

03. Oktober 2015 - 00:04 Uhr · Philipp Braun · Hoamatland

Wild, Wald, Wiesen



Bild: VOLKER WEIHBOLD

Wildgerichte haben immer Saison. Vorausgesetzt man setzt sich mit regionalen Zutaten auseinander und versteht es, die feinen Teile zu verarbeiten. Der Wild- und Haubenkoch Markus Höller aus Altmünster zeigt, wie das geht.

Das Menü:

- **Apfel-Kremschaumsuppe** mit gehobeltem Gamsschinken >> [Zum Rezept](#)
- **Gebratene Rehleber** auf Rotkrautsalat >> [Zum Rezept](#)
- **Rosa Hirschrückensfilet** im Heuduft auf Rahmkohlrabi mit Steinpilzen und Herzoginerdäpfel >> [Zum Rezept](#)
- **Schwarzbeerschmarr'n** mit Nougat und Honigobers >> [Zum Rezept](#)

Es ist das beste Fleisch, was ich bekommen kann. Rehe sind absolute Feinschmecker und fressen nur die feinsten Beeren, Triebe und Blätter, die sie kriegen können." Markus Höller, dekoriert mit zwei Hauben, kommt ohne Umschweife zum Punkt, wieso Wild für ihn unverzichtbar ist. "Ich will kein Rinderfilet aus Übersee, und verzichte liebend gerne auf Gatterwild aus Neuseeland. Auf meiner Speisekarte sollen die Gerichte Platz haben, die unsere Region spiegeln und hier beheimatet sind."

Diese kompromisslose Herangehensweise hat dem leidenschaftlichen Kochhandwerker den Spitznamen "Terroirkoch" beschert. Den Begriff kennt man eher aus der Weinwelt, die damit jene Rebensäfte meint, die das Klima, den Boden und die Arbeit des Winzers im Wein betonen. Umgemünzt auf die Kulinarik bedeutet das eine Abkehr von Einheitsbrei und uniformen Speisen. Authentische, unverwechselbare Gerichte sind quasi das Gebot der Stunde, wenn von Terroirküche die Rede ist.



Dem hohen Qualitätsbegriff geschuldet gibt es beim Höllerwirt in Altmünster Terroirmenüs, die eine deutliche Handschrift des Kochs zeigen und die Umgebung auf dem Teller widerspiegeln. Freilich finden sich darauf auch Fischspezialitäten wie Reinanke, Aalrutte und Barsch aus dem Traunsee. Das Herz schlägt aber für Wild. 250 Stück Hochwild, wie Gams, Hirsch und Reh verarbeitet Markus Höller im Jahr. Hinzu kommen unzählige Fasane, Hasen, Wildenten und Blesshühner, sogenanntes Niederwild. "Es ist das Natürlichste, was ich bekommen kann. Das fängt vom Leben in der freien Wildbahn an und hört beim stressfreien Töten auf. Den Tieren wird die Anonymität der Schlachthöfe erspart", sagt Markus Höller während er ein Reh enthäutet (Anm.: aus der Decke schlagen). Der Koch scheut keine Arbeit und legt selbst Hand an. Oftmals auch bis spät in die Nacht, wenn die Wirtshausgäste den Heimweg antreten.



"Ich will keine abgepackten und in Folie eingeschweißten Filets, sondern alle Teile vom Tier verwerten. So kann ich selbst bestimmen, was ich verwende. Und auch die Produktqualität besser überwachen", betont Höller und ergänzt, während er einen gekonnten Schnitt vollführt. "Freilich ist es anstrengend. Dennoch. In 45 Minuten schaffe ich es mittlerweile, ein ganzes Reh zu zerlegen. In der Woche sind es drei bis vier."

Ein Wald- und Pilzfeuerwerk

Im Hintergrund steht Joschi, der befreundete Jäger und Lieferant und überwacht mit Argusaugen die Schnitfführung. Bald wird er die Arbeit professionell übernehmen. Die flinken Hände von Markus werden in der Küche gebraucht. Vieles wurde bereits vorbereitet. Wie das am Vortag in Birnensaft und Portwein marinierte Rotkraut, oder auch die Suppe, die am Gasherd langsam dahin köchelt und den aromatischen Geruch von

Sellerie, Karotten und anderem Wurzelwerk verströmt. "Mise en Place ist die halbe Miete", sagt der Koch und lächelt entspannt.



Mit einer Eleganz wird der leicht angefrorene Gamsschinken in die Apfel-Kremschaumsuppe gehobelt und die Leber in reichlich Butter kurz angebraten. Immer wieder wird sie mit etwas heißer Butter übergossen. "Das bringt mehr Geschmack", erklärt der Haubenkoch das Prozedere. Aromatisch ist auch das Steinpilzpulver, welches selbst hergestellt wird und alle Gerichte regelrecht in ein Wald- und Pilzfeuerwerk verwandelt.

Die Speisen sind nicht so deftig, wie man es von anderen Wildgerichten gewohnt ist. Vielmehr versprühen sie eine Raffinesse, die zu allen Jahreszeiten passt. "Früher gab es eine rustikale Wildsauce für alle Gerichte, die speziell dem Winter angepasst war. Das hat sich ein wenig geändert. Mittlerweile ist Wild, je nach Schonzeit, die ganze Saison zu genießen", erläutert der Höllerwirt die Speisen.

"Vorausgesetzt man weiß die Regionalität, Herkunft und Zubereitung zu schätzen", sagt Höller. Wie ein "Terroirkoch" eben.



Der Koch: Markus Höller

Das Landgasthaus in Altmünster existiert bereits seit 1878. Vor zwölf Jahren hat der 40-jährige Markus Höller den elterlichen Betrieb übernommen und verfolgt seitdem konsequent die Linie einer regionalen und unverwechselbaren Terroir-Küche. Der Höllerwirt hat zwei Hauben und ist Weinwirt des Jahres 2016.



Markus Höller wirbelt und zaubert in der Küche. Ehefrau Irene bringt frischen Wind in die Gaststube und ist die kreative Fee, wenn es ums Künstlerische geht.

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/hoamatland/Wild-Wald-Wiesen;art160787,1988495>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2015 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung