

GENUSS AKADAMIE

HEISSGELIEBTER WEIHNACHTSBRATEN

Bald ist es wieder so weit: Die Festtage rücken näher. Und mit ihnen auch die Vorfreude auf traditionelle Weihnachtsgerichte, wie Rinderbraten, Gans oder Rehkeule.



DEN ROST GROSS HERAUSGEBRACHT
Bei einem Backwagen sind Roste und Bleche an der Türe eingehängt. Beim Öffnen werden sie mit ausgezogen, wodurch man sie direkter betrachten und herausheben kann (Siemens)

Eckart Witzigmann gehört ohne Zweifel zu den ganz großen Köchen der Gegenwart, schrieb Küchengeschichte und über 40 Kochbücher. Als erster Koch im deutschsprachigen Raum wurde er mit drei Sternen gekürt, erhielt 1994 die Auszeichnung „Jahrhundertkoch“ durch Gault Millau, fünf Jahre später erfolgte die Aufnahme in die „Hall of Fame de Grands Chefs“ und ganz aktuell wurde ihm dieses Jahr vom Verband der Köche Österreichs die „Goldene Cloche“ verliehen. Wir haben den Großmeister am Herd zum Thema Weihnachten befragt. Über Traditionen und Bräuche, über seine Kindheit im Salzburger Land, darüber, wie er den Heiligen Abend verbringen wird – und wie der Festtagsbraten am besten gelingt.



ZART UND SAFTIG
Damit der gefüllte Kalbsbraten nicht austrocknet, ein schmackhaftes Aroma bekommt und eine schöne Kruste erhält, wird er regelmäßig mit dem Fond begossen (Herd von Lacanche über Le Grand Chef)

ECKART WITZIGMANN
Der sympathische Österreicher, der als einer der besten Köche der Welt gilt, erzählt, welche Bedeutung die Weihnachtszeit für ihn hat, und gibt Tipps für ein gelungenes Festmahl



DIE HAUT VON GEFLÜGEL
wird wunderbar knusprig, wenn sie am Ende der Bratzeit mit Salzwasser bestrichen und für kurze Zeit der Oberhitze ausgesetzt wird (Kochhandschuh, Bräter und Untersetzer: Aga)

DA BLEIBT NICHTS UNGERÜHRT
Links: Eine leckere Soße ist die Krönung des Festtagsbratens. Zum Binden schlägt man eiskalte Butter in den heißen Fond ein, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

Herr Witzigmann, in Ihrem Buch „Salzburger Weihnacht“ erinnern Sie sich an Ihre Heimat, an gemeinsame Mahlzeiten im Kreis der Familie, an den Adventskranz, die Schneekristalle im Fenster, an den Nikolaus und vieles mehr. Gab es in Ihrer Kindheit bei den Witzigmans ein traditionelles Weihnachtsgericht?

Karpfen blau mit Meerrettich.

Bei den Nachbarn und Freunden gab es auch oft Nudelsuppe mit Frankfurter oder Weißen Würstchen, das ist auch ein traditionelles Salzburger Heiligabend-Essen.

Man kann dem Buch deutlich entnehmen, dass der junge Eckart, wie die meisten Kinder, die Adventszeit kaum erwarten konnte. Welche Rolle spielt Weihnachten heute für Sie?

Ich versuche, die Weihnachtszeit immer als den Moment der Entschleunigung zu sehen und zu nutzen, gerade wenn man das Jahr über stets mit Volldampf unterwegs ist. Die Beschreibung „stille Zeit“ hat dann eine ganz besondere Bedeutung für mich.

Sie sind ein viel beschäftigter Mann und selten zu Hause. Findet man da Zeit für ein paar besinnliche Tage? Wie werden Sie in diesem Jahr das Fest begehen?

Das lässt sich im Moment noch nicht so genau absehen, ich werde aber sicher versuchen, mit meinen Lieben in München zusammen zu sein. Ein Gang über den Salzburger Christkindlmarkt und ein Besuch im Salzburger „Heimatwerk“ wird sicher auch zeitlich drin sein. Hoffe ich zumindest.

Wie bereits gesagt, gibt es in vielen Familien an Heiligabend die traditionellen Würstchen mit Kartoffelsalat oder einen Karpfen. In den letzten Jahren wurde auch Fondue immer popu-

lärer. Der Klassiker ist aber nach wie vor der klassische Weihnachtsbraten. Gans, Hase oder Rind – wie wichtig ist die Qualität des Fleisches für das Gelingen des Festmahls?

Die Qualität des Produktes ist von ausschlaggebender Bedeutung für das Gelingen, da sollte man nicht anfangen zu sparen. Diese Regel gilt jedoch nicht nur zur Weihnachtszeit, die sollte man das gesamte Jahr über beachten.

Woran erkennt man qualitativ hochwertiges Fleisch?

Das ist für den ungeübten Koch oft sehr schwierig und zudem von Fleisch zu Fleisch verschieden. Dem kann man vorbeugen, indem man sich einen Metzger seines Vertrauens „zulegt“. Unabhängige Fleischer sind stolze Handwerker und helfen gerne mit Rat und Tat.

Bereitet man den Braten besser im Backofen oder im Schmortopf auf dem Herd zu? Ein großer Braten ist sicher im Backofen besser aufgehoben.

Über welche Funktionen, wie Ober-, Unterhitze, Grill oder Induktion sollte der Herd beziehungsweise der Backofen verfügen?

Ein moderner Herd ist für jeden Hobby-Koch eine Freude – falls er die Gebrauchsanweisung zu lesen versteht und mit der Technik klarkommt. Andererseits: Unsere Großmütter und auch deren Mütter haben wunderbare Braten gemacht, ganz ohne Induktion, Umluft und dergleichen – das heißt, wenn man sonst alles richtig und mit Liebe macht, müsste auch ein normaler Herd ein schmackhaftes Ergebnis bringen können.



GERN GESEHENE ALTERSERSCHEINUNG
Oben: Patina lässt die handgefertigten Kupfertöpfe im Lauf der Jahre immer schöner werden (nicht für Induktionskochfelder geeignet, über The French House)

TRADITIONSREICH
Links: Das Äußere des Herd-Klassikers wirkt durch seine Form und die Emaillioberfläche wunderbar nostalgisch. Sein Innenleben hingegen birgt modernste Technik (Aga)



AUF DEN PUNKT GENAU

Das Thermometer misst die Temperatur im Inneren des Fleisches und zeigt den exakten Garzustand an. Es eignet sich für die Zubereitung von Steak, Grillgut und Braten (Pro Idee)

FÜR DIE SCHLANKE LINIE

Unten: Im Römertopf schmoren die Speisen im eigenen Saft, ohne die Verwendung von zusätzlichem Fett – das ist gesund und hilft, Kalorien zu sparen (Römertopf Keramik)

Nun haben wir eine Kalbsbrust, eine Lammkeule oder eine Gans von einem, zwei oder gar vier Kilo im Bräter. Woher weiß man, wann der Braten fertig ist?

Die meisten Hobby-Köche arbeiten nach Kochbüchern – gerade zu Feiertagen, um auf jeden Fall sicherzugehen – da sind Garzeiten einigermaßen zuverlässig angegeben. Ein Bratenthermometer schafft letzte Sicherheit und sollte deshalb in keiner Küche fehlen.

Häufig wird empfohlen, das Fleisch nach dem Braten noch eine Weile ruhen zu lassen. Wozu dient diese „Ruhephase“?



DUFTENDE VORFREUDE

Links: Wenn der Backofen beim Öffnen der Türe das würzige Aroma des Festtagsbraten freigibt, läuft der ganzen Familie sogleich das Wasser im Mund zusammen (Herd: Aga)

TALENTIERTES MODELL

Oben: Der handgegossene Bräter eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren und Gratинieren. Mit dem Deckel aus Edelstahl ist er nicht nur praktisch, er macht auch optisch einiges her (Bräter und Herd: Miele)

Damit sich der Saft im Fleisch sammelt und sich dadurch der Geschmack gleichmäßig im Bratenstück verteilt.

Bratäpfel und Mandarinen, Kardamom und Nelken – die Weihnachtszeit ist eng mit bestimmten Gerüchen verbunden. Sie beschreiben Düfte als die „Vorboten des Geschmacks“. Welche Gewürze dürfen bei einem Weihnachtsbraten keinesfalls fehlen?

Das ist natürlich von Rezept zu Rezept verschieden. Aber Nelken, Lorbeerblatt und Muskat – so wie bei meinem Perlhuhn im Buch – sind neben den unverzichtbaren Kräutern sicher nicht verkehrt. Auch Zitronen- oder Orangenschalenabrieb ergänzt manchen Braten geschmacklich sehr gut.

Zu guter Letzt noch eine private Frage, die uns natürlich brennend interessiert: Was wird Eckart Witzigmann an Weihnachten essen?

Das werde ich erst einige Tage vor dem Fest entscheiden, denn das hängt immer auch davon ab, wie viele meiner Lieben an der Tafel sitzen.

Stand heute schwanke ich zwischen einem Kapaun und einem Karpfen, aber ich habe ja noch drei Monate Zeit ...

Ariane Störr

REZEPTE UND GESCHICHTEN

„Sofort taucht da der Geruch nach Tannennadeln auf, nach Bratäpfeln mit Butter und Zimt und nach Vanillekipferl...“ – in „Salzburger Weihnacht“ erzählt Eckart Witzigmann Geschichten, die von Heimat, Kindheit und der Weihnachtszeit handeln. Rezepte seiner Lieblingsplätzchen und besonderer Festmahle runden das wunderschöne Buch aus dem Knauer Verlag ab



