Fisch auf rosa Wolke

RUHESTAND? DAS IST KEIN WORT FÜR ANNA UND ERIK WALCHER. Mit 50 ging's erst richtig los. Das „Kochwerk" am Esteplatz ist das Ergebnis der gemeinsamen Erfahrungen und Energien. Dort kann man – der Name verrät es – super kochen lernen. Das „Wiener Journal" hat mit in die Häferln geguckt.

Text und Fotos: Silvia Matras

Kopf ab! Mit diesem tödlichen Akt beginnt der äußerst spannende und amüsante Abend rund um heimische Fische. Zuerst müssen die Saiblinge, die Anna Walcher im Ganzen gekauft hat, geköpft, geteilt und entgrätet werden. Ich bin froh, dass ich mich hinter die Kamera verschanzen und am Bleistift anhalten kann. So muss ich an diesem blutigen Akt nicht teilnehmen. Mit erstaunlicher Gelassenheit zücken die Teilnehmerinnen die Messer, und zack, ist die Rübe ab.

Der einzige männliche Kochapprobant sieht seiner Tochter bewundernd zu, wie sie, fachgerecht und ohne mit der Wimper zu zucken, ihren Fisch köpft. Er meldet sich lieber für die Feinarbeit an: Mit fast ärztlicher Genauigkeit operiert er mit einer Grätenpinzette – Fachfrauen aufgepasst: Die gibt es wirklich! – die ganz feinen Dinger aus dem rosaroten Fleisch einer Lachsforelle. Neben Saiblingen werden nämlich auch Forellen und Zander verarbeitet. Die müssen allerdings nicht mehr geköpft werden. Sie liegen schon sauber filettiert auf den Schneidbrettern und warten auf ihre Zustandsveränderung.

WILLKOMMEN IN DER GUTE-LAUNE-KÜCHE. Während die Gruppe konzentriert nach verborgenen Gräten sucht, verrät uns Anna Walcher, woran man

Oben: Das Auge isst mit! Saiblingstatar muss in Blätterteigröllchen gefüllt werden.

die Frische des Fisches erkennt: Die Augen müssen klar sein und die Kiemen gut durchblutet. Um nicht den Fischen so intensiv ins Auge schauen zu müssen, bewundere ich die Gerätschaften, die im Regal zum Kauf angeboten werden: Die rosa Brille soll vor Tränen während des Zwiebelschneidens schützen. Der rosa Korkenzieher erinnert eher an ein stylisches Handy. Oder ist das Ding vielleicht doch kein Korkenzieher, sondern ein Teesieb? Leicht zu identifizieren ist die rosa Puppenreibe. Auf dem Metallkörper sitzt ein rosa Girl und grinst fröhlich in die Gegend. Nicht zu übersehen sind die rosa Töpfe, Kochlöffel und Messergriffe. Letztere sehen aus wie abstrakte Figuren von Tänzerinnen. Und der Clou überhaupt sind die rosa Ohrenschützer, die Anna der gusseisernen Pfanne übergezogen hat. >

Anna und Erik Walcher, die Betreiber des Kochwerks, lieben die Farbe Rosa, sie bedeutet in Japan „willkommen".

> Es ist nicht zu übersehen: Anna und Erik Walcher lieben Rosa. Anna schon seit ihrer Kindheit („Ich bin immer irgendwie ein Mädchen geblieben"), beide dann insbesondere seit einer Japanreise. Denn dort bedeutet die Farbe Rosa „willkommen". Und willkommen fühlt man sich wirklich in diesem liebevoll gestalteten Ambiente.

KÜCHENMAGD UND PROFI. Doch die Fische warten! Das Team teilt sich in Fachgruppen: In solche, die es können, und in solche, die es lernen. Zwei zerlegen mit schwindelerregender Geschwindigkeit Schalottenzwiebel und Knoblauch in Nanoteilchen. Beim Zuschauen bange ich um ihre Finger! Ich wage mich natürlich nicht einmal im Traum an diese Arbeit. Eher an die simple, dafür aber sichere einer Gemüseschneiderin. Karotten und Sellerie mit einem speziellen Hobel in feine Streifen schneiden – das bekomme ich hin, ohne mir die Finger abzusäbeln. Dann vertraut man mir auch noch den Ingwer und die Zitrone an. Ich zerbrösle mit einer Zestenreibe die Zitronenschale und den Ingwer in mikroskopisch feine Teilchen und nenne mich großspurig Zesteuse.

Jetzt aber heißt es: Profis vor. Sie füllen Saiblingstatar in Blätterteigröllchen für die Vorspeise. Den besten, nicht tiefgefrorenen Blätterteig gäbe es bei Hofer, verrät uns Anna. Für die perfekten Miniröllchen werden schmale Streifen des Teiges über hitzefeste Metallröhrchen gerollt, mit Eigelb bestrichen und Sesamkörnern verziert und bei 190 Grad goldgelb gebacken. Die Herausforderung jedoch ist das Abschmecken des Saiblingstatars. Die Küchenmägde – unter anderen auch ich – haben bereits Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Schnittlauch und Kapern ganz, ganz fein zerschnipselt. All das wird mit den dünn geschnittenen Saiblingsstreifen vermischt, mit Salz, Pfeffer und Chiliöl abgeschmeckt und in einen Spritzsack gefüllt. Vorsichtig pressen

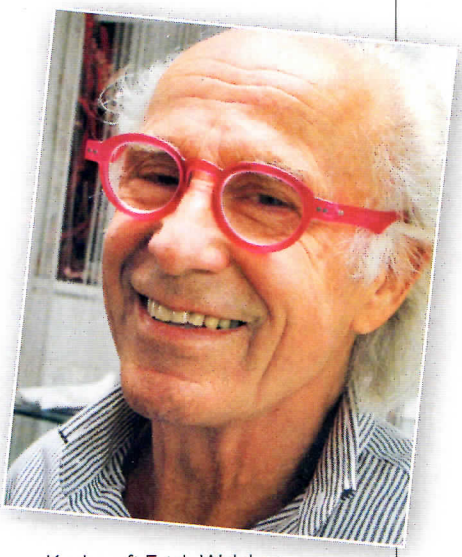
Von links nach rechts: So sieht ein gelungenes Erbsenpüree aus; Zanderfilets brutzeln in der Pfanne; Butterschnitzel mit Lachs.

geübte Hände die Masse in die fertig gebackenen Röllchen und servieren sie mit buntem Blattsalat. Für diese Vorspeise gibt es Extraapplaus.

DIE MEISTERKLASSE. Man glaubt es kaum, dass gerade die am perfektesten gestylte Lady unter uns eine geübte Risottoköchin ist. Während sie ununterbrochen rührt – rühren ist das Geheimnis eines gelungenen Risottos, verrät sie uns andächtig Zuschauenden –, klirren diskret ihre Armbänder und glitzern ihre Ringe. Sie weiß, wie viel Wein und Gemüsefond sie zugießen muss, wann der Reis die richtige Bisskonsistenz – welch ein Wort! – hat und wie viel geriebener Parmesan und Crème Fraiche er verträgt. Am Schluss mischt sie junge Spinatblätter darunter. Die mit Zitronensaft, Honig, Pfeffer und Chilisalz marinierten Lachsforellenstreifen ruhen auf dem köstlichen Risotto, das alle unter großem Beifall genießen.

Der nächste Gang beweist einmal mehr die Kreativität von Anna, die all diese Rezepte komponiert hat. Wir dachten schon, nach dem Risotto kann uns nichts mehr überraschen. Doch das Alpenlachs-Butterschnitzel mit Erbsencrème tut es. Vor allem der ungewöhnliche Geschmack der Erbsen. Schon will ich den Gang überspringen, weil Erbsen so gar nicht mein Geschmack sind. Höflichkeitshalber stochere ich ein bisschen darin herum und koste. Wie sich die Minze, die Prise Zucker, der Weißwein und das Obers elegant mit den Erbsen vereinen, das ist Geschmacksraffinesse pur. Dass keiner auch nur ein Löffelchen davon übrig lässt, beweist, wie gut diese ungewöhnliche Komposition angekommen ist.

Ich sollte auch noch von dem gebratenen Zanderfilet mit Erdäpfel-Basilikum-Stampf und der Himbeernachspeise berichten. Obwohl alle stöhnen und meinen, der Magen sei wegen Überfüllung geschlossen, bleibt nichts auf dem Teller zurück. Im sanften Gemurmel satter Gespräche klingt der Abend aus.



Kochprofi Erich Walcher.

INFO & KONTAKT.

Das Kochwerk: **Esteplatz 5, 1030 Wien, T: 0676/32 42 657, office@daskochwerk.at, www.daskochwerk.at**

Die nächsten Kurse:

18.2.: Leichte Küche aus Dampfgarer und Dampfbackofen

20.2: Raffinierte Asia-Küche aus dem Wok

Alle Kurse und Preise siehe Homepage