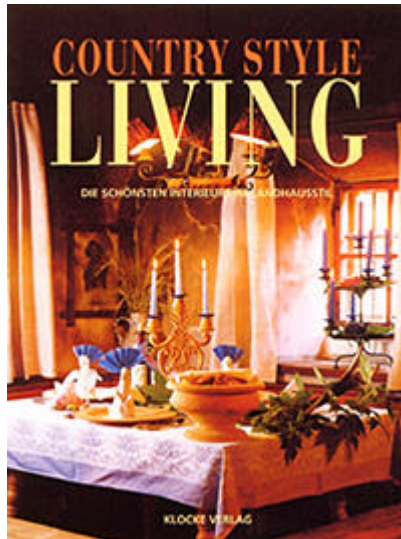


# Country Style Living III

## Leseprobe: Kochen wie im Mittelalter



**Klocke Verlag GmbH**  
**Höfeweg 40**  
**D-33619 Bielefeld**

<http://klocke-verlag.de>

**Kostenlose Bestell-Hotline:**  
**0800 / 9 11 11 10**

**Online-Shop:**  
<http://alacarte.de/shop/>

KOCHEN WIE IM MITTELALTER

# Die Rauchküche des Schwaigerlehen- Berngarten



An der Hauswand fühlt sich Spalierobst besonders wohl, in den Innenräumen des über fünfhundert Jahre alten Pinzgauer Bauernhauses genießen die Gäste das einmalige Flair dieses Refugiums, in dem Hausherrin Theresia Bacher am historischen Herd steht.





**D**ie Flammen lodern, schlagen hoch an den Rändern der mächtigen schmiedeeisernen Bratpfanne, die schon ungezählten Generationen ein warmes Mahl bereitet hat. Frische Almsauerrahmbutter schmilzt gerade darin. Flink hantiert die Köchin, gibt fein gewiegte Zwiebeln, gewürfelten Speck und die am Morgen gesammelten Pfifferlinge hinzu. Das Erlenholz im Feuer verbrennt knisternd, verströmt seinen angenehmen Duft, der sich verführerisch mit dem des köstlichen Pfanneninhalts mischt. Erlenholz entwickelt weniger beizenden Rauch als andere Hölzer, weshalb es sich besonders gut für das Kochen über offenem Feuer anbietet. Seine Würze verleiht zudem den Speisen ein ganz vorzügliches

Aroma. Theresia Bacher gießt Rinderfond an – wie fast alles im Haus aus eigener Herstellung –, würzt mit frisch gehackter Petersilie aus dem Gemüsegarten und einem Löffel geschlagenem Rahm. Und fertig ist die Pfifferlingsrahmsuppe. Kaum mehr als fünf Minuten hat ihre Zubereitung gedauert, dank der enormen Hitze des Feuers. Das Ergebnis: ein absolutes Suppengedicht, von dessen lukullischem Genuss die Gäste restlos angetan sind. Bis zu zehn Personen (nur nach vorheriger Anmeldung) bekocht die Gastgeberin in ihrer Rauchkuchl, deren original erhaltene Feuerstelle auf den Erbauungszeitraum des Hauses – 1486 bis 1496 – datiert werden kann. Beim geschickten Herumhantieren mit dem schweren eisernen Kochgerät (alles Familien-



Bäuerlicher Hausrat und Antiquitäten schmücken den Flur des Pinzgauer Bauernhauses.





erbstücke, die nur mit heißem Wasser und einem Reisigbesen gereinigt werden, niemals mit Spülmittel) können die Gäste Theresia Bacher über die Schulter schauen, sind einbezogen und mit dabei, wenn sie die fünf bis sieben Gänge des Menüs unter einfachsten und ursprünglichsten Bedingungen zubereitet. „Ich brauche keinen High-tech-Herd, worauf es ankommt, sind die Zutaten“, betont die lebhafteste Mutter von vier Kindern. Vieles, was sie zum Kochen braucht, gedeiht im eigenen Garten nach biologischen Anbaumethoden. Was bei Bachers auf die bäuerlich rustikalen Tische kommt, ist eine schmackhafte bodenständige und ehrliche Küche – über viele Generationen weitergegeben von Mutter zu Tochter. Das malerische Haus von Fritz und Theresia Bacher ist ein typisches Beispiel für ein Pinzgauer Bauernhaus. Es liegt nur wenige Schritte von der Dorfkirche entfernt, im Kern von Stuhlfelden, dem ältesten urkundlich erwähnten Ort im österreichischen Oberpinzgau. Über fünf Jahrhunderte haben Mauern

## Gaumen- schmaus



Über offenem Erlenholzfeuer brutzeln Rehnüsschen mit Pfifferlingen und Preiselbeeren in der antiken Schmiedepfanne.





und Gebälk überdauert, haben zig Generationen von Menschen dort gelebt. Seit genau einhundert Jahren ist es die Familie Bacher, die in dritter Generation dort ihr Zuhause gefunden hat. Theresia Bacher ist die dritte Frau in Folge, der Haus wie dazugehörige Ländereien gehören. Besuchern fällt zuerst der prachtvoll angelegte Gemüsegarten vor dem Bauernhaus auf. Fritz Bacher, der im Dorf eine Biobäckerei betreibt, hat ihn liebevoll angelegt. Mehr oder weniger ist die Familie mit dem, was im Garten wächst und gedeiht, rund ums Jahr versorgt. Kopfsalat, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Schalotten, Weißkohl, Meerrettich, Möhren, Tomaten oder Mais werden vom Hausherrn gehegt und gepflegt. Denn gesunde und gute Ernährung gehört für die Bachers zur Lebensphilosophie. Würzkräuter wie Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel oder Gurkenkraut bereichern den Speiseplan ebenso wie die herrlichen Steinpilze aus dem eigenen Zuchtbeet. Auch die Vielfalt an Obst ist bestaunenswert. Ob Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche, Nektarinen, Äpfel, Marillen oder Himbeeren, im Bacherschen Garten scheint alles zu wachsen. Auch Hasel- und Walnussbäume sowie Esskastanien. Auf der weitläufigen Bergwiese hinter dem Haus stehen an die 40 Obstbäume, zwischendrin picken glückliche Hühner fette Regenwürmer aus dem Gras. Eine eigene Quelle speist nicht nur den Forellenteich, sondern ebenfalls die

Wasserleitungen des Schwaigerlehn-Berggartens.

Von einer Reihe sorgsam geformten Spalierobstes geleitet, erreicht man den Eingang des geschichtsträchtigen Bauernhauses über einige Holzstufen. Eine antike Haustür mit geschnitzter Holzrosette lässt ein in ein faszinierendes Zuhause, das mit jeder knarrenden Diele Geschichte lebendig macht. Der heimelige Flur mit der vom Rauch der Jahrhunderte geschwärzten Holzdecke empfängt mit einem zauberhaften Stillleben, arrangiert auf einem trutzigen Tisch. Theresia Bacher dekoriert ihn je nach Jahreszeit mit den Schätzen aus dem heimischen Garten, mit Blüten und Blumen, Eingewecktem, Kerzen und allerlei Kräutern. An den Wänden bäuerliche Gebrauchsgegenstände verschiedener Dekaden, Hirschgeweihe und der stattliche ausgestopfte Kopf eines grimmigen Steinbocks. Rechts führen zwei Stufen in die urige Rauchküche hinab. Schwarzgeräuchert vom Rauch der Jahrhunderte spannt sich ein Deckengewölbe über den Raum, die Wände darunter präsentieren sich nur wenig heller. An einem Galgenbalken über der gemauerten Feuerstelle hängt





ein schwerer Eisenkessel, der früher für die Heißwasserbereitung Verwendung fand. Daneben ein hölzernes Becken, das tröpfchenweise vom Quellwasser gespeist wird. Eine umlaufende Eckbank mit zwei Tischen und stelzigen Vorbänken davor schafft eine stimmungsvolle Atmosphäre für Frau Bachers Kochzeremonien. Liebend gern richtet die 38-jährige unvergessliche Familienfeiern aus. Ob Hochzeit, Taufe oder Geburtstag, man wird noch lange von diesem einzigartigen Erlebnis zehren. Sind mehr als zehn Personen zu Gast, engagiert Frau Bacher den Haubenkoch Harald Wuthe aus Zell am See, der dort mit seinem Gourmetrestaurant „Ampere“ sehr erfolgreich ist. Durch ihn hatte die Familie bereits zahlreiche Prominenz im Haus.

Die Bachers haben ihr Erbe, das unter Denkmalschutz steht, im Laufe vieler Jahre mit größter Sorgfalt restauriert, um so viel wie irgend möglich im Originalzustand zu belassen. Und das kostet nicht eben wenig Geld. Vor sechs Jahren stellte die Familie ihre außergewöhnlichen Räumlichkeiten einer Hochzeitsgesellschaft aus dem Dorf zur Verfügung. Das brachte Theresia Bacher auf ihre ausgefallene Geschäftsidee. „Meine Gäste sollen sehen, wie wunderschön es ist, in einem Haus mit so langer Geschichte zu leben. Ja, meine Familie und ich leben hier wirklich. Es ist kein Museum, wie manche vermuten. Wir sind sehr glücklich und könnten uns kein anderes und schöneres Zuhause vorstellen“, schwärmt die herzliche Gastgeberin, die in dieser Aufgabe



Pinzgauer Bauernromantik vermitteln die zauberhaften Zimmer mit ihrem antiken Mobiliar.



## Das Kaiser- frühstück

geradezu aufblüht. Die Festivitäten, die sie ausrichtet, sind deshalb äußerst persönlich und individuell mit großer Liebe zum Detail dekoriert. „Der beste Lehrer für meine Dekorationen ist die Natur. Man braucht nur raus zu gehen und nehmen, was gerade da ist. Die Einfachheit ist immer am Schönsten.“ Und schnell fügt sie noch hinzu: „Natürlich kann keine Deko der Welt so schön sein wie ein Sternenhimmel“. Sagt's, lächelt und wendet sich wieder ihren Kräuterpourris zu, die sie gerade auf einem wuchtigen Bauertisch im ersten Stock ihres Hauses arrangiert. Dort, von einem breiten Wohnflur abgehend, befinden sich auch die vier reizenden Gästezimmer. Jedes ein Kleinod verträumt-romantischer Bäuerlichkeit, eingerichtet mit feinem Mobiliar aus den guten Stuben vergangener Tage. Die Betten sind zwar etwas kurz, aber man nächtigt prächtig darin. In jedem der großen Zimmer sorgt ein gemütlicher Kachelofen, der zu gegebener Jahres-

zeit mit Holz geheizt wird, für wohlige, gesunde Wärme. Und wie überall im Bacher-Refugium fallen auch in den Gästelogis die entzückenden Dekorationen ins Auge. Wer sich hier nicht wohl fühlt, ist selber schuld. Eigentlich sind die Zimmer für Selbstversorger bestimmt (allen Gästen steht eine voll ausgestattete, behagliche Wohnküche mit Elektroherd [!], Kühlschrank etc. zur Verfügung), aber auf Wunsch bereitet Theresia Bacher auch ein Frühstück zu: das Kaiserfrühstück. Es ist unmöglich zu schaffen und so gehaltvoll, dass man bis zum Abend nichts anderes mehr essen kann. Doch es ist ohne Zweifel ein kulinarischer Traum, ein Tischleindeckdich für Genießer, serviert auf dem 500 Jahre alten Balkon (bei gutem Wetter), von dem sommers ein wallendes Blumenmeer herabhängt. Wer sich bei den Bachers niederlässt, sei es zum Essen, zum Feiern oder für ein paar Tage Urlaub, wird ein Stück Herzlichkeit mit nach Hause nehmen, das bewegt.