

Betreff: REPORT: Koch.Campus am Traunsee - Fische, Fermentation & Salz(kammergut)

Traunkirchen / Oberösterreich / Österreich

REPORT: Koch.Campus bricht Mythos um Salz & Wasser

Der Kulinarik-Think-Tank zwischen Küche und Acker – in diesem Fall See –, fand am 21. Oktober 2024 am Traunsee statt: Der Koch.Campus. Salz und Wasser zogen sich durch die Veranstaltungspunkte im Das Traunsee bei 4-Haubenkoch Lukas Nagl, wobei sich die Highlights regelrecht überschlugen: Von der Verkostung von Fermentiertem über die Respect-Wine-Masterclass bis zur Einführung in die Kunst des Fischtötens mit einem japanischen Sushi-Meister und noch einiges mehr.

Beim Koch.Campus wird an den Qualitätsschrauben der österreichischen Küche gedreht, nicht zuletzt, um Österreich als kulinarische Reisedestination fix auf der Landkarte zu verankern. Was mit einem gemeinsamen Frühstück mit Crayfish & Croissant sowie süßen Köstlichkeiten von La Sonett Gmunden im Bootshaus im Hotel Das Traunsee begann, fand beim Sharing-Dinner von Lukas Nagl, Andreas Döllner und Hannes Müller samt Verkostung der Käseereien Höflmaier, Kaslab'n Nockberge und Milchbuben in der Beletage der Hotel Post am See abends seinen Ausklang. Dazwischen erlebten die Teilnehmer:innen ein sorgfältig kuratiertes Programm, das sich – in unterschiedlichsten Nuancen – ganz den Themen Salz und Wasser widmete. Durch den Tag führte Kulinarik-Redakteur und Slow-Food-Initiator Philipp Braun.

Mehr als nur Wasser

Zu Beginn des Tages verriet BWT, welche Mineralien auf das Aroma von Wasser einwirken und wie man den optimalen Geschmack aus Wasser herausholen kann. Bei der angeleiteten Blindverkostung konnten sich die Teilnehmer:innen davon überzeugen, dass Wasser nicht gleich Wasser ist.

Meister der Mikroorganismen

Fermentieren macht Gemüse nicht nur haltbar, sondern stabilisiert im Gegensatz zu anderen Konservierungsmethoden auch die darin enthaltenen Nährstoffe. Einer, der sich richtig gut damit auskennt, ist Sanjay Bösch. Unter dem klingenden Namen „Bacteriosapiens“ fermentiert der Vorarlberger in seiner Manufaktur Gemüse, Misopasten und Kombucha. Beim Impulsvortrag „Holobiontismus – Fermentation als Weg“ brachte er eine der ältesten Konservierungsmethoden der Welt den Teilnehmer:innen näher. Anschließend wurde Fermentiertes gemeinsam mit Lukas Nagl, der mit Luvi Fermente eine regionale Interpretation von fernöstlichen Fermenten vertreibt, verkostet.

Ike-Jime: die japanische Kunst, Fische zu töten

Für den Einführungsvortrag „Ike-Jime – Die Kunst des Tötens“ waren Hiroki Takahashi, seines Zeichens Sushi & Kaiseki Meister von der Shiki Academy Wien und Andreas Jobst von der Drautaler Forellenzucht Jobst zu Gast. Ike-Jime bedeutet Reduktion von Stress, was die Produktqualität dramatisch verbessert. Das liegt im Wesentlichen daran, dass die Muskulatur von Fischen unter Stress übersäuert, weil die Versorgung nicht mehr aerob gewährleistet werden kann. Genau hier setzt Ike-Jime mit dem sofortigen Nerventod durch einen gezielt gesetzten Nadelstich ins Gehirn an. Danach sollte der Fisch ein bis zwei Tage ablagern, Lukas Nagl erklärt: „Der Hund liegt im Detail. Vor allem bei Sashimi, das ist unglaublich, was du hier für einen Geschmacksunterschied erhältst. Und das Thema Reifung, der Fisch wird so zart und schmeckt immer noch feiner.“ Mittags wurden frische und gereifte Fische verkostet.

Salz in zwei Teilen

Dieser Part des Koch.Campus umfasste zum einen die kurzweilige Lesung von Julia Kospach aus ihrem Anfang des Jahres erschienenen Buch „Salz Seen Land – Das Salzkammergut von Anarchie bis Ziehharmonika“. Die Autorin ging beim „alpinen Reizthema“, wie sie es nennt, auch auf die Monarchie

ein, als Salzarbeiter um die wirtschaftliche Bedeutung ihrer Arbeit wissend, erstmals gegen den Kaiser protestierten. Schließlich wurden damals 25 Prozent der Einnahmen durch Salz generiert. Zum anderen beinhaltete dieser Teil die „seisernale Warenkunde“ mit Katharina Seiser, die als Kulinarik-Expertin regelmäßig in ORF 2 zu Gast ist und bereits zwanzig Kochbücher veröffentlicht hat. Beim Verkosten von Stein- und Meersalzen in unterschiedlicher Körnung betonte sie die Wichtigkeit von Salz für den menschlichen Organismus und die Vorsicht, die bei verarbeiteten Salzen geboten ist. Ein besonderer Dank gilt der SALINEN Austria AG. Dank ihrer Unterstützung als Sponsor der Bohrkerne, die zur Gewinnung der Salze benötigt werden, konnte die Verkostung auf die Beine gestellt werden.

Respect Wine mit Bootshaus-Chef-Sommelière Katharina Gnigler

Die Masterclass zum Thema Trinkfluss, Salzigkeit und Zug mit den Weinen und Winzern der Winzer-Gruppe respekt-BIODYN stellte die ideale Ergänzung zu Fermentiertem, Fisch und Käse dar. respekt-BIODYN ist ein Verein, dem renommierte Weingüter aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn angehören und sich dem Ziel verschrieben haben, mit biodynamischen Methoden Wein von höchster Qualität und Individualität zu erzeugen.

Mitwirkende und Partner:innen

Gemeinsam mit den Gastgebern Lukas Nagl und Familie Gröller, den Koch.Campus-Köchen Andreas Döllner und Hannes Müller, dem Moderator Philipp Braun, den Vortragenden und den Kooperationspartner:innen respekt-BIODYN, Stiegl Bier, Lohberger, Vöslauer, Lanser, Rechberger, BWT, Bad Ischler, Österreich Werbung, Oberösterreich Tourismus, Hungrig auf echt. und TransGourmet hat der Koch.Campus einen weiteren bereichernden Workshop mit viel neuer Inspiration auf die Beine gestellt.

Astrid Steharnig-Staudinger, CEO der Österreich Werbung fasste die Essenz des Koch.Campus treffend zusammen: „Die Kooperation mit dem Koch.Campus ist ein wichtiger Hebel, um die Stärken der österreichischen Kulinarik wie Fisch, Wasser, Salz oder unsere Topografie und Originale gezielt hervorzuheben und Österreich als führende Kulinarik-Destination in Europa zu positionieren. Zudem möchten wir den Nachwuchs für dieses zukunftssträchtige Berufsfeld begeistern. Durch die Verbindung von Tradition und Innovation, die unsere großartigen Gastronom:innen so einzigartig umsetzen, wollen wir sowohl national als auch international neue Maßstäbe in der Kommunikation unserer Kulinarik setzen.“

Aktiv Mitwirkende: www.bwt.com/de-at/, www.bacteriosapiens.com, www.luvifermente.eu, www.shiki.at/academy/, www.forellen-jobst.at, www.salzkammergut-2024.at/kuenstler/julia-kospach/, www.esskultur.at, www.respekt-biodyn.bio, www.hoeflmaier.at, www.kaslabn.at, www.milchbuben.at, www.doellerer.at/restaurant, www.dieforelle.at, www.dastraunsee.at/restaurant-bootshaus, www.hotel-post-traunkirchen.at/kulinarik/beletage, www.groellerhospitality.com/, www.schauen.at, www.adlerundwald.at, www.slowfoodlinz.at

Das Traunsee – Das Hotel zum See, Gröller Hospitality | Familie Monika & Wolfgang Gröller
Klosterplatz 4, 4801 Traunkirchen | +43 (0)7617 2216
traunsee@groellerhospitality.com, www.dastraunsee.at