



STIEGL-KÜCHE ZUM NACHKOCHEN
 Saurüssel in dichtem Jus (oben) und
 eine pochierte Terrine vom Lammhirn.

Die Menschen, die alles essen, müssten eigentlich schon darauf gewartet haben: auf das Kochbuch des Menschen, der eben auch alles kocht. Als solchen haben wir Max Stiegl, den Wirt und Küchenchef vom Gut Purbach am Fuß des burgenländischen Leithagebirges, hier schon kennengelernt. Wir haben das euphemistische Herbstschnittel durchdekliniert, über das Stiegl beim Bestellen eigentlich immer ehrliche Auskunft geben sollte, weil es sich nämlich um die Hoden vom Stier oder Hengst handelt; und, nun ja, Hoden sind nicht jedermanns Sache. Wir haben auch schon Schnepfen samt ihrem Dreck verzehrt, was in Italien und Frankreich nicht unüblich, hier aber ein Monopol Stiegls ist. Ja, und so weiter: gesottener Kuhleuter, Hechtleber, Lammhirn – und vor allem alles, was ein traditioneller pannonischer Sautanz durch viel Arbeit hervorbringt. Der Mann lebt „nose to tail“ so authentisch wie der Brite Fergus Henderson, ich würde sogar sagen, er lebt die Totalverwertung eines Tieres noch ein Stück radikaler. Nase und Schwanz kommen nun auch in Stiegls eben erschienenem Kochbuch „Mein Pannonien“ vor: als 24 Stunden bei niedriger Temperatur geschmorter Saurüssel in einem klassischen Jus französischer Schule und knusprig gegrillter Ringelschwanz vom Turopolje-Schwein.

„Mein Pannonien“ ist ein ziemlich cooles Kochbuch geworden, weil es nämlich einen Bogen spannt zwischen der guten alten Kochkunst und moderner Küche. Luzia Ellert hat die Teller (übrigens von der großartigen Keramikerin Petra Lindenbauer aus Stadtschläining; petralindenbauer.at) mit einem Blick, der die reine Schlichtheit strahlen lässt, fotografiert, und der Food-Blogger Tobias Müller hat dazu kleine, fein formulierte Essays geschrieben, die sich im Stil an meinen kulinarischen Lieblingsautor

eatdrink



KLAUS KAMOLZ • klaus.kamolz@profil.at

Küche mit Hirn

In Max Stiegls Kochbuch „Mein Pannonien“ kommt alles in die Küche.

Anthony Bourdain anlehnen: nicht anbiedernd, schonungslos, mit subtiler ironischer Rotzigkeit und beseelt von der Lust, alles zu essen, was schmeckt – und zwar wirklich alles.

Stiegl schreibt, er ärgert sich manchmal darüber, auf eine „Innereienbude“ reduziert zu werden. Er soll das nicht tun, finde ich. Seine diesbezüglichen Pioniertaten in der heimischen Gastronomie haben ihm sicher geholfen, der zu werden, der er heute ist: einer der interessantesten Köche des Landes. Das Buch aber, das ist nicht nur geprägt von außergewöhnlichen Rezepten wie einem in Gin marinierten rohen Lammherz, einer Terrine aus Schweinsohren, einem Verhackertern vom Pferd oder seiner zum signature dish avancierenden Poularde in der Schweinsblase, der Poularde en Vessie, mit reichlich Trüffeln und Gänseleber. (Wenn das Rudolf Kellner selig vom „Altwienerhof“, in dem die Seele von Auguste Escoffier hauste, noch erlebt hätte ...)

Stiegl hat die Flora auch lieb, vorzugsweise die nicht ganz konventionelle: zum Beispiel den Hopfenspargel, die Wildkräuter von den Hängen des Leithagebirges oder das sommerliche Heu, das er mit Nierenfett vermischt und dann eine stattliche Schnitte vom Beiried 35 Tage darin reifen lässt.

Lassen wir einmal alles in Stiegls Buch beiseite, das auf seine Person hindeutet. Blättern wir nur durch die Rezepte. Wir werden dennoch feststellen können, dass es sich dabei um den Mann aus dem Burgenland handeln muss, der alles kocht. Mit 36 Jahren eine so charakteristische Küchenhandschrift zu haben, das heißt schon was. Ich wünsche „Mein Pannonien“, was ich jedem gelungenen Kochbuch in den Bibliotheken der geeigneten Amateurköchinnen und -köche wünsche: viele Flecken, egal ob aus Blut oder Roten Rüben.

Und nicht vergessen, lässt Stiegl ausrichten: nie mit dem Majoran sparen.



Max Stiegl:
Mein Pannonien
 Krenn Verlag 2016,
 206 Seiten, 39,95
 Euro