



Alles Natur

32



0



Konditorin Luisa Martini und Koch Valentino Brienza / Bild: Michael Rathmayer

Zwischen ihrer Arbeit im Steirereck und auf einem Luxuskreuzfahrtschiff waren die Konditorin Luisa Martini und der Koch Valentino Brienza schnell im Wald und haben mit »Moos. Fisch. Rinde. Blatt« ein beachtliches Kochbuch herausgebracht.

11.10.2014 | 18:17 | von Karin Schuh (Die Presse)

Geschmacksfrage



Die Testerin
Anna Burghardt isst Slow Taccos



Der Verkoster
Gerhard Hofer degustiert im Weinkeller

Time spend waiting is time spent losing.

Learn more

HyperX FURY USB

HYPER

Die größte Überraschung war der Baumpilz, den sie eher zufällig entdeckt haben – der sich dann aber als äußerst köstlich herausgestellt hat. Aber auch die Vielseitigkeit einfacher Buchenblätter – die frittiert, als Salat oder ähnlich wie Spinat zubereitet werden können – hat die beiden fasziniert. Oder der Geschmack der Birkenrinde in einem Fleischfond. Oder aber die feine Note, die schlichtes Moos einer Mayonnaise gegeben hat, die zu gebratenem Pulpo, Sepiacrumble, Romanescoröschen und Romanescopüree gereicht wurde.

All das haben die gelernte Chefpatissière Luisa Martini und der Koch Valentino Brienza vor ein paar Monaten fast nebenbei aus dem Hut gezaubert. Denn zwischen ihrer Arbeit bei Heinz Reitbauer im Steirereck und ihrer jetzigen Station auf dem Luxuskreuzfahrtschiff Sea Cloud haben Martini und Brienza gemeinsam mit dem Fotografen Michael Rathmayer das Buch „Moos. Fisch. Rinde. Blatt.“ herausgebracht. Damit wollen sie vor allem jene Dinge, die vor unserer Haustür auf Feldern, Wiesen und im Wald wachsen, auch kulinarisch wieder mehr Wertschätzung schenken. Der Wald soll also nicht nur gekocht werden, weil er schmeckt, sondern weil er es sich auch verdient hat.

Zurück zum Einfachen. Das Buch richtet sich nicht nur an Profis, sondern vorrangig an experimentierfreudige Hobbyköche, immerhin haben die beiden die rund 60 Rezepte in einer einfachen Küche daheim oder in einer Waldhütte gekocht. Wobei ein paar Grundkenntnisse nicht schaden können, wie die beiden dann doch zugeben. „Aber es geht uns um das Einfache, Grundlegende, das leider nach und nach in Vergessenheit gerät. Es liegen aber so viele Schätze direkt vor unserer Haustür“, sagt Brienza. Und genau die wollte man eben auch kulinarisch verstärkt würdigen.

Wobei sich Martini damit schon bei ihrer Meisterprüfung auseinandergesetzt hat. Da lautete ihr Thema „Essbare Landschaft“. Bei ihrer Arbeit für das Sacher-Kochbuch ist sie auf den Fotografen Michael Rathmayer gestoßen. Der hat offenbar die Kreativität der beiden erkannt und die Buchidee in den Raum gestellt. „Mir ist schon beim Sacher-Kochbuch aufgefallen, wie genau und toll sie arbeitet“, sagt Rathmayer.

Das Thema Naturküche lag also auf der Hand, und die drei machten sich somit vergangenen Sommer eine Woche lang in den Wald auf, genau genommen in ein Seitental des Höllentals bei der niederösterreichischen Rax. „Die meisten Rezepte sind dann vor Ort entstanden, natürlich haben wir uns vorher etwas überlegt, aber wir sind zuerst sammeln gegangen, und die Rezepte haben sich



Meistgelesen Leben

1. **Das entspannte Dual-Huhn**
2. **Auf einmal wieder gehen können**
3. **Ryan Gosling: "Dieses Kind sieht keine Filme"**
4. **Birgit Minichmayr: "Aber kämpferisch zu sein mag ich auch"**
5. **Fehldiagnosen und falsche Behandlung**

Kulinarik-Termine



Buchtipps

dann erst während des Kochens entwickelt“, sagt Martini. „Freestyle-Naturküche“ nennt sie das.

Natürlich ist ihnen bewusst, dass Wald und Wiese als Zutatenlieferanten derzeit ein Trend ist, der seinen Ausgang in der skandinavischen Küche genommen hat. „Ja, sicher. Genauso wie die Molekularküche, dann kam die regionale Küche, und das ist jetzt eigentlich eine Erweiterung der regionalen Küche und hat auch mit der nördlichen Küche zu tun. Aber es wird eine prägende Ära werden, es wird etwas hängen bleiben, weil die Ressourcen immer knapper werden und wir uns überlegen müssen, wie wir mit Lebensmitteln umgehen“, sagt Brienza.

In ihrem Brotberuf haben sie diese Art von Küche noch nicht allzu oft eingesetzt. „Aber wir werden es in Zukunft brauchen“, ist sich Brienza sicher. Wobei beide im Steirerleck gelernt haben, ein einfaches Produkt, wie etwa die Karotte, in den Mittelpunkt zu stellen – und auch einst vergessene Dinge wie Urgetreide zu schätzen.

Rehrücken im Sägemehl. Ihr Wissen in Sachen Natur haben sich die beiden teils selbst angeeignet. Mit einer Kindheit am Waldrand haben sie aber auch einen gewissen Startvorteil. Brienza ist „in einem verschlafenen Dorf im Schwarzwald“ aufgewachsen, Martini ebenfalls in einem nicht viel größeren Dorf in der Nähe von Frankfurt. Mit romantischen Geschichten inklusive Großmutter, die das Wissen der alten Kräuter weitergab, können die beiden nicht aufwarten. Sie greifen stattdessen auf ihre Neugierde und ihr Interesse an der Natur und vor allem den in ihr verborgenen Geschmäcker zurück.

„Mit den klassischen Dingen wie Bärlauch, Waldmeister oder Löwenzahn arbeiten wir schon länger, jetzt kommen eben speziellere Dinge dazu“, so Brienza. So haben sie etwa bei ihrem einwöchigen Trip die Knoblauchrauke für sich entdeckt, von dessen unglaublich tollem Aroma sie schwärmen. „Sie riecht wie Knoblauch, schmeckt aber wie Spinat“, so Martini. Oder aber die Rinde der Birke und Rotbuche, die sie eine Stunde lang in einem Fleischfond gekocht haben. „Das gibt ein unglaublich überraschendes Aroma, richtig nach Wald“, sagt sie. Beim Moos, mit dem sie eine Mayonnaise verfeinert haben, waren sie wiederum von dem erdigen Geschmack überrascht.

Die Grundprodukte – denn auch wenn sie geschmacklich viel hergeben, satt wird man von Fonds aus Rinden oder Heusuppen nur schwer – haben sie auf Märkten oder bei Bauern gekauft. Durch Zufall sind sie so auch auf einen kleinen Bauernhof inklusive Sägewerk gestoßen. Also wurde die Idee geboren, statt eines



Kochen auf Papier

Hochzeits-Quiz



Farnkraut im Schuh?
Der Knigge für Ja-Sager

Galerien



Roter Teppich
Cannes-Glamour bei der
amfAR-Gala



Dörrobst
Getrocknete Kraft



König Louis
Die wertvollsten Modemarken

Fisches in der Salzkruste einen Rehrücken in Sägemehl zuzubereiten. Brienza hat dazu einen Teig aus Sägemehl, Speisestärke, Mehl, Öl, Salz und Wacholderbeeren zubereitet, um dann das Reh, umwickelt mit Speck, Weißkraut und schließlich dem Sägemehlteig, im Ofen zu garen. Der Teig kann zwar nicht gegessen werden, er sorgt aber für ein an Holz erinnerndes Aroma. „Aber es ist wichtig, frisches, gut riechendes Sägemehl zu nehmen, sonst nimmt das Fleisch ein muffiges Aroma an“, so Brienza. Konditormeisterin Martini wiederum hat zum Beispiel ein Törtchen aus Schafmilchcreme, Fichtentriebesirup, Fichtenbaiser, Heidelbeerknusperblätter und Waldheidelbeerragout kreiert. Der Fichtensirup kann allerdings nur im Frühling gemacht werden. Aber auch darum geht es ja den beiden: sich wieder ein bisschen mehr an der Natur zu orientieren und eben das zu verarbeiten, was sie gerade finden. Genug da wäre ja, wie das einwöchige Projekt im Wald gezeigt hat.

Das Buch

**Moos. Fisch.
Rinde. Blatt**

Genuss der Landschaft

Valentino Brienza, Luisa Martini und Michael Rathmayer, Edition Styria, 176
Seiten,
39,99 Euro

Der Koch Valentino Brienza und die Konditorin Luisa Martini, die beide zuvor u. a. im Steirereck tätig waren, haben sich für ihr Buch in Wald, Wiese, Wasser und Feld bedient und daraus kreative „Freestyle-Naturküche“, wie sie es nennen, entwickelt. Fotograf Michael Rathmayer hat sie dabei begleitet.

("Die Presse", Print-Ausgabe, 12.10.2014)



Testen Sie "Die Presse" 3 Wochen lang gratis: diepresse.com/testabo



Der T-Mobile LTE-Netztest

Testen Sie unser ultraschnelles LTE und behalten Sie es nur, wenn Sie...



Jetzt erleben

Die lavera basis sensitiv Q10 Anti-Falten Feuchtigkeitspflege aus...



Bestzeit bei Renault.

5.000 € Elektrobonus sichern.
Der Renault ZOE: 100 %
alltagstauglich,...

ANZEIGEN

WERBUNG

Lesen Sie hier weiter zum Thema:

Herbstlaub, Nelkenwurzel und Mispel

Ein paar Ideen zu einer etwas anderen Herbstküche – abseits von Maroni, Kürbis und Co.

Mehr aus dem Web

Wenn das Navi im BMW sagt, dass du lieber öffentlich weiterfahren sollst... (derbrutkasten.at)

Rahmkipferl mit Marmelade (ichkoche.at)

Spargel richtig kochen (ichkoche.at)

Kartoffelpuffer mit Käse gefüllt (ichkoche.at)

Spargelcremesuppe (ichkoche.at)

WERBUNG



7 Top-Aktien für 2015

Heiko Böhmer nennt Ihnen jetzt **KOSTENLOS** die Namen der 7 besten Aktien für 2015!



Wahnsinn - 800€ pro Tag!

Geld im Schlaf verdienen war früher einmal ein Traum, mittlerweile ist es einfach!



Online Sprachen lernen..

Jetzt mit einer neuen Sprache in den Frühling – interaktiv und blitzschnell, am PC oder Tablet.

WERBUNG

Kommentieren

Sie sind zur Zeit nicht angemeldet.

Um auf DiePresse.com kommentieren zu können, müssen Sie sich **anmelden.** ›

Das könnte Sie auch interessieren

diepresse.com



Rekord: 33,8 Millionen Autos wegen Airbag-Defekt zurückgerufen

diepresse.com



Musikuni Wien: Designierte Rektorin tritt Amt nicht an

diepresse.com



Vienna Insurance im ersten Quartal mit weniger Gewinn

typischich.at



Heut' tanzt der Chef nach meiner Pfeife!

sportnet.at



Tennis: Gerald Melzer scheitert in French-Open-Quali

derbrutkasten.at



Verkaufe nicht ein Produkt, verkaufe ein Erlebnis – und verschenke den Rest

DiePresse.com Dienste:

Nachrichten

Politik · Innenpolitik · Außenpolitik · Europa · Zeitgeschichte · Mein Parlament

Wirtschaft · Österreich · International · Eastconomist · Finanzen · Bilanzen · Recht · Kolumnen

MeinGeld · Aktien · Anleihen · Fonds · Immobilien · Sparprodukte · Verbraucher · Versicherungen · Kurse

Panorama · Wien · Österreich · Welt · Religion · Umwelt · Skuriles · Wetter

Kultur · Bühne · Kunst · Medien · Film · Klassik · Pop & Co · Literatur · TV-Programm

Tech · Hightech · Internet · Handy

Sport · Fußball · Tabellen · Motorsport · Mehr Sport

Motor

Leben · Menschen · Lebensstil · Essen & Trinken · Reise · Gesundheit · Uhren · Wohnen

Bildung · Erziehung · Schule · Hochschule · Weiterbildung · FH-Guide

Zeitreise

Wissenschaft

Recht · Recht Allgemein · Wirtschaft & Steuern

Spectrum · Zeichen der Zeit · Literatur · Spiel & Mehr · Architektur

Meinung · Kommentare · Blogs · Gastkommentare · Debatte · Quergeschrieben · Feuilleton · Pizzicato · Alle Kommentare

Freizeit · Wetter · TV · Veranstaltungen · Kreuzworträtsel · Sudoku · Quiz · Gewinnspiele · Liebe · Wogibtswas

Schaufenster · Mode · Beauty · Design · Gourmet · Salon · Lookbook · Uhren

Immobilien · Österreich · International · Investment

Karriere · Jobsuche · Karriere-Trends · Bewerbungstipps · Ratgeber

Services · Archiv · Anno · Kurse · Newsletter · Screensaver · Mobil · iPhone-/iPad-App · Android-App · Textversion · ePaper · RSS

Unternehmen · Impressum · Kontakt · Abo · Club · News · Anzeigen · Veranstaltungen

"Seite vorlesen" powered by *linguatec*

© Sun May 24 19:22:14 CEST 2015 DiePresse.com | [Feedback](#) | [Impressum](#) | [AGB / Datenschutzrichtlinie](#)

[Zur Mobilversion wechseln](#)

Weitere Online-Angebote der **Styria Media Group AG**:

[Börse Express](#) | [ichkoche.at](#) | [Kleine Zeitung](#) | [sport10.at](#) | [ligaportal.at](#) | [typischich.at](#) | [willhaben](#) | [WIENER](#) | [WirtschaftsBlatt](#)