

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD



Im einstigen Marktamt am Yppenplatz gibt es jetzt ein Pop-up des Burgerlokals **Rinderwahn**. Ganz okay, wenn man beim Spielen Hunger bekommt. **VON BERNADETTE BAYRHAMMER**

Es ist ein bisschen ein glückloser Standort, das einstige Marktamt in Ottakring. Während die Lokale rundherum brummen, hat sich hier keines lang gehalten, seit Ottakringer das Haus am Yppenplatz vor vier, fünf Jahren in eine bobokonforme Hütte ummodelte. Die Würstelmanufaktur mit Craftbeer war als bald Geschichte, es folgte eine Dependence des Gastro-Kollektivs Ludwig und Adele. Danach wurde das Lokal zu einem verrückten Vogelhaus mit allerhand ausgestopftem Federvieh und Flipper: zum What the Duck, das vor einem Jahr aber auch vorzeitig zusperrte. Nach einer längeren Stehzeit ging das Licht in Form einer Bar wieder an, die seit einigen Monaten auch den Spielverein Paradise beherbergt. Und jetzt gibt es dazu auch Burger.

Gabriele und Robert Huth haben hier nämlich ein Pop-up ihres Rinderwahn aufgesperrt. Wer sich Ähnliches erwartet wie im Restaurant in der Weihburggasse, der sei aber gleich vorgewarnt. Denn das Pop-up setzt eher auf etwas besseres Fast Food – es gibt sogar ein Menü zum Mitnehmen, das man von der Straße aus bestellen kann. Im Lokal kommen die Burger in Papier und auf dem Tablett auf den Tisch und sind auch geschmacklich eher Fast Food plus. Die Auswahl reicht vom einfachen Hamburger um 5,50 Euro bis zum Gipfel des Wahnsinns mit doppelt Fleisch und Käse (8,90 Euro). Dass das Brot pappig und der Burger insgesamt eher lauwarm ist, darf man hoffentlich unter Startschwierigkeiten verbuchen. Die Pommes sind dagegen schon jetzt gut (2,90 Euro). Und die mit Speck und Chili und Käse beladenen (3,80 Euro) könnten sich sogar ganz gut als Snack eignen, wenn man seit Stunden vor den Siedlern von Catan sitzt. Oder vor einem der rund 500 anderen Spiele, die Paradise hier anbietet, von Jenga bis zum feministischen Ratespiel.

Das ist im Übrigen die Entdeckung des Abends: Wer gern Brettspiele spielt, kann das hier um drei Euro den ganzen Tag tun – und kommt sich angesichts des hippen Ambientes gar nicht so nerdig vor. Wer währenddessen hungrig wird, kann sich ja einen Burger bestellen. Oder Pommes.

Rinderwahn Pop-up, Yppenplatz 4, 1160 Wien. Di-Sa, 11.30–21.30 Uhr. rinderwahn.at // Bayrhammer

diepresse.com/essen

Buchtipps

VON B. BAYRHAMMER



»Gutes für das ganze Jahr«
Elisabeth Lust-Sauberer, Renate Wagner-Wittula, Pichler Verlag, 238 Seiten, 29 €

Wer nicht mehr weiß, wohin mit den Erdbeeren oder den Kirschen, die er im frühlingshaften Rausch gepflückt oder gekauft hat, könnte einen Blick in dieses Buch werfen. Elisabeth Lust-Sauberer und Renate Wagner-Wittula haben für ziemlich alle Früchte (und Gemüsesorten), die man einkochen könnte, je einige Rezepte vorgelegt. Da sind keine großen Überraschungen dabei – Marmelade, Sirup, Eingelegtes – aber wenn man mit sechs Kilo Erdbeeren aus dem Erdbeerland zurückkommt oder im Sommer wieder die Zucchiniwonne ausbricht, kann das Buch durchaus helfen. Und für alle Einsteiger gibt es das Einmaleins des Einkochens. Sehr hilfreich.



Es ist Kirschenzeit! Andrea Strohmayer verarbeitet die Früchte von 50 Kirschbäumen zwischen Donnerskirchen und Jois. // Clemens Fabry

Die große Kirschenvielfalt

Rund um das burgenländische **Breitenbrunn** erntet Andrea Strohmayer Kirschen. Und verarbeitet sie unter anderem zu Marmeladen – sortenrein. **VON BERNADETTE BAYRHAMMER**

Man verbindet das Burgenland gemeinhin ja vor allem mit einem Produkt: mit Wein. Dabei hat die Kirsche hier eine ähnlich lange Tradition. „Sie findet sich zum Beispiel im Wappen von Jois, das symbolisiert, wie lang Kirsche und Wein hier schon gemeinsam angebaut werden“, sagt Andrea Strohmayer. „Die Kirsche war das erste Geld im Jahr. Im Juni war der Wein häufig schon verkauft. Und um diese Zeit zu überbrücken, hat man sich der Kirsche gewidmet.“

Andrea Strohmayer kann ziemlich viel erzählen über die Kirschen in der Region: Seit vier Jahren betreibt die 32-Jährige die Kirschen-Genussquelle in Breitenbrunn – aufbauend auf einer Idee ihrer Mutter, Rosemarie. Sie war vor knapp 15 Jahren federführend an der Entstehung der Genussregion Leithaberger Edelkirsche zwischen Jois und Donnerskirchen beteiligt. Und hat damals schon begonnen, Früchte von Bäumen aus der Region zu Saft und zu Marmeladen zu verarbeiten.

Die Tochter, die damals noch im Eventbereich arbeitete, half immer wieder mit. So richtig erwachte das Interesse aber erst, als eine Forscherin von der Universität für Bodenkultur vor ein paar Jahren begann, sich im Detail mit den burgenländischen Kirschen zu beschäftigen. Aufbauend auf einem fast 100 Jahre alten Büchlein wurden da die Sorten erforscht, die der Region zu eigen sind: die Breitenbrunner Bolaga, die Donnerskirchner Blaukirsche, die Joiser Einsiedekirsche. Insgesamt sind es acht verschiedene Kirschen, die alle ihren eigenen Charakter haben.

In Zeiten, in denen im Supermarkt einfach nur Kirschen gekauft werden – und viele wohl gar nicht wissen, welche Vielfalt es hier gibt – setzt Andrea Strohmayer genau darauf. Seit sie die Kirschen-Genussquelle betreibt, wird mit den regionaltypischen Sorten besonders sorgfältig verfahren: Während die anderen (von denen es auch noch einige gibt) etwa zu Saft, Frizzante oder Kirschenessig werden, verarbeitet sie die burgenländischen Kirschen sortenrein. Etwa zu acht unterschiedlichen Marmeladen, die auch bei den regelmäßigen Kirscherlebnissführungen verkostet werden können.

Von Zwetschke bis Heidelbeere. „Man schmeckt die Unterschiede wirklich“, sagt Strohmayer über die Kirschen, die auch Slow Food in ihre Arche des Geschmacks aufgenommen hat. „Die Joiser Einsiedekirsche schmeckt richtig vollmundig nach Kirsche, die Breitenbrunner Bolaga leicht nach Zwetschke die Donnerskirchner Blaukirsche, die

die Hände wirklich blau färbt, ein bisschen nach Heidelbeere.“

Die Bäume, an denen diese Früchte reifen, gehören allerdings nicht ihr. „Ich bin eine grundlose Bäuerin“, sagt Strohmayer. Sie beerntet 50 Kirschbäume von verschiedensten Menschen, mit denen sie mündliche Vereinbarungen oder Pachtverträge hat: Weinbauern, Privatpersonen, dem Pfarrer, in den fünf Ortschaften zwischen Jois und Donnerskirchen – und an rund 20 verschiedenen Standorten. Seit Ende Mai und voraussichtlich noch eine Woche wird hier gepflückt. Etwa von den drei Studenten aus Bayern und Tirol, die auf einem Streifen zwischen Weinreben schon einige Kisten gefüllt haben.

Die Bäume, die abgeerntet werden, gehören Weinbauern, Privatpersonen, der Pfarre.

Zuletzt mussten sie sich jedoch auf die unteren Zweige beschränken. Die Ernte ist dieser Tage nicht so einfach. Der Wind rüttelt an den Leitern – und der Regen tut den Kirschen nicht gut, genau so wie die Trockenheit davor. „Wir haben gedacht, dass das die ultimative Ernte wird“, sagt Strohmayer. „Dann hat es einfach nicht mehr geregnet. Und jetzt ist er da, der Regen.“ Die Erntemenge schwankt stark: Zwischen 13.000 und 3000 Kilo war schon alles dabei in den vergangenen vier Jahren.

Gepflückt werden von den Studenten, die an diesem windigen Tag als einziges Team im Einsatz sind, nur die ganz schwarzen Kirschen. „Man muss auspflücken“, sagt Strohmayer. Also schauen, dass die roten noch am Baum bleiben – und einige Tage später wiederkommen. Dass viele Menschen eine Scheu haben vor den allzu dunklen Früchten, obwohl gewisse Sorten erst dann wirklich reif sind, fällt Strohmayer

mitunter bei der Kirschenbörse auf: Hier kauft sie Privaten die selbst gepflückten Kirschen ab. „Oft muss man da zuerst um eine Probe bitten, damit sie nicht mit unreifen Kirschen kommen.“ Viele würden meinen, dass die schwarzen Kirschen nicht mehr gut seien oder dass sie Würmer hätten. Dabei kommt das vor allem bei den Frühsorten kaum vor, weil sie schon rötlich sind, wenn die Fruchtfliege ihre Eier legt: Diese kommen in gelbe Früchte.

Die Kirschenbörse dürfte bei manchen älteren Menschen in der Region Erinnerungen wecken – an frühere Zeiten, als Kirschhändler regelmäßig mit dem Rosswagen in den Ortschaften stehen blieben, um den Leuten ihre Kirschen abzukufen und sie dann an den Wiener Naschmarkt zu liefern. „Die Leute, die das noch kennen, werden in der Kirschenzeit teilweise ganz nervös“, sagt Strohmayer. „Und die verhandeln dann plötzlich knallhart, weil sie das noch kennen von früher.“

5000 statt 50.000 Bäume. Die Zahl der Kirschbäume in der Region ist seitdem freilich stark geschrumpft: Importe führten zu einem Preisverfall, Flächen wurden zugebaut – und in vielen Weingärten standen die Bäume irgendwann den Maschinen im Weg. Von rund 50.000 Bäumen, die im 1970 in den Gemeinden Donnerskirchen, Purbach, Breitenbrunn, Winden und Jois standen, sind heute geschätzt nur noch zwischen 5000 und 8000 Bäume übrig. Einige mehr sind es zuletzt wieder geworden. Entlang des Kirschblütenradwegs rund um die fünf Gemeinden sind sogenannte Sortenerhaltungsgärten angepflanzt worden. Und auch Andrea Strohmayer wird dieses Jahr dazu beitragen, dass die Zahl der Kirschbäume wieder steigt: Auf einer gepachteten Fläche zwischen Breitenbrunn und Donnerskirchen sollen bald 15 junge Bäume gepflanzt werden.

GENUSSQUELLE

KIRSCHEN

In Breitenbrunn verarbeitet Andrea Strohmayer Kirschen u. a. zu Saft, Senf, Frizzante und sortenreinen Marmeladen. Regelmäßig bietet sie auch Kirscherlebnissführungen mit Verkostung an (nächste Termine 14. 6., 24. 7., 25. 7., immer ab 15 Uhr). Alle Informationen und Anmeldung unter genussquelle.at. Mehr auf der Seite der Genussregion: edelkirsche.at.



Von Schokolade bis Schnaps. // Clemens Fabry