Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD

Ein französisches Rundumprogramm von Frühstück bis abendlichen Drinks gibt es im charmanten, neuen Ma Belle in der Gumpendorfer Straße. VON KARIN SCHUH

Die französische Küche schafft hierzulande ein seltenes Kunststück. Sie hat einen guten Ruf, wird gern angenommen, aber die Adressen dafür sind nicht gerade viele. Jetzt ist aber ein neues Lokal dazugekommen. Mit dem Ma Belle ist am Anfang der Gumpendorfer Straße (auf der Höhe des Café Sperl) eine Mischung aus Bistro und Bar eingezogen – zwischen einem Bettengeschäft und dem an dieser Stelle bereits empfohlenen Koreaner Sang Sang.

Dahinter stehen Denisa Vikartovska und Niklas Friedl, die auch den Likör Ingwerer produzieren. Die Karte ist insofern groß, als dass das ganze Programm geboten wird: von Frühstück (bis 16 Uhr) über Mittagstisch bis hin zum Abendessen. Auf der Getränkeseite stehen neben französischen und österreichischen Weinen auch Champagner, Crémant und eine Reihe an Cocktails, die in Zusammenarbeit mit der Roberto Bar kreiert wurden. Beruhigend ist aber, dass in den einzelnen Kategorien nur überschaubar viele Gerichte geboten werden, die typisch französisch, aber auch ein bisschen kreativ sein dürfen. So zum Beispiel eine sehr üppige, aber dennoch gut abgestimmte Bouillabaisse mit Saiblingsfilet, Meeresfrüchten, Wermut und Safran, der hier sehr viele Gerichte garniert (8,20 Euro) oder Süßkartoffeln mit Artischockenherzen und kleinen Mangold-Blättern (9,20 Euro). Es gibt natürlich auch Coq au Vin oder Beef Bourguignon, aber ich gestehe, das war mir angesichts der Hitze in dem doch recht asphaltlastigen Schanigarten dann zu heftig. Der Bio-Bachsaibling mit gegrillten Melanzani und Fenchel (18,90 Euro) ist aber auch, dank ordentlichen Olivenöleinsatzes, eine gute Unterlage für die vielen Drinks, die es hier gibt. Ebenso wie die täglich servierte Quiche (7,90 Euro), was eine Quiche aber so an sich hat. Sie ist dennoch ein sehr gutes, flaumiges Exemplar. Eine überaus positive Überraschung sind die hausgemachten Limonaden (etwa Jasmin-Orange oder Thymian-Zitrone; 4,90 Euro), die es mittlerweile zwar sehr oft gibt, aber selten in einer so guten Qualität.

Ma Belle Bistro & Bar: Gumpendorfer Straße 16, 1060 Wien, Mo–Fr, 8–24 Uhr, Sa, 9–1 Uhr, So, 10–22 Uhr, ✆ 01/966 79 92, www.ma-belle.at //// Ma Belle

diepresse.com/essen

Schwarzer Knoblauch aus dem Seewinkel

Simon Goldenits produziert schwarzen Knoblauch in Bio-Qualität. Das ist keine spezielle Sorte, sondern vielmehr eine **Veredelung,** durch die der Knoblauch untypisch mild wird. VON KARIN SCHUH

Simon Goldenits vor den Trockenboxen, in denen der Knoblauch gut einen Monat trocknet. Daraus macht er mittels eines speziellen Verfahrens zur Fermentation schwarzen Knoblauch. //// Clemens Fabry

Simon Goldenits hat viel Erklärungsbedarf. Das liegt an dem seltenen Produkt, das er seit vier Jahren im burgenländischen Seewinkel herstellt. Denn dass er Bio-Knoblauch anbaut, das allein ist schon ungewöhnlich. Wurde doch heimischer Knoblauch in jüngster Zeit vielmehr von der billigen Konkurrenz aus China vertrieben.

Es wird langsam wieder, aber diese Konkurrenz führte dazu, dass viele österreichische Bauern damit aufhörten, Knoblauch anzubauen. Das ging gar so weit, dass so mancher Konsument regelrecht überrascht ist, wenn er auf Knoblauch aus Österreich stößt.

Goldenits muss hin und wieder erklären, dass es nicht an dem Klimawandel und den dadurch bedingten wärmeren Temperaturen liegt, dass in Österreich (wieder) Knoblauch angebaut wird. Es war vielmehr der Preisdruck, der den heimischen Knoblauchanbau schwinden ließ. Immerhin erfordert er auch sehr viel Handarbeit.

Die billige Konkurrenz aus China hat den heimischen Knoblauchanbau verdrängt.

Bei Simon Goldenits ist die Sache aber noch ein Stück komplizierter. Denn er bietet nicht nur Bio-Knoblauch an, sondern hat sich auf den schwarzen Knoblauch spezialisiert. „Das ist keine Sorte, wie viele glauben, sondern man macht weißen Knoblauch in einem speziellen Fermentationsverfahren über 90 Tage zu schwarzem Knoblauch. Er verliert dadurch die Schärfe, nicht aber die gesunden Inhaltsstoffe", sagt er. Und dieser schwarze Knoblauch – hier schließt sich der Kreis – hat in Asien eine lange Tradition. In den USA wird er seit ein paar Jahren entdeckt, in Österreich aber ist er noch beinahe unbekannt.

Wobei der schwarze Knoblauch auch am Biohof Goldenits, den er von seinen Eltern übernommen hat, eine Nische ist. Das Hauptgeschäft macht immer noch Gemüse, Soja oder Getreide aus. Aber seit rund zehn Jahren wird in burgenländischen Tadten eben auch Knoblauch angebaut, in Bio-Qualität.

Anfangs hat sich Familie Goldenits auf den Lebensmitteleinzelhandel konzentriert. Das ging zwar eine Zeit lang gut, weil die Konsumenten regionalen Bio-Knoblauch schätzten. Irgendwann war aber der Preisdruck zu groß. Wenn sein wesentlich teurerer Bio-Knoblauch neben dem billigen, konventionellen aus China liegt, verstehe er auch, wenn der Konsument zum günstigeren Produkt greift, sagt Goldenits, der eigentlich gelernter Maschinenbauer ist.

Viel Handarbeit. Irgendwann ist er auf den schwarzen Knoblauch gestoßen. „Er sucht immer", sagt seine Mutter, die sich kurz dazugesellt. Also hat er probiert, ebendiesen auch selbst herzustellen. Vier Jahre hat es gedauert, bis er die richtige Rezeptur und die passenden Abläufe inklusive Temperaturkurve gefunden hat. Deshalb will er auch nicht alle Details verraten. Im groben erklärt er den Prozess aber gern.

Zuerst wird der Knoblauch im Juni und Juli ganz normal geerntet und gereinigt. Das sei viel Handarbeit, weil man den Knoblauch von der Erde befreien muss, ihn dabei aber nicht waschen darf. Denn anschließend wird er getrocknet. Und das dauert gut eineinhalb Monate. „Dafür haben wir spezielle Trockenboxen. Knoblauch ist sehr hartnäckig, bis er einmal trocken ist." Dann ist der weiße Knoblauch eigentlich fertig und kann so, wie man ihn kennt, verkauft werden. Frischer Knoblauch ist wesentlich kürzer haltbar und deshalb nur für kurze Zeit auf Bauernmärkten erhältlich. Goldenits veredelt aber den weißen, getrockneten Knoblauch weiter. Teilweise zu Pulver, was er ebenso verkauft, aber eben vor allem zu schwarzem Knoblauch.

In 90 Tagen wird Knoblauch durch spezielle Fermentation schwarz, mild und fruchtig.

Dafür bricht er den Knoblauch und schält ihn, um dann die einzelnen Zehen zu fermentieren. „In Asien wird die ganze Knolle fermentiert. Das habe ich anfangs auch versucht, aber das ist nicht so gut angekommen. Das ist für viele abschreckend, man hat ganz schwarze Finger, wenn man ihn schält, das ist eine Fitzelei." Also werden die einzelnen Zehen fermentiert. Wobei, eine klassische Fermentation, wie man sie vom Sauerkraut kennt, ist es nicht, weil kein Salz dazu kommt. „Es ist ein gezielter Alterungsprozess", sagt Goldenits. Für 90 Tage altert der Knoblauch ohne Zusatz von anderen Mitteln in einem Klimaschrank. Genaues will er nicht verraten, aber die Temperatur ist anfangs sehr hoch. Dann wird über die Dauer der 90 Tage die Temperatur und auch die Luftfeuchtigkeit variiert.

Ist der schwarze Knoblauch fertig, wird er in Gläsern verpackt (oder auch zu Kapseln verarbeitet, auch die verkauft er). Auch einen Likör hat er schon hergestellt, der sei aber noch nicht marktreif. Schwarzer Knoblauch ist sehr lang haltbar. Geschmacklich ist er ungewohnt mild, beinahe fruchtig. Die typische Begleiterscheinung gibt es dabei nicht. Verkauft wird er via Online-Shop und in Spezialitätengeschäften.

In der Gastronomie sei er zwar bekannt, wirklich verwendet wird er aber noch nicht. Ein befreundeter Koch brät ihn gern mit Rindfleisch an. Goldenits könnte ihn sich gut als Garnierung auf einer Brettljause vorstellen. Dann hätte wohl der Wirt Erklärungsbedarf. ////

AUF EINEN BLICK

Der **Biohof Goldenits** produziert im Seewinkel Knoblauchpulver und schwarzen Knoblauch in Bio-Qualität, der im Glas oder zu Kapseln verarbeitet verkauft wird, etwa über Plattformen wie myproduct.at www.blackgarlic.at

Das Rezept

VON KARIN SCHUH

Salat mit gegrillten Zucchini, Zitrone und Kräutern

Zutaten: 3 kleine gelbe Zucchini, 3 kleine grüne Zucchini, 100 ml Traubenkernöl, Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 3 Knoblauchzehen (gehackt), 1 Bund Minze (gehackt), 1 Bund Basilikum (gehackt), Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Die Zucchini putzen, waschen und längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Tablett ausbreiten und beidseitig mit Salz bestreuen. Die Streifen eine Weile Wasser ziehen lassen, dann mit Küchenpapier abtupfen. Von beiden Seiten in einer heißen Eisengrillpfanne oder über Holzkohle 2 Minuten pro Seite grillen. Auf ein Holzbrett legen.
Für die Marinade Öl, Zitronenabrieb und -saft, Knoblauch, Minze und Basilikum mischen. (Wenn Sie noch Pinienkerne und Schafskäse dazugeben und alles gründlich mörsern, können Sie Kräuterpesto daraus herstellen, das genauso gut zu den Zucchini passt.) Das Dressing über das Gemüse gießen, mit Pfeffer würzen und noch heiß servieren. Sie können den Salat auch in ein Schraubglas füllen, mit Öl auffüllen, bis er bedeckt ist, und für später im Kühlschrank aufbewahren. Je länger die Zucchini in den Kräutern marinieren, desto besser schmecken sie. Maximal halten sie eine Woche.

Garnierung: Das Rezept stammt aus dem Buch „Nur Salat" von Eva Bezzegh (Callwey-Verlag). Die Zubereitungszeit wird mit 20 Minuten, die Menge mit vier Portionen angegeben. Bezzegh empfiehlt den Salat zu Gegrilltem oder Fisch und Fleisch oder aber auch auf getoastetem Sauerteigbrot als Bruschetta. Dabei wird er noch mit Parmesanspänen und Joghurtsauce beträufelt.

Die Presse
Der Shop

Gemeinsam schmeckt's am besten

„Die Presse"
Brunch-Scheck
2019/20
€ 40,00

DiePresse.com/scheck

Die Vanille des kleinen Mannes

Knoblauch stammt zwar aus Asien, er hat aber auch hierzulande lange Tradition. VON KARIN SCHUH

Der Knoblauch kommt ursprünglich aus Asien, konkret aus Zentralasien und dem nördlichen Iran. Vielleicht wundert es uns deshalb nicht, wenn er nicht aus heimischer Produktion angeboten, sondern vielmehr aus China importiert wird. Immerhin ist China neben Indien weltweit das Hauptanbaugebiet. In Europa wird er vor allem in Spanien und auch in Frankreich angebaut. In Österreich ist die Produktion vergleichsweise überschaubar.

„Vor allem im Seewinkel, im Marchfeld und im Weinviertel wird er angebaut. Und auch ein bissl in Tirol und im Eferdinger Becken, aber das meiste wird schon im Osten Österreichs produziert", sagt der Seewinkler Knoblauchbauer Simon Goldenits. 1200 Tonnen Knoblauch wurden im Vorjahr in Österreich geerntet. Zum Vergleich: Bei Zwiebeln, die etwa ein Viertel der heimischen Gemüseproduktion ausmachen, wurden im Jahr 2019 etwa 141.600 Tonnen geerntet, allerdings war das wegen der Trockenheit und Schädlingen eine relativ geringer Erntemenge.

Kultivierung in Klöstern. Historisch gesehen wird Knoblauch schon seit mehr als 5000 Jahren kultiviert. In Europa wurde er im Mittelalter vor allem in Klöstern angebaut, und das vorwiegend wegen seiner gesundheitlichen Wirkung. Im Vergleich zur mediterranen oder auch der asiatischen Küche hat Knoblauch in der österreichischen Küche weniger Stellenwert. Dennoch ist er fixer Bestandteil ebendieser. Der Vanillerostbraten etwa verdankt seinem Namen der Bezeichnung der „Vanille des kleinen Mannes", wie Knoblauch auch genannt wurde.

Knoblauch ist eines der wenigen Gemüsearten, die polarisiert, entweder mag man die typische Schärfe oder nicht. Manche helfen sich aber mit Tricks, diese zu reduzieren, indem die Knoblauchzehe etwa in Milch oder Wasser kurz gekocht und dann püriert verwendet wird.

Eine beinahe schon vergessene österreichische Besonderheit ist der Weingartenknoblauch. Immerhin wurde Knoblauch einst, also noch vor Einzug technischer Gerätschaften im Weingarten, ebendort zwischen den Reben kultiviert, vorwiegend zu Selbstversorgung. So war das Schmalzbrot mit Knoblauch eine klassische Jause für den Erntehelfer. Tradition hat der Weingartenknoblauch in typischen Weinbauregionen wie Niederösterreich, dem Burgenland, aber auch Wien. Auch er wird langsam wieder entdeckt. So wurde der Laaer Weingartenknoblauch bereits in den EU-Sortenkatalog aufgenommen. ////

Ihre Vorteile im Club

Hier finden Sie aktuelle Angebote, Events und Gewinnspiele exklusiv für „Presse"-Club-Mitglieder.

Die Presse
Der Club

Gewinnspiel

Club-Führung im Arnulf Rainer Museum

In dieser Ausstellung steht das Werk Emilio Vedovas an erster Stelle, und Arnulf Rainer „antwortet". Emilio Vedova – Arnulf Rainer: „Tizian schaut" ist zuallererst eine Begegnung zwischen den Werken zweier großer Künstler ihrer Zeit, die eine herzliche Freundschaft und eine ähnliche Auffassung über den Wert der Kunst verband.

Emilio Vedova – Arnulf Rainer
Datum 17. September 2020, 17.30 Uhr
Ort Arnulf Rainer Museum, 2500 Baden
Info www.arnulf-rainer-museum.at
Gewinnen Sie 2 Tickets! Teilnahme direkt unter DiePresse.com/derclub

Ermäßigung

„Zbynek Sekal" im Belvedere 21

Kritischer Denker, analytischer Beobachter, Poet im Umgang mit Material: Das facettenreiche Werk des Malers und Bildhauers Zbynek Sekal (Prag 1923 – Wien 1998) lässt sich aus vielen Perspektiven lesen. In einem Ausstellungsprojekt im Belvedere 21 werden nun über siebzig seiner Objekte inszeniert und einer Betrachtung unterzogen.

Kuratiert von Harald Krejci
Ausstellung 28. 8. 2020 – 6. 1. 2021
Ort Belvedere 21, 1030 Wien
Info www.belvedere.at
Club-Vorteil: €7,- statt €9,- (mit der Club-Karte an der Museumskassa)

Gewinnspiel

„Tonsüchtig" Premiere im Stadtkino

Die Wiener Symphoniker – herrliche Musik, große Gefühle. Ein Film über den „Wiener Klang" und über Orchestermusiker zwischen Grandiosität und inneren Zerreißproben. Zwischen Musikern, Kapellmeister und Dirigent ist ein ständiger Dialog im Gange. Faszinierende Einblicke in die Welt dieses Klangkörpers und ein visuelles wie musikalisches Erlebnis.

Zwischen Rausch und Routine
Premiere 2. September 2020, 20 Uhr
Ort Stadtkino, 1010 Wien
Info www.filmladen.at
Gewinnen Sie 2 Tickets! Teilnahme direkt unter DiePresse.com/derclub

Gewinnspiel

Club-Führung im Belvedere 21

Mit seinen großformatigen Bilderwelten zählt Herbert Brandl zu den erfolgreichsten österreichischen Malern der Gegenwart. Das Belvedere 21 hat nun die Ausstellung, die Brandls Œuvre mit dem Schwerpunkt auf Arbeiten der vergangenen beiden Jahrzehnte bis hin zu Werken, die der Künstler eigens für die Ausstellung schafft, bis Ende Oktober verlängert.

„Herbert Brandl"
Datum 17. September 2020, 17 Uhr
Ort Belvedere 21, 1030 Wien
Info www.belvedere.at
Gewinnen Sie 2 Tickets! Teilnahme direkt unter DiePresse.com/derclub

DiePresse.com/derclub
E-Mail: derclub@diepresse.com
Fax an 01/514 14-277

Diners Club INTERNATIONAL Die Presse Club-Karte

Mit der „mobile-pocket"-App haben Sie alle Vorteile des „Presse"-Clubs immer dabei!
DiePresse.com/mobilepocket

Aktionen gültig für „Presse"-Club-Mitglieder. Wenn Sie ein Abonnement mit Stichtag 1.1.2020 besitzen, sind Sie automatisch Mitglied im „Presse"-Club (ausgenommen Test- und Schnupperabos). Mitgliedschaft ohne Abo: 108,50 €/Jahr (inkl. Samstagsausgabe)