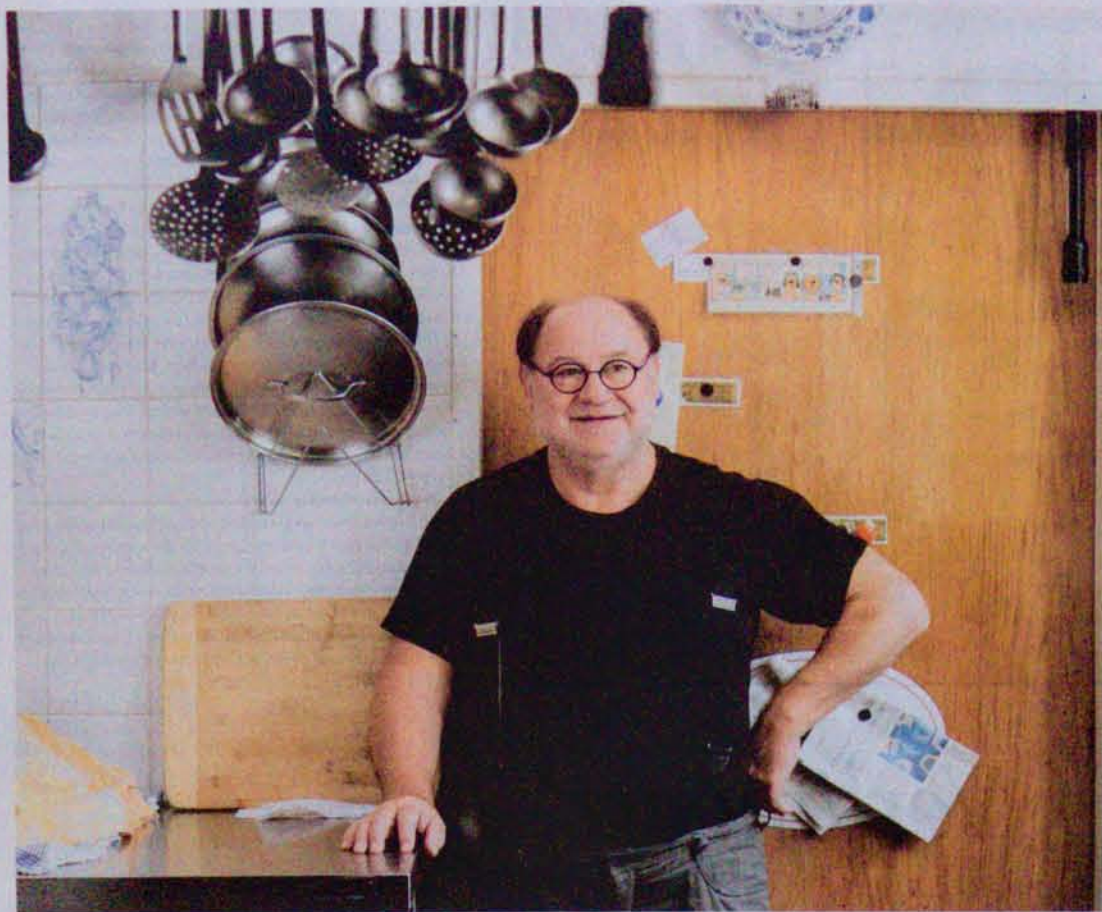


Die Letzten ihrer Art



Kronreif in seiner Küche. Rechts oben sehen Sie ein Gemälde seiner Mutter Ida. Das 300 Jahre alte Haus ist voll mit geschmackvollen Antiquitäten – und erstklassigen Pasteten.

Der Hüter der Pastete

Warum der Hohlwegwirt mehr ist als ein Gasthaus.

Ernst Kronreif hielt 41 Jahre an der Pastete fest. Jetzt ist sie fast schon wieder modern.

PETER GNAIGER (TEXT), MARCO RIEBLER (BILDER)

Durch diese Hohle Gasse muss der Reisende kommen ...“ – das dürfte sich Johannes Kronreif gedacht haben, als er den Hohlwegwirt am 23. September 1874 erworben hat. Damals war das Anwesen noch eine Landwirtschaft mit einem Kramerladen. Und vor allem eine Poststelle. „Wirt und Post. Das war früher die perfekte Kombination“, sagt Ernst Kronreif. Dass er mit seinem Hohlwegwirt in der Serie „Die Letzten ihrer Art“ dabei ist, das freut ihn ganz besonders. „Als mich meine erste Frau verließ, da meinte sie zum Abschied, ich sei eine aussterbende Rasse“, erinnert er sich zwischen blank polierten Schöpfern, Sieben und Wendern, die an einer Leiste hängen. Von modernen Küchengeräten keine Spur.

Kronreif hat sich schon 1977 einer Leidenschaft verschrieben, die seit Jahrhunderten als kulinarische Königsdisziplin gilt. Er bereitet Pasteten zu. Das sind Delikatessen, die in der Vergangenheit etwas in Verfall gerieten, weil sich die Lebensmittelindustrie dieser Technik annahm, mit der man – sagen wir mal – nicht ganz so edle Zutaten „verstecken“ kann. Man könnte auch sagen: Die Pasteten der Lebensmittelindustrie sind eine erbärmliche Farce gegenüber jenen von Kronreif. Denn statt Gelatine gibt Kronreif Obers in seine vollendete Farce. Spätestens jetzt fällt auf. Allein die

zwei konträren Bedeutungen des Wortes „Farce“ machen die Sache interessant. Denn als eine Farce gilt sowohl die Füllung einer Fleisch- oder Fischpastete als auch eine komödiantische Posse oder Verhöhnung.

Für Kronreif ist die Farce immer nur Arbeit. Und ohne Erfahrung und Fachwissen gehe da gar nix. „Man muss mit dem Herzen dabei sein“, erklärt er. So ein Satz klingt im Zusammenhang mit Kochen immer sehr französisch. Und das ist er auch. Denn in die hohe Kunst der Zubereitung von Pasteten wurde Kronreif 1977 bei Rudolf Katzenberger (1912–1999) eingeweiht. Dieser führte mit dem „Adler“ in Rastatt das damals wohl frankophille Restaurant Deutschlands. Ein weiterer Lehrling Katzenbergers war übrigens der Gastrophil und Koch Vincent Klink. Dieser beschrieb den alten Meister einmal so: *Katzenberger wirkte, sicher zwei Meter groß, mit seinem Schnauzbart wie eine Mischung aus Nietzsche und Clemenceau. Der Mann war in Süddeutschland eine Institution, verfügte über ein fabelhaftes Ego und hätte sicher nichts dagegen gehabt, wenn man ihn mit Majestät angesprochen hätte.* Auf Katzenberger dürfte also noch der Ruf der Pastete als königliche aller königlichen Speisen abgefärbt haben.

In Europa tauchte diese Speise erstmals um 1000 n. Chr. auf. Ihre Blütezeit begann aber erst in der Renaissance. Wer damals in adeligen und klerikalen Kreisen seinen Gästen Pasteten servieren lassen konnte, der galt als eine Art sichtbarer Oberer der Oberen Zehntausend. So soll 1452 zu Ehren des

Herzogs Philippe le Bon eine Pastete serviert worden sein, auf der ein Orchester spielte. Auch von jungen Damen, die Pasteten entstieg, wurde berichtet.

Kronreif pflegt heute das Motto „small is beautiful“. Die Pasteten sind kleiner, die Abwechslung größer. Seine Farce wird fast immer von kurz gebratenen Edelteilen zusammengehalten. Von der Rehrückenpastete, der Krebschwanzpastete, der Räucher-aalpastete bis zur Lammfiletpastete und zur Gänseleberterrine mit Trüffelkern: Jede ist ein Genuss – und alle zusammen sind ein kulinarischer Gottesdienst.

Was aber nicht heißt, dass im Hohlwegwirt nur geschlemmt wird. Der Betrieb ist auch schon eine kleine Ewigkeit für seine mediterrane Küche bekannt. Da hat Ernst Kronreif viel seiner Mutter Ida zu verdanken. Und vor allem seiner Tante Katharina, die seit Jahrzehnten in Triest daheim ist. Von ihr ließ er sich etwa zu dem Gericht Carpaccio vom Zucchini mit Kernöl und geriebenem Adneter Käse inspirieren.

Auch in der Liebe hat sich bei Kronreif alles verändert. Er ist jetzt mit Biljana verheiratet. Weshalb es neben der venezianischen und triestinschen Küche nun sehr viele istrische Einflüsse auf der Karte des Hohlwegwirts gibt. Trotzdem: Biljana ist vor allem von der Pastetenproduktion ihres Manns begeistert. „Es gibt nicht mehr viele, die so was können – das hat Zukunft.“

Hohlwegwirt, Salzburger Str. 84, 5400 Hallein, Tel.: 06245/824150, www.hohlwegwirt.at

REZEPT

Rehrückenpastete

Sie benötigen ein 1/2 kg Rehrückenfleisch, 1/4 kg Rehnuss, 1/2 kg Geselchtes, 1/2 kg Schweinefleisch, 1/2 kg Kalbfleisch, 1/2 kg Rehbauchlappen, 1/4 kg Speck (fein geschnitten), Eiswürfel, ein Liter Obers, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Wacholderbeeren, Walnüsse, Pistazien, Wacholderschnaps.

Zunächst benötigen Sie eine trapezförmige Kastenform. Legen Sie diese mit Alufolie aus. Dann mit Speck auslegen (zur Isolierung). Das ausgelöste Rehrückenfleisch würzen und anbraten. Das Fleisch soll innen rosa bleiben. Mit etwas Wacholderschnaps beträufeln. Die Rehnuss in Würfel schneiden, ebenfalls anbraten. Beides auskühlen lassen. Geselchtes würfelig schneiden.

Nun zur Farce: Rehbauchlappen, Kalbs- und Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den Gewürzen und Eiswürfeln im Kutter pürieren. Das Obers und etwas Wacholderschnaps dazugeben. Die Farce 12 cm lang und 4 cm hoch auf die mit Speck ausgelegte Innenseite der Form streichen. Mit Walnüssen und Pistazien belegen. Rehnusswürfel und Geselchtes in die Form einfüllen. Der Rehrücken, welcher mit heller Farce im Speck eingewickelt ist, wird nun in die Mitte der Form eingelegt. Nun die restlichen Walnüsse, Pistazien, Rehnusswürfel und Geselchtes daraufstreuen. Mit der restlichen Farce bestreichen.

Im Wasserbad etwa 90 Minuten bei 180 Grad Celsius garen. Die Form herausnehmen, beschweren und zwölf Stunden kaltstellen. Neuerlich in Alufolie einwickeln. Nochmals zwölf Stunden rasten lassen, dann anschnneiden. Dazu passen Preiselbeeren und Rotwein.