

TISCHTHEMA der Woche

WECHSELT DAS HÄUBCHEN ...

Christoph Wagner über den neuen Wandertrieb vieler Meisterköche.



IM ZEICHEN EPIKURS. Gastronom Franz Schafelner und sein „Standbein“ Michael Forster.

Unweit der neuen Kulturhauptstadt Linz hat das Spitzengastronomen-Duo Franz Schafelner und Günther Telsler im neuen Welser Amedia-Hotel unter dem Namen „Epikur“ (Tel.: 0 72 42/62 23 60) ein Restaurant eröffnet. Hier sollen sich demnächst Starköche wie Jörg Wörther, Reinhard Gerer oder Lisl Wagner-Bachers hochtalentierter Schwiegersohn Thomas Dorfer die Küchentür in die Hand geben. Dieses in der Gourmetwelt zunehmend populäre „Wechselt das Häubchen“-Prinzip führt freilich dazu, dass immer mehr Starköche, ähnlich wie Dirigenten und Primadonnen, aus dem Koffer leben. Umso wichtiger wird es für die Stammhäuser, neben den prominenten „Spielbeinen“ ein verlässliches Standbein zu besitzen. Im Falle des „Epikur“ heißt dieses Michael Forster und stammt aus der Schule des Zweisternekochs Dieter Koschina aus der „Villa Joya“ in Portugal. Das Debüt des Meisters selbst in Wels ist nur eine Frage der Zeit.



LINZ MEETS INDIA. Im Royal Bombay Palace kocht Shashia Aviar ayurvedisch auf.

GOURMET
DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE
von CHRISTOPH WAGNER



Die kulinarische Welt zu Gast in Linz

FOTOS: MARTIN VUKOVITS, ART-STOCK/ODINRIEHOFFER

ETHNO IN OÖ. Die neue Kulturhauptstadt wartet mit zwei Multikulti-Perlen auf.

Die frischgebackene Kulturhauptstadt 2009 war nie ein Zentrum europäischer Esskultur. Es gibt zwar mit dem „Verdi“ in Urfaß und dem „Vogelkäfig“ im Hafenviertel zwei sehr verlässliche Gourmetlokale, das Prädikat „außergewöhnlich“ verdient Linz jedoch eher für die ethnische Vielfalt seiner Küchen. So kann Oberösterreichs Landeshauptstadt, die ihre Ortsschilder neuerdings (neben vielen anderen Weltsprachen) auch in Tamil und Singhalesisch anschreibt, beispielsweise mit Österreichs ultimativ bestem Inder aufwarten.

Ein Mörser aus dem Punjab. Seit der Jahrtausendwende hat Shashia Aviar sein Lokal in der Nähe des Südbahnhofmarkts nach dem Motto „Atithi Devo Bhava“ (Ein Gast ist wie ein Gott) zunehmend gourmettauglich gemacht. Nur die allerfeinsten Zutaten (vor allem sein Lammfleisch ist superb) passieren den authentisch aus Lehm gebauten Tandoori-Ofen. Zudem erzeugt Herr Shashia aus Biomilch täglich einen indischen Frischkäse, der fünf Tage lang in Kräutern und Gewürzen mariniert wird, bevor er – gemeinsam mit sündhaft guten indischen Broten – auf den Grill kommt. Und um die ayurvedische Kochkunst auch wirklich zelebrieren zu können, ließ Shashia aus Indien extra einen 150 Kilo schweren Steinmörser einfliegen, mit dem er



LINZ MEETS GREECE. Renata und Andreas Mair vom „Kleinen Griechen“.

Gewürzkörnern auch noch das entlegenste Aroma entlockt. Last, not least hat der sympathische Patron sich auch mit der heimischen Weinkultur so vertraut gemacht, dass er durch-

wegs passende Kreszenzen aus Spitzenrieden anbieten kann.

Ein Grieche aus Eferding. Doch in den Linzer Küchen regieren nicht nur indische, sondern

auch griechische Götter. Dabei wird „Der kleine Grieche“ in der Linzer Altstadt vom Eferdinger Andreas Mair und seiner – hinreißend aufkochenden – Ehefrau Renata aus Kroatien geführt. Das griechische Wirtshausschild ist eher eine Altlast aus den 80er-Jahren, in denen Mair sein Lokal von einem „echten Griechen“ übernommen hat. Tzatziki oder Mousaka gibt es zwar bis heute, allerdings höchstens als Teil einer deliziosen Meze-Platte, zu der etwa auch Muschelsulz, Taramo-Aufstrich oder Thunfischtatar mit Wachteileiern und Kaviar zählen. Auf Wunsch zaubert Renata Mair ein mediterranes Gourmetmenü, das von Ziegenmozzarellaörtchen über gebratene Gänseleber auf Hokkaido-Kürbis oder Steinbutt auf Berglinsen mit Safranschaum bis zu hauchzarten Angusrind-Tournedos mit Rosmarinjus und Reiberdatschi sowie Datteltascherln auf Orangenjoghurt reicht.

Retina trinkt man zu derlei Genüssen allerdings eher nicht. Denn wie Kollege Shashia betrachtet auch Topgastro Mair Linz als Weinkulturhauptstadt – und seine Karte spielt entsprechend auch alle Stückeln.

Der kleine Grieche, 4020 Linz, Hofberg 8, Sonntag Ruhetag, Tel.: 0732/78 24 67, www.zumkleinengriechen.at
Royal Bombay Palace, 4020 Linz, Goethestr. 34, Tel.: 0732/65 86 05, Montag Ruhetag

REZEPT der Woche

LINZER TORTE



ZUTATEN

- 200 g zimmerwarme Butter
- 200 g Feinkristallzucker
- 5 Eier
- 30 ml Rum 60 %
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 200 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
- 130 g fein geriebene Haselnüsse, geröstet
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Ribiselmarmelade
- 2-3 eckige Backoblaten abgeriebene Schale einer Zitrone, Mandel- oder Haselnussblättchen

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker, Gewürzen und Rum sehr schaumig rühren, Eier unterschlagen und Haselnüssen vermischt zügig, aber behutsam unterrühren. Zur Hälfte in eine mit Butter und Bröseln ausgestreute Tortenform mit 26 cm Ø füllen. Oblaten auflegen, Ribiselmarmelade aufstreichen. Restliche Masse in Spritzsack füllen und Gittermuster aufspritzen. Im auf 165 °C vorgeheizten Backrohr ca. 50 bis 60 Minuten backen.