



RUNDE SACHE. Peter Troi-
ßinger jun. entwarf seine
Geschirrlinie Woodi aus heimi-
schem, mondgeschlägertem
Holz und Acrylwerkstoff.

DIE SOJASAUCE GANZ OHNE SOJA

Ausgezeichnet zu kochen wäre ja schon lebensausfüllend, Peter Troißinger jun. vom Restaurant Malerwinkl geht aber weiter. Der 31-Jährige erfand eine steirische Sojasauce und designt Geschirr.



Von Werner Ringhofer

Rund ums Haus stehen Skulpturen: Frauenfiguren, eine riesige Kaffeetasse, aus dem Boden ragen zwei überdimensionale Gabeln. Drinnen hängen Acrylbilder von Kochkollegen und überall kleine Accessoires und Details. Im Wiesenzimmer leuchtet uns ein gemaltes Blumenmeer als Panoramabild entgegen. Peter Troißingers Vater, Peter sen., hat seinem Hotel-Restaurant Malerwinkl im Vulkanland mit seinen Werken einen deutlichen Stempel aufgedrückt. 60 Jahre ist er alt, vor Ideen sprühend, mit bunter Kochhose und die Brille mit breitem Rahmen wechselt immer wieder einmal die Farbe. Heute ist intensives Orange dran.

Beim Turm in der Mitte des Hotels waren beide Peters aktiv. Als 1993 gebaut wurde, war das Objekt der höchste Lehm- und Stroh-Mittelbau. Für die Errichtung verwendete man einfach nur Holzverschalungen, die mit einer Mischung aus frischem Kuhdung, Lehm und Stroh gefüllt wurden. Das Problem nur: Im ersten Frühjahr nach der Fertigstellung war der Turm grün, weil das Getreide in den Wänden austrieb. Feines Futter für die Hasen.

Dass in so einem progressivem Umfeld nicht einfach nur gekocht wird, ist auch klar. Beliebt war zum Beispiel das Steinzeiteessen. Die Gäste bekamen als



PETER TROISSINGER JUN.: Raffinierte Regionalküche mit feiner Hand.



Esswerkzeuge nur einen Holzlöffel und einen großen Stein. Alle erschienen verkleidet, einige mit Fell. „Schräg“, sagt Peter Troißinger jun., der jetzt großteils die Küchenlinie prägt. Die kreative Ader hat der junge Peter auf jeden Fall geerbt. In sichtbarer Kunst an den Wänden drückt sie sich nicht aus, aber in schmeckbarer am Teller. Jüngster Beweis ist seine neue „Sojasauce“.

Kernöl ja, Käferbohnen oder Kren. Aber Sojasauce und Steiermark – die Assoziation drängt sich nicht unbe-

dingt auf. Doch das könnte sich bald ändern, denn Peter jun. hat eine Sojasauce auf gut (südost)steirische Art erfunden. „Basis Würz Sauce“ steht auf dem eleganten Fläschchen. Klingt harmlos, aber der Stoff hat das Potenzial, die europäische Kulinarik zu revolutionieren. Die steirische Variante ist etwas heller und leichter als klassische Sojasauce, ähnelt ihr aber, ist angenehm salzig, fruchtig und vielschichtig.

Es ist ja so: Praktisch ist der Griff zur Sojasauce schon, wenn man sein

Gericht schnell einmal würzig aufpeppen will. Aber weiß man, was da drinnen ist? Nicht wirklich, meistens handelt es sich um billige Industrieware. Peter Troißinger, der sich die Tiefenschärfe bei den Obauers und im Steirerneck in Wien holte, wollte einen Gegendtrend setzen und entwickelte mit Winzer Christof Winkler-Hermaden seine Würzsauce: aus regionalen Zutaten und ausschließlich im Vulkanland hergestellt. Das Ergebnis: pures umami. Heißt so viel wie fleischig, herzhaft,



ANNA TROISSINGER ist Gute-Laune-Macherin bei den Gästen.



DER Turm wurde mit Kuhdung, Lehm und Stroh gebaut.

wohlschmeckend. Die Zunge hat eben nicht nur süß, sauer, bitter und salzig drauf, sondern auch umami.

Zum Nachmachen ist die Herstellung zu aufwändig. Zuerst werden Lupinen und Getreide für drei Tage in ein Keimrad gepackt, dann 45 Minuten gedämpft und mit Koji geimpft – der grandiose Schimmelpilz, der auch aus Soja Miso und aus Reis Sake macht. Für die nächsten drei Tage lagern die geimpften Bohnen in einer Thermobox. Schließlich wird alles mit einer etwa 15-prozentigen Salzlake gemischt und gelagert. „Nach dem Abpressen kommt es in ein Weinfass und ist dann praktisch unbegrenzt haltbar. Einen Teil der Charge wollen wir zehn Jahre und länger ruhen lassen, mal schauen, was passiert“, sagt Peter Troißinger.

Auch Peters Schwester Anna feilt fleißig am Geschmack. Im Restaurant Weinexpertin und Gute-Laune-Macherin bei den Gästen, draußen im Garten oder auf den umliegenden Wiesen eifrige Kräutersammlerin. Spannende, weil aromatische Gewächse wie Portulak, Giersch und Vogelmiere kommen ins Körbchen und in die Küche.

Gleich mitgeliefert werden Vorschläge, wie man sie verwenden könnte. Topinamburlütensirup zum Beispiel ist nicht nur ein Geschmacksverstärker für Spritzer, sondern auch für Fisch- und Fleischsaucen.

Sogar Duftpelargonien kommen zum Einsatz. Man würde sie im Blumentopf vermuten, dabei können die duftenden Schönheiten wesentlich mehr, sie können zum Beispiel Wassermelonen wunderbar aromatisieren. „Es gibt zwar immer wieder Gäste, die unsere Gerichte ohne Kräuter bestellen wollen, weil sie die Pflanze nicht kennen oder von der Kombination nicht überzeugt sind. Nach meiner Empfehlung probieren es die meisten aber doch.“

Auch Peter ist im Garten anzutreffen, schließlich sind 300 m² Folientunnel und 500 m² Freibeete mit 80 bis 120 Gemüsesorten und rund 50 Kräutern zu versorgen. Gerne setzt er ver-



ORANGE Brille, bunte Hose: Spiegel für den regen Geist von Peter Troißinger sen.

schiedene Öle mit den Kräutern an. „Aber auch Öle mit Zitrus, Bergamotte, Yuzu mag ich. Bergamotte passt gut zu Fisch, Artischocke und Desserts, im Winter zu Kakikompott.“

Nicht nur über seine feinsinnigen Gerichte denkt Peter Troißinger jun. nach, auch das Geschirr dazu beschäftigt ihn. Und bei einem wie ihm kommt dabei auch gleich ein Produkt heraus. Woodi heißt die Geschirrlinie mit Tellern, Servierplatten, Schneidbrettern etc. Der Clou: Der äußere Teil ist aus Holz, die Einlegeplatte besteht aus weißem, kratzfestem Acrylmineralwerkstoff. Nur ausgewählte österreichische Hölzer wie Steirische Nuss, Eiche, Ahorn oder Schwarznuss von 60 bis 120 Jahre alten Bäumen werden ausgewählt und jedes Stück ist vom Tischler handgemacht. „Wir beliefern damit Sterneres- taurants in ganz Europa.“

Apropos neue Ideen – Peter Troißinger tüftelt gerade an einer neuen Fischsauce, die er aus Fischabschnitten vergärt. Bisher wird damit nur experimentiert. Die Gedanken laufen bei Peter Troißinger aber schon weiter. „Ich würde gerne Hostien in verschiedenen Geschmacksrichtungen entwickeln“, sagt er und lächelt. „Die Kirche wäre ein sicherer Geschäftspartner.“



DIE GESCHIRRLINIE Woodi präsentiert auch Schinken effektiv.

Die Troißingers

Seit 1981 betreibt Peter Troißinger sen. mit seiner Frau das Hotel-Restaurant Malerwinkl. Markenzeichen ist neben der raffinierten Regionalküche die Kunst des Hausherrn. Das ganze Haus ist Ausstellungsfläche für seine Bilder und Skulpturen. Mit Peter jun. erkochte er aktuell zwei Hauben, Schwester Anna leitet den Service. Peter jun. Erfindungen sind eine Sojasauce auf steirische Art und die Geschirrlinie Woodi.

Kontakt: Hatzendorf 152, 8361 Fehring, Tel.: 03155/2253
www.malerwinkl.com



TELLERMALEREI. Das Auge erfreut sich nicht nur beim Blick auf die Bilder.