

Wettbewerbsbeitrag Lena Betz, HLF krems



Die ewige Sehnsucht Kaffee und sein Ersatz 100 Jahre später

Souffle vom Kaffeesud mit Arme Leut Pudding

Geeistes Grießkuch mit Eichelkaffee

Zuckerlolfli mit Brotrindenkaffee und Himbeeren

100 Jahre Heimat Niederösterreich, eine Zahl, die für uns beide, also für Lena Betz, Schülerin der HLF Krems und Gerhard Pachschröll – Kral, Praxislehrer und Mentor an der HLF, etwas sehr Demütiges hat.

Demut aus jenem Grund, hätten unsere Vorfahren nicht mit ihrem Patriotismus, ihrem Willen und ihrer Liebe zur Heimat so am Wiederaufbau unseres Landes gearbeitet, so könnten wir nicht so selbstverständlich in einem der schönsten Bundesländer Österreichs in Frieden leben.

Doch alles hat seinen Preis. Neben aller negativen Aspekte, die Kriege mit sich bringen, waren auch Armut und Hunger an der Tagesordnung.

„Not macht erfinderisch“, ein Spruch, der nicht nur in diesem Zusammenhang nie an Bedeutung verlieren wird. Genau ihn haben wir zum Anlass genommen, alte erfinderische Rezepte, die damals Überleben und ein kleines Glück bedeuteten, ins neue Licht zu rücken.

Wir haben das Thema Kaffeeersatzprodukte gewählt. So wie der Titel schon sagt, die ewige Sehnsucht – nach Gemütlichkeit bei einer Tasse Kaffee, mit Familie, Freunden und Wegbegleitern, war damals wie heute ein Maßstab für österreichische Kultur.

Lena Betz, Konditoren- und Kaffeehaustochter eines seit 1949 geführten Generationenbetriebes aus Schrems, sowie Gerhard Pachschröll – Kral, diplomierter Pâtissier der HLF Krems und Kaffeeliebhaber – ein perfektes Duo für dieses Projekt.

Voneinander lernen, dies steht neben der Geschichte ebenfalls im Vordergrund.

Erinnerungen an Rezepte der Familie sind hier genauso enthalten wie die Gewissheit, Menschen in der Familie zu haben, die zum Beispiel aus der Zeit vor 100 Jahren lernten, und noch heute ihren Eichelkaffee, sowie Löwenzahnkaffee selber herstellen.

Mit der Nachhaltigkeit als Überlebensmaxime schließt sich für uns der Kreis der Demut und vereint sich mit Dankbarkeit, denn nur, was die Natur vor der Haustüre hergab, konnte den Menschen Essen sichern. Schade, dass man das so schnell vergessen hat. Wir jedoch machen dies für uns sichtbar, indem wir nur Produkte aus Niederösterreich, aus unserer Heimat, verarbeiten.

Wir wünschen Ihnen in diesem Sinne bei der Betrachtung unseres Wettbewerbsbeitrages dieselben von Nostalgie und Gänsehaut erfüllten Momente, die uns bis zum Schluss begleiteten.

kulinarische Grüße aus Krems,

Lena Betz und Gerhard Pachschröll-Kral

Souffle vom Kaffeesud mit Arme Leut Pudding

100g Mehl, 40g Kaffeesud, 2 Eier, 2 EL Kaffee, 1 Packung Backpulver, 800g Honig, 65g Butter

Butter, Honig und Eigelb verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und die Hälfte unterheben. Mehl mit Kaffeesud und Backpulver mischen und ebenfalls die Hälfte unter die Eimasse heben. Anschließend restlicher Schnee und restliches Mehlgemisch.

Darioformen ausfetten, Masse einfüllen und im Wasserbad bei 180° 25 Minuten pochieren.

Arme Leut Pudding

250 ml Wasser, 60g Trockenmilchpulver, 20g Maisstärke, 60g Vanillezucker, Salz, 1 Eigelb

$\frac{3}{4}$ des Wassers mit Zucker und Salz aufkochen. Restliches Wasser mit Maisstärke und Milchpulver glattrühren. Beides ins kochende Wasser einkochen, eindicken lassen, zur Seite schieben und mit dem Eigelb glattrühren.

Geeistes Grießkoch mit Eichelkaffee

200 ml Eichelkaffee, 100 ml Milch, 100 ml Schlagobers, 30g Grieß, 2 Eidotter, Vanillezucker, Zimt.

Eigelb mit Zucker und Zimt glattrühren. Eichelkaffee mit Milch aufkochen, Grieß einkochen und eindicken lassen. Eimasse und Obers einkochen und erkalten lassen. Anschließend in einer Eismaschine frieren.

Zuckerloli mit Brotrindenkaffee und Himbeeren

100g Zucker, 2 EL Wasser, 100g getrocknete Brotrinde, getrocknete Himbeerstücke

Brotrindenkaffee: 100g Schwarzbrottrinde kleinwürfelig schneiden und hart trocknen, anschließend in einer Pfanne trocken dunkel rösten. Geröstete Brotstücke mit einer Kaffeemühle fein mahlen. (Schmeckt auch als Filterkaffee bekömmlich.)

Den Zucker mit Wasser zum Flug kochen, auf einem Backpapier Holzstäbchen auflegen, mit Zuckersirup beträufeln, sowie mit Brotkaffee und gehackten Himbeeren bestreuen.



Was wir dazu servieren würden?

Diesen Platz wird etwas Besonderes einnehmen. Das wahrscheinlich, in der Geschichte Österreichs, bedeutendste Getränk überhaupt.

Der Staatsvertragswein 2004 der Domäne Wachau - der Wein der Rebsorte des damaligen Staatsvertragsweines, der im Herzen unserer Heimat von der Domäne Wachau abgefüllt wurde, und unabdinglich ein wenig zum Gelingen unserer Freiheit beigetragen haben dürfte, wird auch unser Projekt begleiten.

