

Hausmannskost der Haubenköche

Die Kochelite begeistert neuerdings mit einem Batzen Bodenständigkeit.

René Redzepi, viermal zum weltbesten Koch gewählt, eröffnete in Kopenhagen die Burgersaison. Kochkunst hin oder her, man kann davon ausgehen, dass es sich bei Redzepi nicht um belangloses Billigfleisch zwischen zwei „Pappendeckeln“ handelt. Seine Botschaft ist aber sowieso eine andere. „Bevor wir unser Restaurant Noma wiedereröffnen, verwandeln wir es in eine Burger- und Weinbar. Ohne Reservierung. Wir sind offen für alle“, schreibt der Koch und will für die Einfachheit begeistern. Außerdem wird das Ende der Krise gefeiert, und „ein Burger ist das beste Kateressen“, sagt der Spitzenkoch.

Sehr unterhaltsam und vorbildlich

KOLUMNE

SERVIERT

VON
PHILIPP
BRAUN



agieren die Obauers aus Werfen. Sie entführten die Daheimgebliebenen auf einer Instagram-Reise zu Erdäpfeldatschi, Knödelbrotauflauf oder Gugelhupf. Fernab einer abgehobenen Haubenküche.

In Oberösterreich nutzte Philip Rachinger die Krise und feilte an der Speisekarte für das neu übernommene Bräustüberl „Hopfen und Schmalz“ in Neufelden. „Es gibt Gerichte, rustikal und klassisch, nach denen mich in der Quarantäne am meisten blangte“, sagt er. Also Stelzen mit Kren und Krautsalat, Backendl und Biergulasch. Oder türkische „Maurerforön“, tropisch marinierte Paradeiser und nordisches Beef Tatar als lukullischer Urlaubersatz.

Zur Festigung des wiedergewonnenen Freizeitgefühls speist man am

besten auf der Sonnenterrasse der Bio-Brauerei. Oder viel leiwander: davor, auf der wohl begehrtesten Wiese in Neufelden, nur wenige Meter vom Marktplatz entfernt.

Das Braustüberl markiert mit dem Mühlthalhof und Fernruf 7 die kulinarische Dreifaltigkeit in der Marktgemeinde. Die Eröffnungsfeier wartet am 5. Juni. Eine Wohltat für die Seele, zumal einem neben Wiese und Kulinarik die Bierauswahl Freudentränen über die Wangen kullern lässt. „Im Brauwirtshaus kommt das Bier frisch vom Tank in die Kühlung, wird nicht warm, nicht klein verpackt, legt keinen Lieferweg zurück, und sieht kein Licht. Das ist die Formel 1“, sagt Braumeister Mezera. Gibt's was Besseres? Start frei für die Gastgartensaison.

✉ p.braun@nachrichten.at



„Es gibt Gerichte,
rustikal und
klassisch, nach
denen mich in der
Quarantäne am
meisten blangte.“