

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD



Seit 1989 gibt es das japanisch-koreanische Hanil in der Gumpendorfer Straße. Jetzt wurde es generalsaniert und als **Sang Sang** neu eröffnet – mit Erfolg. **VON KARIN SCHUH**

Manche Lokale gibt es schon so lang, dass sie gar nicht mehr auffallen. Das Hanil in der Gumpendorfer Straße ist (oder vielmehr war) so eines. Vis-à-vis vom Café Sperrl steht es seit einer gefühlten Ewigkeit für gute japanische und koreanische Küche. Genau genommen sind es heuer 30 Jahre. Wobei die Betreiber immer wieder Ableger in anderen Bezirken eröffnet haben, die in den meisten Fällen aber wieder verkauft wurden.

Jetzt aber wurde das Stammhaus in der Gumpendorfer Straße generalsaniert und als Sang Sang eröffnet. Optisch ist es kaum wiederzuerkennen, kulinarisch schon eher. Man spürt die nächste Generation, die das Lokal moderner, luftiger und heller gestaltet und einen stärkeren Fokus auf die koreanische Küche gesetzt hat. Das wird offensichtlich gut angenommen. Die Verjüngung hat auch ein ebensolches Publikum angezogen. Ohne Reservierung muss man hier schon früh auftauchen, um einen Tisch zu bekommen. Es dauert nicht lang, und das Lokal füllt sich. Man sitzt nur wenige Zentimeter vom Nachbartisch entfernt, darf sich davon aber nicht stören lassen. Denn sonst würde man all die Köstlichkeiten verpassen, die hier serviert werden. Neben Sushi, Sashimi und Maki (bei denen sehr guter Fisch zum Einsatz kommt) gibt es koreanische Klassiker wie Bulgogi, Bibimbab (heute würde man das wohl koreanische Bowl nennen, also eine Schale mit Reis, Gemüse, Salat und Fleisch oder Fisch), koreanisches BBQ, das mit einem kleinen Tischgrill gebracht wird, oder auch einen koreanischen Militäreintopf sowie andere Schmortöpfe und Suppen. Jener mit Rindfleisch, Gemüse, Glasnudeln, Ei und einer Portion Reis (Yukgaejang, 16,90 Euro) erinnert geschmacklich leicht an Gulasch und ist genau das, was man an kalten Novembertagen braucht. Gegrillter, marinerter Tintenfisch mit Gemüse und Reis (Ojingo Bokum, 15,90 Euro) heizt dank schöner Schärfe ordentlich ein. Man muss hier definitiv öfter vorbeikommen, um sich durchzukosten. Immerhin stehen hier Profis am Herd.

Sang Sang: Gumpendorfer Str. 14, 1060 Wien, Mo-Fr, 12-14.30, 18-23, Sa 18-23 Uhr, ☎ 01/58 77 941 **///** Burg

diepresse.com/essen



Pfeffer aus dem Weinviertel

Susanne Schirmbrand hat in ihrem prächtigen Garten in Niederösterreich **Szechuan-Pfeffer** kultiviert und verkauft ihn – vorerst in kleinen Mengen – auf Märkten. **VON KARIN SCHUH**

Es gibt so einiges, dass es – dem Klimawandel sei dank – mittlerweile auch aus österreichischer Produktion gibt. Wassermelonen, Kiwis oder sogar Oliven werden etwa von heimischen Landwirten in milden Regionen angebaut. Zitronen haben sich längst bei Hobbygärtnern durchgesetzt, und selbst besonders Exotisches wie Ingwer oder Okra gibt es zumindest im kleinen Stil auch aus Österreich. Nur beim Pfeffer tut man sich schwer. Er wächst, weil er

eine tropische Pflanze ist, hierzulande einfach nicht. Im Gegensatz allerdings zur Szechuan-Pfeffer, der zwar kein echter Pfeffer im botanischen Sinn ist, allerdings als pfefferähnliches Gewürz gilt – und seit Kurzem auch aus niederösterreichischer Produktion, konkret aus dem Weinviertel, zu haben ist.

Dschungel mit Einfamilienhaus. „Ich bin ein echter Pfefferjunkie“, sagt Susanne Schirmbrand, die hauptberuflich zwar keine Landwirtin ist (sondern in der Verwaltung eines Einkaufszentrums arbeitet), aber sich in ihrer Freizeit intensiv ihrem Garten und ihrer Küche widmet. Vor acht Jahren ist sie von Wien zurück in ihre Heimatgemeinde Großwiesendorf gezogen und hat den Garten des Einfamilienhauses aktiviert. Auch wenn es derzeit jahreszeitenbedingt hier ein bisschen kahler aussieht als sonst, ist es erstaunlich, was hier innerhalb von nur acht Jahren entstanden ist und auf nur ein paar Hundert Quadratmetern wächst: unzählige Obstbäume, Maroni- und Man-

delbäume, viele Beerensträucher (Himbeeren, Erdbeeren, drei verschiedene Kiwis, Brom- und Stachelbeeren sowie Ribiseln), ein Maulbeerbaum, ein dicht bepflanztes Gemüsebeet, dazwischen ein Hühnerstall mit unter anderem einem komplett schwarzen Gockelhahn (der Rasse Ayam Cemani), Rhabarber, ein chinesischer Gemüsebaum, Krokusse für die Safranproduktion, Fichten, bei denen sie im Frühling die Wipfel sammelt, um sie in Honig

Beginnen hat sie mit einer kleinen Pflanze, die heute sechs Meter hoch ist.

inzulegen, Zitronenbäume, unzählige Kräuter und ein Feigenbaum. All das zählt Schirmbrand vom Küchenfenster aus auf und meint: „Ich hab sicher etwas vergessen. Und fast alles wird in der Küche verarbeitet, da schließt sich der Kreis“. Ein paar Gläser und



Susanne Schirmbrand hat sich ihr Wissen rund um Pflanzen und deren Verarbeitung selbst beigebracht. Seit Kurzem verkauft sie Szechuan-Pfeffer. Unten sind noch die roten Beeren am Strauch zu sehen, links in Salz eingelegter Szechuan-Pfeffer mit Zitronengras und der eigentliche Szechuan-Pfeffer, die getrockneten, roten Samen kapseln. **///** Akos Burg



Früchte zum Einlegen verwenden (ähnlich wie bei eingelegten grünen Nüssen). Die eigentliche Ernte erfolgt aber im Oktober, wenn die roten Früchte gepflückt werden, um anschließend im Dörrapparat oder an der Luft getrocknet zu werden. Dann kommt der langwierigste Teil der Arbeit. Händisch müssen die dunklen Samen (die hart sind und nicht schmecken) von den roten Schalen, also der Samenkapsel, getrennt werden. Letztere sind für die fruchtige Schärfe und das leicht taube Gefühl, das sie auf Lippen und Zunge hinterlassen, verantwortlich. „Szechuan-Pfeffer ist botanisch gesehen kein Pfeffer, sondern mit der Zitruspflanze verwandt“, sagt Schirmbrand. Geschmacklich sind die beiden dennoch ähnlich. Auch Timut-Pfeffer hat sie in ihrem Archiv. „Ich probier ich als Nächstes zu ziehen“, sagt sie und reicht eine Schale, um sich vom Grapefruitduft zu überzeugen.

Seit Kurzem hat sie von der Landwirtschaftskammer eine Genehmigung für den Verkauf von Szechuan-Pfeffer, Kräutersalzen und anderen Gewürzmischungen. „Das fällt unter die Urprodukteverordnung.“ Vorerst wird der Weinviertler Pfeffer, wie sie ihn nennt,

auf Märkten (siehe Info-Box) verkauft. Gemeinsam mit anderen Produkten, wie etwa einer Mischung aus Salz, Szechuan-Pfeffer und Zitronengras oder den in Whisky oder Kaffee eingelegten Szechuan-Pfeffer. Auch Seifen und ihre eigene Naturkosmetik stellt sie her, allerdings darf sie diese nicht verkaufen. „Das ist sehr streng geregelt.“

Szechuan-Pfeffer ist botanisch kein Pfeffer, sondern mit der Zitruspflanze verwandt.

Aber das Ganze, also das Geschäft mit dem Weinviertler Pfeffer, soll ohnehin langsam wachsen. „Es ist ja nur ein Hobby.“ Wie viel sie heuer geerntet hat, kann sie nicht sagen. „Schauen wir mal“, meint Schirmbrand, fischt eine Küchenwaage hervor und wiegt den Inhalt einer zum Trocknen aufgestellten Tasse ab. Nach einer kurzen Hochrechnung kommt sie auf insgesamt rund 2,5 Kilogramm. „Aber das ist noch mit den Samen, die müssen erst rausgeklaubt werden.“ Für die Produktion im großen Stil müssen also noch ein paar Sträucher im Garten wachsen. **///**

Kochhistorie

VON ANNA BURGHARDT



Pfeffersauce

Zubereitung: „In 4 Dekagramm (40 Gramm) Schweinefett röstet man 1 Kaffeelöffel Zucker zusammen mit 3 Dekagramm Mehl zu sattbrauner Farbe, fügt eine mittelgroße, nudlig geschnittene Zwiebel bei, um nach kurzem Durchrösten mit 4 Esslöffeln Weinessig abzuschrecken, mit Salz, einer ziemlich starken Prise Pfeffer zu würzen und hernach mit 1/2 Liter Rindsuppe aufzugießen. Die Sauce wird nach sehr gutem Verkochen sauber passiert, nochmals aufgekocht und sogleich verwendet.“

Garnierung: Unter „Wo der Pfeffer wächst“ schreibt Franz Ruhm in Ausgabe 66 seines Magazins „Wiener Küche“. Der beste käme von der Malabarküste. „Die Malaisischen Inseln liefern Mittelwerte. Aber selbst zu diesem Pfeffer geschickt, findet man eine herrliche Vegetation, ein liebenswürdiges Volk und zum Teil eine moderne Zivilisation. Es ist gar nicht schlimm hinzugehen, wo der Pfeffer wächst.“

Die Presse Der Shop

Gemeinsam
schmeckt's am
besten



„Die Presse“
Brunch-Scheck 2019/20
zusammen essen

Zu zweit brunchen, nur einmal bezahlen. Bis zu siebzehn Mal! Einlösbar jeweils einmal in 17 ausgewählten Top-Lokalen in Wien, Niederösterreich und im Burgenland.

€ 40⁰⁰

gemeinsam geschmackvoll genießen

DiePresse.com/scheck



„Die Presse“
Genuss-Scheck 2019/20
erlesene Kostbarkeiten

Genießen Sie 3-Gänge-Menüs für zwei zum Preis von einem. Bis zu siebzehn Mal! Einlösbar jeweils einmal in 17 ausgewählten Top-Restaurants in Wien, Niederösterreich und im Burgenland.

€ 99⁰⁰

Nachrichten Meinung Magazin

„Die Presse“
digital
jetzt um nur
18 €



Die Presse

Von echtem und falschem Pfeffer

Nur die Früchte des **Piper nigrum** gelten als echter Pfeffer.

VON KARIN SCHUH

Pfeffer und Salz sind so selbstverständlich, dass wir meist nicht mehr näher darüber nachdenken. Es wird lediglich zwischen buntem und schwarzem Pfeffer unterschieden. Oder gemahlenem und ganzem Pfeffer (wobei frisch gemahlenem Pfeffer immer der Vorzug zu geben ist). Dabei hat Pfeffer nicht nur eine sehr lange Geschichte – er soll bereits 400 v. Chr. erwähnt worden sein –, sondern auch eine enorme Vielfalt.

Kann er doch in unterschiedlichen Reifestadien geerntet werden. Dazu kommt eine Fülle an nicht mit dem Pfeffer verwandten, aber geschmacklich ähnlichen Gewürzen. Ein kleiner Überblick.

Schwarzer Pfeffer: Er ist der Klassiker unter den Pfeffer-Arten und wird aus ganzen, unreif geernteten (noch grünen) Früchten des echten Pfeffers (Piper nigrum) gewonnen. Erst durch das Trocknen wir er schwarz-braun.

Echter Pfeffer braucht tropische Temperaturen, die Hauptanbauggebiete liegen in Indien, Brasilien, Malaysia, Sri Lanka, Vietnam und Indonesien.

Weißer, grüner und roter Pfeffer: All diese Pfeffervarianten werden ebenfalls aus der echten Pfefferpflanze, also Piper nigrum, gewonnen. Allerdings werden die Früchte zu einem unterschiedlichen Reifestadium geerntet bzw. anders verarbeitet. Grüner Pfeffer wird durch die sehr frühe Ernte der noch unreifen, grünen Beeren gewonnen. Er wird entweder in Salzlake eingelegt oder nur schonend getrocknet. Weißer Pfeffer wird aus den schon roten, überreifen Früchten gewonnen, wobei die Schale durch Waschen und Trocknen entfernt wird. Der eher seltene rote Pfeffer hingegen besteht aus den vollreifen, ungeschälten Früchten und wird meist ebenso in Salz- oder Essiglake eingelegt.

Rosa Pfeffer: Dabei handelt es sich um die Früchte des Brasilianischen oder Peruanischen Pfefferbaums, also um keinen echten Pfeffer. Die Beeren werden reif geerntet und getrocknet. Sie werden ähnlich wie Pfeffer verwendet, haben aber eine fruchtige Note. Allerdings soll er aufgrund der hautreizenden Wirkung nicht in großen Mengen verwendet werden.

Langer Pfeffer: Der Lange Pfeffer (Piper longum) oder Stangenpfeffer ist mit dem echten Pfeffer verwandt. Die Früchte sind keine Kugeln, sondern viel eher kleine Gewürzstangen, die sich gut zum Würzen von Wildgerichten eignen.

Szechuan-Pfeffer: Er gehört zur Familie der Rautengewächse und ist nicht mit echtem Pfeffer verwandt, allerdings mit der Zitruspflanze. Die Früchte kommen vor allem in der asiatischen Küche zum Einsatz und haben eine fruchtig-scharfe Note. **///**