

Die Gemüsekombüse

Viele Menschen haben bei veganer Küche immer noch das Vorurteil „viel zu gesund und zu wenig Geschmack“ im Kopf. Dass genau das Gegenteil der Fall ist, beweist Martha Schreiber, eine Quereinsteigerin aus der Energiespeicherbranche, mit ihren ausgesuchten veganen Köstlichkeiten, die sie in ihrem Lokal „Legumium“ in Wiener Neudorf anbietet. Bei unserem Besuch waren das zum Beispiel eine appetitlich gelbe Linsensuppe sowie eine erfrischend kalte Erbsensuppe mit Minze (je € 4,80). Dann ein Paprikakraut mit Seitan, Quinoa mit Kürbis und Couscous mit Pinien und Gemüse (je € 7,50). Dazu ein Paprikasalat mit Mungbohnen, ein Käferbohnenalat mit Kraut und Kürbiskernöl und ein Rettichsalat mit Aloe Vera-Dressing (je € 5,70). Zum Abschluss locken Mandelcreme mit Feigen, ein Grießpudding mit Datteln oder Kokosreis mit Marillen (je € 4,50). Als Highlight hat Schreiber ein Gemüsemus namens „LeguMMus“ entwickelt, gekocht aus Hülsenfrüchten, Blatt- und Wurzelgemüse und mit Gewürzen und Kräutern verfeinert. Es ist aus laktose-, hefe-, und glutenfreien Rohstoffen und in 23 Geschmacksrichtungen (Erbsen, Erdmandel, Koriander, Chili, ...) erhältlich. Als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen ist es eine Bereicherung der besonderen Art. ◀



Legumium

- ▶ 2351 Wiener Neudorf, Bahnstraße 6a,
Tel.: 02236 222 322, www.legumium.com
- ▶ Dienstag und Freitag von 12 bis 19 Uhr
- ▶ Inhaberin: Martha Schreiber

Alpérico im Romantikschiess

Es gibt Orte, die einen in ihren Bann ziehen, sobald man sie betritt. Das Schloss Matzen im Tiroler Alpbachtal ist solch ein Ort. Die Aura des im 12. Jahrhundert errichteten historischen Juwels ist in der Tat bemerkenswert, sogar Präsident Theodore Roosevelt verbrachte viel Zeit auf dem Schloss. Heute beherbergt es ein romantisches Hotel, dessen kulinarische Ausrichtung mein Genießerherz höher schlagen lässt. Im für externe Gäste offen stehenden Schlossrestaurant „Die Arcade“ zelebriert der aus der Oberpfalz stammende Küchenchef Stefan Michael Wächter angenehm entspannt seinen Qualitätsfanatismus. Neben Gerichten à la carte steht immer auch ein Degustationsmenü zur Auswahl (drei Gänge um € 39,-, vier um € 49,- und fünf um € 59,-). Während vieler Jahre in Spanien und Südamerika konnte Wächter seine Vorlieben für Tapas und alte, ursprüngliche Lebensmittelsorten ausformulieren, aus der sich sein geradliniger, dem Wesentlichen verpflichteter Kochstil entwickelte. Diesem gab der Meister selbst den Namen „Alpérico“, eine Wortschöpfung aus „alpin“ und „ibérico“, die auf den Punkt bringt, wofür Wächter steht: Die Fusion der traditionellen Alpenküche mit der traditionellen Küche Spaniens. Mein Fazit nach bislang zwei Menüs zum Niederknien: Ich kam, verkostete und war sehr, sehr glücklich. ◀



Die Arcade

- ▶ Hotel Schloss Matzen, 6235 Reith im Alpbachtal, Matzen 5,
Tel.: 0676 445 99 97, www.schlosshotel-matzen.at
- ▶ Do bis Mo von 18 bis 23 Uhr, So von 12 bis 23 Uhr
- ▶ Küchenchef: Stefan Michael Wächter
Sommelier: Christian Denz