

**WEYRINGER  
WALLERSEE  
POESIE DES  
KOCHENS**

EMANUEL WEYRINGER

JOHANN WEYRINGER

WALTER MÜLLER

PETER ANGERER

BRIGITTE TRNKA

MICHAEL PUNZ

VERLAG ANTON PUSTET

## IMPRESSUM

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2022 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Herausgeber und Rezeptautor: Emanuel Weyringer  
[office@weyringer-wallersee.at](mailto:office@weyringer-wallersee.at)  
[www.weyringer-wallersee.at](http://www.weyringer-wallersee.at)  
Texte: Walter Müller  
Fotos: © Peter Angerer  
Bilder: © Johann Weyringer  
Lektorat: Martina Schneider  
Layout, Grafik und Produktion: Hochthron – Michael Punz  
Druck: florjancic.si  
gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1071-8

Über 600 lieferbare Titel aus dem Verlag Anton Pustet finden Sie in jeder Buchhandlung  
und im Onlineshop auf [www.pustet.at](http://www.pustet.at)

Wir vom Verlag Anton Pustet bemühen uns bei jedem unserer Bücher um eine ressourcenschonende  
Produktion. Alle unsere Titel werden in Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt.  
Es ist uns ein Anliegen, einen nachhaltigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten.



INHALT

<b>DER, DIE, DAS WEYRINGER</b> EMANUEL WEYRINGER	<b>11</b>	<b>BUDDHA, SANTA CLAUS UND DER WEIHNACHTSKARPFEN</b> KARPFEN-CANNELLONI MIT KOHLRABI-SALAT, GRAPEFRUIT-CEVICHE-SUD UND ERDNUSSEIS	<b>32</b>	<b>GRÜN WIE DIE SONNE, SCHWARZ WIE DES KAISERS SEELE</b> TOMATEN-CAPRESE MIT INGWER-MOZZARELLA IN PFIRSICHWASSER MIT MINZ-EIS	<b>52</b>	<b>WENN IN DER SUPPE DAS PURE GLÜCK SCHWIMMT</b> KLARER BORSCHTSCH MIT KREN-EIS UND TOPFEN-NIDEI MIT BRENNNESSELN	<b>72</b>	<b>ZWEI TEENAGER UND EIN TORTELLINI-WUNDER</b> TORTELLINI VON DER ARTISCHOCKE MIT ORANGE, SEEFORELLEN-KAVIAR UND ARGANÖL-HONIG-SAUCE	<b>92</b>	<b>VON DER FEUERGÖTTIN UND VOM BESTEN ALLER SALATE</b> GEFÜLLTER PAPRIKA MIT KRABBFLEISCH, KARTOFFEL-ENDIVIEN-SALAT UND MUSCHELSAUCE	<b>112</b>
<b>DAS ZIEMLICH SCHRÄGE KULINARISCH-KÜNSTLERISCHE SEXTETT</b>	<b>13</b>	<b>KOCH, WIE DU LEBST UND DENKST UND LIEBST</b> SÄUERLICHE BROMBEEREN MIT MANDEL-MAIS-KUCHEN, VACHERIN UND AGLIANICO-SAUCE	<b>36</b>	<b>DAS SÜSS-SAURE HECHELN VON HUND UND FISCH</b> SEEFORELLE IN PIKANTER PAPRIKA-MILCH MIT MOHNÖL	<b>56</b>	<b>FÜR DIE BAUMGÖTTER UND ANDERE MENSCHEN</b> GEBACKENE GNOCCHI MIT TAMARINDE-KAROTTEN UND KAROTTEN-HOLLER-SAUCE	<b>76</b>	<b>VON WEISSEN GEISHAS UND WEISSEN PFIRSICHEN</b> TEPPANYAKI VON DER SARDINE MIT WEISSEM PFIRSICH, SPECKTOAST UND BUTTERMILCH-SCHNITTLAUCH- SAUCE	<b>96</b>	<b>VOM FETTMANTEL UND VOM „MARK DER MÄNNER“</b> GLASIERTE KALBSNIERE AUF ROLLGERSTE, SHRIMPS-SAUCE UND ZITRONEN-MARMELADE	<b>116</b>
<b>DANK</b>	<b>14</b>										
<b>DIE ENTSTEHUNG DER WELT AUS DER MIESMUSCHEL</b> GEBRATENE MIESMUSCHELN MIT ERDBEEREN UND JUNGEM SPINAT	<b>16</b>	<b>DIE FRAU IM REISFELD AM ENDE DER WELT</b> SPARGELRISOTTO MIT COGNAC-TRÜFFEL, RHABARBER UND MINZE	<b>40</b>	<b>SÜSS-SAUER SEI DAS LEBEN, BITTER UND BEKÖMMLICH</b> PUNTARELLE „SPARGELCHICORÉE“ MIT EIERKUCHEN, LIMETTEN-MARMELADE UND PIKANT-SÜSSER SAUCE	<b>60</b>	<b>LIEBE UND KOCHEN KÖNNEN BERGE VERSETZEN</b> SALZBURGER NOCKERL MIT PREISELBEER-MARMELADE	<b>80</b>	<b>WIE GEDANKEN IN TRÄUME VERWANDELT WERDEN</b> DULCE DE LECHE MIT SCHOKOKUCHEN, HIMBEERZABAIONE UND ZIGARREN-EIS	<b>100</b>	<b>EIN MUNTERMACHER UND EIN BROT AUS DEM VULKAN</b> EINGELEGTES REHFILET MIT JOHANNISBEERÖL UND KOHLRABI-PAPAYA-SALAT	<b>120</b>
<b>WARUM EINER KOCH UND NICHT FISCHER WIRD</b> FISCHSUPPE EMANUEL	<b>20</b>	<b>DAS PURE GLÜCK IN GROSSMUTTERS WUCHTELTEIG</b> MIT GÄNSELEBER GEFÜLLTE WUCHTELN UND HAGEBUTTENCREME	<b>44</b>			<b>TREPPAB, AN DÄMONEN VORBEI, INS REICH DER STILLE</b> FRÜHLINGSROLLE MIT GERÄUCHERTEM AAL, INDISCHEM ROSINEN-SALAT UND TOMATEN-ZABAIONE	<b>84</b>	<b>EHRET MIR DIE WACHTEL UND SEGNET DAS BROT!</b> HARIRA-SUPPE MIT GEBRATENER WACHTEL UND BATBOUT-DATTEL-BROT	<b>104</b>	<b>OBELIX, WIKINGER UND GLÜCKLICHE AUSTERN</b> IRISCHE GALWAY-AUSTERN MIT SCHWEINSBRATWURST UND ZITRONEN-ZWIEBEL-MARMELADE	<b>124</b>
<b>SCHNEEWEISSER SKYR UND LICHTBLAUE FRAUEN</b> GEPICKELTE HIMBEEREN MIT SKYR-EISCREME UND MINZ-HONIG-MACARONS	<b>24</b>	<b>VON DER KRAFT DES DICTENS UND DES KOCHENS</b> GEBRATENES KALBSBRIES MIT DAIKON-RADI-SUD, POMELO UND SOBA-NUDELN	<b>48</b>	<b>UDOS ZIGARREN UND OMAS LETSCHERTER SALAT</b> GEDÄMPFTE ZANDER-DIM-SUM MIT ANA ZU DASHI, GESALZENEM SALAT UND HAINAN-SAUCE	<b>64</b>						
<b>FREIHEIT DEN BERGEN, FANTASIE DEN KÖCHEN!</b> KONFIERTES EI MIT EIERSAUCE UND SÜSSKARTOFFEL-BANANEN-CREME	<b>28</b>			<b>TÄNZELNDE KOBRAS UND SCHNECKEN IM STANITZEL</b> WEINBERGSCHNECKEN AUS DER OLIVENERDE MIT BROMBEERE, SCHWARZEM TRÜFFEL UND SPINAT	<b>68</b>	<b>DIE KOSTBARSTE „MORGENGABE“ ALLER ZEITEN</b> MANGO-PUDDING MIT SORBET VON WEISSER SCHOKOLADE UND GEBACKENER MILCH	<b>88</b>	<b>DAS LEBEN IST HERRLICH – RASCH DAS DESSERT!</b> WASABI-TOPFENCREME MIT SESAM, SORBET UND ERDBEERKRACHERL	<b>108</b>	<b>WIE EINE SALZSTEUER DAS WASSER VERRÜCKT MACHTE</b> ACQUA PAZZA VOM HECHT MIT ORANGE UND CAMEMBERT	<b>128</b>

DIE FOLGEN EINER  
HERBSTLICHEN NACHT  
IN VENEDIG  
MOHNTAUBE MIT PANISSE,  
JOGHURTGEL, MASAMAN-  
CURRY UND LAVENDEL 132

DAS MEER, DER VESUV UND  
DAS BLÄTTERTEIGHÜTCHEN  
LA SFOGLIATELLA MIT  
ZIMTCREME, AMARENA-  
KIRSCHEN, PISTAZIEN-  
ZABAIONE UND  
ZITRONENSGROPPINO 136

PASTA, MAGIE UND DAS  
LACHEN DER GÖTTER  
CAVATELLI MIT JAKOBS-  
MUSCHEL-BOUILLABAISSE  
UND FENCHEL MIT TONKA-  
BOHNEN-SAUCE 140

EIN SCHALTTAG,  
EIN GOCKEL UND  
DIE FACKEL DER LIEBE  
ZANDER-COQ-AU-VIN  
MIT RIBISELN 144

EIN LÄCHELNDER ENGEL  
UND EINE SÜSSE PANNE  
TARTE TARTIN VON DER  
GÄNSELEBER MIT  
SAUERKRAUT-SAUCE  
UND GRANATAPFEL-  
SORBET 148

WIE MAN ZWEI ERZFEINDE  
MITEINANDER VERSÖHNT  
AUBERGINEN-PARMIGIANA  
MIT POLENTA-BLINI  
UND TOMATEN-  
TOM-GA-KAI-SAUCE 152

DIE DAME MIT DER  
WERTVOLLSTEN SEELE  
DER WELT  
HUMMER MIT CHARAPITA,  
RHABARBERSUD  
UND ZWEIKORN-  
PINIEN-RISOTTO 156

KLEINES GEBET FÜR DIE  
NONNA UND DAS KANINCHEN  
GEFÜLLTER  
KANINCHENRÜCKEN MIT  
MANGO-CHUTNEY UND  
SALSA DELLA NONNA 160

VATER, SOHN UND DER  
STURM, DER ÜBER DIE  
STEPPE FEGT  
SHORT RIB MIT  
MONGOLISCHER MARINADE  
UND WASSERMELONEN-  
GEMÜSE 164

VON DER JAGD, DIE WOHL  
NIE EIN ENDE FINDEN WIRD  
FASAN IN BITTER-  
SCHOKOLADE MIT  
MORCHELN UND  
HIRSERAGOUT 168

INSIDE-OUT – WIE EIN  
„VERKEHRTES GERICHT“  
ENTSTEHT  
VERKEHRTES VITELLO  
TONNATO AUF  
GRATINIERTER SÜSS-  
KARTOFFELPIZZA 172

LASST EUCH BLOSS NICHT  
INS BOCKSHORN JAGEN!  
SCHWARZWURZEL MIT  
FORELLENKAVIAR UND  
FENUGREEK-SAUCE 176

VOM FISCH, ÜBER DEN MAN  
KEIN LIED SINGEN MUSS  
HUCHEN IN MISO MIT  
ORANGEN-TAPIOKA UND  
STERNANIS-SAUCE 180

DIE KLEINE LEGENDE VOM  
LAMM UND VOM BÄREN  
GEBRATENES TAUERNLAMM  
MIT BÄRLAUCHKRAPPEN  
UND BÄRLAUCHSUD 184

DIE RAUCHSCHWADEN,  
DIE KATHMANDU  
DURCHWEHEN  
TANDOORI VON DER  
SEEFORELLE MIT  
AVOCADO-KIWI-CREME  
UND GEPOPPTEN  
TINTENFISCHREIS 188

AUS DEM MAIS GEBOREN  
UND MIT KAFFEE GETAUFT  
PASTEL DE CHOCLO –  
VON DER KALBSLEBER MIT  
KAFFEE-BUTTERSTAMPF  
UND MAIS-KOKOS-  
SAUCE 192

DAMPFENDES BROT MIT  
DEM SUD SANFTER BLÜTEN  
CHAR SIU BAO MIT  
HIBISKUS-SUD UND  
TRAUBEN-COUSCOUS 196

VON „PEKING DUCKS“  
UND GEKLAUTEN FEIGEN  
GLASIERTE ENTE MIT  
FEIGEN-SARDELLEN-  
TOAST UND SESAM-  
AUBERGINE 200

DER TEE, DIE  
JAKOBSMUSCHEL UND  
DER FRIEDEN  
KROKANTE JAKOBSMUSCHEL  
IN DARJEELING-SUD  
UND ESSIG-LINSEN  
MIT SPECK 204

WENN AUS DEM  
ASCHENBODEN  
KRÄUTER WACHSEN  
MARINIERTER OKTOPUS  
MIT KRÄUTERWIESE UND  
TOM-KHA-GAI-SAUCE 208

SCHWARZ WIE DIE  
SEELEN DER PIRATEN  
GEFÜLLTE TINTENFISCHE  
MIT BLUTWURST,  
GRAMMELN UND  
KIMCHI-KRAUTSALAT,  
VERFEINERT MIT  
SAUERRAHM-EIS 212

NACHWORT  
JOHANN WEYRINGER 217

WEYRINGER  
WALLERSEE 221

REZEPTE 225

GRUNDREZEPTE 279

REGISTER 283

GLOSSAR  
KÜCHENAUSDRÜCKE 286

DIE BILDER  
IN DIESEM BUCH 287

DIE MITWIRKENDEN  
AN DIESEM BUCH 302

WAS SIE NOCH  
WISSEN SOLLTEN 304

ABKÜRZUNGS-  
VERZEICHNIS 304



## DER, DIE, DAS WEYRINGER VON EMANUEL WEYRINGER

Wie das „Weyringer“ entstanden ist? Durch einen Zufall. 2004 bin ich aus Hongkong nach Salzburg zurückgekehrt und habe im September des Jahres meine Susanne, die ich schon sehr lange kenne, endlich geheiratet. Für uns war klar: Jetzt beginnt ein neuer Lebensabschnitt. Wir waren beide Mitte dreißig und hatten zwei Kinder – Johanna und die eben erst geborene Rebecca, unsere Familie!

Der Zufall: Dank Hannes Esterer, einem Henndorfer, und seiner Familie sind wir nach Seebrunn gekommen. Sein Elternhaus, das Wirtshaus Seebrunn am Wallersee, erbaut um 1900, sollte neu verpachtet werden. Die neuen Pächter wurden wir, die Weyringers: Emanuel und Susanne. Seit 2014 sind wir die Besitzer des Hauses, aus dem wir das „Weyringer“ gemacht haben.

Unsere Philosophie, die Gastronomie betreffend, war von Anfang an, die „Regionalität der Internationalität“ auf den Teller zu bringen. Mich hat immer schon fasziniert, wie sich unterschiedliche Geschmacksrichtungen miteinander verbinden lassen, wie überraschend Kochen und Essen sein kann. Oft muss man sich nur trauen. Das ist das Entscheidende, auch beim Kochen. Neben Kenntnis, Erfahrung und Fantasie. Wenn Gäste fragen: „Wie haben Sie das gemacht?“ oder behaupten: „Also, das könnte ich nie!“, entgegne ich immer: „Trauen Sie sich, probieren Sie es aus!“ Zum Kochen braucht man eine Portion Mut. Und Spaß am Ausprobieren.

Der zweite Gedanke unserer Lebens- und Restaurant-Philosophie ist dieser: Wenn du das Lokal betrittst, muss alles fröhlich sein, bunt wie eine Blumenwiese. Bunt wie die Landschaft rund um den Wallersee und fröhlich wie wir selbst es sind. Und auf alle Fälle: anders. „Das *Weyringer* ist etwas anderes“, sagen die Gäste, die zu uns kommen. Ein wahrlich schönes Kompliment.

Der Wallersee im Norden des Landes Salzburg ist ein Natursee, sein Wasser wunderbar weich, wie auch die ganze Umgebung eine angenehme Art von Weichheit, Sanftheit ausstrahlt. Aber auch das Raue der Berge ist nicht allzu fern. Eine Welt der Ruhe und eine Welt der Gegensätze. Wir nennen das eine Wohlfühloase für unsere Gäste. Und für uns.

In Süditalien hatte ich ähnliche Gefühle von Geborgenheit. Sant’Agata sui Due Golfi in Neapel ist sozusagen meine zweite Heimat. Das Süßliche und das Spröde, das Raue und das Sanfte, das Gemächliche und das Wagemutige der Menschen dort begeistern mich, seit ich das erste Mal dort war.

Genau genommen war jeder Ort, jedes Land, jeder Kontinent auf seine Weise einzigartig und nachhaltig für mich. Fast 12 Jahre lang war ich ein Suchender, immer mit der Frage im Gepäck: Was kann ich lernen, was kann ich für mich mitnehmen von meinen Reisen? Die ebenso einfache wie entscheidende Antwort darauf: Man muss das Land und das Leben der Menschen kennenlernen, dann versteht man auch, wie sich ihre Nahrung, ihre Speisen entwickelt haben. Jedes Land, jede Region entfaltet seine speziellen Eigenschaften und Besonderheiten, in Salzburg wie in Hongkong, in Island wie in Peru – genau das ist es, was wir jeden Tag aufs Neue servieren wollen: „die Regionalität der Internationalität“.

DAS und wohl auch DER Weyringer (also ich) wären nicht denkbar ohne DIE Weyringer – Susanne. Meine Frau ist die größte Stütze, die Seele des Hauses. Und meine ehrlichste Kritikerin. Auch der beste Koch macht Fehler. Susanne bringt ihre Einwände oder Ratschläge immer genau auf den Punkt. Sie ist außerdem für die Weine, die Tees, den Käse zuständig. Susanne liebt natürliche Weine, deshalb haben wir auch viele Bio-Naturweine auf der Karte. Deren Frische und Klarheit passt perfekt zu unserem Essen. Außerdem ist sie immer wieder meine Inspirationsquelle. Manchmal ist es ein einziger Satz von ihr, der mich auf ein neues Experiment bringt. Sie ist einfach wichtig für mich, unsere Töchter und unser Restaurant.

Das „Weyringer“ besitzt eine klare Linie. Das zeigt sich auch in der eher schlichten, puristischen Einrichtung mit ausgesuchten künstlerischen und kunsthandwerklichen Highlights. Der Gast sitzt an seinem Tisch und schaut direkt in die Natur hinaus, auf den See.

In den Nischen und auf Sims im Lokal stehen etwa 200 Jahre alte neapolitanische Heiligenfiguren aus Ton, Holz, Stroh und Stoff neben Figuren aus dem süditalienischen Alltagsleben. Zu einem Biedermeierkasten von der Oma gesellt sich ein Tisch aus Teakholz und Glas. Auf den Tischen: liebevolle Kleinigkeiten aus venezianischem Muranoglas. Buntheit, Fröhlichkeit, wohin man schaut.

Dazu kommen die farbenprächtigen Kunstwerke meines Vaters Johann Weyringer an den Wänden im „Weyringer“. Modernes und Altes treffen in perfekter Harmonie aufeinander.

Wenn du das Lokal betrittst, muss alles fröhlich sein, bunt wie eine Blumenwiese – willkommen in unserem „Weyringer“!

## EIN DANK GANZ AM ANFANG

all denen, die es möglich gemacht haben, dass es das „Weyringer“ und dieses Buch gibt:

... unseren Familien, den Mitarbeiter\*innen in der Küche, im Haus, den Lieferant\*innen, Produzent\*innen, unseren Gästen,

... meinen Lehrherren und -frauen sowie den Meisterköch\*innen, quer durch meine Berufsjahre im In- und Ausland

... und nicht zuletzt der Gemeinschaft, die dieses Buch erdacht und erarbeitet hat.

## **DAS ZIEMLICH SCHRÄGE KULINARISCH- KÜNSTLERISCHE SEXTETT**

Ein Koch, ein Maler, ein Dichter und ein Fotograf auf einer Terrasse am Ufer des Wallersees in Henndorf im Salzburger Land. Die Terrasse gehört zum exquisiten Restaurant des Kochs, der der jüngste von den Vieren ist. Es wird etwas ausgebrütet, etwas Ungewöhnliches!

Der Koch ist der Sohn des Malers, der auch Bildhauer ist. Dichter und Fotograf sind Freunde der beiden. Das Restaurant nennt sich schlicht und einfach „Weyringer Wallersee“, der Sohn heißt Emanuel, der Vater Johann. Zwei Weyringer, beide welterfahren, preisgekrönt und vor allem mit nie versiegender Fantasie gesegnet.

Die Idee stammt vom Sohn, vom Koch: ein ganz anderes Kochbuch, ein Gesamtkunstwerk zu erarbeiten, aus Küchenkunst auf allerhöchstem Niveau, perfekt mit der Kamera verewigt. Und dazu Geschichten in Wort und Bild, vom Maler und vom Dichter erschaffen.

Wenn Johann Weyringer malt, findet sich im Handumdrehen ein imposantes Personal aus Welt / Oberwelt / Unterwelt ein. Götter und nackte Weiber, Heilige und archaisches Getier.

Auf solche Dinge lässt sich auch der Dichter gerne ein. Und schon wird erzählt, schwadroniert, geflunkert, gestaunt über Alltägliches, über Gott und die Natur, über die verblüffende Genese manch eines Gerichtes, über römische Kaiser und heimische Fischer.

Der Koch, Drei-Hauben-Koch Emanuel Weyringer, hat ein bemerkenswertes Talent: Er kann das, was er sieht, entdeckt, beobachtet, augenblicklich in außergewöhnliche Gerichte umdenken. Farben, Formen, Dinge, Gestalten lösen sinnliche Impulse aus, die geradewegs in einer kulinarischen Köstlichkeit ihre Spiegelung erfahren.

Ein hechelnder Hund, ein Sonnenauf- oder untergang ... Konkretes verwandelt sich in Abstraktes, ein Bub mit gelber Badehose auf einem weißen Plastik-Eisberg im grünlich glänzenden See regt ihn zu dieser einzigartigen Kreation auf dem Speiseteller an: Jakobsmuschel in Matchatee-Sud mit süditalienischer Zitronencreme.

Ein herrliches Spiel für Augen und Gaumen! Ein ganz schön eigenwilliges Quartett! Müller, der Dichter, ist auch Trauerredner, Angerer, der Fotograf: Schlagzeuger, Blumen- und Kräuterfreund. Und schon läuft die Erzählmaschinerie auf Hochtouren. Ein Satz gibt den nächsten, die Einhörner und Schutzheiligen sind auf Seiten der vier Abenteurer, und die Mittagsdämonen haben sich bis auf Weiteres abgemeldet.

Koch, Maler, Dichter und Fotograf können nach Herzenslust spintisieren. Alles ist erlaubt, keiner muss sich an Regeln halten! Einfach ausprobieren! Jetzt gesellt sich ein Fünfter zu den Vieren. Er erzählt mit beeindruckendem Wissen von Papierstärken, Druckbögen, Schriftarten, Layout, Buchumfang, Bild- und Textgestaltung und derlei Dingen. Er heißt Punz und ist der Grafiker, der all das, was die Herren so munter fabulieren, spintisieren, kochen, malen, ablichten und schreiben, in die beste Form bringen wird. Gut, das kommt später. Also weiter mit dem Erzählen, Fantasieren, Lachen. Wenn aber die Fantasie doch einmal ins allzu Absurde zu schwappen droht, meldet sich wortstark Trnka, die Regisseurin, die dafür zuständig ist, dass kein wichtiger Gedanke, kein erzählenswerter Satz verloren geht, und führt die übermütigen Fünf mit kräftiger Stimme an die Arbeit zurück.

Ein Buch ist zu verwirklichen, ein Gesamtkunstwerk entsteht immerhin!

**DAS LEBEN IST HERRLICH –  
RASCH DAS DESSERT!  
WASABI-TOPFENCREME  
MIT SESAM, SORBET  
UND ERDBEERKRACHERL**

250



Heute wollen wir eine Prise Nostalgie in unsere Überlegungen streuen, das feine Gefühl von Erinnerung an „damals“, wann auch immer dieses „damals“ gewesen sein mag. Wir werden an Großmütter denken, den Topfen beziehungsweise den Quark rehabilitieren und von einem Getränk schwärmen, das nirgendwo so einen lieblich schallenden Namen trägt wie in Österreich und in Bayern: „Kracherl“!

Wir Österreicher und Bayern, zu denen wir in deren Mundart manchmal „Boarn“ sagen und sie zu uns „Esterreicher“, sind ja befreundete Geschwister in der Sprache. Wir reden zwar wie die meisten anderen Bundesbürger Deutsch, aber bei uns klingt das meist „Deitsch“, also österreichisch und bayerisch.

Das macht das Alltagsleben, außer wir müssen an einer Universität ein Grundsatzreferat halten oder als Fernsehsprecher die Welt erklären, heimelig, gemütlich, authentisch. In unserer fast gemeinsamen Sprache gibt es drei Buchstaben, die jeder Situation die Schärfe und den Bierernst entziehen: „erl“, die „-erl“-Endung, also das Diminutiv, die Verkleinerung. Ein kleines Mädchen ist ein Mädlerl, ein kleiner Knödel ein Knöderl, ein Hund von geringem Wuchs ein Hunderl. Kracherl – das kommt ein bisserl (also: bisschen) von Krach. Aber man hört sofort, dass es sich um nichts Bedrohliches handelt.

Natürlich könnte man zum Kracherl auch „Limonade mit Soda“ oder „Brause“ sagen, aber das wäre nur eine halbherzige Bezeichnung. Ein Kracherl ist ein erfrischendes Getränk mit großem Nostalgie-Faktor. Der „Krach“ im Wort umschreibt das ploppende Geräusch, das entsteht, wenn man die Flasche öffnet und sich die Kohlensäure bemerkbar macht. Die Bayern sagen auch „an Schnoizer duad“, einen Schnalzer von sich gibt.

Emanuel Weyringers Großmutter hat das Kracherl immer eigenhändig hergestellt – Erdbeer-Kracherl zum Beispiel. Dazu hat sie Erdbeeren gemixt und mit Soda aufgeegossen. Fertig. Der Enkel erinnert sich lebhaft daran, hat aber für sich eine andere Variante gefunden. Er löst Zucker in Wasser auf, gibt Zitrone, Zitronensäure und Erdbeeren dazu. Dann deckt er alles mit Klarsichtfolie ab und lässt es drei Tage stehen.

Danach wird die Erdbeer-Kracherl-Masse abgeseiht und in Flaschen gefüllt, die mindestens einen Monat lang lagern müssen. Dann zischt und kracht das Kracherl beim Öffnen wie zu Omas Zeiten.

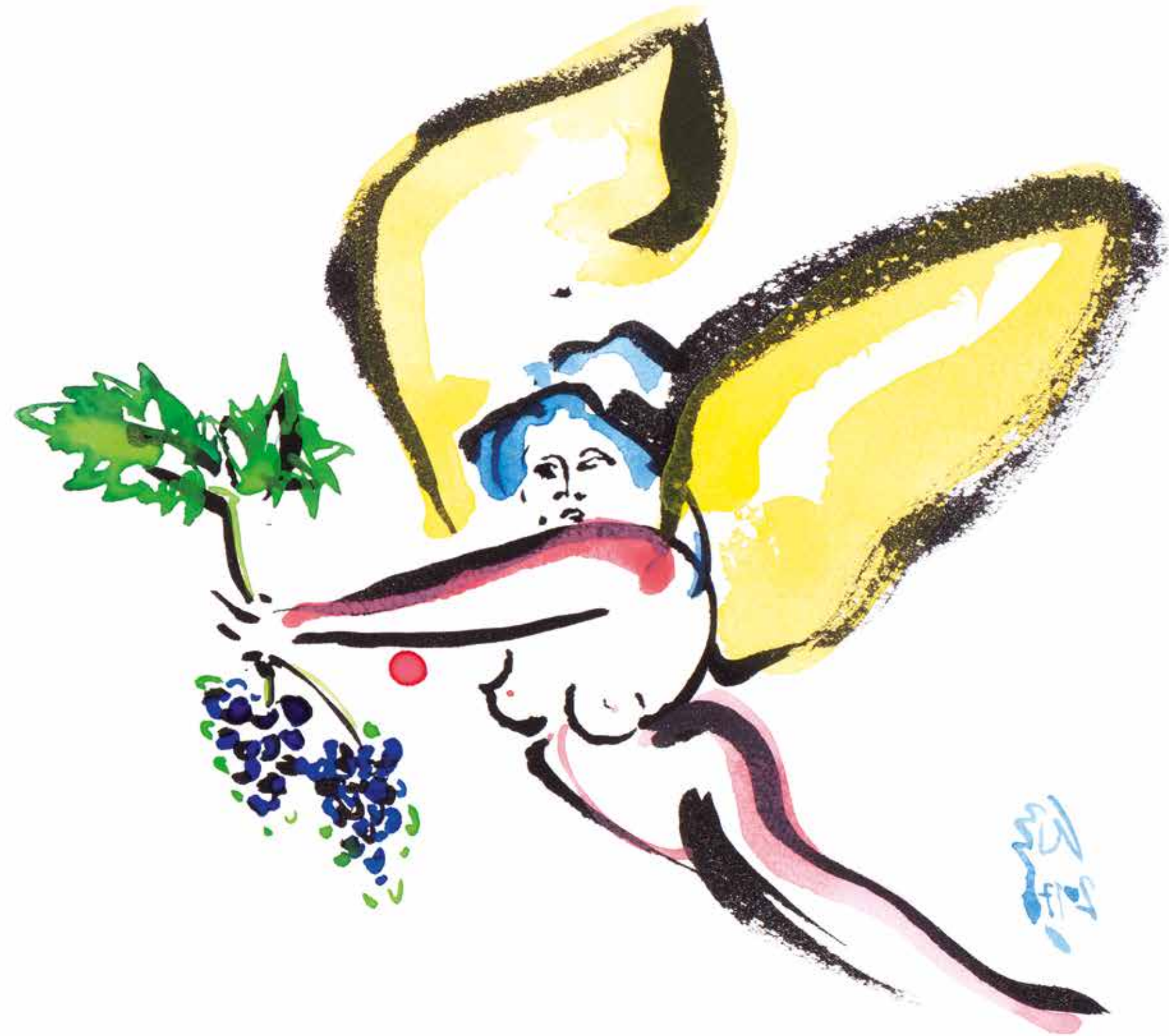


Noch etwas bringt Emanuel Weyringer bedingungslos ins Schwärmen: der Gedanke an Topfenpalatschinken. „Kein Dessert der Welt ist so angenehm zu essen!“ Wobei die Topfencreme das wahre Geheimnis in sich birgt. Höchste Zeit, den Topfen zu rehabilitieren. „Du redest einen Topfen zusammen!“ oder „Das geht dich einen Topfen an!“ Ja, hallo! Wir reden von einem nahrhaften, gesunden, bekömmlichen Nahrungsmittel! Es klingt ja auch nördlich von Bayern nicht besser: „Du verstehst einen Quark vom Kochen!“ Selbst der Dichterfürst Johann Wolfgang von Goethe hat den Quark in einen Satz gezwängt: „Getretener Quark wird breit, nicht stark!“ Sprich: Eine Aussage wird nicht besser, wenn man sie hundertmal wiederholt. Weder Quark noch Topfen haben sich eine sprachliche Abwertung verdient.

„Ich esse für mein Leben gern Topfenpalatschinken“, gesteht der Koch Weyringer. Und fügt genussvoll hinzu: „Und ich liebe Wasabi!“ Den grünen japanischen Meerrettich also. Und so entsteht aus seiner Begeisterung für fernöstliches Flair und heimatliche Genuss-Erfahrungen eine Wasabi-Topfencreme mit Sesam, Schokoglasur, Erdbeer-Sorbet, Pistazien-Hippen und Erdbeerkracherl.

Die amerikanische Autorin Lois Wyse hat geschrieben: „Eine Mutter wird eine wahre Großmutter an dem Tag, an dem sie aufhört, die schrecklichen Dinge zu bemerken, die ihre Kinder tun, weil sie so verzaubert ist von den wunderbaren Dingen, die ihre Enkelkinder tun!“ Die superbe, ungewöhnliche Kreation des Emanuel Weyringer verdankt die Welt seiner Oma. Nicht mehr und nicht weniger.

Es ist nicht bekannt, was Josephte Brillat-Savarin, die Schwester des französischen Feinschmeckers Jean Anthèlme Brillat-Savarin, am liebsten zum Nachtschiff aß. Verbürgt sind aber ihre letzten Worte. Madame Josephte war stolze 98 Jahre alt, als sich der Tod ankündigte. Sie saß im Bett, bei ihrem Abendmahl, da überkam sie ein heftiger Schwindel. Madame klingelte nach dem Personal und rief mit klarer Stimme: „Es geht zu Ende – rasch das Dessert!“ Wir hätten ihr eine Wasabi-Topfencreme und ein Erdbeer-Kracherl von Herzen vergönnt.







**DIE DAME MIT DER  
WERTVOLLSTEN SEELE  
DER WELT  
HUMMER MIT CHARAPITA,  
RHABARBERSUD UND  
ZWEIKORN-PINIEN-RISOTTO**

— 264

Als der Koch, der Maler, der Fotograf, der Grafiker und der Dichter beisammen saßen, um an diesem Buch zu arbeiten, kamen sie mitunter vom Hundertsten ins Tausendste. Da wurde über Bergtouren und Jazzkonzerte, Weltreisen und Alltagskram geplaudert, bis eine markante, sonore Stimme in die Männerrunde rief: „Stopp, zurück zum Wesentlichen!“ Das Wesentliche, das war natürlich dieses Buch, „Poesie des Kochens“.

Die Stimme gehört zu Brigitte Trnka, die im Lauf ihrer beruflichen Karriere Theaterdramaturgin, Schauspielerin, TV-Redakteurin und -Regisseurin sowie „die Stimme“ in Hörfunk und Fernsehen gewesen ist. Etwa bei zahlreichen Folgen der ORF-Serie „Meisterkochen“, aber ebenso bei einem Mehrteiler über das Leben von Wolfgang Amadeus Mozart, dem Salzburger Ehren-Heiligen. Außerdem liebt Brigitte alles Französische: Krimis, Sprache, Kulinarik, Menschen. Und das Kochen.

Stimme, größtes Interesse an den Rezepten und Speisen Weyringers und Durchschlagskraft: ideale Voraussetzungen, die Herren zur Konzentration auf ihre Arbeit anzuhalten. Als Journalistin versteht sie es auch, im richtigen Moment die richtige Frage zu stellen, vor allem an den Koch. Und so ist auch dieses Gericht entstanden: „In Butter gekochter Hummer ...“ - Wir haben tonbandmäßig mitgeschnitten. Hören wir dem Koch also beim Spontan-Erfinden im Originalton zu.

„... da sitzt mir gegenüber eine ganz wunderbare Frau, und die erste Frage, die sie an mich stellt: ‚Sag, du gehst in eine Kirche und da fällt dir ein Gericht ein. Oder bei den Geysiren in Island, beim Beobachten einer alten Reispflückerin in Italien und so weiter – was fällt dir ein, wenn du mich betrachtest?‘“

Emanuel benötigt keine 30 Sekunden Nachdenkpause. Schon beginnt er aus dem Stegreif kulinarisch zu fantasieren. „Manchmal“, so startet er seinen schöpferischen Monolog, lächelnd, fast verträumt, „geht man an der Champs-Élysées, in der Fifth Avenue oder an irgendeinem Ort der Welt spazieren – und es kommt unverhofft eine Blitzidee. Von einem Glasfensterlicht, einer Statue, einer Person ausgehend. Und man denkt: Was ist dir da jetzt eingefallen?! Genau so war das für mich, als mich diese Dame (Brigitte Trnka, übrigens meine Frau, notiert der Dichter keineswegs eifersüchtig) danach gefragt hat.“



Ja schon, aber Hummer?! Emanuel: „Weil diese rosarote Farbe eines konfierten Hummers sich spiegelt in der Farbe ihrer Lippen und ihrer Haut, mit diesen weißen Haaren, die die Flecken des Hummers zeigen. Und die Charapita ist ihre Seele.“ – Was weißt du über die Seele meiner Frau, sinniert der Dichter ein wenig verstört. Außerdem: So genau musst du sie auch nicht anschauen! Aber der Koch, der ja grad dabei ist, ein ganz neues Gericht zu erfinden, lässt sich nicht bremsen.

„Charapita deshalb, weil die Dame, die mir gegenüber sitzt, scharf ist, wenn man sie zu stürmisch angeht.“ Soll der Dichter jetzt Einspruch erheben oder zustimmen? Okay, es geht ja um ein Rezept, nicht um eine Charakterdeutung! Und dass dem Weyringer zu ihr „Charapita“ in den Sinn kommt, immerhin das teuerste Gewürz der Welt, klingt wie eine Wertschätzung. Und die Pinien im Zweikorn-Pinien-Risotto?

„Wenn man durch einen Pinienwald geht ... Pinien wachsen elegant in die Höhe, schauen mit ihren Kronen wie überdimensionale Pilze aus, herrlich. Aber dann fallen die Pinienzapfen zu Boden, die Piniennadeln ebenfalls. Und wenn man da mit bloßen Füßen drauftritt, das tut weh! Wenn man unaufmerksam mit der Dame, die mir gegenüber sitzt, umgeht, kann man sich selbst einen Schiefer oder eine Piniennadel eintreten. Der Rhabarber-Sud bedeutet nicht das Blut, eher, gemeinsam mit der Zwiebelkonfitüre, die Säure, die sie durchaus versprühen kann – was ja insgesamt erst die abgerundete süß-saure Einheit ergibt, gemeinsam mit dem Rosigen und Stacheligen des Hummers ...“

Der Dichter lächelt – nein, nicht säuerlich, er köchelt höchstens ein bisschen vor sich hin und ist irgendwie erleichtert, als der geniale Koch mit seiner Ad-hoc-Analyse und seiner Stegreif-Rezept-Erfindung fertig ist. Jetzt könnte der Dichter dem Koch noch verraten, dass diese Dame vom Sternzeichen her ein Krebs ist. Aber das behält er für sich. Das Rosige des Hummers, das Wertvolle der Charapita, die große Harmonie von Zweikorn, Pinien, Rhabarber und Zwiebel beeindrucken ihn sehr! Ein wahrhaft köstliches Gericht! Ganz meine Frau!



KARPFEN-CANNELLONI  
MIT KOHLRABI-SALAT,  
GRAPEFRUIT-CEVICHE-SUD  
UND ERDNUSSEIS

Seite 32

3 Eidotter  
60 g Zucker  
250 ml Milch  
60 g Erdnussbutter  
15 g Glukose  
100 ml Obers  
1 g Eisstabilisator  
1 Msp. Salz

30 g Zucker  
15 g Butter  
50 g Erdnüsse  
Salz

3 g frische Korianderblätter  
5 g Knoblauch  
0,5 g rote Thai-Chili  
Saft von 1 Limette  
200 ml Grapefruitsaft  
20 ml lauwarmes Wasser  
10 ml Weißwein  
10 ml Kokosmilch  
Zucker  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
5 g Thai-Fischsauce  
Filets von 1 Grapefruit

7 g Knoblauch  
1 g rote Thai-Chili, gehackt  
15 g Sonnenblumenöl  
5 g Fischsauce  
Salz  
2 g Zucker  
30 g Limettensaft  
10 g Sojasauce  
30 g Erdnüsse, gehackt und gesalzen  
200 g Kohlrabi,  
fein Julienne geschnitten  
80 g Elsteräpfel,  
fein Julienne geschnitten

400 g Sake  
400 g Mirin  
400 g Sojasauce  
150 g Zucker

ERDNUSSEIS

Dotter mit Zucker aufschlagen. Milch mit der Erdnussbutter erwärmen und die Glukose sowie das Salz hinzufügen. Die aufgeschlagene Dottermasse in die Milch einrühren. Auf 82 Grad erwärmen und mit dem Obers und dem Eisstabilisator ablöschen. In einen Paco-Jet-Becher füllen und gefrieren lassen. Vor dem Anrichten im gefrorenen Zustand im Paco Jet rühren. Alternativ eine Eismaschine verwenden.

ERDNUSS-STREUSEL

In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen. Butter beifügen und darin auflösen. Erdnüsse und Salz einrühren. Auf einem Backpapier glattstreichen und abkühlen lassen. Im Mixer zu feinen Streuseln mixen.

GRAPEFRUIT-CEVICHE-SUD

Alles außer der Grapefruit miteinander sehr stark und lange mixen. Durch ein Sieb passieren. Danach die Grapefruitfilets hineinlegen. Kalt stellen.

KOHLRABI-SALAT

Knoblauch und Chili im Mörser fein zerstoßen. Mit Öl, Fischsauce, Salz, Zucker, Limettensaft, Sojasauce und Erdnüssen vermischen. Kohlrabi und Äpfel separat vermischen und mit der fertigen Marinade abschmecken.

TERIYAKI-GLACE

Zuerst Sake und Mirin aufkochen und flambieren. Sojasauce und Zucker begeben und langsam einreduzieren lassen.

300 g geschräpfte Karpfenfilets  
Salz  
100 g Teriyaki-Glace  
20 g Sonnenblumenöl  
30 g Junglauch, fein geschnitten  
5 g Ingwer, fein geraspelt  
frische Korianderblätter  
2 Eiweiß

300 g geschräpfte Karpfenfilets  
3 Eiweiß  
Salz  
5 g Thai-Fischsauce  
Saft von 1 Limette

FÜLLUNG

Den geschräpfen Karpfen fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Kaltstellen.

CANNELLONI-MASSE ALS NUDELTEIG

Alle Zutaten im Kutter fein zerkleinern. Hauchdünn auf eine Silikonmatte streichen und im Ofen unter Dampf bei 90 Grad 3 bis 4 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen, und in „Nudel-Blätter“ schneiden (15 x 10 Zentimeter). Nun mit einem Spritzsack die Karpfenfüllung darafspritzen (Ø 3 Zentimeter) und einrollen. Die fertig gefüllten, eingerollten Cannelloni einzeln in Frischhaltefolie einschlagen und die Enden fest verschließen. Kurz vor dem Anrichten die Cannelloni circa 2 Minuten dämpfen. Aus der Folie nehmen.

ANRICHTEN

Den Kohlrabi-Salat in einen tiefen Teller geben, gedämpfte Cannelloni daraufsetzen, mit der Grapefruit-Ceviche gut übergießen und mit den Streuseln garnieren. Ein Nockerl Erdnuss-Eis darauf anrichten.





**EMANUEL  
WEYRINGER**

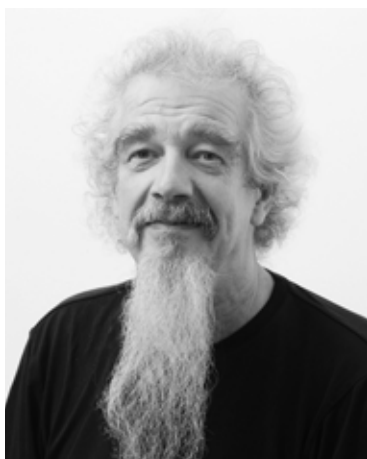
Wie sich Musik im Zusammenspiel der diversen Instrumente entfaltet, so ist dieses Buch im Zusammenklang der unterschiedlichen Künste und Temperamente der Mitwirkenden herangewachsen zu einer visuellen, poetischen, kulinarischen Symphonie.



**JOHANN  
WEYRINGER**

Nachdem ich am 2. März 1949 im Gasthaus Strickner, dem Wirtshaus meiner Großeltern Karl und Marianne in Sighartstein das Licht der Welt erblickte, bin ich fachmännisch ein echter „Wirtshausbua“ und der wünscht euch allen Prosit und Gesundheit und auf dass euch nicht schlecht wird. Genüsslich vom Hans der „Wirtspipn“

[www.weyringer.com](http://www.weyringer.com)



**PETER  
ANGERER**

fotograf-, musik-, koch-, berg-mensch  
und allerlei anderes



**WALTER  
MÜLLER**

Schriftsteller, Trauerredner. Individuelle kulinarische Vorlieben, vor der Arbeit an diesem Buch: Essigwurst und „Teenager-Biskotten“ (mit viel Himbeersaft und Schlagobers) von der Oma. Geburtstagsessen seit Kindertagen und bis heute: Spinat mit Spiegelei (!). Würstelsuppe und Vanillekipferl, seit seiner Zeit als Hirte beim Salzburger Adventsingen. Berührendstes Erlebnis: die kleine gemeinsame Mozartkugel-Verkostung mit einem unheilbar kranken Freund im stationären Raphael Hospiz in Salzburg.



**BRIGITTE  
TRNKA**

Miteinander bei Tisch sitzen und gemeinsam genießen, was ein genialer Koch kreiert hat – köstlich! Hautnah dabei zu sein, wenn dieser Koch seine Schöpfungen aus der Fantasie und seiner Erfahrung auf den Herd, der für ihn die Welt bedeutet, zaubert – spannend! An diesem Buch, in dem das alles in Bild und Wort verewigt ist, mitgearbeitet zu haben – ein Erlebnis!



**MICHAEL  
PUNZ**

Typografiker, Gestalter, Bildwissenschaftler und Bergläufer. Kocht im eigenen Atelier „Hochthron“ in der alten Papierfabrik in Lengfelden grafische Specereyen auf. Zum Menü des „ziemlich schrägen kulinarisch-künstlerischen Sextetts“ so etwas wie die ideale Weinbegleitung.