



delikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at

Am herd MIT ERWIN GEGENBAUER

Bekannt wurde er mit der kleinsten Essigbrauerei der Welt. Inzwischen presst Erwin Gegenbauer auch Öle, braut Bier und arbeitet an seiner kleinen, autarken Welt der Genüsse.



Der zarte Duft von Getreide umfängt uns im schmalen Innenhof in der Waldgasse in Favoriten, gleich ums Eck der Gudrunstraße, in dem Erwin Gegenbauers Großvater 1929 begann, Essiggurkerln zu produzieren. Paletten von Glasbinden türmen sich heute hier, ein riesiger Tank aus Lärchenholz bildet den eindrucksvollen Blickfang in der Abenddämmerung. Gegenbauer erklärt uns die Vision seiner kompakten Welt, in der blubbernde Gärtanks ebenso Platz haben wie Gästezimmer, Kräutergärten und ein Hühnerstall im 1. Stock. Geht alles gut, wird das Projekt im Laufe der nächsten Monate fertiggestellt. Und was macht den überaus feinen Duft? Wird gerade Essig gebraut? Oder Bier? Oder Brot gebacken? Alles auf einmal. Ab in die Küche. Am Herd köcheln Erdäpfel. Dem Gourmet, der sein ganzes Geld für Essen und Trinken ausgibt, wie er sagt, sind die ganz einfachen Dinge die liebsten. „Nur kein Schicki-Micki!“ Elegant schneidet Gegenbauer ein paar Wurzeln in gleichmäßige Stifte, steckt sie in ein Glas, gibt etwas von seinem Hausessig drauf, und lässt das Ganze dann im Backrohr dämpfen. Während das Gemüse gart, zeigt er uns die neuen, puristischen Gästezimmer. Rohe Ziegelwände, frei laufende Leitungen. „Man soll die Geschichte des Hauses sehen.“ Am Dach liegen Fässer mit Balsamessig, im Keller stehen unzählige Glasballons mit den interessantesten

Kreszenzen. Obwohl wir uns mitten im zugepflasterten Favoriten befinden, fühle ich mich wie auf einem Bauernhof. Die Veränderungen seines neuerdings boomenden Grätzels sieht der bekennende Stadtmensch sehr positiv. „Ein Glück für uns.“ Zurück in der Kuchlschenke, wir uns erst einmal ein Glas Wiener Bier vom Fass ein. „Aus Emmer und Einkorn von Favoritner Feldern. Das ist Regionalität, wie sie mir gefällt.“ Die Erdäpfel sind inzwischen ausgedampft, Gegenbauer zerdrückt sie mit einer Gabel und rührt eine ganze Menge seines würzigen, kaltgepressten Leindotteröls unter. „Wir essen das oft, das ist eigentlich eine lombardische Speise. Meine Frau ist in Mailand geboren.“ Statt Leindotter könne man auch ein anderes Öl verwenden, ein Basilikum-Gewürzöl zum Beispiel. Wissen, ob ein Produkt ehrlich erzeugt wird, was dahinter steht, das ist dem Qualitätsfanatiker wichtig. „Und das kannst nur, wennst es selber machst.“ Selbstgemacht ist hier auch das frische, knusprige Sauerteigbrot, auf das wir die Erdäpfelmasse streichen, dazu das mehr süßliche als säuerliche, knackige, aromatische Gemüse. Einfach gut! Es ist acht Uhr abends, Michi, der Mann der unter anderem das Brot bäckt, und Angela, die Braumeisterin, sind noch im Dienst, setzen sich zu uns und erzählen begeistert von ihren Aufgaben. „Die Bakterien schlafen ja auch nicht.“

5 fragen

Ihr Lieblingslokal? Der Wolf im vierten Bezirk, weil ich Innereien liebe, und das Landgasthaus „Schiller zum Grünen Baum“ in Sommerein.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Der Geruch von Essig in Kombination mit rohen Gurken. Herrlich!

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Ich experimentiere gern, daher ist mir schon viel misslungen. Zum Beispiel hab ich Nudelteig gemacht, ausgerollt, handgeschnitten. Und dann sind sie zusammengepickt. Die Kids haben mir die Klumpen zurückgehaut.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die chinesische ist für mich die vielfältigste. Ich mag aber auch die klassisch französische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Erdäpfel mit Butter.



LEINDOTTERerdäpfel

Erdäpfel waschen und kochen. Rüben und Sellerie waschen und längs in gleichmäßig dicke Stifte schneiden. Die Stifte gleich lang abschneiden und in ein Glas (Fassungsvermögen 1 Liter) stecken. Das Selleriegrün oben drauf legen, eine Hand voll Salz drauf, ca. 5 EL Essig zugießen. Das Glas gut verschließen und ins kalte Backrohr stellen. Backrohr auf 180°C schalten, Gemüse 25 Minuten garen. Inzwischen Schalotte schälen, grob schneiden und in ein wenig Wasser, Essig, Salz und Selleriegrün ca. 5 Minuten köcheln, dann Selleriegrün entfernen. Die Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen, samt Schale grob stampfen. Mit der Schalottenreduktion, dem Leindotteröl, gehackten Korianderblättchen und Salz vermischen. Brotscheiben dick mit der warmen Erdäpfelmasse bestreichen, das warme, knackige Gemüse dazu essen.

- ca. 700 g Erdäpfel
- 1/8 l Leindotteröl
- 1-2 Bund Koriander
- grobes Salz
- 1 Schalotte
- 2-3 Karotten
- 1 gelbe Rübe
- 2-3 Stangen Sellerie
- 1 Petersilwurzel
- Gegenbauers Hausessig (oder Balsamessig)
- Schwarzbrot



Genuss & Leidenschaft

Lachs-Genuss der Extraklasse

Feinster Lachs wird schonend gegart, anschließend per Hand geschnitten und mit erlesenen Gewürzen, Limetten und Dijonsenf verfeinert.

Servier-Tipp: Genießen Sie die „Lachsrollnettes mit Limetten und Dijonsenf“ mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein!

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink.wien erhältlich.