



**JETZT PERFEKT**

## Spargel mit Kürbiskernen und geräuchertem Paprika

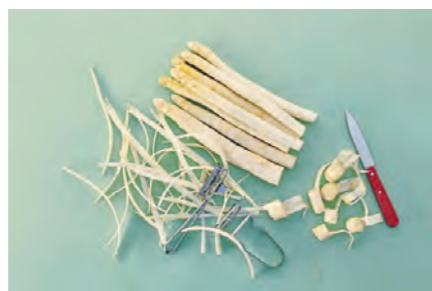
VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO); WEINTIPP: MANFRED KLIMEK

Sauce hollandaise und Schinken sind natürlich fantastische Begleiter zu weißem Spargel – Fett und Umami passen perfekt zu den hellen Sprossen. Wer sich allerdings um die Zubereitung einer Hollandaise drücken will oder einfach auf Butter verzichten möchte, kann als nicht weniger schmackhafte Alternative

aus der ölreichen Saat des Kürbis eine feine und aromatische Creme zubereiten. Als Würze lässt „Pimentón de la Vera“ – das Pulver aus geräucherten Paprikaschoten ist auch das wichtigste Gewürz für Chorizo – an Schinken denken und verleiht dem Gericht eine gewisse Tiefe.

**Zutaten**

- 2 kg Spargel
- 150 g Kürbiskerne (geschält)
- 1 EL Miso
- 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Pimentón de la Vera
- 4 Eier
- Kerbel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln



Zuerst die Kürbiskerne in einer Schale mit reichlich kochendem Wasser übergießen und fünfzehn Minuten quellen lassen. Die Kürbiskerne abgießen und zusammen mit dem Miso zu einer feinen Creme pürieren – gerade so viel Wasser dazugeben, dass sie sich verarbeiten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel schälen. Dazu schneide ich mit einem kleinen Messer zuerst das Ende zu zwei Dritteln ein und breche den Rest ab. Das gibt mir Aufschluss über den Zustand des Spargels, wie dick die Schale ist und ob der untere Teil der Stange eventuell holzig ist und noch mehr gekürzt werden sollte. Ich schäle am liebsten mit einem handelsüblichen Sparschäler – scharf sollte er sein und nicht zu dünn schälen, denn nichts ist schlimmer als schlecht geschälter Spargel! Lieber ein bisschen zu viel geschält als zu wenig. Einen großen Topf mit Wasser auf-



■ Volker Hobl ist Koch und Foodstylist. Manfred Klimek ist Autor, Weinkritiker und Fotograf.



**Passt perfekt:** Weil der Spargel mit geräucherter Paprika mariniert ist, muss ich einen Wein finden, der sich den starken Komponenten der Räucherung und der Kürbiskerne entgegenstellt, ohne sie übertrumpfen zu wollen. Und das ist die Cuvée „Steinschleuder“ (Chardonnay & Weißburgunder) aus 2019 von David Spies aus Rheinhessen. In der Nase erst kurz feuchter Zwieback, dann Stachelbeere, gering Quitte, gering Aprikose, ein Hauch Johannisbeere, auch ein Tick vom Regen befeuchteter, frischer Fensterritt – und Birne. Im Mund elegant, volljährig und vom Holz gut geküsst. Ein internationaler Wein aus Deutschland.  
Für absurd geringe 9,90 Euro bei [www.rotweissrose.com](http://www.rotweissrose.com)



Was für Austern! Und wie toll sie angeordnet waren! Mit Liebe zum Produkt zubereitet und wie ein Naschwerk dekoriert: So etwas hat man in der Haute Cuisine selten gesehen, noch dazu für nur knapp sechs Euro das Stück – ein bezahlbarer Luxus.

Das „Tickets“ in Barcelona hat die Austernkultur neu definiert. Inhaber Albert Adrià ließ bei Huitres Amélie in Bourcefranc an der französischen Atlantikküste eine eigene Sorte züchten – mittelgroße, sehr fleischige Schalentiere, wie man sie woanders schlicht nicht bekam. Sein Küchenchef Fran Agudo wickelte sie in Kombu, eine geschmacklich harmonisierende Braunalge; er würzte sie mit Tomatenessenz und getrockneten Früchten, garnierte sie mit Seeigeln oder füllte sie mit warmen Scheiben von der Oktopus-Wurst. Das Team vom „Tickets“ hatte jeden Monat neue Ideen, was man aus Austern machen kann, ohne dabei ihren Grundcharakter zu verändern – immer schmeckte man auch das Salz des Meeres.



VON MANFRED KLIMEK

## Variationen von der Auster



Auster mit Seeigel im „Tickets“

©TICKETSBAR / @ELBARRIFAMILY / INSTAGRAM

Vom Geschmack dieser Austernvariationen bleibt vorerst nur die Erinnerung. Die wohl spannendste Tapasbar der Welt (zuletzt Platz 20 auf der Liste der „World's 50 Best Restaurants“) ist geschlossen, seit Spanien im vergangenen März den ersten Lockdown erlassen hat. Sie wird es auch weiterhin bleiben und zählt damit zu den prominentesten Corona-Opfern in der Spitzengastronomie. Wie am vergangenen Wochenende bekannt wurde, hat die Betreibergesellschaft elBarri Insolvenz angemeldet, da die Geldgeber den Glauben daran verloren haben, dass sich das „Tickets“ in absehbarer Zeit wieder so mit Gästen füllt, wie das vor der Pandemie der Fall war, als die weltweite Fresskarawane nach Barcelona pilgerte, um Albert Adrià Häppchen zu kosten.

In Spanien dürfen Lokale derzeit nur mittags und mit beschränkten Kapazitäten öffnen. Unter diesen Bedingungen wäre nach Adriàs Angaben nur eine Auslastung von 13 Prozent möglich. Um ein Restaurant auf diesem Niveau wirt-

schaftlich zu betreiben, hätte es aber einer Auslastung von 70 Prozent bedurft. Vom Konkurs sind mit „Hoja Santa“, „Pakta“ und „Bodega 1900“ drei weitere Restaurants Adriàs betroffen, die ebenfalls einen internationalen Ruf haben.

Gemeinsam mit seinem älteren Bruder Ferran war Albert Adrià als Chefkoch im „elBulli“ in Roses an der Costa Brava maßgeblich für den globalen Erfolg der Molekularküche verantwortlich. Dass die Feinschmeckerwelt diesen präventösen Küchenstil irgendwann satt haben würde, das war den Brüdern klar, als sie ihren Tempel 2011 für immer zusperren und fortan getrennter Wege gingen. Während Ferran sich kulinarischen Forschungsprojekten widmete, verbündete Albert sich mit den Investoren Borja und Juan Carlos Iglesias und eröffnete eine Reihe von Lokalen in Barcelona, die einem jüngeren Publikum die Schwellenangst nehmen sollten. Von seinem Imperium überlebte vorerst nur das Vorzeigerestaurant „Enigma“ – das gehört allein Albert Adrià.

Als schwedische Soldaten während des Dreißigjährigen Krieges in den Bregenzerwald einmarschieren wollten, glaubten sie an ein leichtes Spiel. Die Männer der Region waren andernorts in Kämpfe verwickelt, Widerstand nicht zu erwarten. Ein Irrtum. Im Frühnebel stellten sich den Schweden weiß gewandete Gestalten entgegen, die Heugabeln und Dreschflügel hielten. Die Eindringlinge suchten das Weite, denn sie ahnten nicht, dass sie Frauen begegnet waren, die zur Verteidigung ihrer Höfe aufmarschiert und in der Landestracht wie böse Geister erschienen waren.

VON ALEXANDER RABL

Heute muss niemand mit einem derart ruppigen Empfang rechnen, der sich dem Bregenzerwald nähert, ganz im Gegenteil. Die Gegend in Vorarlberg ist berühmt für ihre Gastfreundschaft, was auch damit zu tun haben mag, dass ungewöhnlich viele gastronomische Betriebe in weiblicher Hand sind. Diese sieben kann man sich für einen Abstecher nach Österreich vormerken.

**SCHIFF, HITTISAU**

„Die Frauen im Bregenzerwald gelten traditionell als stark und kreativ“, sagt Erna Metzler. Sie ist 75 und steht noch immer in der Küche des Hotels „Schiff“ in Hittisau. Nach dem Tod ihres Mannes vor 44 Jahren blieb sie allein mit einem hoch verschuldeten Betrieb und zwei kleinen Kindern zurück. „Ich hatte die Wahl zwischen dem Verlassen des Schiffs und dem Kampf ums Überleben“, erzählt sie. Metzler entschied sich fürs Kämpfen, auch um der Kinder willen. Nun liegt das tägliche Geschäft im mehrmals erweiterten Spitzenbetrieb längst in den Händen der nächsten Generation. Zum Hotel gehört ein bemerkenswertes Restaurant namens „Ernele“, wo man sehr guten Fisch isst, etwa Saibling von einem Züchter, der nur das „Schiff“ beliefert. Die Gäste lieben es, wenn sie von der „Carte Blanche“ überrascht werden, einem Menü, dessen Abfolge nur der Küchenchef kennt.  
[schiff-hittisau.com](http://schiff-hittisau.com)

**ADLER GROSSDORF, EGG**

Irma Renner, weitgereiste Quereinsteigerin, übernahm vor Jahren das wunderschöne, alte Dorfwirtshaus in Egg. Anstelle eines täglichen Betriebs entschied sie sich für ein schmales Angebot, das nur am Sonntag zu Mittag serviert wird – ein Menü, zwei Weine. Anfangs arbeiteten in der Küche viele Hausfrauen aus der Gegend, dazu gesellten sich im Lauf der Jahre für Gastspiele am Herd auch Topköche aus Wien, dem Piemont oder Neapel. Kochen Frauen anders als ihre männlichen Kollegen? „Da gibt es sicher einen Unterschied“, sagt Irma Renner, die sich als Gastgeberin, die selbst nicht kocht, der Frage unbefangenen nähern kann. „Ich glaube, die Frauen gehen vielleicht noch ein bisschen sensibler an die Sache heran, das beginnt schon beim Einkauf, also der Frage, woher die Produkte kommen.“ Und schmeckt man, ob eine Frau ein Essen zubereitet hat? „Ich finde, dass die Küche von Frauen ehrlicher ist, Schümchen und Türmchen sind ihnen nicht so wichtig. Die Inszenierung am Teller zählt weniger als das, was drauf ist und wie es schmeckt.“  
[adler-grossdorf.at](http://adler-grossdorf.at)

**KRONE, HITTISAU**

In den 1980er-Jahren zogen die Köchinnen (und die Köche) der Region aus, gingen zu den Haaberlins nach Illhausern im Elsass oder zu anderen Spitzenadressen und lernten die internationale,



Familienbetrieb seit über 180 Jahren: Das Team aus dem „Schiff“ in Hittisau mit Seniorchefin Erna Metzler (2. v. r.)

# Die Frauen vom Bregenzerwald

Im Westzipfel Österreichs glänzen viele Gasthäuser mit einer bodenständigen, aber hochwertigen Küche. Das liegt nicht zuletzt an den Wirtinnen, die hier das Sagen haben



Regionale Spezialität: Spinatknödel

damals vor allem französische Hochküche kennen. Behutsam gingen sie daheim daran, die konservativen Speisekarten umzubauen. So auch Wilma Natter, Chef der „Krone“ in Hittisau. Ihre Tochter Helene und ihr Küchenchef bieten heute eine bescheiden wirkende, aber hochklassige Küche. Kalbsbries, ein perfektes Produkt, kommt mit Salat, Pfirsichen, Kräutercreme und sonst nichts, die wunderbare Forelle blau von einem Züchter in den Bergen gehört zu den Hits unter den Stammgästen.  
[krone-hittisau.at](http://krone-hittisau.at)

**SCHULHUS, KRUMBACH**

Frei vom Bedürfnis nach Effekthascherei kocht Gabi Strahammer, die mit ihrem Mann Herbert das „Schulhus“ in Krumbach betreibt. Hier öffnet sich der Bregenzerwald zum Bodensee, es ist milder, fast mediterran. Dazu passt im Sommer ein Gericht aus weißer Tomatenmousse und Tomatenscheiben mit Basilikum. Reduzierter kann man kaum arbeiten. Frau Strahammer mag eine zurückhaltende Person sein, doch ihren Weg als Gastronomin und Küchenchefin beschriftet sie mit Beharrlichkeit und Selbstvertrauen. Als das „Schulhus“ aufsperrte, musste sie manche Gäste dazu zwingen, wie sie erzählt, es mal mit einem Bodenseefisch zu versuchen, der nicht tot gebraten war oder auf die

Würzkünste der Chefin (Kreuzkümmel zum Karottenpüree, fantastisch) zu vertrauen. Die Gäste ließen sich zu ihrem Glück überreden, das „Schulhus“ ist seit 1994 auch Liebling der Kritiker.  
[schulhus.at](http://schulhus.at)

**SCHWANEN, BIZAU**

„Wilde Weiber“ heißt das Menü im mit Liebe zu hellem Holz und klaren Linien gestalteten „Schwanen“ in Bizau. Manuel Moosbrugger führt das Hotel, das auch für die Küche seiner Mutter Antonia berühmt ist, die inzwischen zwar nicht mehr am Herd steht, aber noch immer an der Erstellung der Karte beteiligt ist. Antonia Moosbrugger glaubt, dass Frauen in der Küche anders agieren als Männer: „Der Umgang mit Lebensmitteln ist besonders sorgfältig, und sie scheuen auch nicht, viel Arbeit und Ausdauer zu investieren. Es kann auch sein, dass für Frauen das Produkt und die Zubereitung wichtiger sind als das Emporkochen in der Sterne-Kategorie.“ Besonders zu loben sind die Gerichte, die aus Kräutern, frischen Fischen und Gemüse zubereitet werden: Die gebackenen Zucchini Blüten oder das Lamm mit Kräuterkruste und Fenchel spielen in einer Spitzenliga. Und Manuel Moosbrugger Weinbegleitung sucht nicht nur im Bregenzerwald ihresgleichen.  
[biohotel-schwanen.com](http://biohotel-schwanen.com)

**TAUBE, BIZAU**

Gleich in der Nachbarschaft zum edlen „Schwanen“ gehen es die Schwestern Monika und Margit Dietrich-Moosbrugger in ihrer schlichten, aber mit viel Liebe zum Metier betriebenen „Taubenherzhafter an. Auch hier lockt der sonn-tägliche Mittagstisch Gäste von weither an. Neben dem Braten gibt es fantastisches Kalbsgulasch oder Spinatknödel – eine wunderbare Hausfrauenküche.  
[taubebizau.at](http://taubebizau.at)

**GAMS TONELE, EGG**

Bei den Kasknöpfele, wie Käsespätzle in Vorarlberg heißen, macht die Mischung des Käses das Ergebnis aus. Der alte Käse ist für den Geschmack zuständig, der jüngere für die elastischen Fäden, wenn man die Gabel zum Mund führt. Schön fett müssen sie sein und die Zwiebeln knusprig, aber nicht zu fein geschnitten. Die besten Kasknöpfele der Region macht Theresa Schneider mit über Jahrzehnte antrainiertem Fingerspitzengefühl im „Gams Tonele“, einem Gasthof in Egg. Das Gericht gibt es nur ab vier Personen und auf Vorbestellung. Die Köchin hält nichts davon, am Herd zwischen Männern und Frauen zu unterscheiden: „Es gibt keinen Unterschied zwischen Männern und Frauen in der Küche, nur gute und schlechte Köche.“  
Kontakt: [tonele@aon.at](mailto:tonele@aon.at)