



Wie gehen Niederösterreichs Spitzenköche mit dem Thema „Lebensmittel im Abfall“ um? Die NÖ Umweltverbände befragten Haubenkoch Bernie Rieder.

Bernie Rieder wuchs bei seiner Großmutter in Purbach am Neusiedlersee auf einem Bauernhof auf. Er lernte bei Spitzenköchen wie Reinhard Gerer, Roland Trettl und Eckart Witzigmann sein Handwerk. Die NÖ Umweltverbände unterstützte er als Testimonial bei der Restl-Challenge. 2011 veröffentlichte er sein erstes Kochbuch „Oma.Koch. Buch“. 2014 erschien sein zweites Werk „Österreichische Küche reloaded“. Im heurigen Herbst kommt „Die süße österreichische Küche reloaded“ auf den Buchmarkt. Bernie Rieder wohnt mit seiner Familie in Deutsch-Wagram (Bezirk Gänserndorf).

Was fällt dir als erstes ein, wenn du die Stichworte „Lebensmittel im Abfall“ hörst?

Auf Platz 1 das Brotscherzel, das wird meistens hart. Oder die Semmel. Auf Platz 2 Karottenschalen und auf Platz 3 Petersiliestängeln.

Beschreibe den Inhalt Deines Kühlschranks?

Butter – fürs Brot - und Milch – für den Kaffee, Eier, harte Wurst – die hält lange, Paradeiser, Gurken und ganz viel eingelegte Sachen: Marmeladen, eingelegter Spargel vom Staud's, Chili-Oliven, Essigurkerl. Und Honig! Den habe ich zwar nicht im Kühlschrank, aber ohne Honig bin ich aufgeschmissen.

Was ist das älteste in Deinem Kühlschrank?

Die Ribiselmarmelade von der Oma vom Vorjahr. Die liebe ich!

Oft gibt es Rezepte, bei denen Zutaten überbleiben, wie ein Dotter, ein halber Becher Rahm, eine halbe Zitrone und ähnliches. Wie verhindert man, dass man solche Lebensmittel wegwirft?

Mit übrig gebliebenem Rahm, Crème Fraiche und Zitronensaft kann man ein super Salatdressing machen. Wenn ein Dotter überbleibt ist das fürchterlich. Ich ändere dann das Rezept um, und gebe den Dotter einfach dazu. Zuhause koche ich gar nicht solche Rezepte, bei denen ein Dotter überbleibt.

Was ist dein liebstes Restessen?

Grenadiermarsch.

Was bekommen überraschend ankommende Gäste serviert?

Zuerst würde ich in den Garten gehen und schauen, was gerade reif ist und mit den eingelegten Sachen im Kühlschrank kombinieren. Milch, Eier und Marmelade sind auch immer im Kühlschrank, da könnte man verschiedene Palatschinken-Variationen daraus machen.

Wann bzw. von wem wurdest du mit der Leidenschaft fürs Kochen angesteckt?

Von der Oma. Sie hat den ganzen Tag gekocht und ich hab ihr müssen zusehen.

Wo fallen in einem Restaurant die meisten Lebensmittelabfälle an?

Das meiste wird verwertet. Aus Gemüseschalen machen wir Gemüsesuppe. Am schlimmsten sind die Mittagsteller. Da kann man beim Einkaufen schwer einschätzen, wieviel Leute dann an dem Tag kommen und ob sie das Gericht essen. Ganz fürchterlich sind Buffets. Da bleibt immer viel über und alles was einmal draußen ist, muss weggeworfen werden. Das darf man nicht einmal in die Gruft bringen.

Was sind deine persönlichen Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung?

Überlegen bevor man den Mistkübel aufmacht, ob man noch was daraus machen kann. Aus alten Semmeln kann man z.B. Serviettenknödel machen, die kann man dann auch einfrieren. Grenadiermarsch geht auch immer, der löst ein jedes Wurstproblem. Aus übergebliebenen Nudeln, kann man einen Nudelsalat machen und aus Gemüseschnipseln kann man eine Gemüsesuppe kochen und einfrieren.

Restrezept:

Nockerl mit wildem Salbei in der Wiese „Deutsch Wagram“ gefunden und altem Brot - mit oder ohne Parmesan - schmeckt das Gericht - wirklich sensationell gut!

1 mehliges Erdäpfel ca 200g (reicht für 5 Personen!) 100 g Nudelgrieß, 1 El Olivenöl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Stück altes Brot - Scherzel 30 g - in kleine Würfel geschnitten, 2 Handvoll wilder Salbei, 9 g Parmesan, 3 El Olivenöl

Erdäpfel gut waschen und in reichlich Salzwasser - ungeschält kochen! Dann schälen und gleich mit der Erdäpfelpresse - auf die Arbeitsfläche pressen. Überkühlen lassen. In der Mitte eine Mulde machen - und Mehl, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und das Olivenöl hineingeben - und mit den Händen - schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. - im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen - dann nockerl machen und in Salzwasser kochen bis sie aufschwimmen - abschöpfen - und direkt in die Pfanne geben wo bereits: die Brotscherzlerwürfel und der Salbei knusprig gebraten sind - nachwürzen mit Salz und Pfeffer - mit den Nockerl durchschwenken - großartig! beim Anrichten kannst du noch - etwas Parmesan darüberstreuen. Mahlzeit.



Bernie Rieders neues Kochbuch „Süße Österreichische Küche“ ist ab Anfang Oktober erhältlich

Interview mit Bernie Rieder

Wie gehen Niederösterreichs Spitzenköche mit dem Thema „Lebensmittel im Abfall“ um? Die NÖ Umweltverbände befragten Haubenkoch Bernie Rieder.



Bernie Rieder wuchs bei seiner Großmutter in Purbach am Neusiedlersee auf einem Bauernhof auf. Er lernte bei Spitzenköchen wie Reinhard Gerer, Roland Trettl und Eckart Witzigmann sein Handwerk.

2011 veröffentlichte er sein erstes Kochbuch „Oma.Koch.Buch“. 2014 erschien sein zweites Werk „Österreichische Küche reloaded“.

Im heurigen Herbst kommt „Die süße österreichische Küche reloaded“ auf den Buchmarkt.

Bernie Rieder wohnt mit seiner Familie in Deutsch-Wagram (Bezirk Gänserndorf).

Die NÖ Umweltverbände unterstützte er als Testimonial bei der Restl-Challenge.

Was fällt dir als erstes ein, wenn du die Stichworte „Lebensmittel im Abfall“ hörst?

Auf Platz 1 das Brotscherzel, das wird meistens hart. Oder die Semmel. Auf Platz 2 Karottenschalen und auf Platz 3 Petersilienstängeln.

Was ist der seltsamste Inhalt in Deinem Kühlschrank?

Wahrscheinlich Ketchup, das muss nicht in den Kühlschrank und Trüffelbutter, die hab ich günstig in einem Supermarkt in Deutsch-Wagram gekauft.

Was ist das älteste in Deinem Kühlschrank?

Die Ribiselmarmelade von der Oma vom Vorjahr. Die liebe ich!

Gibt es ein Lebensmittel in Deinem Kühlschrank für das Du ein schlechtes Gewissen hast?

Mit Sicherheit!. Eine Fertigsauce von Knorr, die geleeartige.

Von welchem Lebensmittel wünschst Du Dir eine lebenslange Versorgung?

Honig und Staud's eingelegter Spargel.

Oft gibt es Rezepte, bei denen Zutaten überbleiben, wie 1 Dotter, 1/2 Becher Rahm, 1/2 Zitrone und ähnliches. Wie verhindert man, dass man solche Lebensmittel wegwirft?

Mit übrig gebliebenem Rahm, Crème Fraiche und Zitronensaft kann man ein super Salatdressing machen. Wenn ein Dotter überbleibt ist das fürchterlich. Ich ändere dann das Rezept um, und gebe den Dotter einfach dazu. Zuhause koche ich gar nicht solche Rezepte, bei denen ein Dotter überbleibt.

Welche Zutat wird überschätzt?

All die neumodischen Sachen in den Regalen, wie z.B. Ingwer - der ist grad voll modern - oder Physalis. Alles, was im Flugzeug daher geflogen kommt, brauch ich nicht. Das ist nicht reif und schmeckt nach nichts.

Beschreibe den Inhalt Deines Kühlschranks?

Butter – fürs Brot - und Milch – für den Kaffee, Eier, harte Wurst – die hält lange, Paradeiser, Gurken und ganz viel eingelegte Sachen: Marillen- und Preiselbeermarmelade, eingelegter Spargel vom Staud's, Chili-Oliven, Essigurkerl. Und Honig! Den habe ich zwar nicht im Kühlschrank, aber ohne Honig bin ich aufgeschmissen. Den brauch ich für alles, der kommt überall hinein.

Was ist dein liebstes Restlessen?

Grenadiermarsch

Welches Gericht isst du überhaupt nicht?

Warme Paradeissauce, die ist entweder zu sauer oder zu süß. Ich selbst koch sie gar nicht.

Welche Zutat darf bei fast keiner zubereiteten Speise fehlen?

Die meiste und die unterschätzteste Zutat ist die Zwiebel. Ohne Zwiebel geht fast gar nichts.



Kochst du zuhause lieber selbst oder lässt du dich auch gerne verwöhnen?

Wenn ich daheim bin, koche ich auch. Aber lieber ist es mir, wenn meine Frau kocht. Sie macht das Erdäpfelgulasch oder Curry viel besser als ich.



Was bekommen überraschend ankommende Gäste serviert?

Zuerst würde ich in den Garten gehen und schauen, was gerade reif ist und mit den eingelegten Sachen im Kühlschrank kombinieren. Milch, Eier und Marmelade sind auch immer im Kühlschrank, da könnte man verschiedene Palatschinken-Variationen daraus machen.

Wo kaufst du deine Lebensmittel ein?

In Deutsch-Wagram bei den Gärtnern. Spargel und Fleisch natürlich bei den Bauern aus der Umgebung. Ich kauf wenig exotische Lebensmittel. Erdbeeren z.B. kauf ich, wenn sie bei uns reif sind. Ich hab auch im Garten einen Marillenbaum und einen Apfelbaum eingesetzt. Die einzige Marille, die heuer auf dem Baum war, hat allerdings mein Bub mit dem Fußball runter geschossen.

Bernie Rieders Restrezept:

Nockerl mit wildem Salbei in der Wiese „Deutsch Wagram“ gefunden und altem Brot mit oder ohne Parmesan - schmeckt das Gericht - wirklich sensationell gut!

1 mehliges Erdäpfel ca 200g (reicht für 5 Personen!) 100 g Nudelgrieß, 1 El Olivenöl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Stück altes Brot - Scherzler 30 g - in kleine Würfel geschnitten, 2 Handvoll wilden Salbei, 9 g Parmesan, 3 El Olivenöl

Erdäpfel gut waschen und in reichlich Salzwasser - ungeschält kochen! Dann schälen und gleich mit der Erdäpfelpresse - auf die Arbeitsfläche pressen. Überkühlen lassen. In der Mitte eine Mulde machen - und Mehl, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und das Olivenöl hineingeben - und mit den Händen - schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. - im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen - dann nockerl machen und in Salzwasser kochen bis sie aufschwimmen - abschöpfen - und direkt in die Pfanne geben wo bereits: die Brotscherzlerwürfel und der Salbei knusprig gebraten sind - nachwürzen mit Salz und Pfeffer - mit den Nockerl durchschwenken - großartig! beim Anrichten kannst du noch - etwas Parmesan darüberstreuen. Mahlzeit.

Wann bzw. von wem wurdest du mit der Leidenschaft fürs Kochen angesteckt?

Von der Oma. Sie hat den ganzen Tag gekocht und ich hab ihr müssen zusehen.

Wo fallen in einem Restaurant die meisten Lebensmittelabfälle an?

Das meiste wird verwertet. Z.B. aus Gemüseschalen machen wird Gemüsesuppe. Am schlimmsten sind die Mittagsteller. Da kann man beim Einkaufen schwer einschätzen, wieviel Leute dann an dem Tag kommen und ob sie das Gericht essen. Ganz fürchterlich sind Buffets. Da bleibt immer viel über und alles was einmal draußen ist, muss weggeworfen werden. Das darf man nicht einmal in die Gruft bringen.

Was bleibt bei euch zuhause öfter über?

Der Klassiker, das Scherzler. Ich schneid es dann klein, röste es an und gebe es dann über den Salat. Meist bleibt eine fertige Portion Essen über. Die kommt in die Tupper-schüssel und ich esse sie dann, wenn ich am Abend heim komme.

Was sind deine persönlichen Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung?

Überlegen bevor man den Mistkübel aufmacht, ob man noch was daraus machen kann. Aus alten Semmeln kann man z.B. Serviettenknödel machen, die kann man dann auch einfrieren. Grenadiermarsch geht auch immer, der löst ein jedes Wurstproblem. Aus übergebliebenen Nudeln, kann man einen Nudelsalat machen und aus Gemüseschnipseln kann man eine Gemüsesuppe kochen und einfrieren.



Bernie Rieders neues Kochbuch „Süße Österreichische Küche“ ist ab Anfang Oktober erhältlich