

GESCHMACK DER ALPEN

AUFGEKOCHT



Klemens Schraml findet den Reichtum der Natur unmittelbar vor der Haustür des Restaurants Rau

Wenn die Berge rufen, marschieren die Handwerker los, um den kulinarischen Schatz aus den klaren Flüssen, den Wäldern und von den saftigen Almwiesen zu bergen.
Von Philipp Braun (Text) & Volker Weibold (Fotos)



ZUR PERSON

KLEMENS SCHRAML

Der 28-jährige Großraminger ist ein Verfechter der puristischen Küche und will Gäste aufklären. „Viele Menschen vergessen, wie etwas produziert wird, und wissen Lebensmittel nicht mehr zu schätzen.“ In Zermatt erkochte er einen Michelin-Stern.



CHRISTOPHER KOLLER

Der 29-jährige Wiener lernte den Umgang mit Lebensmitteln in der Familie: „Wir hatten eine Fleischerei und einen Heurigen.“ Kulinarische Einsätze führten ihn unter anderem nach Portugal in die Vila Joya zu Dieter Koschina.

Die Zeiten ändern sich. Früher holten sich hochdekorierte Köche ihr Selbstbewusstsein, indem sie Luxusprodukte aus der ganzen Welt verwendeten. Längst ist Gras über die uniforme Hochküche gewachsen – die Natur vor Ort dient als Inspirationsquelle für Gerichte. War es früher die Gänseleber aus Frankreich, ist es heute der Schafskäse vom benachbarten Bauernhof. Egal, ob man sich in der Stadt, auf dem Land oder in der Nähe der Berge befindet.

„Die Alpenküche ist kein Trend. Sie ist die ewige Konstante in unserer Esskultur. Eine Konstante, die sich durch moderne und traditionelle Kochtechniken, Neuzüchtungen und Weiterentwicklungen ständig positiv beeinflusst. Vertraut und dennoch in grenzenloser Vielfalt“, sagt Klemens Schraml aus Großraming. Vor einem halben Jahr kehrte der gefeierte Sternekoch aus Zermatt („the Omnia“) zurück in die Heimat und gestaltete mit Christopher Koller das elterliche Wirtshaus neu. Aus dem Steigerwirt wurde „Rau – nature based cuisine“.

Das Vermächtnis der Alpen

Die Mischung aus traditionellen und historischen Rezepten, wie sie auf den Bauernhöfen gepflegt wurden, garniert mit einem Schuß Moderne, prägt heute die Alpenküche. Mittlerweile nimmt sich eine breite Front an Köchen um das kulinarische Schmuckstück der Alpen an und veredelt die Lebensmittel: Ana Ros aus Slowenien, Norbert Niederkofler aus Südtirol oder Andreas Caminada aus der Schweiz gelten als prominente Vertreter. In Österreich fungiert Andreas Döllerer als kulinarischer Bergführer.

Klemens Schraml will ebenso den Gipfel der Genüsse erreichen und ist davon überzeugt, dass in Großraming ein Restaurant mit modern interpretierten Gerichten der Alpen Platz hat. „Wir haben eine sehr hohe Lebensqualität.“ »

» Wenn man die Gegend kennt, dann gehört fine dining absolut hierher«, sagt der Koch. Schraml genießt die Ruhe der Natur: „Die Alpen bedeuten Heimat für mich. Das haben sie immer getan. Ich suchte in Städten die Geschwindigkeit und Dynamik. Aber egal, was ich gemacht habe, die Berge holten mich zurück. Nach einem Monat wollte ich wieder in die Natur.“

Die kulinarische Alpenüberquerung

Die vergangenen Jahre verbrachte Schraml in Zermatt – ein beliebter Ferienort in der Schweiz, am Fuße des Matterhorns gelegen und für den privaten Autoverkehr gesperrt. „Zermatt ist mit Großraming vergleichbar. Nur die Frequenz ist dort um einiges höher als bei uns“, sagt Schraml mit einem Schmunzeln. Der Koch ist motiviert und will mehr Gäste nach Großraming holen. „Sanfter Tourismus, Entschleunigung, ein angenehmer Ruhepol und die besten Grundprodukte geben uns die Rechtfertigung, darauf zu setzen“, erklärt Schraml. Gemeinsam mit Koller fokussiert er auf regionale Küche.

Koller wuchs in Wien auf und war nicht unmittelbar mit den Bergen verbunden, die Natur weiß er sehr wohl zu schätzen. „Alpine Küche bedeutet für mich, saisonale Lebensmittel so gut wie möglich zu verarbeiten. Egal, ob es Blüten, Kräuter, Blätter sind. Und daraus möchte ich mithilfe von Essigen, Läuterzucker oder auf Salzlake basierender Fermentation ein Aromaspiel herstellen und die Produkte richtig unterstützen“, sagt Koller, der in den Alpen sein Reservoir an guten Lebensmitteln gefunden hat.

Der Stadt- und der Landmensch passen gut zusammen. „Es ist eine super Mischung. Er ist der goscherte Wiener und ich versuche mit meinem Dick-schädel Dinge durchzusetzen“, sagt Schraml. Beide Köche gehen regelmäßig in die Natur und verwenden den Reichtum: Apfelblüten, wilder Spargel und unzählige Kräuter dienen als Dekoration und Geschmacksverstärker in der Küche. Bei einer Waldlichtung holt Schraml tief Luft, saugt das Nadelaroma ein und erklärt: „Der Geruch vom Wald ist das, was wir auf den Teller bringen wollen.“ Was nicht unmittelbar verwendet wird, legen die Köche ein. Ein Blick in den Lagerraum des Rau of



1

„Geschmack überwindet jede Grenze und bleibt in Erinnerung haften wie ein erster Kuss. Nur tut er das immer und immer wieder.“

■ Klemens Schraml,
Sternekoch über Alpenküche

fenbart Köstliches aus der Fermentationsküche: eine alte Technik, die bei uns verlorengegangen zu sein scheint und von den zwei Alpenköchen vor dem Vergessen gerettet wird. Zum einen, um Gemüse lange haltbar zu machen, aber auch, um neue Aromen zu kreieren, damit die eigene Speisekarte aufzupolieren und so den Geschmack der Berge auf die Teller zu bringen.

Schraml wird poetisch: „Geschmack überwindet jede Grenze und bleibt in der Erinnerung haften wie ein erster Kuss. Nur tut er das immer und immer wieder. Die Alpen sind meine kulinarische Heimat. Eine Heimat, die wenig mit Nationen, Grenzen oder Sprachen zu tun hat. Um das zu verstehen, muss man die Berge verstehen, die Regionen spüren und die Kulturen erfassen.“



1 | Das Spiel mit dem Feuer: Christopher Koller lässt in der Küche nicht wirklich etwas anbrennen.

2 | Gedanken und Gerichte zu Papier gebracht – bevor eine Speise auf den Tisch kommt, wird skizziert.

3 | Blühendes Großraming

4 | Fermentiertes Gemüse – eine Wohltat für die Geschmacksknospen.

5 | Der letzte Feinschliff – das Auge isst mit



3



4



5

WERBUNG

Startschuss zur heimischen Erdäpfelernte

Das Warten auf heimische Erdäpfel hat ein Ende.

Die Trockenheit des letzten Jahres hat dazu beigetragen, dass es in den Geschäften nur noch ausländische Erdäpfel gab. Nun wird auch in Oberösterreich wieder geerntet. Die ersten jungen Erdäpfel kommen aus dem Eferdinger Land. Die zarten Knollen schmecken nussig und sind sehr geschmacksintensiv.

Der Heurige ist eine Spezialität der Eferdinger Erdäpfelbauern. Was macht den „Jungen

Eferdinger“ so einzigartig? Der Erdäpfel wird frühreif geerntet, wobei dies beim Erdäpfel mit Vorteilen verbunden ist. Die Heurigen sind leicht verdaulich, vitaminreich und praktisch fettfrei. Sie sollen mit der Schale genossen werden, denn das erhöht den Ballaststoffanteil und den Nährstoffgehalt, da sich viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe unterhalb der Schale befinden. Die Eferdinger Landl-Bauern liefern die

Heurigen direkt in viele oberösterreichische Geschäfte. Das Gemüse ist somit am Tag nach der Ernte im Geschäft. Kurze Transportwege bewirken, dass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Ein weiterer positiver Nebeneffekt:



Oö. Erdäpfelprinzessin Katharina mit den ersten Heurigen Foto: Eferdinger Landl-Erdäpfel

Die Umwelt wird geschont. Regionalität in voller Ausprägung!