

BLICKWERK

NETZWERK FÜR VISUELLE KOMMUNIKATION

KulinariK

BLICKWERK

NETZWERK FÜR VISUELLE KOMMUNIKATION

„Cooking is a craft, I like to think, and a good cook is a craftsman -- not an artist. There's nothing wrong with that: The great cathedrals of Europe were built by craftsmen -- though not designed by them. Practicing your craft in expert fashion is noble, honorable, and satisfying.“ - Anthony Bourdain

Was nach Anthony Bourdain für das Kochen zutrifft, ist meiner Meinung nach auch für die Fotografie richtig. Sie ist ein Handwerk. Man kann ein Leben lang daran arbeiten dieses Handwerk zu meistern - das Schöne daran: Es gibt hunderte Stile zu entdecken, unterschiedliche Zugänge und Ästhetiken, je nachdem worauf man hinarbeitet. Das gilt gerade wenn es um Kulinarik geht.

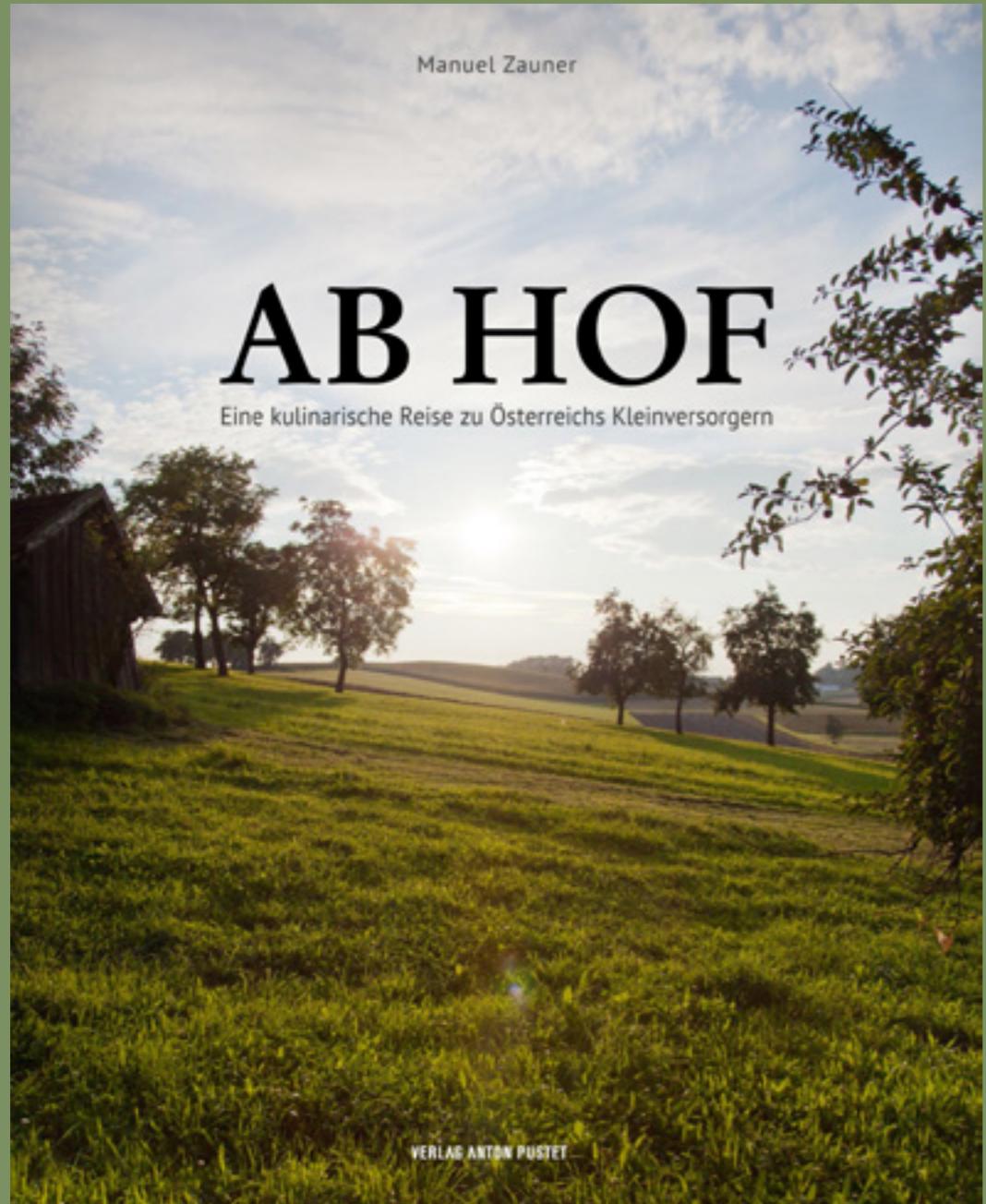
Hier zeige ich Euch einige meiner fotografischen Zugänge zum Thema:

KULINARIK



BOOKS &
MAGAZINES

storytelling





Schlierbach und Pettenbach ist für das „Schlierbacher Geflügel“ mittlerweile übrigens bekannt und zählt zu jenen Regionen, in denen es besonders viele Bio-Betriebe gibt. Zu einem kleinen Teil ist das vielleicht auch ein Verdienst der weit verzweigten Familie Tragler.

Vom Ei zum Huhn

Noch im 19. Jahrhundert galt Hühnerfleisch als Luxus. Ein Blick auf die Speisekarten um die Jahrhundertwende zeigt, dass der Kapaun, also der kastrierte Hahn, manchmal sogar höhere Preise erzielte als die Edelteile vom Rind. Auch Eier und das Fleisch von Hühnern waren nicht immer so billig wie heute und schon gar nicht in solcher Menge verfügbar.

Im Gespräch mit Christine Tragler wurde mir langsam klar, dass meine Vorstellung davon, wie Hühner „produziert“ werden, wohl am ehesten dem alten Mischbetrieb von früher entsprach. Ich war ziemlich erstaunt darüber, wie stark meine Vorstellungen von der Wirklichkeit abwichen. So hatte ich zum Beispiel keine Ahnung, was genau ein Aufzuchtbetrieb ist und worin der Unterschied zur Zucht oder zur Tierhaltung besteht.

Im Verlauf der Zucht eines Huhns gibt es in modernen Betrieben heute insgesamt auf Stationen, die oft aus ganz unterschiedlichen Firmen und Bauernhöfen bestehen. Diese Arbeitsteilung hat damit zu tun, dass landwirtschaftlich genutzte Hühner mittlerweile fast ausschließlich Hybride-Züchtungen sind. Man kreuzt die Rasse also, um bestimmte Eigenschaften, zum Beispiel ihre Legeleistung, zu steigern.

Genau wie bei Saatgut verdankt diese Leistungssteigerung der Hühner jenem genetischen Effekt, den es gibt, wenn die Tiere nach einem bestimmten Verfahren in Inzucht gekreuzt werden.

Für landwirtschaftliche Produktionen „taugbar“ sind immer nur die sogenannten F1-Hybride. Sämtliche Generationen davor, aber auch jene danach verlieren die geschätzten Eigenschaften

wieder. Die eigentliche Zuchtarbeit findet in einigen wenigen Großbetrieben statt. Dort werden die reinerbigen Großelterngenerationen „erzeugt“. Aus dieser Großelterngeneration entsteht die Elterngeneration jener Hühner, die wir von den Bauernhöfen kennen. Diese werden in sogenannten Vermehrungsbetrieben, in der zweiten Station, großgezogen. Die dritte Station sind die Brüterei, in denen die Eier der Eltern landen. Aufgrund der starken Selektion auf Legeleistung haben Hybridhühner ihren Brutinstinkt nämlich großenteils verloren, eine Aufgabe, die folglich vom Menschen übernommen wird. Auf diese Weise können außerdem mehr Eier auf einmal bebrütet werden und es fallen keine Hühner für die Eierproduktion aus. Aufgezogen werden die Hühner dann in den bereits erwähnten Aufzuchtbetrieben und kommen nach etwa fünf Monaten schließlich zu den Landwirten, der fünften und letzten Station.

Hybride Züchtungen haben auch im Tierreich einige Nachteile. Die Kritik daran lautet ähnlich wie jene, die wir schon von den Saatgut-Hybridien kennen und die von Vereinen wie der Arche Noah geäußert wird. Wie bei Saatgut liegt auch die Zucht der Hühner nicht mehr in der Hand der Bauern. Dadurch geht Vielfalt verloren, die – ganz wie beim Saatgut – auch im Tierreich wichtig ist. Viele Rassen werden nicht mehr gehalten, weil sie als unwirtschaftlich gelten. Wenn es sie überhaupt noch gibt, dann oft nur, weil Hobbyzüchter sie aufgrund ihres bunten Federkleides gehalten haben. Solche Hühnerrasse müsste man in aufwendiger Zuchtarbeit erst wieder für die Landwirtschaft tauglich machen.

Hybride Züchtungen sind selbstverständlich patentiert, ihre Zucht ein wohl gehütetes Geheimnis. Ein Großteil der Tiere, die im deutschsprachigen Raum gehalten werden, geht auf nur noch zwei Züchtungen zurück, ein Masthybrid für Fleisch, ein Legehybrid für Eier. Weltweit gibt es gerade einmal vier Anbieter für Legehybride und vier Anbieter für Masthybride! Auch für die Tiere selbst







Goderl auf Zwetschken-Mirabellen-Spiegel

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen.
2. Die Speckseite der Goderl mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen. In einer ofenfesten Pfanne die Goderl mit Butter übergießen und in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 120 °C senken und die Goderl eine Stunde lang braten. Öfters mit Butter übergießen.
3. Zwetschken und Mirabellen halbieren und die Kerne entfernen. Die Zwiebeln sehr fein hacken.
4. Die Goderl aus der Pfanne heben und auf dem Ofengitter bei 90 °C warm halten.
5. Die Zwiebeln im Bratensatz bei moderater Hitze hellbraun anschmoren. Mit Portwein ablöschen und mit Sekt auffüllen. Rosmarin und Vanillezucker einrühren und die dabei entstandene Sauce auf die Hälfte eindicken. Zwetschken und Mirabellen in die Pfanne geben und weitere 10 Minuten leicht schmoren.
6. Die Goderl unter dem Grill des Backofens auf Sicht knusprig anbräunen.
7. Den Fruchtspiegel in tiefen Tellern anrichten. Die Goderl in Stücke schneiden und auf den Früchten platziieren.

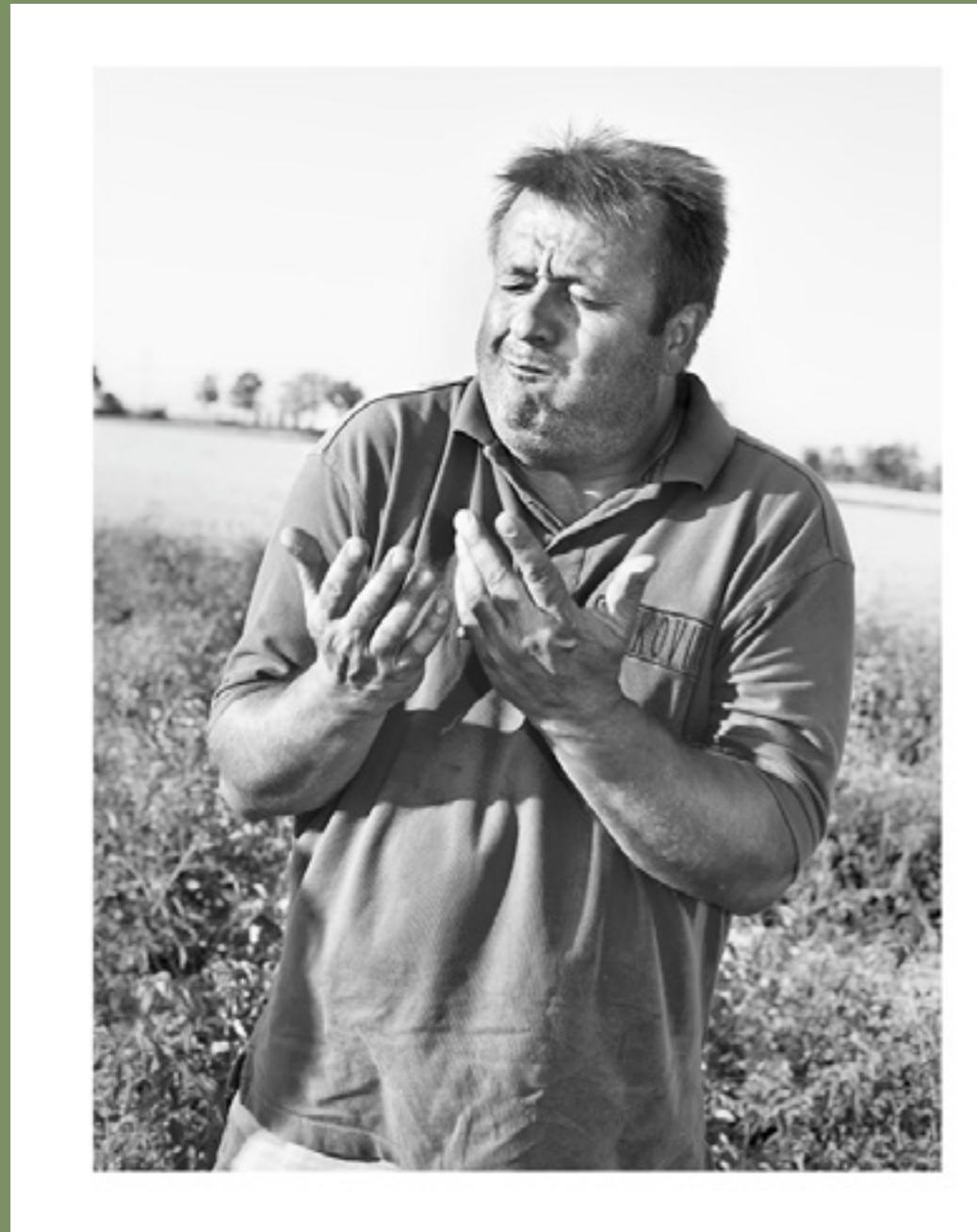
Tipp: Dazu passen Duftreis oder ein leichtes Erdäpfelpüree, mit Zitronenschale parfumiert.

Schweingoderl stammen vom Kinn des Schweins und schmecken nur gut, wenn das Fleisch wirklich beste Qualität hat. Du magst unter einer der Gründe sein, weshalb man sie herkömmlich verwurstet und sie selten im Ganzen verwendet werden. Kauft man sie, ohne zu wissen, wie die Tiere gelebt haben und wie sie geschlachtet wurden, so riskiert man, dass dieses Rezept nicht gelingt. Das Goderl „schweindelt“ dann unter Umständen sehr stark und das Fett könnte

einen unangenehmen Beigeschmack haben. Ein Schweingoderl besteht zum Großteil aus Fett, das ein ausgezeichneter Geschmacksträger ist, in dieser Form aber wohl vor allem etwas für Liebhaber darstellt. Wenn die Qualität des Fleisches wirklich gut ist, so zergeht es im Mund wie Butter. Alexander hat als Beilage für dieses Gericht nur auf Früchte zurückgegriffen. Diese ergänzen den zart-buttrigen Geschmack des Goderls ganz ausgezeichnet.

ZUTATEN

- 2 Goderl vom Schwein
Salz, Pfeffer
- 30 g zerlassene Butter
- 500 g Zwetschken
- 300 g Mirabellen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Schuss Portwein
- 125 ml Sekt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL echter Vanillezucker



Käse, Honig & Ei



Käse

Honig

Eier

Im Folgenden geht es um Produkte von Tieren, konkret um Käse, Honig und Eier. Milch habe ich an dieser Stelle ganz bewusst ausgelassen, da ich sie als Getränk werte, obwohl die Milchwirtschaft ein sehr großer und wichtiger Zweig der Landwirtschaft ist. Mit Getränken, Wein, Bier, Milch und Säften würde sich ein weites Feld auftun, das mit Sicherheit ein eigenes Buch verdient.

Wie für alle anderen Kapitel gilt besonders für dieses: Es gibt eine Unzahl kleiner Betriebe, die tolle Produkte herstellen. Käse hat besonders in den westlichen Bundesländern eine lange Tradition, sodass man dort viele kleine Betriebe findet, die eine große Anzahl unterschiedlicher Käsesorten – oft regionale Spezialitäten – erzeugen. Honig- und Käsespezialitäten bekommt man manchmal nur ab Hof, teils in kleinen Bioläden oder auch nur auf Märkten.

Produkte von Tieren gibt es oft, weil Direktvermarkter sich darauf spezialisieren, aber auch als Nebenprodukte, wenn Tiere für die Fleischproduktion gehalten werden. Traditionelle Bauernhöfe haben meistens von allem ein wenig. Ich habe versucht, bei meiner Auswahl beide zu berücksichtigen – den Traditionsbetrieb und die Spezialisten.

XII. Marc Mößmers Karpfen

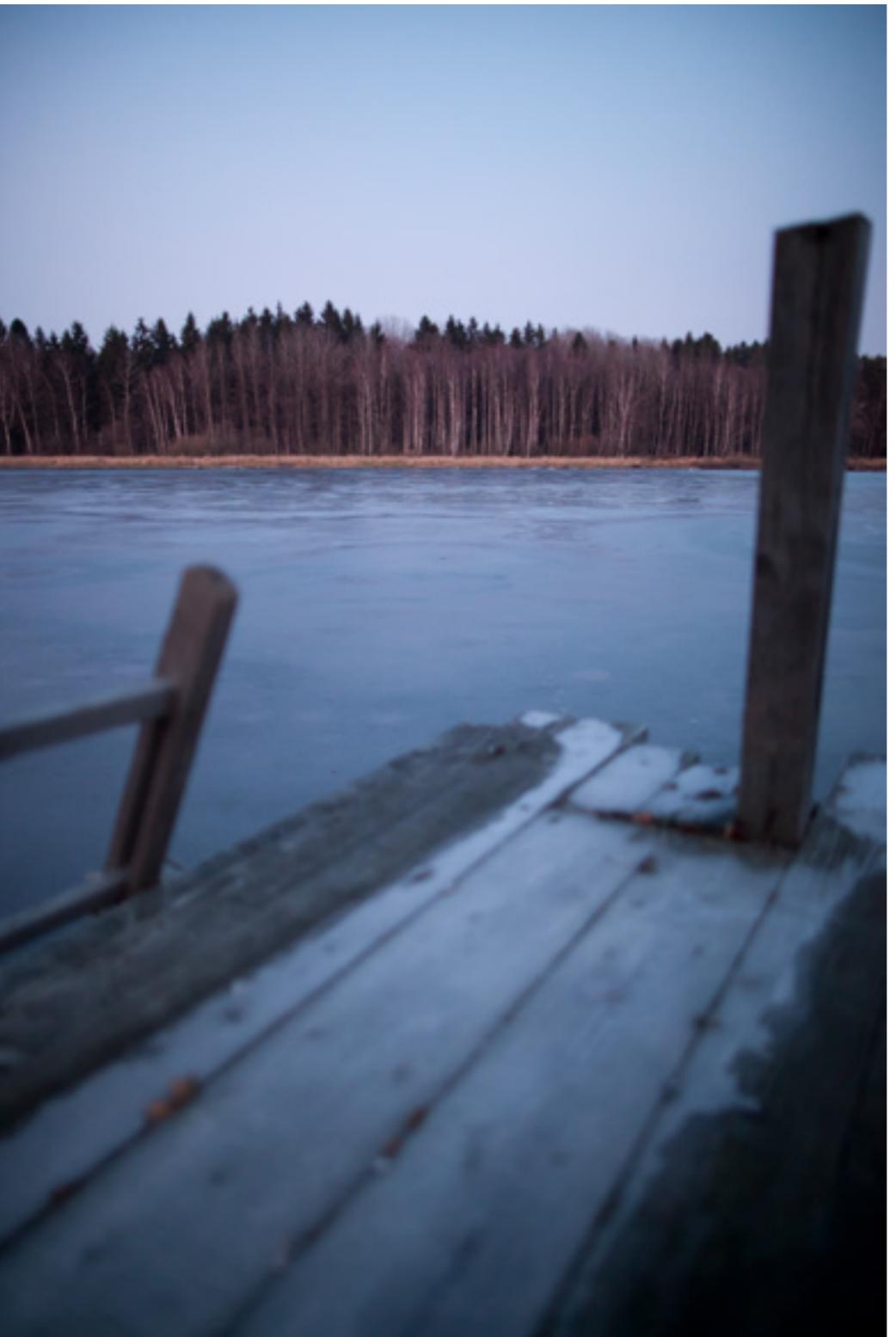
Marc Mößmer ist ein Pionier der biologischen Fischzucht. Die entsprechenden europäischen Richtlinien gehen zum Großteil auf seine Arbeit zurück. In Österreich gründete er die ARGE Biofisch, die sich mit den Grundsätzen biologischer Fischwirtschaft beschäftigt.

Vermarktet wird über die Biofisch GmbH. Auf Wiens Märkten kann man Saiblinge, Forellen und andere Fische ausgewählter Produzenten beziehen. Marc Mößmers Leidenschaft gilt dem Waldviertler Karpfen. Besucht man Marc an seinem Pachtteich im oberen Waldviertel, erfährt man, weshalb es an der Zeit ist, den Karpfen kulinarisch zu rehabilitieren.















GUTES VON DAHEIM

...UND SONNTAGS AUCH MAL ZWEI

Isabella und Peter Kerschbaumer unterhalten im steirischen Vulkanland ein Paradies für seltene, alte Hühnerrassen. Das Ergebnis der Vielfalt liegt tagtäglich bunt im Nest.

TEXT: ELISABETH RUCKER · FOTOS: MANUEL ZAUNER

HÖFLADEN

Kuriosität aus einem Nest am Ursteirerhof: Doppeldotter-Ei (oben). Die Eierschalen tragen hier Farben von Hellblau bis Rotbraun (linke Seite, rechts unten). Unten links: ein Isar-Hahn mit seinen Hennen.

BUNTE BEEREN & ROTE HÖHNERHÄUSER

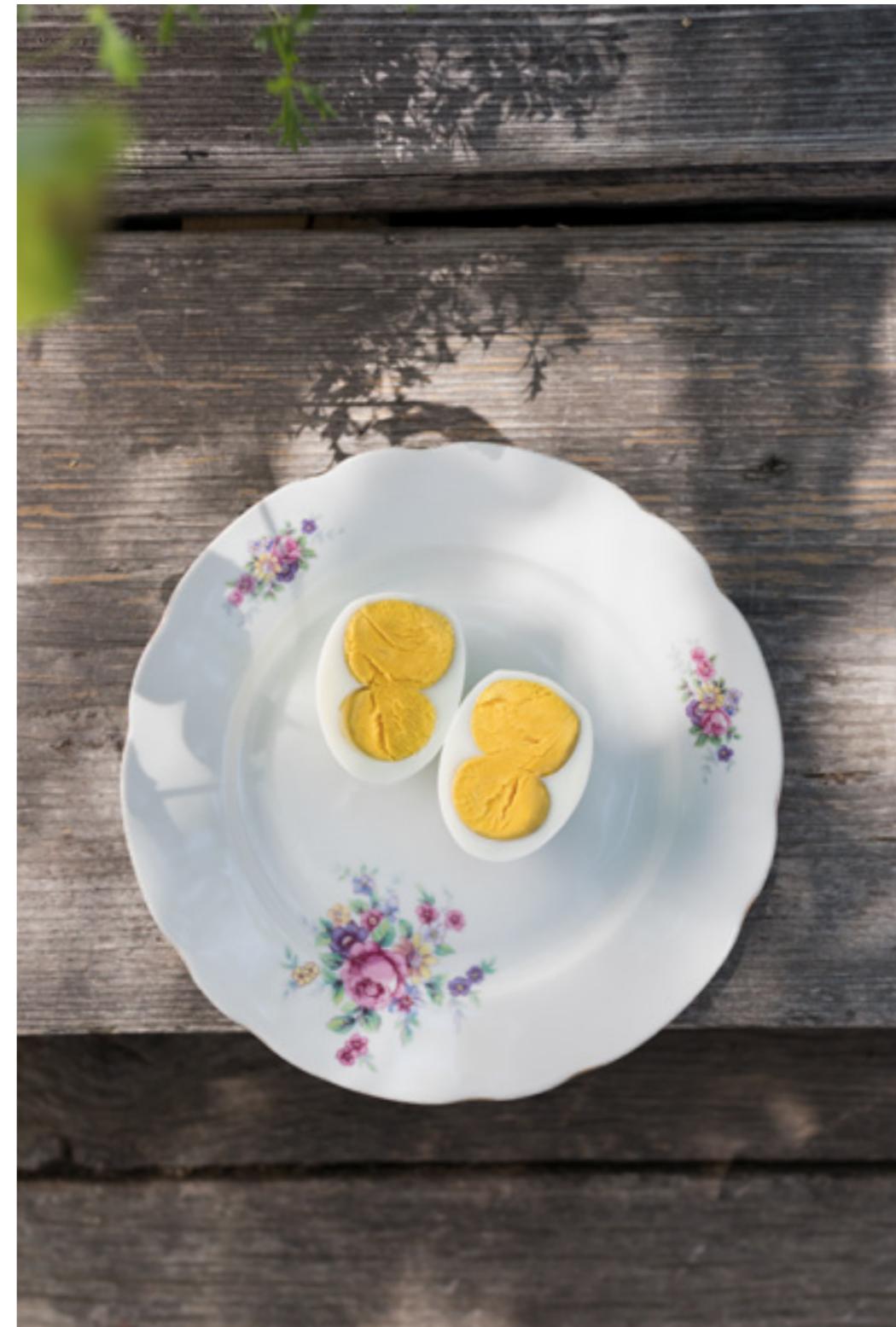
Auf diesem Hof bin ich aufgewachsen, bis ich zwölf war", sagt Isabella. „Dann sind wir nach Wien übersiedelt. Aber es war immer mein Wunsch, hierher zurückzukehren.“

„Das hat sie vor 16 Jahren getan – mit Peter, einem gebürtigen Obersteirer, gelernten Kaufmann und evangelischen Seelsorger („Ich wollte schon mit sechs Jahren Pfarrer werden“). Zusammen haben sie eine kleine, feine Biolandwirtschaft aufgebaut, einen Betrieb so bunt wie das Leben selbst: Vor dem Haus wiegen sich Feigenbäume in der steirischen Sonne – „die hat mein Vater einmal aus Kroatien mitgebracht“ –, am Hang stehen Brombeerbüsche, es gibt Erdbeeren und Aroniabeeren, und es finden sich sogar

ein paar Kiwi-Bäume. „Wenn der Bio-Kontrollor kommt, verzweifelt er fast, weil alles so klein strukturiert und über den ganzen Hof verteilt ist“, sagt Peter und lacht. „Ja, in der Tat“, ergänzt Isabella, „dort drüben steht zum Beispiel eine einzelne Fichte, die auch zertifiziert, weil ich Wipferlsirup daraus mache.“

Rund um die große Wiese rechts vom Haus – eigentlich ist es ein Feld, auf dem gerade Klee zur natürlichen Bodenverbesserung angebaut wurde – ist die Hühnervielfalt zu Hause: Schmucke, rote Hühnerhäuser stehen da im Kreis, jedes einzelne mit reichlich Auslauf „Hintaus“, einer Stelle zum Sandbaden, mit Wassersprinkler und Zaun versehen. „Der ist aber mehr als Abgrenzung der einzelnen Reviere gedacht.“

Servus 79



Fisch, frisch vom Fass

In Holland ist Matjes Folklore-Kult, Wirtschaftsfaktor und saisonale Delikatesse. In Österreich ist der mild gesalzene, fermentierte Fettfisch die einzige Chance des Herings, regelmäßig auf einer Speisekarte zu landen.

TEXT VON FLORIAN HOLZER · FOTOS VON MANUEL ZAUNER

Röllmops. Russe. Heringssalat. Der Hering, einer der häufigsten Fische der Welt und bedeutendster Wirtschaftsfisch der Menschheit, erfährt nicht gerade die größte Hochachtung. Zummindest in unserem Binnenland-Breiten, da diente er jahrhundertelang der schmöden Proteinversorgung während der Zeiten, in denen die Kirche das Fastengebot aussprach, was heute, da diese Gebote langst nicht mehr verbindlich sind, zu Mayonnaise-Oriegen und Heringssalatbuffetschlachten am Aschermittwoch führt. Quasi als Aufarbeitung. Ah ja, und natürlich der Teufelsroller für den Tag danach – der Hering hat seine Schuldigkeit getan, der Hering kann gehen.

Das ist zum Glück nicht überall so, in anderen Ländern ist er der Star. In Schweden, zum Beispiel, wo der Hering das erste der fünf „Bilder“ des legendären Smörgåsbords darstellt, der Mutter aller kalten Buffets. Er kommt da in Gelee, mit diversen Marinaden, gesalzen, geräuchert, gebraten und gebacken, gerollt und gehäckelt, in Eintöpfen, Suppen oder Aufläufen verarbeitet – der „Sill“ ist in Schweden kein Fisch, sondern eine eigene Kategorie. Auch in Russland ist das „Silber der See“ ein viel geliebtes Grundnahrungsmittel, in Norddeutschland verdankte ihm die Hanse schließlich einen Großteil ihres Reichtums, wessen man auch heute noch mit grünen Heringen, gebackenen Heringen und Bismarck-Heringen gedenkt. Und dann ist da natürlich noch Holland, das Heringland schlechthin, 350.000 Tonnen Fangquote pro Jahr (25.000 davon werden zu Matjes), neben Norwegen der wichtigste



In Schweden ist der Hering ein Star, der das erste der fünf „Bilder“ des legendären Smörgåsbords darstellt, der Mutter aller kalten Buffets.



A LA CARTE A LA CARTE

Trüffel für Arme

Trüffelduft das ganze Jahr und um weniger Geld als zehn Euro pro Gramm. Trüffelöl und Konsorten erschienen wie die Verheißung des Paradieses, kamen dann ordentlich in Verruf und sind momentan wieder ganz dick da.

TEXT VON FLORIAN HOLZER · FOTOS VON MANUEL ZAUNER

Es waren die glorreichen 90er, die Epoche, in der nichts wichtiger schien, als gut zu essen und gut zu trinken. Der Trüffelmarkt in Alba, das mit Trüffelscheibchen bedeckte Kalbstarar in Serralunga, die warm-cremige Fonduta mit Tartulo-Haube im All'Arco, die Dotter-strotzenden Tagliolini im La Morra, bedeckt von den grau-braunen Scheiben. Das waren die Erlebnisse erster Klasse, das hätte man im Idealfall einmal pro Jahr, das war Weihnachten und Ostern zusammen. Und weil erstens das Jahr um einiges länger dauert als die piemontesische Trüffelsaison, weil zweitens sich das auf Dauer auch niemand leisten konnte, auch nicht in den 90ern, und weil drittens ein bisschen Konserve und Convenience ja durchaus ihre Vorteile haben, gab es da dann auch die Erlebnisse zweiter Klasse: die Eierspeise, die Karfiolcremesuppe oder das Beef Tatar mit ein bisschen Trüffelöl, die Tagliolini mit den Trüffelstückchen, die in Trüffelbutter glacierten Kohlsprosessen. Schmeckte auch nicht schlecht, erinnerte ein kleines bisschen an den duftenden November, und niemand dachte sich was Schlechtes dabei.

Und plötzlich stand der Slogan im Raum „Trüffelöl ist das Maggi der Nouvelle Cuisine“. Es ist unklar, wer den lockeren Spruch damals abließ, Wolfram Svebeck wurde häufig als Ursprung genannt, nur kann man den ja leider nicht mehr befragen, und außerdem setzte er die duftige Essenz in Purée und Karfiolcreme selbst gerne ein, zumindest in den 90ern, was den Meister der spitzen Formulierung der Urheberschaft doch ein wenig unverdächtig macht. Aber egal, von da an hatte das Trüffelöl jedenfalls schlechte Karten, besaß in der Feinschmeckerszene den „Igitt“-Nimbus und rangierte imagmäßig irgendwo zwischen Junkfood und Falschgeld.

Das ist heute zwar nicht sehr viel anders, wir wissen längst, dass Trüffelöl mit künstlichem Aroma hergestellt wird und nicht, indem man kleine Trüffelstückchen in gutes Öl mischt. Andererseits ist die Industrie der Trüffelaroma-Epigonen und -Ersatzstoffe aber gerade am Blühen, wenn nicht sogar am Boomen. „Geträuffelte“ Pürees sind in Österreichs Gastronomie durchaus wieder Standard, auch renommierte Küchenchefs setzen das Aroma für ihre Saucen zum Carpaccio ein, und im über Wochen ausgebuchten Szenelokal Mochi herrscht einhellige Begeisterung, wenn zu der Crispy Prawn Tempura süß-saures Yuzu-Trüffeldressing gereicht wird. Doch, auch bei den über jeden geschmacklichen Zweifel erhabenen Feinschmeckern.

Kann man sagen, dass Trüffelöl, Trüffelbutter oder welches auch immer mit künstlichem Trüffelaroma versetzte Trägermaterial schlecht und zu meiden ist? Kann man schon, nur ist das dann halt ein Dogma, und Dogmen oder Tabus sind in der Welt des Genusses, der Sinnlichkeit und Neugierde ein Problem, das man sich nicht unbedingt auch noch machen muss. Noch dazu, wo es wohl eher darauf ankommt, ob man ein hochwertiges Produkt verwendet und was man letztlich damit macht.























COMMISSIONED PHOTO

commercial works



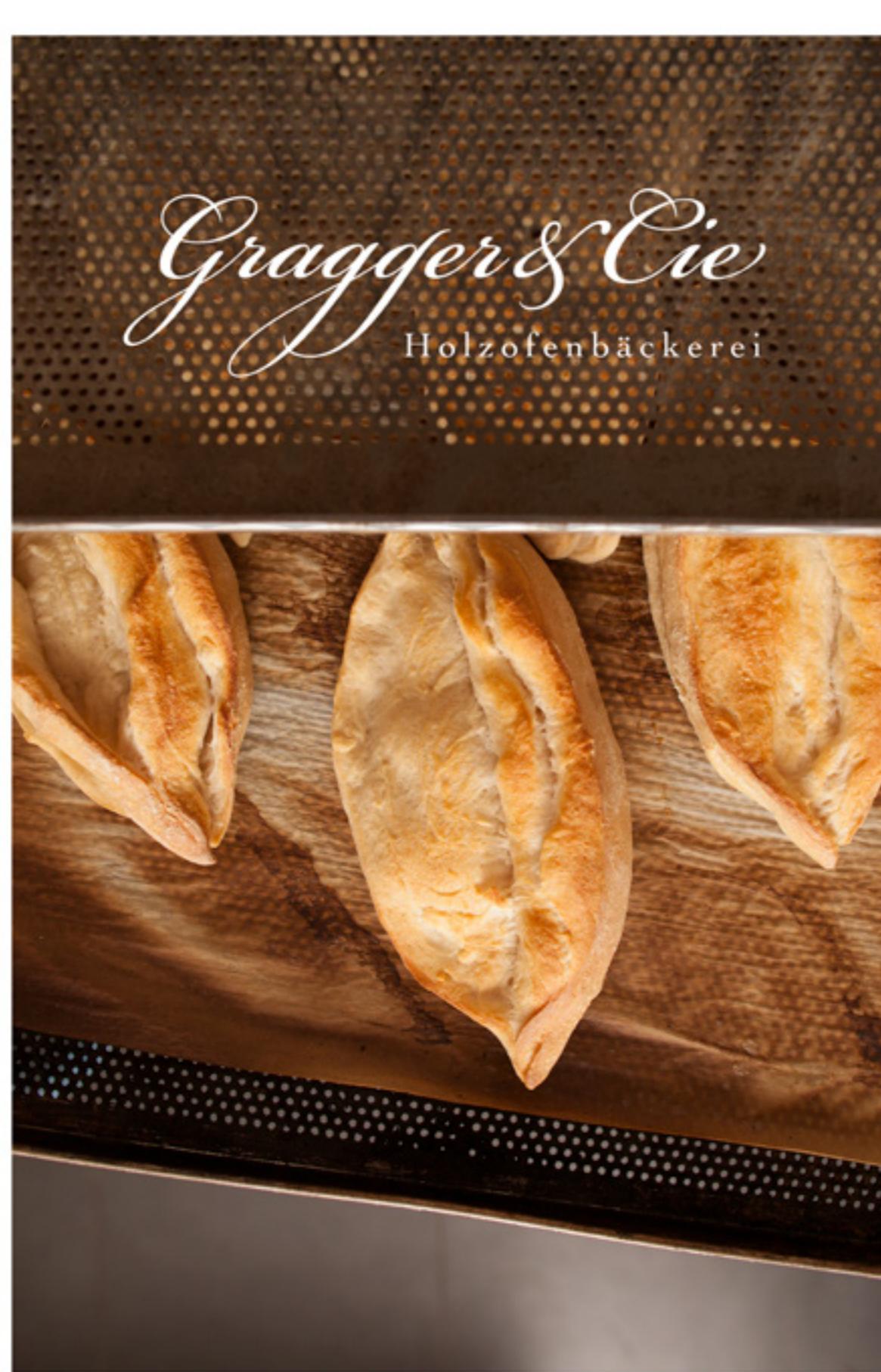












Graggers & Cie

Holzofenbäckerei





Gragger & Cie

Holzofenbäckerei





Frisch aus dem Naturteich.



WÖLKL, OBERÖSTERREICH

Wir beliefern unsere frischen Fische vor Erzeuger, dem Hersteller naturnaher Frischfisch.



Frisch vom Land.



ST. ANDRÉ IM LIEBHARTSTAL, KÄRNTEN

Unsere frischen Hühnchen- und Baueierprodukte kommen von unserem Partner Wöckl, der beliebtesten Geflügelzüchter Österreichs.



Stressfreie Schlachtung und sorgfältige Herstellung
bestimmen den Geschmack mit.



Frisch von der Alm.



Raindorf, Steiermark

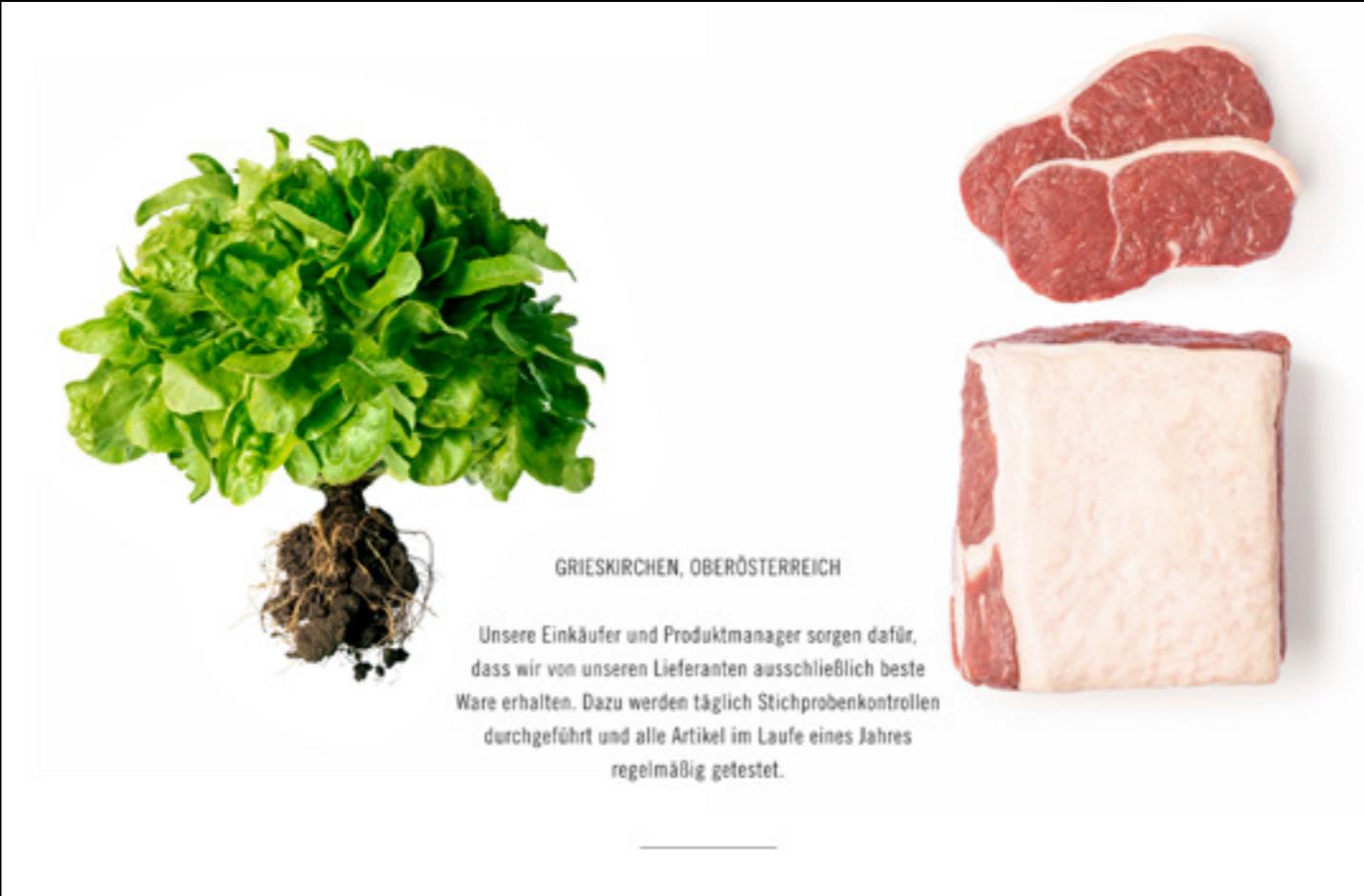
Unser Frisch-Partner Schenkhofer hat mit seinen Befragtbauern Standards bei der angemessenen Herstellung gewählt.



Kerngebiet des Alms ist das Almenland im salzburgerischen Alpenland, das als Naturpark ausgewiesen wurde.



21



GRIESKIRCHEN, OBERÖSTERREICH

Unsere Einkäufer und Produktmanager sorgen dafür, dass wir von unseren Lieferanten ausschließlich beste Ware erhalten. Dazu werden täglich Stichprobenkontrollen durchgeführt und alle Artikel im Laufe eines Jahres regelmäßig getestet.

21

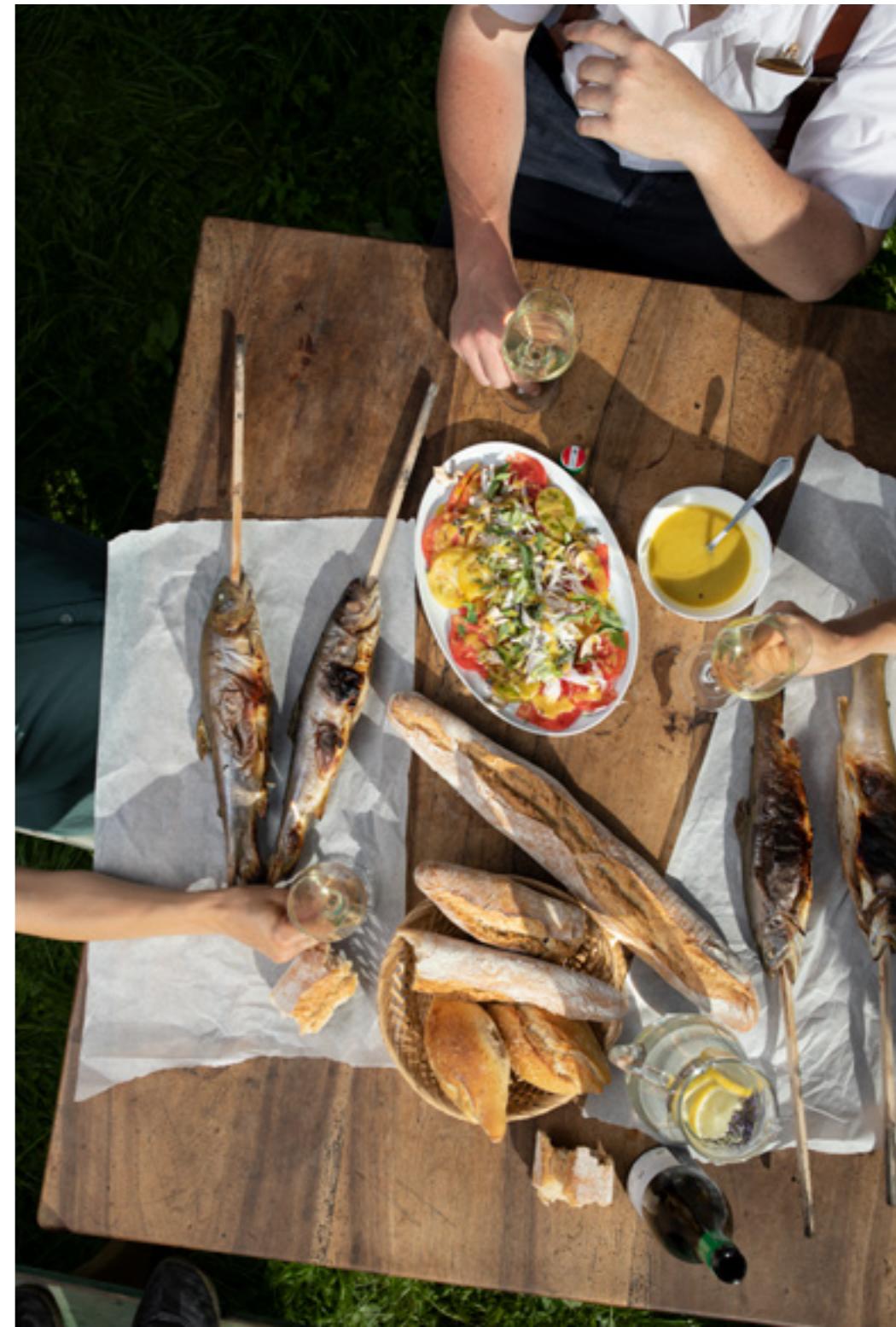




















Lax- och Torskbullar

Fischbällchen mit Lachs,
Getreidemischung und
Pak Choi Gemüse

€ 6,99

© Inter IKEA Systems B.V. 2019



Aus einer ASC-zertifizierten
verantwortungsvollen
Zucht. www.asc-aqua.org
ASC-C-00594



Aus MSC-zertifizierter,
nachhaltiger Fischerei.
www.msc.org/at
MSC-C-54459







Växtbullar

€ 4,99

8 Fleischlosbällchen
+ 4 Stk.: € 1,50

Fleischlosbällchen auf pflanzlicher Basis mit Kartoffelpüree, Erbsen, Rahmsauce und Preiselbeeren.



IKEA®

**Main component
2 rows text**

€ 4,99

Normalpreis: €0,00
8 Fleischbällchen
+ 0 Stk.: €0,-

Other components 3 rows of text Aliit, aut excest od quaero endis as dundaec toreum est la que nons Um fugia conse lamus inimaximus exero

vegetarisch glutenfrei

IKEA

*Aktion gültig vom 18.02.2022 bis 05.03.2022 für IKEA Family und IKEA for Business Mitglieder in allen IKEA Restaurants und Schwedenshops in Österreich. Bei Konsumation eines Lachsfilet-Gerichts in einem unserer IKEA Restaurants bekommst du einen Rabatt-Gutschein mit deiner Rechnung geschenkt. Dieser ist ausschließlich am selben Tag der Konsumation an einer Kasse des Schwedenshops für Fisch-Produkte einlösbar. Keine Barabgabe möglich. Druck und Satzfehler vorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Weitere Infos zur Aktion erfährst du bei einem Mitarbeiter oder auf [IKEA.at](#).

**Main component
2 rows text**

€ 4,99

Normalpreis: €0,00
8 Fleischbällchen
+ 0 Stk.: €0,-

Other components 3 rows of text Aliit, aut excest od quaero endis as dundaec toreum est la que nons Um fugia conse lamus inimaximus exero

IKEA

**Main component
2 rows text**

€ 4,99

Normalpreis: €0,00
8 Fleischbällchen
+ 0 Stk.: €0,-

Other components 3 rows of text Aliit, aut excest od quaero endis as dundaec toreum est la que nons Um fugia conse lamus inimaximus exero

vegetarisch glutenfrei

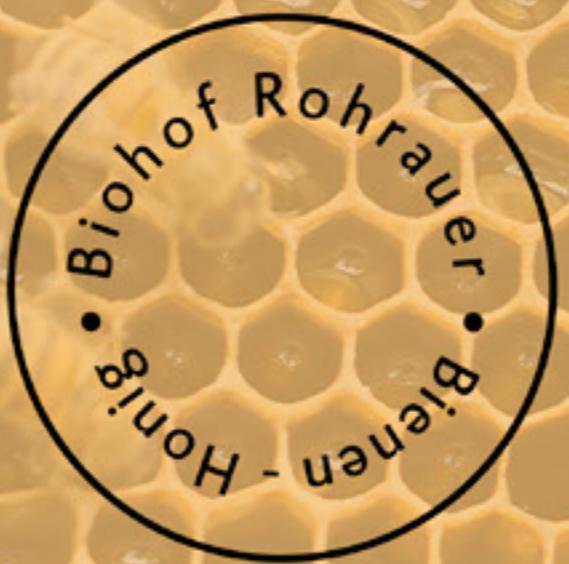
IKEA

*Aktion gültig vom 18.02.2022 bis 05.03.2022 für IKEA Family und IKEA for Business Mitglieder in allen IKEA Restaurants und Schwedenshops in Österreich. Bei Konsumation eines Lachsfilet-Gerichts in einem unserer IKEA Restaurants bekommst du einen Rabatt-Gutschein mit deiner Rechnung geschenkt. Dieser ist ausschließlich am selben Tag der Konsumation an einer Kasse des Schwedenshops für Fisch-Produkte einlösbar. Keine Barabgabe möglich. Druck und Satzfehler vorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Weitere Infos zur Aktion erfährst du bei einem Mitarbeiter oder auf [IKEA.at](#).













Biohof Rohrauer • Biene - Honig

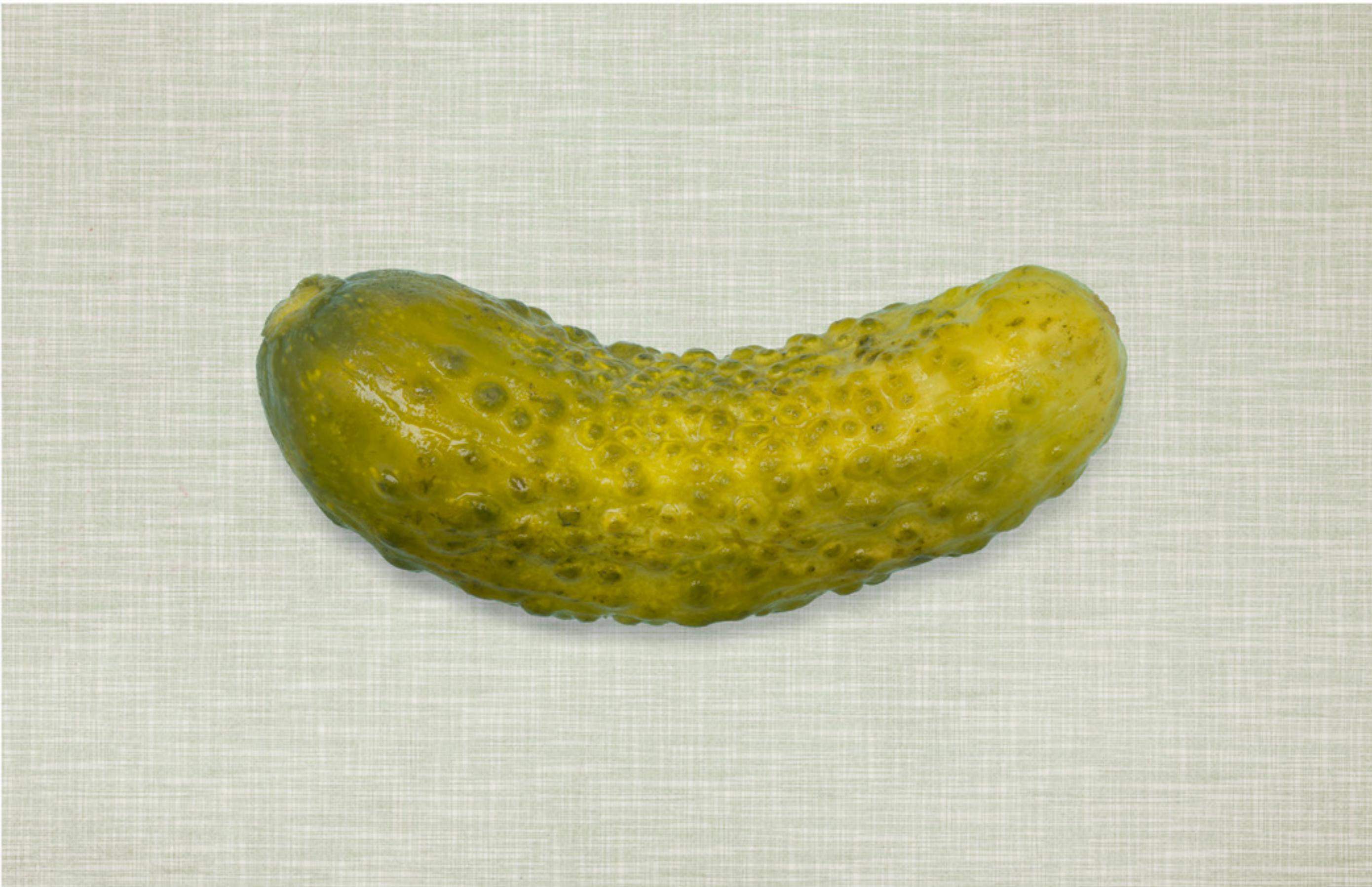
**FREE
WORK**

dies & das

















BLICKWERK

NETZWERK FÜR VISUELLE KOMMUNIKATION

Manuel Zauner
FOTOGRAFIE

manuel@blickwerk.at
+43 660 4611528
www.blickwerk.at
@blickwerk

