bergwelt.

Genauso besonders wie die Gerichte von Vitus Winkler ist auch unsere Urlaubsregion: mit wunderschönen Wanderrouten, glasklaren Bergseen oder als idealer Ausgangspunkt, um die schönsten Sehenswürdigkeiten des Salzburger Landes zu besuchen. All dies wird Sie genauso begeistern wie die Kreationen aus seiner Küche.

Die Salzburger Sonnenterrasse steht aber auch für Gesundheitsbewusstsein und Wohlfühl. Ein Aufenthalt in unserer Region eignet sich perfekt, um sich nachhaltig zu erholen, die innere Balance wiederzufinden oder einfach nur für einen Kurztrip, verbunden mit kulinarischen Genüssen. Idyllische Natur und ausgewiesene Kraftplätze erwarten Sie – und nicht zuletzt gelebte, familiäre Gastfreundschaft, die unsere Heimat so einzigartig macht.

Es bleibt mir, Ihnen viel Freude beim Lesen und Nachkochen zu wünschen, und ich darf Sie nach Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise auch herzlich auf die Salzburger Sonnenterrasse, die Heimat von Vitus Winkler und seiner Familie, einladen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Sonnenorten!

Michael Rettenwender, LLB.oec.

Geschäftsleitung Salzburger Sonnenterrasse
Tourismusverband Sankt Veit-Schwarzach

VITUS WINKLER

MEINE WELT, DAS KRÄUTERREICH



DAS DORF, in dem ich aufgewachsen bin, heißt Sankt Veit im Pongau und liegt im Salzburger Land. Der heilige Veit oder Vitus ist der Patron der Gemeinde, das Ortswappen zeigt ihn und sein Schicksal: einen jungen Mann nämlich, die Hände zum Gebet gefaltet, der auf einem brennenden Scheiterhaufen in einem Kessel gekocht wird. Vieles ist hier nach Sankt Vitus benannt. Wie die örtliche Kirche. Und wie ich, wie mein Sohn und andere Jungen aus dem Ort. Als ich ein Kind war, war meine Welt überschaubar. Der Sonnhof, das Gasthaus meiner Eltern, ein kleiner Bach, Felder, Wald. Mein Horizont waren die Berge, meine Grenze der Hochglocker. Doch bereits früh gab es da noch etwas anderes: Schon als Vierjährigen schnallte meine Mutter mich auf den Rücken, während sie kochte, und eröffnete mir mit den Dämpfen und Düften in ihrer Küche jene Welt, die mich von Weite träumen ließ. Ein köstlich riechendes Fantasialand, in das ich jeden Tag aufs Neue reiste und das mich bis heute prägt. Damals nahm ich die Geschmäcke und Aromen meiner Heimat in mich auf, für mich der wahre Geruch von Sankt Veit ...

Es folgten Aufenthalte im In- und Ausland, die mich bereicherten. So sammelte ich nach meiner Ausbildung zum Koch Erfahrungen und bekam wertvolle Anregungen in den besten Küchen von Zell am See, Kitzbühel, dem Arlberg, auf Korsika und Mallorca. Zugleich erkannte ich, wie nah das Gute immer gewesen war und ist: vor jeder Haustür Sankt Veits, in jedem Garten, am Wegesrand, am Bach, im Wald und in den Bergen. Es ist die unendliche Vielfalt von Kräutern und natürlichen Aromen, die sich hier entfaltet und die mich jeden Tag aufs Neue fasziniert. Eine kulinarische Spielwiese, auf der ich kreativ sein kann, ein unendliches Experimentierfeld, auf dem sich offenbart, dass der Horizont des Geschmacks grenzenlos ist. Freilich braucht es Wissen um die Geschenke der Natur – und Freude daran, sie zu pflücken. Braucht es Leidenschaft, diese Schätze zu heben.

Mit »Kräuterreich – Geheimnisse der alpinen Küche« möchte ich Ihnen mein Universum näherbringen und zeigen, wie mir Kräuter zum Lebenselixier für eine moderne Küche wurden. Auf den folgenden Seiten finden Sie Rezepte, die unmittelbar von

der Natur inspiriert sind. Ob im Wald oder auf der Alm – wer mit offenen Augen durch die Region wandert, stößt hier überall auf Lebensmittel oder besser: auf Mittel zum Leben. Beim Sammeln bin ich immer ganz bei mir, Ideen steigen auf aus dem Kräuterreich, beginnen zu keimen, sich zu formen, und mir fließt Kraft für meine Arbeit in der Sonnhof-Küche zu. Die Natur schenkt aber nicht nur mir diese Kraft, diese lebendige Energie, sondern auch den Kräutern, die hier wachsen. Zurück am Herd entsteht so bei jedem Gericht ein neuer Mikrokosmos voller sinnlicher Überraschungen.

Begleiten Sie mich in diesem Buch auf eine Kräuterwanderung durch das Salzburger Land, die Spezialitäten unserer Gegend auf völlig unerwartete Ebenen hebt. Streifen Sie mit mir durch Dorf, Gärten, Wiesen und Wälder, vorbei an Feldern, Bächen, Fluss und See, hinauf in die Berge und über die Alm bis hin zum Gipfel der Genüsse. Atmen Sie magische Düfte, machen Sie sich vertraut mit den Gerüchen der Landschaft, lernen Sie neue Geschmacksrichtungen kennen. Erkunden Sie mit mir den Reichtum, den die Natur zu jeder Jahreszeit zu bieten hat: natürliche Lebensmittel mit hohem emotionalen Wert und unvergleichlichem Aroma – die Basis für hochwertiges Essen, für raffinierte und zugleich erdverbundene Gerichte. In meinem Kräuterreich wird die Natur zu Kultur – und das kleine Sankt Veit zur großen Bühne für die Feinheiten der alpinen Küche.



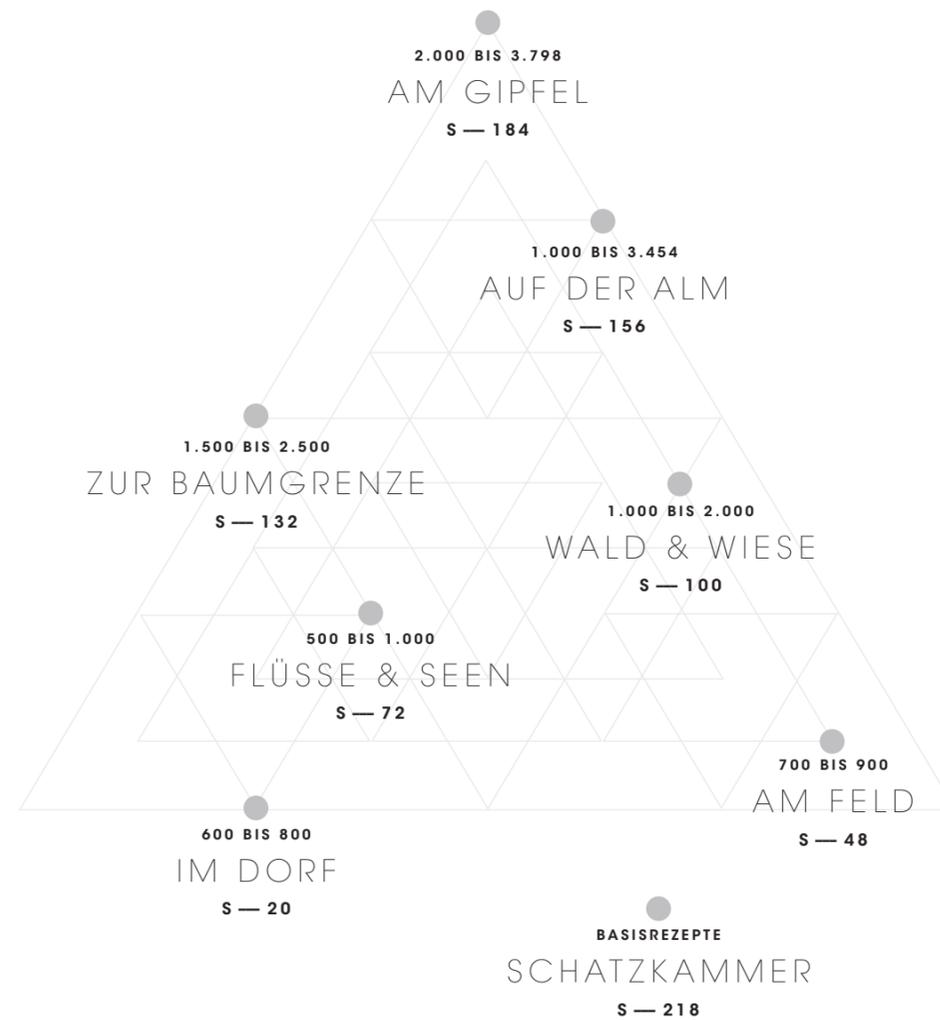
GROSSMUTTERS HAUSREZEPTE ALS VERMÄCHTNIS FÜR VITUS





Begleiten Sie mich in diesem Buch auf eine Wanderung durch eine Bergwelt, die regionale Spezialitäten auf völlig unerwartete Ebenen hebt.

ZUM GIPFEL DER GENÜSSE



GRUNDRAUSCHEN

WOHER ER KOMMT, WOHIN ER GEHT

Wer kennt ihn nicht, den Zauber des Beginns, die Lust, die man verspürt, wenn etwas neu anfängt. Ein Jahr. Eine Liebe. Eine Ära. In der Geschichte vollzieht sich der Neubeginn oft in einer Revolution, in lichterlohen Momenten, in denen es so aussieht, als ginge alles noch einmal bei null los. Auch in der Küche gibt es sie, diese aufregenden Anfänge, im Kleinen wie im Großen: die spannende Idee, das geniale Gericht, den unbekannteren, nie gekosteten Geschmack. Aber auch den Aufbruch zu einer völlig neuen Art des Kochens, wie ihn viele innovative Köche kennen. Die Suche nach dem ultimativen Geschmackserlebnis.

Vitus Winkler ist solch ein Suchender, einer, der im kreativen Prozess ungewöhnliche Kombinationen findet, die das ausdrücken, was er mit seiner Kunst sagen will. Wenn er in seiner engen Küche im Sonnhof in Sankt Veit steht und mit geschmacklichen Gegensätzen, mit Temperaturen und Texturen experimentiert, fragt er sich immer wieder: Wird es der Gast mögen, wird er verstehen, was gemeint ist? Oder hat er als Koch das Spiel, auf das er sich gerade mit dem Gourmet eingelassen hat, nicht doch überreizt, weil es allzu viel vom Gast fordert? Will er hohe Wellen schlagen oder doch nur gefällige Schäumchen? Wie kann er gezielte Provokationen setzen, pokern, überraschen – und dennoch die perfekte Harmonie der Aromen auf dem Teller zelebrieren?

Solche Widersprüche tun sich regelmäßig auf an Vitus Herd. Manches bleibt Experiment und dauert eben nur so lange, wie die Kraft des Neuen trägt. Das Ende des Anfangs ist dann der Anfang vom Ende eines nie servierten Gerichts, einer noch nicht ausgereiften Idee, eines vielleicht doch zu gewagten Geschmacks. Manches setzt sich jedoch durch, überzeugt auf dem Prüfstand, findet den Weg ins Menü.

Vielleicht erklärt genau das Vitus kontinuierlichen Weg zum Gipfel der Genüsse. Zwei Schritte vor, einen zurück. Mühsam mitunter, und trotzdem immer weiter nach oben. Denn:

Das unerforschte Kräuterreich kennt keine Trampelpfade.

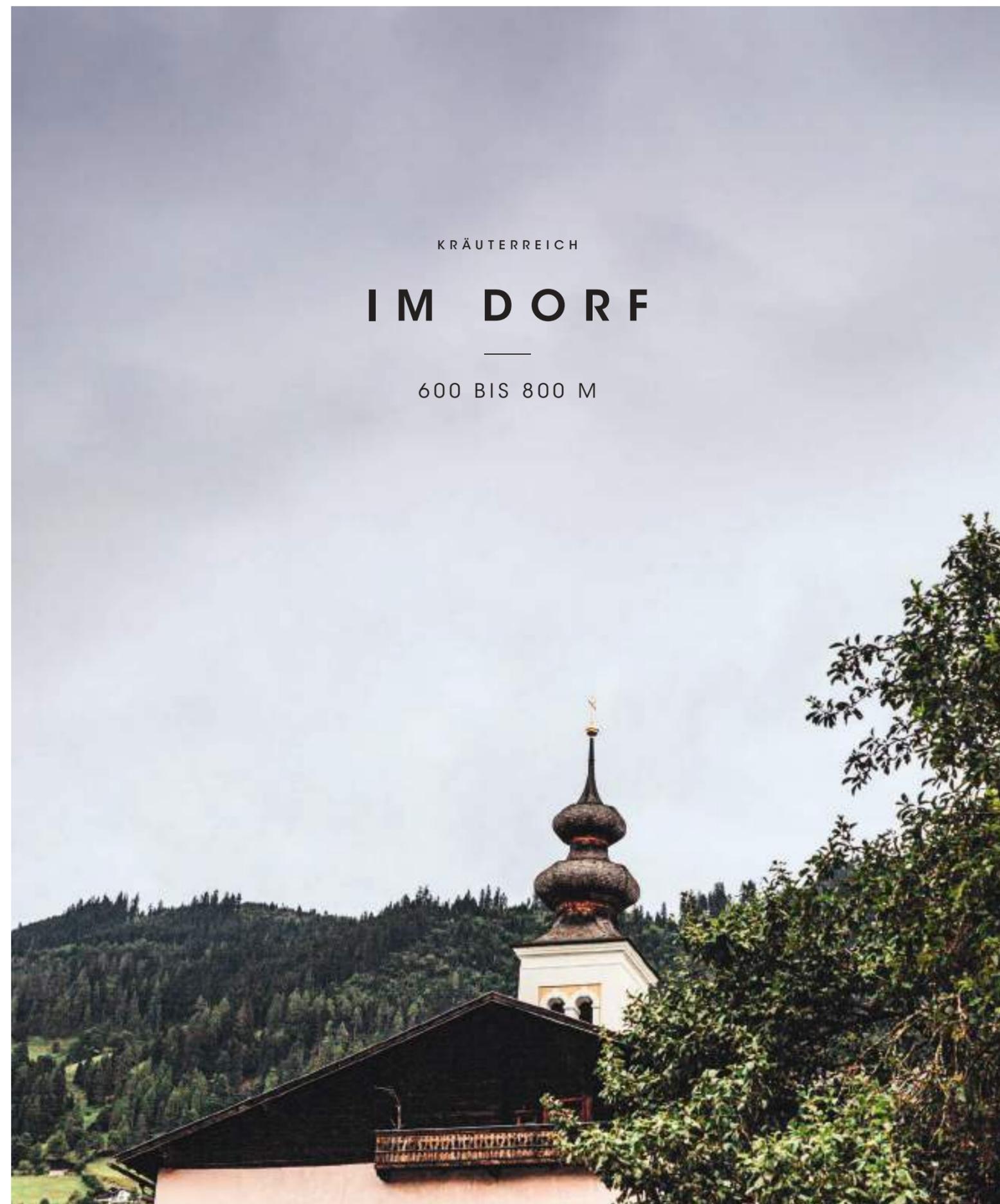


90 SCHLÄGE. Mal ein paar mehr, mal ein paar weniger. Selbst moderne Glockenschlagscomputer im Uhrfurm müssen sich gegen Witterungseinflüsse erst einmal durchsetzen. Aber pünktlich um 6 Uhr morgens weiß man, wo der Glockenhammer hängt: Mitten in Sankt Veit nämlich in der gleichnamigen Kirche, unübersehbar auf einem Hügel postiert, damit man ja nicht das alte Prinzip klösterlicher Lebensordnung vergisst, das unter dem Motto des heiligen Benedikts steht: ora et labora. Ein uralter Stundenplan der Ausbalancierung von Arbeit und geistlichem Tun im Rahmen eines festgelegten Tagesablaufs. Eine besondere Ausprägung von Work-Life-Balance, wie man heute wohl sagen würde. Aber auch, wenn der dörfliche Charakter immer noch traditionelles Leben und Arbeiten suggeriert, ticken die Uhren in Sankt Veit längst anders. Früher, meinen viele, lief es anders im Ort. Zumindest entnimmt man das den Erzählungen der Eltern und Großeltern. Es scheint, als wären die Gemeinschaft und der Zusammenhalt »in den guten alten Zeiten« einmal stärker gewesen. Ob das nur in der rückblickenden Wahrnehmung so ist oder ob es tatsächlich so war, mag Vitus Winkler nicht beurteilen. Seine Realität und die des Sonnhofs jedenfalls ist so gar nicht betulich oder romantisierend-verklärend.

Für den Gast des Verwöhnhotels und Haubenrestaurants, für Urlauber und Feinschmecker, die sich hier eine Auszeit gönnen, mag der Takt durchaus langsamer erscheinen, für das Team indes ist die Schlagzahl hoch. Täglich gilt es zu entscheiden und umzusetzen, was auf der Karte steht. Wie viele Gäste werden kommen, was muss eingekauft und vorbereitet werden? Welche Kräuter sind noch frisch zu sammeln? Tag für Tag gilt es viel zu bedenken, zu organisieren und zu erledigen, damit alles reibungslos funktioniert. Das Dorf bildet dabei die idyllische Kulisse, wenn auch eine bedeutsame, die Vitus Winkler und seiner Familie jenen Halt gibt, den sie brauchen. Das Eigentümliche an diesem stillen Ort ist die seltsame Dissonanz zwischen der Enge der Heimat

und dem Gefühl für etwas Weites, etwas Großes. Wobei Heimat für Vitus Winkler noch am ehesten das ist, wo er sich als Mensch und als Koch subjektiv zu Hause fühlt. Der Mikrokosmos Sankt Veit mit dem Markttor, dem historischen Marktplatz und dem Gschroagassl, von dem aus es runter zum Naturschwimmbad und zum Fußballplatz geht. Es hat viel mit persönlichen Erinnerungen zu tun, dieses Gefühl von Heimat. Mit Gerüchen, Situationen, Vertrautheiten. Und es hat damit zu tun, auf jene Dinge zu achten, die direkt vor der Haustür wachsen. Kräuter aus dem Garten, die man kennen sollte, um sie dann so einzusetzen, wie es perfekt passt: Schnittlauch, Zitronenmelisse, Lindenblätter, Löwenzahn – alles Geschenke der Natur, die sich auch im Dorf selbst, im Garten und sogar auf der Wiese vor der Haustür anbieten – man muss nur die Augen offen halten und wissen, wann und wie sie verwendet werden können. Dieses kollektive Wissen wird im Dorf von einer Generation zur nächsten weitergegeben. Vitus kennt Hunderte von Kräutern, die er alle schon von klein auf mit der Mutter am Wegesrand sammelte. Schwieriger wird es, wenn unbekanntere Kräuter ins Spiel kommen, die an versteckten Orten wachsen oder nur zu einer bestimmten Jahreszeit genießbar sind.

Es sind genau diese natürlichen Ankerpunkte, die für Vitus und seine Kochkunst so wichtig sind: genau zu wissen, was es wo gibt, wer was macht, wie es läuft, wann was ansteht, wie die Dinge funktionieren. Darauf kann man bauen, auf diesen Pfeilern ruht das solide Fundament des Alltags im Dorf. Wobei der Begriff »Dorf« in Zeiten der gesellschaftlichen Veränderung und vielfältigen Vernetzung größer gefasst werden muss. Was früher in jedem Ort eine Selbstverständlichkeit war, kann heute auch ein paar Kilometer entfernt sein. Am Prinzip hat sich freilich nichts geändert. Der Metzger, von dem Vitus Winkler sein Fleisch bezieht, ist nicht irgendein Metzger, sondern einer, der seine Schweine selbst züchtet, sie großzieht, mit ihnen auf die Alm geht, sie zum Teil aus der Hand füttert.





ZITRONENMELISSE

(MELISSA OFFICINALIS)
JUNI BIS AUGUST
GESAMTE PFLANZE

Die Blätter und Triebe der Zitronenmelisse zeichnen sich durch ein Zitrus-Minz-Aroma aus, ihre weißen Blüten haben einen hohen Ölgehalt. Legendar ist der Melisengeist, der dieser Tee- und Heilpflanze zu großer Berühmtheit verhalf. In der Küche kommt Melisse wegen ihres Zitronenaromas zum Einsatz: Frisch oder getrocknet ist sie zu fast allen Gemüse- und Eierspeisen die perfekte Ergänzung.

KÖRNERMISCHUNG

100 g Kürbiskerne
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
150 g Dinkelflocken
250 ml Wasser

Die Körner mischen und 150 g davon beiseitenehmen. Das Wasser aufkochen, über die restliche Körnermischung gießen und mindestens 1 Stunde quellen lassen.

SAUERTEIGBROT

350 g Sauerteig (siehe oben)
25 g Bergsalz
500 g Roggenmehl
300 g Dinkelmehl
1 EL Fenchelsamen, zerstoßen
400 ml Wasser
½ Würfel Hefe (à 42 g)
gequellte Körnermischung (siehe oben)

Alle Zutaten bis auf die Körner mit dem Kneithaken vermengen, dann die gequellte Körnermischung zufügen und 5 Minuten mitkneten. Den Brotteig mindestens 4 Stunden im Kühlschrank gehen lassen, am besten sogar über Nacht, damit das frische Mehl besser verdaulich wird.

Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen, rundwirken und auf der glatten Seite 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend Brote formen, mit Wasser bestreichen, mit der zurückbehaltenen Körnermischung bedecken und in eine ausgefettete und bemehlte Kastenform geben (alternativ ohne Form backen).

Die Brote 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. Die Hitze auf 200 °C reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Aus der Form stürzen (bzw. herausnehmen) und auf die Brotunterseite klopfen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen hohl klingt, ansonsten nochmals 10 Minuten nachbacken.

Das Brot vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten abgedeckt auskühlen lassen.

GRIEBENSCHMALZ

(GRAMMELSCHMALZ)

1 kg grüner Speck (frisches weißes Fett vom Freilandschwein), grob gewolff
1 Apfel, geschält und fein gerieben
1 Zwiebel, fein gewürfelt
100 ml Wasser

50 g Zitronenmelisse

Bergsalz und schwarzer Pfeffer

Speck, Apfel und Zwiebel vermengen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Speck-Apfel-Zwiebel-Mischung zufügen. Auf niedrigster Stufe den Speck sehr langsam auslassen. Wenn das Fett flüssig wird, immer wieder gut umrühren, damit die Grieben nicht anbrennen. Das Schmalz so lange rühren, bis die Grieben goldbraun sind und das Schmalz klar ist, danach abseihen und das Schmalz kalt stellen.

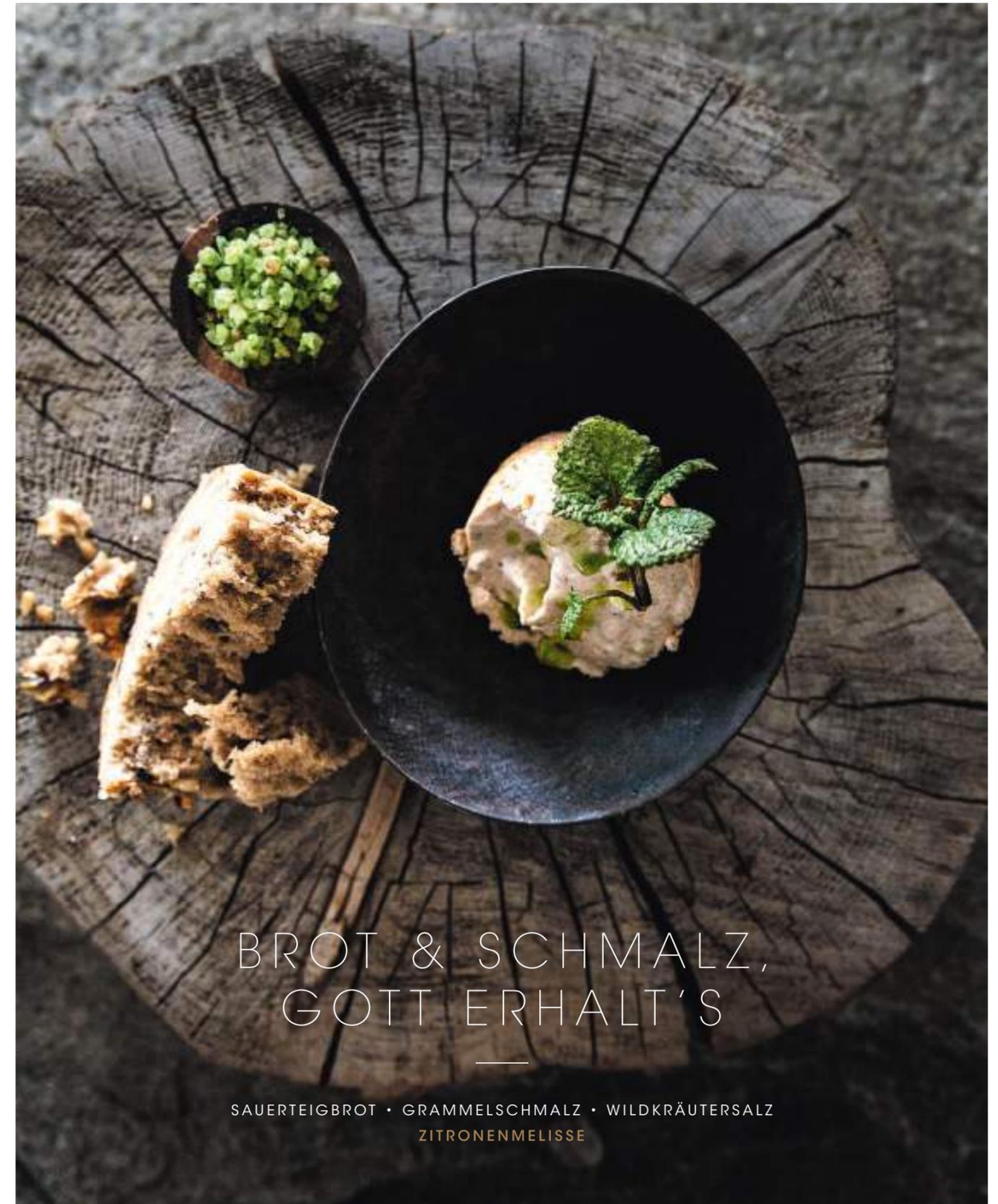
Das kalte, feste Schmalz in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Drei Viertel der Grieben beifügen. Inzwischen die Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und bis auf 1 EL davon unter das Griebenschmalz mischen.

Das Griebenschmalz mit Salz und Pfeffer abschmecken, in gewünschte Schüssel oder Einmachgläser füllen und mit den restlichen Grieben sowie Zitronenmelisse garnieren.

ANRICHTEN

Wildkräutersalz (siehe Schatzkammer S. 222)

Das Brot in Stücke brechen oder in Scheiben schneiden, mit Griebenschmalz bestreichen und mit Wildkräutersalz würzen.



BROT & SCHMALZ,
GOTT ERHALT'S

SAUERTEIGBROT • GRAMMELSCHMALZ • WILDKRÄUTERSALZ
ZITRONENMELISSE



ALMHEU

(GRUMMET)
MAI, JUNI
(WETTERABHÄNGIG)

Heu ist nichts anderes als die bunte, getrocknete Mischung von Grünlandpflanzen (Gräser, Kräuter, Hülsenfrüchtler). In der Regel werden die Wiesen mindestens zweimal, in bestimmten Regionen bis zu sechsmal im Jahr geschnitten, wobei der erste Schnitt der jungen Gräser bis zur ersten Blüte und der Frühlingswiesenblumen, auch Heumahd genannt, im Frühjahr bzw. Frühsommer erfolgt.

Der zweite Schnitt im Hochsommer heißt Grummet; er ist kürzer, nährstoff-, eiweiß- und kräuterreicher. Für die Verwendung in der Küche eignet sich gerade das Heu von frischen, ungespritzten Bergwiesen bzw. von der natürlich bewirtschafteten Alm hervorragend.

HEUFRISCHKÄSE

(2 Laibe à 600 g)

6 l Rohmilch

1 Handvoll Almheu (der 2. Schnitt – Grummet)

250 g Sahne

50 ml Buttermilch

70 Tropfen pflanzliches Lab

feines Bergsalz zum Einreiben

Kräuteröl (siehe Schatzkammer S. 222)
nach Belieben

Rohmilch und Almheu in einen Topf geben und langsam auf 50 °C erhitzen. Durch ein Sieb abseihen, Sahne und Buttermilch zugeießen und etwa 1 Stunde abkühlen lassen (mindestens auf 38 °C).

Das Lab vorsichtig mit dem Schneebeesen einrühren, sodass keine Luftblasen entstehen, danach ca. 30 Minuten stehen lassen, bis die Milch stichfest ist.

Den Käse mit einer Käseharte oder einer Palette in walnussgroße Stücke schneiden. Dann vorsichtig einige Minuten verrühren, bis der Käsebruch eine feste Konsistenz aufweist. Den Käsebruch in einen Lochbehälter füllen und 1 Stunde abtropfen lassen. Die Molke (ca. 3 l) dabei auffangen und für Sigcreme (siehe Schatzkammer S. 229) aufheben.

Den Frischkäse wenden, zurück in den Lochbehälter füllen und 24 Stunden kalt stellen. Vorsicht, dabei verliert der Käse immer noch Molke, den Behälter also auf ein Blech stellen oder über ein Auffangbecken hängen. Den Frischkäse anschließend stürzen, mit feinem Salz einreiben und nochmals 24 Stunden kalt stellen.

Den Heufrischkäse etwas trocken tupfen und in Kräuteröl einlegen. Im Öl ist er einige Wochen haltbar.

Am besten den Heufrischkäse nach einem Tag aus dem Öl heben, in gleichmäßige Tortenstücke schneiden und mit etwas Kräuteröl beträufelt servieren. Heufrischkäse passt perfekt zu Waldrand (siehe S. 113) oder Tomatenernte (siehe S. 54).

MILCHALCHEMIE

FRISCHE BAUERNMILCH • LAB

ALMHEU



ES GIBT MOMENTE, die verwirren. Sie lassen im Kopf die Konventionen wirbeln, durchbrechen alles, was man sich zurechtgelegt hat. Fragmente von Klischees wie aus bunten Prospekten der Fremdenverkehrsämter mit ihren vollmundigen Sätzen, die sich lesen wie Phrasen aus einem Märchenbuch. Irgendwie richtig, aber doch auch unvollständig: »Rauschende Bäche, tosende Wasserfälle, sprudelnde Quellen und Seen«, liest es sich da in typischem Marketing-Sprech, »die in ihrer stillen Erhabenheit in der Sonne glitzern und zum Sprung ins kühle Nass einladen. Im Salzburger Seenland begegnet man Wasser auf Schritt und Tritt und erlebt, wie gegensätzlich und wundervoll das wertvolle und lebensspendende Element sein kann. Wanderer marschieren zu abgelegenen Bergseen und genießen romantische Picknicks und laden zum wilden Baden ein.« Fakten, die zweifelsohne zu schön sind, um wahr zu sein. Idealisierende Ausschnitte aus einem Lebensraum, den man beim ersten Gedanken nicht mit Ernährung aus dem Wasser verbinden würde. Fische kommen aus dem Meer, nicht aus den Bergen. Denkt man im ersten Moment. Hier spielt das Kopfkino dem Koch einen Streich, der seine Heimat von Kind an anders, und zwar bodenständig, erlebt hat. Käse von der Alm statt Kaviar aus dem See. Jäger statt Angler. Fleisch statt Fisch.

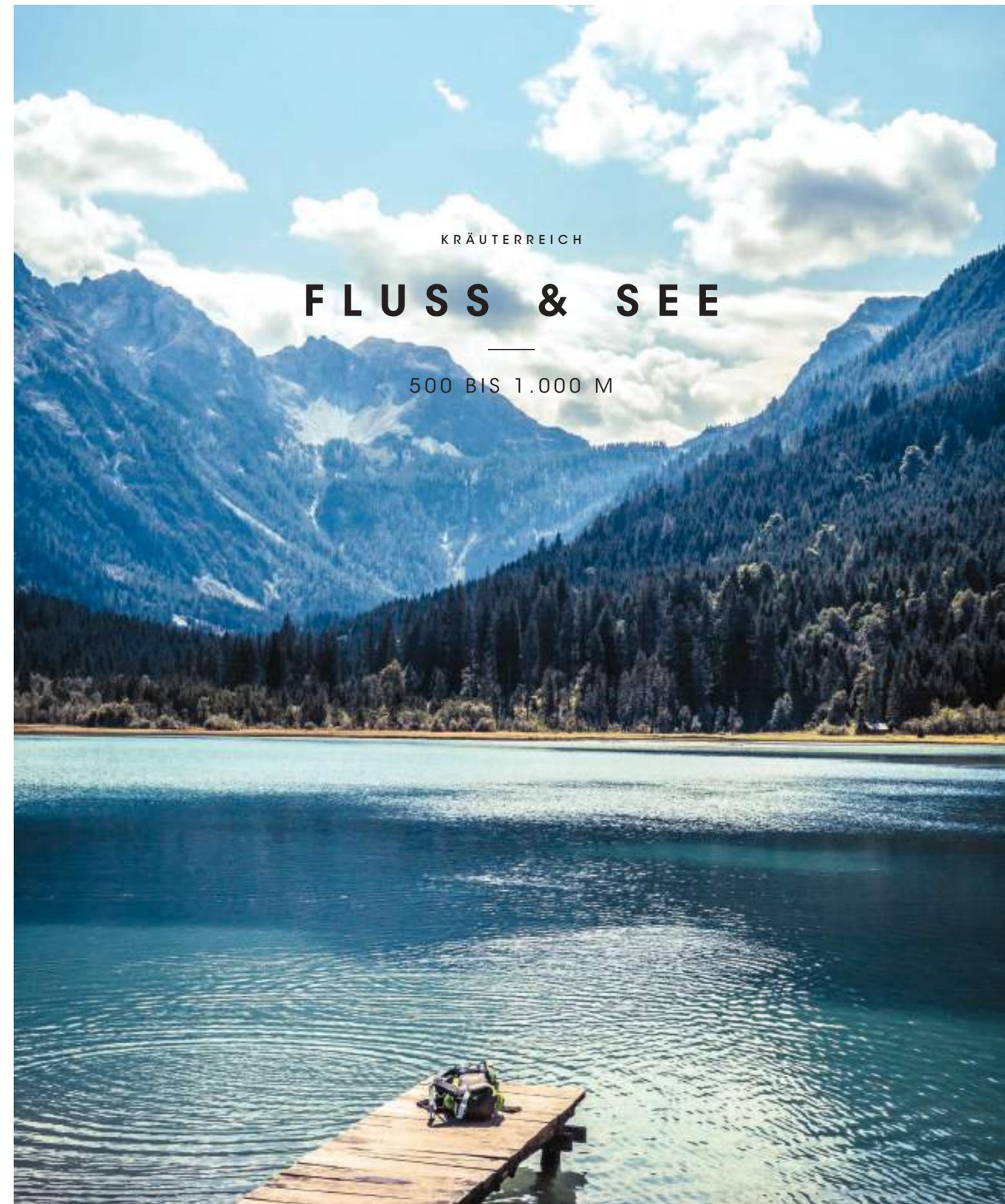
Natürlich weiß Vitus Winkler diese selektive Wahrnehmung nicht nur einzuordnen, sondern auch aufzulösen. Schließlich führte ihn seine berufliche Laufbahn auch nach Mallorca und Korsika, an Orte also, die eine andere kulinarische Realität leben: »Mir ist es wichtig, authentisch zu sein – und dass Muscheln und Meeresfrüchte da eingesetzt werden, wo sie hingehören. Das heißt aber nicht, dass ich bei meiner Küche auf diese Geschmackswelten aus dem Wasser verzichten müsste. Niemals, denn Fisch gibt meinen alpin geprägten Speisen die unerwartete dritte Dimension.« Womit er meint, dass in seinen Rezepten neben der Fruchtbarkeit der Ebenen und Täler und der majestätischen Kraft der Berge und Almen auch die Beweglichkeit und Tiefe der Bäche und Seen zum Tragen kommt.

Wie ein roter Faden zieht sich diese Philosophie durch seine Vorstellung davon, wie ein perfektes Gericht komponiert sein und schmecken sollte. Geschmacksexplosionen entstehen in Vitus Küche vor allem durch die Verbindung von Gegensätzen. Die einzelnen Nuancen fügen sich zu einem runden, unaufdringlichen und dadurch umso perfekteren Ganzen zusammen, und jeder Bissen macht Lust auf mehr. Es sind eben diese Mo-

mente, die mit ihren optischen und inhaltlichen Brüchen die Sinne anregen und das Esserlebnis so intensiv werden lassen: Wasserfälle, Eiszapfen, Schneebälle, Heißkaltes, Eiseiliges – die Wasserspiele sind grenzenlos und entfalten ihre Magie im Kopf desjenigen, der bereit ist, sich darauf einzulassen.

Und wieder einmal bauen die Kräuter eine Brücke und sorgen für ein sinnliches Erlebnis der Extraklasse: die Kräuter nämlich, die in Vitus Heimat an der Grenze zwischen Wasser und Land wachsen. Am Bachufer oder gar am Fuß eines tosenden Wasserfalls. Der Unterschied ist vielleicht nicht zu bemerken, wohl auch nicht zu schmecken, aber das Wissen darum eröffnet eine eigene Welt. Eisiger Wasserdampf umschließt zarte Blättchen mit einem gläsern schimmernden Panzer. Das Element als Verhüllungskünstler. Die Berührung der Welten. Auf dem Teller spiegelt sich das, wenn beispielsweise Kresse mit ihrer aromatischen Kraft und leichten Schärfe im Gericht »Winterbach« den natürlichen Kontrast zum feinen Bachsaibling bildet. Der Clou bei diesem Rezept ist freilich die Zugabe von Störkaviar, der bei Österreichs einzigem Kaviarproduzenten Walter Grüll in Grödig hergestellt und von Feinschmeckern aus aller Welt gefeiert wird.

Gezüchtet wird der sibirische Stör bei ihm in natürlichen Freilandbecken. Ein Störweibchen muss ein Alter von etwa zwölf Jahren erreichen, bis es erstmals laicht und die wertvollen Eier geerntet werden können. »Wenn man die Störe in ganzjährig gewärmten Becken hält, könnte es um einiges schneller gehen«, erklärt Walter Grüll. Aber das ist gar nicht in seinem Sinne. Die Fische haben, so sieht er das, ein Recht auf ein schönes Leben. Sie müssen die Kälte des Winters und die Wärme des Sommers spüren. »Wenn die Liebe zu den Tieren nicht da ist, hätte so eine Zucht gar keinen Sinn«, sagt Grüll. Diese Liebe findet im vorzüglichen Geschmack des Salzburger Kaviars ihren Ausdruck. Ein Glas Champagner, eventuell etwas Sahne, ein Stückchen Weißbrot, und die anthrazitfarbenen Perlen zergehen langsam auf der Zunge, entfalten ihr zartes Aroma. Ein unvergessliches Erlebnis, das auch in Vitus Restaurant zu den Highlights gehört, wenn der Kaviar – auf einem Eisblock serviert – den Gaumen erfreut. Die von Respekt vor den Tieren geprägte Haltung der Fische trägt indes nicht nur zu deren Wohlergehen bei. Der Stör zählt zu den vom Aussterben bedrohten Fischarten, der natürliche Bestand im Kaspischen Meer ist in den vergangenen Jahren dramatisch zurückgegangen.



KRÄUTERREICH

FLUSS & SEE

500 BIS 1.000 M

RÄUCHERGARTEN

RÄUCHERFORELLE • SCHWARZWURZEL • SCHWARZER RADI • SANDDORN
GEWÜRZTAGETES



GEWÜRZTAGETES

(TAGETES TENUIFOLIA)
SOMMER

JUNGE BLÄTTER, KNOSPEN, BLÜTEN

Die Tagetes ist nach der etruskischen Gottheit Tages benannt, die von einem Bauern in einer Ackerfurche gefunden wurde und den Menschen von der Entstehung der Welt erzählte. Jenseits des Mythos findet Gewürztagetes in der Küche Verwendung: Die Blüten machen sich wunderbar in Marmeladen, Obstsalaten, Süßspeisen, Dessertsaucen und Getränken. Beim Backen kommen sie überall dort zum Einsatz, wo man ansonsten Orangen- oder Zitronenschale nutzen würde. Die Blätter werden getrocknet für Teemischungen verwendet.

SANDDORN-GEWÜRZTAGETES-EIS

- 125 g Sanddornmark
- 125 ml frisch gepresster Orangensaft
- 250 ml Holunderblütensirup (siehe Schatzkammer S. 229, ersatzweise heller Frucht-sirup)
- je 12 Gewürztagetesblätter und -blüten

Alle Zutaten fein mixen und in der Eismaschine gefrieren lassen, alternativ in Pacojet-becher füllen, 6 Stunden gefrieren und vor Gebrauch pacossieren.

SCHWARZWURZEL

- 4 Stangen Schwarzwurzel, geschält
- 2 EL Waldhonig
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Apfel-Balsam-Essig
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 50 g Butter, geschmolzen
- 2 EL Wasser
- Bergsalz und schwarzer Pfeffer

Schwarzwurzeln mit den restlichen Zutaten vakuumieren und bei 63 °C etwa 60 bis 90 Minuten sous-vide garen (je nach Dicke der Schwarzwurzel). Die Schwarzwurzeln anschließend mitsamt Sud in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Sud so lange einreduzieren, bis die Wurzeln glasiert sind.

RÄUCHERFORELLENMOUSSE

(Falsche Kohle)

- 250 g Räucherforellenfilets, ohne Haut, in kleine Stücke geschnitten
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 50 g kalte Butter, gewürfelt
- Bergsalz und schwarzer Pfeffer
- 3 EL Noilly Prat oder Weißwein
- 4 Blatt Gelatine
- 250 g Sahne, geschlagen
- 1 TL frisch geriebener Meerrettich (Kren, ersatzweise Meerrettichpaste)
- 100 g Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- 1 TL Tannenasche (siehe Schatzkammer S. 231, ersatzweise Aktivkohle), mit 100 g Pankomehl fein gemixt
- 500 ml Sonnenblumenöl

Räucherforellenfilets, Zitronenabrieb und Butter im Thermomix fein mixen und abschmecken. Um eventuelle Gräten zu entfernen, die Masse durch ein feines Haarsieb streichen.

Zitronensaft und Noilly Prat in einer Pfanne erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und unter die Räucherforellenmasse rühren.

Schlagsahne unterheben, mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken und die Masse in Kugelformen füllen, alternativ in Frischhaltefolie geben und diese zu Rollen (2 cm Durchmesser) drehen. 3 Stunden einfrieren. Kugeln herauslösen, Stangen von der Folie befreien und in 2 cm große Stücke schneiden. In Mehl, Ei und Tannenasche doppelt panieren, dann in 160 °C heißem Sonnenblumenöl schwimmend ausbacken.

MEERRETTICHSCHAUM

(Krenschäum)

- 3 EL frisch geriebener Steirischer Kren (ersatzweise Meerrettich oder Meerrettichpaste)
- 250 ml Gemüsebrühe (siehe Schatzkammer S. 228)
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne
- 100 g saure Sahne
- 1 TL flüssiger Honig
- Bergsalz und schwarzer Pfeffer

Meerrettich in der Gemüsebrühe aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend mixen, durch ein Sieb passieren und die eingeweichte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Sahne und saure Sahne zufügen, fein mixen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb in eine iSi-Flasche (0,5 l) passieren, N2O-Kapsel einsetzen, fünfmal schütteln und 3 Stunden kalt stellen.

SCHWARZER RETTICH

(Radi)

- 100 ml Pickelsud (siehe Schatzkammer S. 227)
 - 1 schwarzer Rettich, gründlich gebürstet
- Pickelsud einmal aufkochen und in ein Einmachglas füllen. Inzwischen den Rettich halbieren, mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben (mindestens 16 Stück) schneiden und in den heißen Pickelsud einlegen. Die Rettichscheiben mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Sie können bis zum Gebrauch im Pickelsud gelagert werden und halten so einige Wochen.

GERÄUCHERTE FORELLE

- 4 Forellenfilets ohne Gräten
- 2 Scheiben Zirbenholz
- 20 g braune Butter
- 1 Zweig Zitronenthymian
- Abrieb von 1 unbehandelten Limette
- Fleur de sel und schwarzer Pfeffer
- 1 Handvoll Heu

Forellenfilets auf das Zirbenholz setzen, mit brauner Butter, Zitronenthymian, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und im Tellerwärmer oder vorgeheizten Backofen bei 60 °C (Heißluft) etwa 10 Minuten erwärmen.

Heu in eine Box geben und das Zirbenholz mit den warmen Forellenfilets darauf platzieren (siehe Bild). Mit dem Bunsenbrenner das Heu anzünden und die Box mithilfe eines Deckels 2 Minuten lang verschließen. Dabei erstickt die Flamme und das Raucharoma zieht so in die Forelle ein.

TIPP

Ersatzweise können auch fertige Räucherforellen verwendet werden.

ANRICHTEN

- Broterde (siehe Schatzkammer S. 231)
- je 12 Gewürztagetesblüten und -blätter
- Tannenasche (siehe Schatzkammer S. 231, ersatzweise Aktivkohle)
- Kräuteröl (siehe Schatzkammer S. 222) nach Belieben

Broterde in die Mitte des Tellers streuen, eine Nocke Sanddorn-Gewürztagetes-Eis daraufsetzen, mit Meerrettichschaum toppen und je 4 gepickelte Rettichscheiben anlegen. Mit Blüten und Blättern garnieren und mit Tannenasche bestreuen. Frisch gebackene Schwarzwurzeln noch heiß auf dem Teller platzieren und mit etwas Sud beträufeln. Zum Schluss etwas Kräuteröl darübertröpfeln und mit der am Tisch frisch geräucherten Forelle servieren.



DER FRÜHLING, diese Jahreszeit inspiriert ihn am meisten. Das Erwachen von allem. Der Schnee ist gerade geschmolzen, da sprießen auch schon die ersten kleinen Blätter, der erste Löwenzahn reckt seinen Kopf aus der frischen Wiese. Die Bienen summen um die Wette, während Vitus wie ein übermütiger Junge durch das saftige Grün springt, pflückt, sammelt und sich von dem erwachenden Leben inspirieren lässt. Im Lustgarten der Natur, aus deren Füllhorn Düfte und Aromen fließen. Er kann gar nicht genug davon bekommen, fühlt sich wie ein Kind im Süßwarenladen. Hier, das musst du sehen, das hier probieren, hieran riechen. Tief versinkt sein Gesicht in seinen beiden Händen mit den gerade gepflückten Bärlauchblättern. Er atmet ein, als wolle er dieses Geschenk aus der Natur verinnerlichen, den Geruch für die Ewigkeit abspeichern. Saugt den zarten Knoblauchduft tief in sich ein, mag gar nicht wieder auftauchen. Es sind diese stillen, beinahe meditativen Momente, in denen der zielstrebige Koch in Vitus eine kurze Auszeit von seinen unzähligen Verpflichtungen nimmt. Er macht Ferien von der Nase.

Und zwar in einem verwunschenen Feenwald am Fuße eines massiven Felsens. Ein dichter Teppich Bärlauch bedeckt den Boden zwischen riesigen Bäumen und uralten moosigen Mauern. Das Aroma ist betörend – und das schon in den frühesten Morgenstunden, wenn die ersten Sonnenstrahlen durch das dichte Gehölz linsen. Vitus Winkler ist in seinem Element, auch wenn sein System der Ernte schwer nachzuvollziehen ist. Jene Blätter sind gut, diese nicht so. Hier sind die weißen Blüten klein, hier sind sie groß, aber kommen trotzdem nicht ins Körbchen. Dafür die ganz feinen Blätter, die ihre weißen Stängel in den Ritzen der Steinmauern versteckt hielten und nun in Vitus Hand liegen. Ein zugleich kraftvolles und seltsam zerbrechliches Bild – die winzigen »Bärlauchbabys«, die in der vom Pflücken erdigen Handfläche auf ihre neue Bestimmung warten. Vor seinem geistigen Auge sieht Vitus schon das Gericht, das er auf den Namen »Waldbad« getauft hat. Gespickt mit Blüten und Blättern, ein vegetarischer Kräuterkranz. Was eigentlich eine Tarte werden sollte, hat er kurzerhand zu einem Ring umfunktioniert. Fast sollte man glauben, der Zauber des Feenwaldes habe Vitus zumindest für diesen Gang zum Herrn der Ringe werden lassen.

Die Kräuterwanderungen, die Vitus Winkler mit Gästen und auch mit Schulklassen unternimmt, sind Expeditionen in eine zauberhafte Welt, bei denen der Mensch zum umherschwirrenden Insekt mutiert, um von einer Blüte zur nächsten zu fliegen.

Oh – schau mal hier, Mädesüß. Kann man zum Verfeinern von Salat oder gegen Kopfweh nehmen. Oder hier, Wiesenknopf. Die jungen Stängel lassen sich als Erfrischung auch roh knabbern. Kaum ausgesprochen, ist es auch schon passiert. Oder Frauenmantel – ist super für ein Rührei oder eine Gemüsebrühe. Haben die Frauen früher genommen gegen monatliche Beschwerden. »Aber keine Sorge, schmeckt auch Männern!«

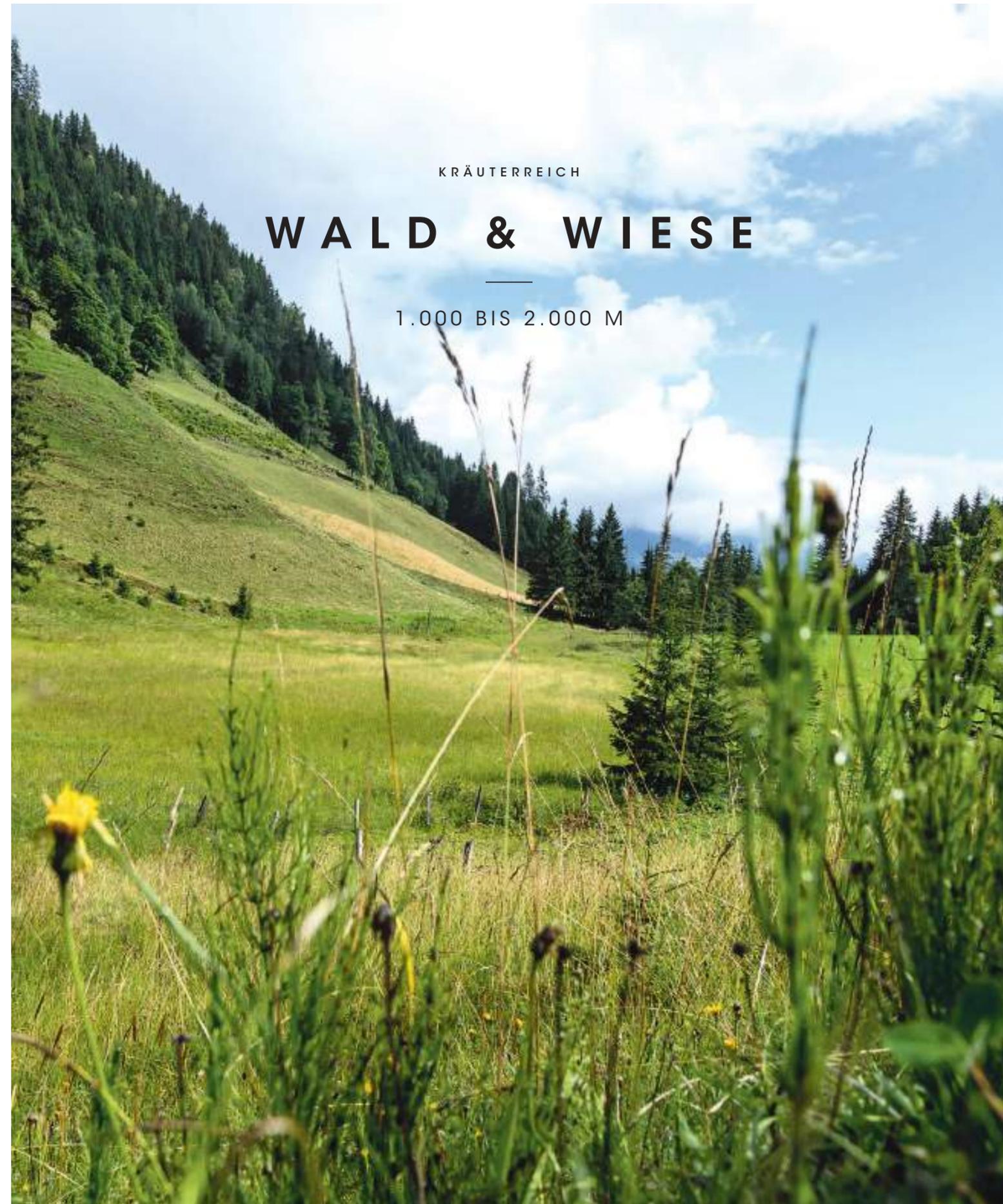
Die Wiese ist sein Ort der Abenteuer, sein Fest der Düfte, sein Paradies der Wunderblumen, in dem es fast nichts gibt, das er nicht verwerten möchte. Manchmal die Blätter in einer Sauce, manchmal die getrockneten Blüten zum Würzen oder auch einfach nur zur Dekoration. Fast täglich ist er auf der Suche. Ein Glücksspieler, der keine Gelegenheit auslässt, alles auf eine imaginäre Menükarte zu setzen. Das Risiko, das er dabei eingeht, ist freilich klein, denn die Düfte und Aromen sind so mild und fein, dass sie angefliegen kommen wie ein dahingehauchtes Gedicht. Nur manchmal geht die Fantasie so mit ihm durch, dass es schwierig werden kann, ein und demselben Rezept immer die gleiche kulinarische Botschaft auf die Reise ins Restaurant mitzugeben. Vitus Winkler hat aber auch darauf eine leicht nachvollziehbare Antwort: »Jedes Gericht ist immer wieder neu. Es entwickelt seine ganze Kraft und verrät individuell sein Geheimnis von Wildnis, den wahren Duft von Freiheit. Man muss es nur geschehen lassen. Ja, Essen muss schmecken, aber es muss einen auch immer wieder herausfordern.«

Für den Gast steht zu Beginn seiner kulinarischen Forschungsreise stets das ästhetische Erlebnis. »Wie schön!«, hört man auf dem Sonnhof immer wieder, wenn die Kreationen der Küche wie bei einer Zaubervorstellung ihren feierlichen Auftritt haben. Teller landen wie aus einem fremden Universum auf dem Tisch. Bunte Arrangements auf einem blütenweißen Planeten. Zu schön eigentlich, um diese Kunstwerke mit profanem Werkzeug wie Messer und Gabel in ihre Einzelteile zu zerlegen. Natürlich isst das Auge immer mit. Ästhetik auf dem Teller spielt für Vitus Winkler eine wichtige Rolle, wobei seine Vorbilder durchaus eine Bresche für die Natur geschlagen haben. Der Franzose Sebastien Bras ist solch ein Protagonist, ein Verfechter der Lebensfreude, sie springt einem förmlich ins Auge. Blumen und Blüten gehören für ihn wie selbstverständlich zu den Gerichten, die wie optische Kompositionen erscheinen. Sein Zugang zur Küche gleicht dem eines Malers, Bildhauers oder Musikers. Vitus Winkler kann verstehen, dass der hoch dotierte Kochkünstler seine Sterne abgeben wollte, weil er sich dem Diktat der festen Regeln einfach nicht mehr unterwerfen mochte.

KRÄUTERREICH

WALD & WIESE

1.000 BIS 2.000 M





TAUBNESSEL

(LAMIUM MACULATUM)
MÄRZ BIS OKTOBER
GESAMTE PFLANZE

Die Taubnessel ist nicht schwer zu finden und daher die Basis vieler Wildkräutergerichte: Ihre Blätter haben einen leicht nussig-milden Geschmack und lassen sich ähnlich wie Brennnesselblätter oder Spinat verarbeiten. Mit ihrem angenehm süßlichen Geschmack können die Blüten für Salate, Desserts oder Kräuterbutter verwendet werden.

WALDBROT

- 300 ml Waldbier (ersatzweise dunkles Weizenbier)
- 2 EL Bärlauchpesto (siehe Schatzkammer S. 223, ersatzweise Kräuterpesto)
- 10 g Taubnesselblätter und Pilzkraut
- 600 g Dinkelmehl
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Würfel Hefe (à 42g)
- 60 g Waldhonig
- 1 EL echtes Trüffelöl
- 1 EL Pilzöl
- 17 g Bergsalz

Waldbier mit Bärlauchpesto und Kräutern im Thermomix bei 50 °C etwa 5 Minuten fein mixen.

Inzwischen Mehl mit Weinstein in eine Schüssel sieben, Hefe über dem Mehlgemisch zerbröseln. Honig zur lauwarmen Biermischung geben und nochmals kurz mixen, damit sich der Honig auflöst.

Biermischung zum Mehl gießen und alles gut durchkneten (mit der Küchenmaschine oder von Hand). Anschließend mit etwas zusätzlichem Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch abdecken. Mindestens 4 Stunden, besser noch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Anschließend Öle und Salz 1 Minute lang gut unterkneten, bis sich der Teig vom Boden löst (bei Bedarf noch ein bisschen Mehl einarbeiten).

Mit einer Teigkarte etwa 20 gleichmäßige Stücke (à 50 g) abtrennen, rund walken, auf ein gefettetes Backblech setzen und abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Die Teiglinge anschließend im Dampfgarer ca. 15 Minuten bei 100 °C dämpfen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Heißluft) etwa 5 Minuten fertig backen.

PILZKRAUTBUTTER

- 125 g weiche Butter
- Bergsalz
- 2 EL fein geschnittenes Pilzkraut
- 4 EL fein geschnittene Taubnessel
- schwarzer Pfeffer

Butter mit Bergsalz schaumig schlagen, die Kräuter zufügen und nochmals kurz weiterrühren. Die Buttermasse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in kleine Silikon-Donutformen füllen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

PILZBUTTER

- 125 g weiche Butter
- Bergsalz
- 2 EL Pilzerde (siehe Schatzkammer S. 231)
- schwarzer Pfeffer

Butter mit Bergsalz schaumig schlagen, Pilzerde zufügen und einrühren. Buttermasse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel (runde Tülle, ca. 15 mm Durchmesser) füllen, der Länge nach auf Frischhaltefolie spritzen und zu einer Rolle formen. Enden zusammendrehen und kalt stellen, bis die Butter fest ist.

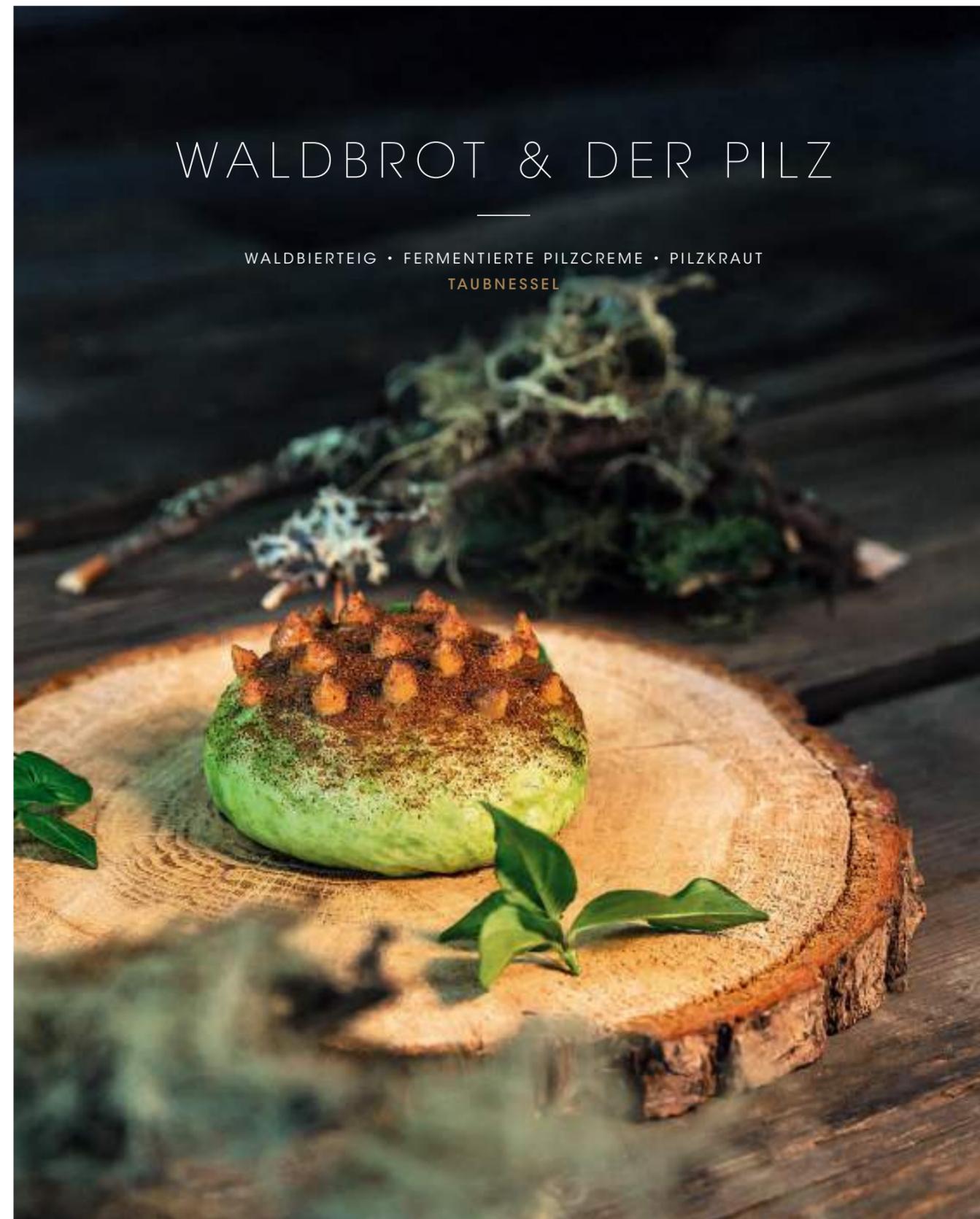
ANRICHTEN

- 20 g fermentierte Pfifferlingscreme (siehe Schatzkammer S. 226)
- 2 EL Pilzerde (siehe Schatzkammer S. 231, ersatzweise getrocknete Pilze, fein gemixt)
- 4 Spitzen Pilzkraut (ersatzweise Taubnessel)

Pfifferlingscreme in eine Spritzflasche füllen, kleine Tupfer auf das noch warme Waldbrot setzen und mit Pilzerde bestreuen.

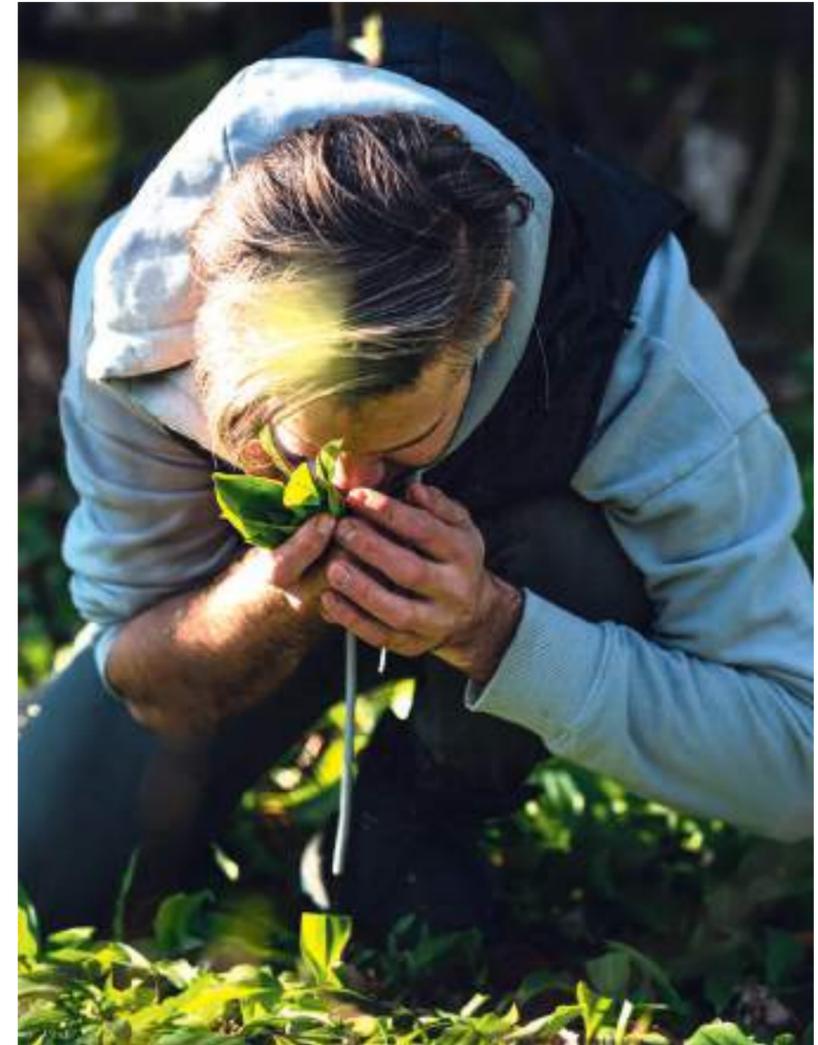
Pilzbutter aus der Folie befreien, in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Schnittfläche legen.

Die Pilzkrautbutter aus der Silikonform stürzen und auf die Pilzbutter setzen. Erneut mit Pilzerde bestreuen, mit Pilzkraut garnieren und mit dem Waldbrot servieren.



WALDBROT & DER PILZ

WALDBIERTEIG • FERMENTIERTE PILZCREME • PILZKRAUT
TAUBNESSEL



BÄRLAUCH