

publication PN°1
Bibliothek der Provinz

Günter Grüner
Das Mostkochbuch

Kochen mit Most, Mostbirnen und Kletzen

Günter Grüner **Das Mostkochbuch**

Kochen mit Most, Mostbirnen und Kletzen

herausgegeben von Richard Pils

© Verlag *publication PN*°1 Bibliothek der Provinz

A-3970 WEITRA, Tel. 02856/3794, Fax 02856/3792

www.bibliothekderprovinz.at

ISBN 978-3-85252-653-9

printed in Austria by Plöchl A-4240 Freistadt



INHALT

EINLEITUNG: MOST UND LINSEN	11
Über das Kochen mit Most, Mostbirnen und Kletzen	12
Tipps zum Kochen mit Most	14
Tipps zum Kochen mit Mostbirnen	15
Tipps zum Kochen mit Kletzen	16

REZEPTE

Frühling

VORSPEISEN UND SUPPEN	
Brennnessel-Mostsuppe mit Parmesannockerln	22
Rotkraut-Mostsuppe mit gebratenen Speckkletzen	24
Begleiter des Mosts: Der Bärlauch	26
Bärlauch-Mostcremesuppe	28
Brennnesselspitzen in Mostteig	28
Vogersalat mit Bärlauchblüten und Radicchio	30

HAUPTSPEISEN

Bärlauchrisotto mit Most und getrockneten Herrenpilzen	31
Geschmorte Karotten mit Most und frischem Koriander	32
Kletzen-Sellerienudeln mit Bärlauchrahm	33

SÜSSES

Erdbeertorte mit Hollerblüten-Mostcreme	36
Begleiter des Mosts: Der schwarze Hollunder	38
Gebackene Marzipankletzen mit Hollerblüten-Mostchaudeau	40
Kletzenstrudelsackerln mit Hollerblütenrahm	42
Bröselpudding	43

GETRÄNKE

Waldmeister-Mostbowle mit Zitronen und Erdbeeren	44
--	----

Sommer

VORSPEISEN UND SUPPEN	
Kalte Gurkensuppe mit Quendel und Mostessig	46

Most-Kukuruzsuppe	47
Mostbirnspießchen	47
Begleiter des Mosts: Die Kartoffelrose	48
Most-Haussulz	50
Begleiter des Mosts: Der Quendel (Wilder Thymian)	52
Frühsommersalat mit Klaräpfeln, Himbeeren und Sardellen	54
Frischer Schafkäse mit Paradeisern und Dostblüten	54

HAUPTSPEISEN

Kukuruz im Mostsud	55
Most-Krenfleisch	56

SÜSSES

Most-Himbeermuffins	57
Begleiter des Mosts: Der Dost (Wilder Oregano)	58
Most-Rosengelee	60
Glühmostparfait	62
Most-Marzipanbirndln	62

GETRÄNKE

Brennnessel-Mostessig-Cocktail	64
Most-Eistee	64
Süßmostbowle (alkoholfrei)	65

Herbst

VORSPEISEN UND SUPPEN

Broccolicremesuppe mit Mostbirnen	67
Holler-Mostsuppe	67
Kürbis-Mostsuppe	68
Mostbirn-Ziegenkäsesalat	70

HAUPTSPEISEN

Lammschlegel im Mostsaft mit geschmorten Mostbirnen und Mohnpolenta	72
Kohl mit Mostbirnen und indischen Gewürzen	74
Begleiter des Mosts: Die Brennnessel	75
Mostbratl mit Brennnesselpüree und Mostbirn-Zwiebelgröstl	76
Mostbirn-Pilzgröstl mit Kürbis	78
Sauerkraut mit Mostbirnen	79

SÜSSES

Dinkelcrêpes mit Honig-Mostbirnen	80
Ricottaknöderln in Quitten-Mostsauce	82
Mostbirn-Schaumschnitten	84
Mostbirnen in Schwarzem Ribiselsirup	84
Buchweizentorte mit Most-Dörrzwetschkenfülle	87

EINGELEGT UND EINGEKOCHT

Mostbirndln süß-sauer	89
Mostbirnchutney	90

GETRÄNKE

Hollerblüten-Mostbowle	91
------------------------	----

Winter

SUPPEN

Maroni-Mostsuppe mit Kletzenknöderln	93
Geselchte Gerstlsuppe mit Most	94
Most-Krenrahmsuppe	94
Sellerie-Birnensuppe mit scharf gebratenen Kletzenscheiben	95

HAUPTSPEISEN

Mostforelle mit Fenchel und Trompetenpilzen	98
Hirschkalbsteak mit Most-Kletzensauce	99
Chili con Kletze	100

SÜSSES

Über das Kletzenbrot	102
Kletzenbrot ohne Teighülle	104
Kletzenbrot in der Teighülle	105
Kletzennudeln mit Bitterorangenrahm	106
Kletzenauflauf mit Hagebuttensauce	108
Kletzenmousse	109
Kletzen-Schokokuchen	110
Kletzenkompott	111
Mostkeks	112

GETRÄNKE	
Glühmost	113
Most-Orangepunsch	113
KLEINE MOSTKUNDE	
Die Mostbirne – eine erfolgreiche Einwanderin	114
Most: der Rausch als Motor des Fortschritts	115
Die Kletzen: Süßzeug für harte Winterzeiten	117
LITERATURVERZEICHNIS	120
BILDNACHWEIS	121
DIE QUELLEN DES MOSTS	122

EINLEITUNG: MOST UND LINSEN

»Liebe geht durch den Magen.« Ich zähle sicherlich zu den klaren Befürwortern dieses Sprichwortes. Doch meine Liebe zum Most und zur Mostküche ging zunächst einmal durch die Linse.

Als Fotograf, der seinen Blick in erster Linie auf das Wahrnehmen von Landschaften geschärft hat, sprach mich seit jeher von Obstwiesen geprägtes Land, und damit vor allem das Mostviertel, als besonders harmonisch gestaltete Kulturlandschaft an. Die saftigen Wiesen mit ihren schattenspendenden Baumkronen im Sommer, die bizarren Gestalten der Obstbäume auf glitzernd weißem Hintergrund im Winter, die Birnenteppeiche in der Herbstsonne, über denen rote und grüne Zweige leuchten, und nicht zuletzt die üppige Baumblüte im Frühjahr, deren Erwartung mir einen allzu frostigen Spätwinter ein wenig zu verkürzen vermag ... das Sehen kam bei mir zuerst, und das Schmecken folgte.

Most, der in meinem Elternhaus noch keine Rolle gespielt hatte, begann mich als Produkt dieser Landschaft zu interessieren. Die wiedererwachte Mostkultur mit ihren sortenreinen Neuigkeiten tat ein Übriges, um mich für Most zu begeistern, und als leidenschaftlicher Koch und Wildpflanzenforscher ließ ich bald verschiedene Moste und die sie begleitenden Wildkräuter in meine Kochtöpfe einfließen, später auch Kletzen und frische Mostbirnen. Und stellte wieder einmal fest:

1) neue Rezepte schmecken (mir) am besten, und

2) was in der Natur nebeneinander wächst, passt meist wunderbar zusammen.

So veränderten sich meine Lieblingsgerichte zusehends, bis Most und Bärlauch, Dost und Mostbirnen, Kletzen und Hollerblüten ganz selbstverständlich Teil meiner Alltags- wie Festtagsküche wurden. Das Studium der, wenn auch nur spärlich vorhandenen, Literatur zum Thema »Traditionelle Bauern- und Mostküche« lieferte überdies noch so manche kleine Überraschung.

Letztlich wurde mein Blick auf die mostgeprägte Landschaft durch meine kulinarischen Entdeckungsreisen zusätzlich erweitert und reicher differenziert. Und so ging die Liebe dann doch wieder durch den Magen.

Danken möchte ich an dieser Stelle all jenen, deren Wissen und Hilfsbereitschaft zum Gelingen dieses Buches beigetragen hat, sämtlich in Niederösterreich beheimatet: den rührigen Leuten von der Mostgalerie im Stift Ardagger, namentlich Herrn Toni Distelberger, dem mostkundigen Wirten und Hotelier Dipl. Ing. Johann Weiß vom Steinschalerhof im Pielachtal, der Firma Forster Verkehrs- und Werbetechnik GmbH in Waidhofen an der Ybbs, deren Auftrag an mich, einen Mostviertel-Kalender zu gestalten, meine »Expeditionen«

mitfinanzierte und Herrn Herbert Bonka, Gastwirt in Oberkirchbach, dessen Gastgarten ich zeitweilig in ein »Fotostudio« verwandeln durfte.

Weiters danke ich jenen, die so freundlich waren, zusätzliche Bilder für dieses Buch beizusteuern: Herrn Heiner Brachner aus Amstetten, Herrn Bertl Sonnleitner aus Ybbsitz, Frau Univ. Prof. Dr. Marianne Kohler-Schneider aus Wien und Frau Gerlinde Handlechner vom Verein Neue Alte Obstsorten in Gießhübl.

Und nicht zuletzt möchte ich mich bei meinem Freund und rastlosen Rezept-Erfinder Michael Diewald aus Wien bedanken, der zahlreiche Rezepte für dieses Buch entwickelt und beigesteuert hat.

Und bevor ich es vergesse: Most und Linsen. Probiert habe ich diese Kombination ehrlich gestanden noch nicht, aber ich bin sicher, auch sie schmeckt gut.

ÜBER DAS KOCHEN MIT MOST, MOSTBIRNEN UND KLETZEN

Wo gerne Most getrunken wird, dort wird er über kurz oder lang wohl auch in den Kochtopf wandern. Einige Klassiker der Mostviertler Küche sind ohne Most nicht denkbar. Wenn das Kochen mit Most auch eine durchaus noch lebendige Tradition ist, so lohnt es sich doch, ihm darüber hinaus aus dem Korsett dieser klassischen Gerichte herauszuhelfen. Und mögen Mostrahmsuppe, Mostbrat und Mostpudding auch lange noch Favoriten der Mostköche und -köchinnen bleiben, können doch Bärlauch-Mostcreme- oder Maroni-Mostsuppe, Lamm-schlögel im Mostsaft oder Most-Himbeermuffins mit der Zeit zu ihnen auf-rücken.

Den Suppen nämlich verhilft der Most zu säuerlich-würzigem, sattem Kör-per; als Ergänzung von Fleisch- oder Selchsuppen wie auch von vegetarischen. Den Bratensäften und Saucen aller Arten gibt er, wenn gewünscht, eine herb-fruchtige Note; ähnlich wie Wein, aber oft noch passender als dieser. Als Würze von Süßem sollten ihn auch jene versuchen, denen in Glühmost getränkter »Bröselkuchen« eine allzu überdrehte Mostverwertung ist – Most lässt sich auch dezenter einsetzen. Und zum Wärmen an kalten Winterabenden gibt's sowieso nichts Besseres als einen hausgemachten Glühmost.

Seltener schon findet man im Kochgeschirr die Kletzen. Denn erstens sind die Kletzen recht unansehnliche braune und zudem sperrige, trockene Früchte, mit denen man ohne Einweichen oder Vorkochen erst einmal gar nichts anfangen

kann. Zweitens sind sie schon seit geraumer Zeit, ähnlich allzu bekannten Serien-schauspielern, auf ihre Rolle im »Kletzenbrot« quasi fixiert. Und Kletzenbrot wird kaum noch selbst gebacken, eher noch ein Wecken davon am Weihnachts-bauernmarkt gekauft – oder man begnügt sich gar alleine mit dem Anblick und dem weihnachtlich-heimeligen Klang dieses schönen Wortes. (Nicht ganz zu Unrecht, bedenkt man, dass in den meisten »Kletzenbroten« die Kletzen fast oder zur Gänze durch andere Trockenfrüchte ersetzt sind.)

Aber die Klette ist reif für ein Comeback. Dank ihrer hemdsärmelig-nüch-ternen Fruchtigkeit kann ein Kletzenkuchen zu einem wahren Suchtmittel werden, das Datteln, Feigen und deren Gerichte daneben verblassen lässt. Die Speckkletzen in der Rotkrautsuppe schmecken exotischer als so manches Importierte. Die salzigen Kletzennudeln erinnern derart an Fleischknöderln, dass die Vorherrschaft von Soja als Fleischersatz ins Wanken geraten könnte. Und schließlich doch auch wieder das klassische, gute Kletzenbrot, extra saftig durch mitgebackene geriebene Winteräpfel – Sie werden staunen! (Rezept siehe Seite 104.)

Im Mostland allgegenwärtig und doch am unbeschriebensten ist die Most-birne selbst. Noch nie habe ich auf meinen kulinarischen Erkundungsreisen Mostbirnen als Teil eines Gerichtes erlebt, noch nie in einem Kochbuch davon gelesen. Warum?

Ich vermute, dass in der traditionellen bäuerlichen Küche mit ihren meist ganz einfachen Gerichten die Mostbirne als Zutat nicht wesentlich war, weil sie sich hauptsächlich dazu eignet, in kleinen Mengen als Ergänzung beigemischt zu werden. Zur Reifezeit wurde sie wohl reichlich in Form von Süßmost genos-sen, die Hauptmenge ohnehin zu Most vergoren. Und den Eintritt in die »moderne« Küche, wo sie meiner Ansicht nach durchaus ihren Platz haben sollte, verwehrte ihr dieser Mangel an traditioneller Verwendung wohl ebenso wie ihre Allgegenwärtigkeit. Denn während früher das, was da war, aus Gründen der Sparsamkeit verwertet werden musste, so ist es heute, nicht nur beim Kochen, eher umgekehrt – was scheinbar offensichtlich, ohnehin da ist, wird oft übersehen. Nur gelegentlich verkehrt sich dieser Zusammenhang – siehe Bär-lauch – ins Gegenteil und in einen wahren »Hype«. Und anders als zum Beispiel beim Kürbis, übernimmt in den Mostregionen ein Veredelungsprodukt, der Most, anstelle der Birne die zentrale Rolle als Stifter regionaler Identität.

So bleibt der Mostbirne in der Küche nicht einmal ein Schattendasein. Um so verlockender, hier kulinarische Lichter zu entzünden. Denn was zum Roh-genuss, zugegeben, kaum geeignet ist, kann, wie beispielsweise auch die Quitte, zubereitet umso reizvoller sein. Es sind gerade die vordergründig abschreckenden

Eigenschaften der Mostbirne – herb, hart und sauer –, die sie für Feinschmecker interessant machen. Dieserart übernimmt zum Beispiel in der Mostbirnschaumschnitte die Mostbirne im Herbst die Rolle der sommerlichen Ribisel. Und da heute die strenge Einteilung in »süß« und »salzig« immer mehr aufbricht und Fruchtiges zunehmend auch in »salzigen« Speisen gestattet wird, könnte gerade die Mostbirne auf dieser Welle bis hinein in die Bratpfannen und Salatbuffets reiten. Denn zu verschiedenen Fleischsorten, wie etwa zum schon oben erwähnten Lammschlegel, und auch zu Schwammerln oder deftigem Gemüse, passen mitgeschmorte mittelherbe Birndln wunderbar, und dass sie dabei auch nicht gleich zermatschen, ist durchaus von Vorteil. Als Ergänzung zu spätsommerlichen Salaten harmoniert gerade das Säuerliche der Mostbirnen, eventuell etwas gemildert durch Sautieren oder kurzes Anbraten in Honig oder Karamel.

Wenn Sie also herbstens wieder einmal einen Fallobstteppich unter einer Mostbirnallee überqueren, verbinden Sie das Unvermeidliche mit dem Nützlichen und klauben Sie ein paar gut erhaltene Exemplare fürs Mittagessen auf.

TIPPS ZUM KOCHEN MIT MOST

WELCHEN MOST FÜR WELCHES GERICHT?

Erstens: Erlaubt ist, was gefällt. Zweitens: Es gefällt zumeist der Most, den man auch als Begleiter des Gerichts trinken würde. Und trinken würde ich, drittens, zum Most-Krenfleisch einen kräftigen, zu einem deftigen Mostbratln einen reschen, zu einem aromatischen Maiskolben einen halbmilden und zur Mostcremetorte einen ganz milden Most.

Bei allen Gerichten habe ich eine Most-Empfehlung nach diesen vier Typen angegeben (zu deren Erklärung siehe Seite 116 in Most: der Rausch als Motor des Fortschritts). Eine weitere Differenzierung würde die Sache unnötig verkomplizieren; probieren Sie einfach selbst! Und: ein halbmilder Most passt, meiner Ansicht nach, als »dezent« Variante in fast jedem meiner Most-Gerichte.

Das Wichtigste ist: Verkochen Sie nie einen schlechten Most, einen, den sie nicht auch gerne trinken würden!

WIE INTENSIVIEREN SIE DEN MOST-GESCHMACK?

Ein stärkeres Aroma bei kleinerer Flüssigkeitsmenge erreichen Sie, wie zum Beispiel auch bei Rind- oder Gemüsefonds, durch Reduzieren, das heißt sanftes Köcheln der Flüssigkeit in einem weiten Topf, sodass ein Teil des Wassers (und beim Most auch der Alkohol) verdunstet, aber das volle Aroma bleibt.

WIE HABEN SIE IMMER EINEN SCHUSS MOST ZUR HAND?

Statt eine gute Flasche mit Mühe doch noch auszutrinken, frieren Sie lieber den letzten Schluck in einem kleinen Gefrierbehälter ein.

Oder reduzieren Sie, wie oben beschrieben, eine ganze Flasche auf ein Konzentrat, und frieren Sie dieses portionsweise ein.

TIPPS ZUM KOCHEN MIT MOSTBIRNEN

WOHER BEKOMMEN SIE MOSTBIRNEN?

Mostbirnen werden, da nicht nachgefragt, auch nicht zum Kauf angeboten. Am besten sammeln Sie sie also selbst! In fast allen Regionen Österreichs finden Sie mehr oder weniger häufig Mostbirnbäume, Ausnahmen bilden neben dem Hochgebirge die Weinbauregionen und das Marchfeld. Als Alleebäume, auf Streuobstwiesen oder gleich bei der Hofeinfahrt – von Mitte August bis in den November hinein fallen, je nach Sorte und Höhenlage, die reifen Früchte ab. Und noch nie hat jemand etwas dabei gefunden, wenn ich ein paar Fallbirnen mitgenommen habe. (Mein Lieferant für größere Mengen, aus dem Kremstal in Oberösterreich, weigert sich sogar beharrlich, für einen nebenbei mitgebrachten Kübel Mostbirnen Geld zu nehmen!) Aus der meist reichlichen Auswahl an Fallobst lassen sich leicht ein paar unbeschädigte Exemplare herausklauben.

Und falls sie Ihnen doch nirgends vor die Füße rollen wollen, versuchen Sie dort, wo es auch Most zu kaufen gibt, welche zu bestellen.

WELCHE MOSTBIRNEN VERWENDEN SIE WOFÜR?

Genau wie die sortenreinen Birnenmoste, so ist auch ihr Ausgangsmaterial je nach Sorte sehr unterschiedlich. Bevor ich also eine Ladung in den Rucksack packe, wische ich ein Birndl sauber und verkoste einen Bissen.

Besonders herbe oder saure Sorten verwende ich zum Kochen nicht. Mittelherbe passen, in kleinen Mengen, häufig gut – besonders in Hälften mit Fleisch mitgebraten, in Spalten für Gröstln oder zum Einlegen, für Salate dünn gehobelt oder in Spalten geschnitten und kurz weich gedünstet. Auch für Kuchen und Desserts, wo sie entsprechend stark gesüßt, zum Beispiel in Honig angebraten, werden. Milde bis süße Mostbirnen bevorzuge ich als Beigabe zu Gemüse, für Eintöpfe mit asiatischen Würzungen, für Suppen sowie für Kuchen und gemischte Kompotte. Mild bis süß werden Mostbirnen allerdings meist erst dann, wenn sie vom Inneren her braun werden. Als Mostbirn-Anfänger habe ich das noch fälschlicherweise für Fäulnis gehalten und alle so gefärbten Birnen,

ohne zu kosten, beiseite geworfen. Erst als ich erfahren habe, dass zum Kletzendörren gerade die innen bräunenden Birnensorten verwendet werden, habe ich, zunächst noch vorsichtig, an so einer Braunen geschnuppert. Danach, vom süßen, gar nicht gärrigen Duft ermutigt, auch gekostet, was ich sehr empfehlen würde – natürlich kann es sich auch um unedle Fäulnis handeln, und nur eine erfahrene Kletzenbäuerin kennt den Unterschied gleich beim Hinschauen.

WELCHE MENGEN BRAUCHEN SIE?

Außer beim Einlegen, wenig. Das Herbe der Mostbirnen kann viele Gerichte interessant ergänzen; als Haupt-Geschmacksträger sind sie jedoch selten geeignet. Ein Birndl pro Person ist daher oft schon reichlich genug.

SONSTIGE HINWEISE

- Sie müssen Mostbirnen, wie auch andere Birnen, zum Kochen nicht schälen. Die Schale ist nie hart und wird gleich mürbe.
- Das Fruchtfleisch der Mostbirnen ist im Allgemeinen fester als das von »Speisebirnen«, sie brauchen daher etwas länger zum Garen.

TIPPS ZUM KOCHEN MIT KLETZEN

WOHER BEKOMMEN SIE KLETZEN?

Kletzen finden Sie direkt ab Hof bei vielen Mostbauern, auf Bauernmärkten oder in gut sortierten Obsthandlungen, dort allerdings meist nur in der Vorweihnachtszeit.

WIE WERDEN DIE HARTEN KLETZEN WEICH?

Entweder Sie kochen sie eine Zeit lang, oder, besser, Sie weichen sie lange genug ein, am besten über Nacht. Für ein saftiges Kompott lasse ich sie, nachdem ich sie mit den Gewürzen aufgekocht habe, zwei bis drei Tage in der Flüssigkeit ziehen.

Wie schnell die Kletzen weich werden, hängt davon ab, wie stark gedörrt oder wie weit ausgetrocknet sie sind. Gut gelagert, können sie aber nach über einem Jahr immer noch weich genug und wohlschmeckend sein.

WOFÜR KÖNNEN SIE KLETZEN VERWENDEN?

Das leicht süße Birnenaroma der Kletzen passt sich vielen Mit-Zutaten gerne an; daher können Sie als kleine Überraschung in vielen Gerichten Platz finden. Gegen ihre häufigere Verwendung spricht, dass man sie erst weich kriegen muss – schlecht für die »schnelle Küche«. Für Kletzen muss man eben ein bisschen Zeit übrig haben.

Da Kletzen weniger süß sind als Trockenfrüchte wie Feigen, Rosinen oder Datteln, können sie sowohl für Süßes als auch Salziges verwendet werden. Neben dem bekannten Kletzenbrot mag ich sie halbiert im Kompott, geschnitten im Gewürzkuchen, püriert in Topfencremes oder Mousse und fein gehackt, nach Kärntner Sitte, in nur leicht gesüßten Kletzennudeln.

Auf der salzigen Seite finde ich sie, deftig gewürzt, fast Fleisch-ähnlich zum Beispiel in den Kletzen-Sellerienudeln. Dezenter gewürzt bleibt das Fruchttige stärker erhalten, wie in den Kletzenknöderln zur Maronisuppe oder als Zutat zu Wild: Nicht nur in der Sauce zu den Hirschkalbsteaks sind die Kletzen gut aufgehoben, sondern auch mit Wildschweinbraten mitgeschmort oder als ungesüßtes Kompott extra gereicht.

publication PN°1
Bibliothek der Provinz

Verlag für Literatur, Kunst und Musikalien