

Wenn die Stille ein Kompliment ist

GASTRONOMIE. Vergangene Woche erwies die Obere Mühle der österreichischen Küche Reverenz. Spitzenkoch Bernie Rieder ist samt Assistent Vito Antunovic aus Wien eingeflogen – mit seinem jüngsten Kochbuch im Gepäck.

MARCEL MATHIEU

Die Küche in der Oberen Mühle ist nicht gerade überdimensioniert, aber für einen Routinier mit Assistent allemal gross genug, ein 3-Gänge-Menü für 45 Gourmets zu kreieren.

Bereits am frühen Donnerstagnachmittag hantieren Bernie Rieder und Vito Antunovic geschäftig mit Kochtöpfen, Kellen und Küchenmessern. Dabei geht es zügig voran. Bestens gelaunt, arbeiten sie sich gegenseitig so präzise in die Hand wie ein Schweizer Uhrwerk. Es scheint, als ginge alles wie von selbst, absprechen müssen sich die beiden nur selten. Wenn sie aber miteinander reden, dann versteht man die beiden Österreicher kaum, weil sie dies, entgegen des Klischees, genauso so schnell tun wie die Deutschen. Trotz des rasanten Wortwechsels und der Geschäftigkeit in der Küche strahlen die beiden Köche mit ihrer typisch österreichischen Sprachmelodie sympathische Gemütlichkeit aus. Und noch eins soll erwähnt sein: Die beiden Kreative sind mit Leidenschaft bei der Sache, die Arbeit macht ihnen offensichtlich Spass.

Von «Blunzn» und «Striezl»

Allein, um ein paar Leckermäuler zu bekochen, fliegt ein Spitzenkoch natürlich nicht in die Schweiz. Bernie Rieder ist auch Buchautor und an diesem Abend in erster Linie in der Oberen Mühle, um seinen 400 Seiten dicken Wälzer vorzustellen. Dieser kommt zwar in schwarzem Einband mit roter Aufschrift daher, ist aber kein Krimi, sondern ein Kochbuch: «Österreichische Küche – Reloaded». Der Band ist reich bebildert mit humorvollen Fotos aus dem Familienalbum des Verfassers.



Der gut gelaunte Burgenländer Bernie Rieder in seinem Element. Bild: Marcel Mathieu

Die Rezepte sind übersichtlich dargestellt und mit raffinierten, geschmackvollen Fotos illustriert. Ganz hinten findet sich sogar ein Glossar Österreichisch-Deutsch. Wer wüsste sonst schon, dass «Blunzn» bei uns Blutwurst genannt wird, «Fisolen» grüne Bohnen sind, mit «Vogelsalat» Nüsslisalat gemeint ist und ein «Striezl» das österreichische Pendant zum Butterzopf ist?

Küchen- und Wortakrobat

Um halb sieben wird zu Tisch gebeten. Man darf gespannt sein, was die beiden Wiener in der Küche zubereitet haben. Gut Ding will bekanntlich jedoch Weile haben. Bis das rote Rüben-Risotto mit

grünem Apfel, Kren (Meerrettich) und mariniertem Mozzarella serviert wird, vergeht eine Stunde, die all jenen, die mit ordentlich Hunger erschienen sind, wie eine Ewigkeit erscheint. Bernie Rieder lässt es sich nicht nehmen, zu allen Gängen einige Worte zu verlieren, und erweist sich dabei als eloquenter Unterhalter, der die Besucher auf ihren Stühlen zum Lachen bringt – wenn sie ihn denn verstehen. «Das hört sich ja an wie Walliserdeutsch», meint eine Dame am Tisch und provoziert damit prompt den Widerspruch der Tischnachbarinnen, die ganz eindeutig den Österreicher hören wollen, aber gleichwohl kaum verstehen.

Mit der Zeit gewöhnt man sich an Rieders Dialekt und erfährt Biografisches. Dass er aus dem Burgenland stammt und am Neusiedlersee aufgewachsen ist. Weit ist er in der Welt herumgekommen, aber da hat ihn, bei aller Affinität zur asiatischen Küche, immer mal wieder das kulinarische Heimweh geplagt, was mitfühlendes Gemurmel im Kachelofensaal auslöst. Zum Schluss wird geister Kaiser-schmarren aufgetischt, und an den Tischen wird es still. Bernie Rieder meint: «Die Stille ist immer ein Kompliment für den Koch!» Es ist derart still, dass das wohl mehr ist als ein Kompliment: vielleicht sogar eine kulinarische Goldmedaille.