

NACHgeschenkt



Die Welt
ist eine
Scheibe

WERNER GRUBER

Als Basisrezept dient wohl die Eierspeis, oder vornehmer ausgedrückt: das französische Omelette. Man verquirlt ein paar Eier, erwärmt Butter in einer Pfanne, gießt die Eier hinein und erwärmt alles. Das Eiweiß ist wie auf einem Wollfaden aufgerollt und durch die Temperatur entrollen sich die einzelnen Knäuel. Dabei wird Wasser freigesetzt, das in der Regel aufgrund des Temperatureinflusses verdampft. Diese Dampfblasen machen die Masse flaumig. Will man das Omelette besonders weich, dann ab damit ins Backrohr. Dort wirkt die Wärme von unten und oben, aber nicht zu lang, denn sonst wird es zäh.

Erweitern wir das Rezept mit Mehl und Milch, dann erhalten wir das Wiener Omelette. Zuerst werden Eier verrührt, dann Wasser und Milch dazugeben und zum Schluss das Mehl. Dann mindestens eine Stunde stehen lassen. Während der Wartezeit lösen sich die Stärkemoleküle aus den Stärkekörnern. Es bildet sich quasi ein Netzwerk. Ohne die Milch und dem Wasser würde das Netzwerk zu fest. Das Omelette würde trocken werden. Gibt man in den Teig etwas Mineralwasser oder zwei Esslöffel Buttermilch, dann wird der Teig aufgrund der zusätzlich zugefügten Kohlendioxidbläschen besonders flaumig.

Aus diesem Rezept kann man nun Verschiedenes machen. In Frankreich macht man Crêpes. Dieser Teig wird mit sehr viel Flüssigkeit gestreckt. Dadurch kann man die Crêpes auch sehr dünn machen. Mit einem eigenen Rechen kann man dann den Teig noch einmal sehr dünn in der Pfanne verteilen.

Verwendet man weniger Flüssigkeit und gibt etwas mehr Teig in die Pfanne, dann erhält man Pancakes. Sie sollten rund fünf Millimeter dick sein, also das Gegenteil der Crêpes.

Zwischen der Grand Nation und den Vereinigten Staaten liegt ja bekanntlich Österreich – also kulinarisch, nicht geografisch. Die Palatschinken sind zwei Millimeter dick und damit der optimale Kompromiss. Warum? Ganz einfach, nur eine Palatschinken kann man mit Marmelade bestrichen einrollen oder Frittaten daraus machen. Möchte man den Teig noch etwas flaumiger gestalten, trennt man das Ei und schlägt einen Eischnee aus dem Eiklar. Dadurch erhält man das Omelette soufflé, eine besondere Köstlichkeit.

Eine interessante Erweiterung sind die Salzburger Nockerl. Dabei verrührt man den Eischnee mit Zucker und Dottern. Dazu gibt man nur eine Messerspitze Mehl. Dann sollten Sie zum Eischnee zwei Esslöffel Wasser geben, denn beim Erhitzen im Backrohr mit rund 180 Grad wird aus dem Wasser Dampf. Der Dampf braucht aber zuerst kleinste Bläschen, denn diese werden dann aufgedehnt, weshalb der Teig seine besondere Leichtigkeit erhält.

Wer Salzburger Nockerl zubereiten möchte, sollte jedenfalls über das nötige Selbstvertrauen verfügen – oder andernfalls beim Wiener Soufflé bleiben: Denn öffnen Sie auch nur ein Mal das Backrohr, um sich zu vergewissern, ob alles in Ordnung ist, haben Sie schon verloren. Erst wenn das Omelette fertig ist, darf der Ofen geöffnet werden. Denn zuerst müssen sich die Eiweißmoleküle entrollen und ein „festes“ Netzwerk bilden, sonst ist alles umsonst.

Werner Gruber ist Professor für Experimentalphysik an der Universität Wien und tritt in ORF eins mit den Science Busters in der neuen Staffel von „Donnerstag Nacht“ auf.

Wunder aus Mehl, Milch und Ei

Manch einer braucht einen Deckel drauf, und wenn man den öffnet, zischt Dampf heraus. Die dicke Masse in der Pfanne senkt sich, als müsste sie aus-schnaufen. Liegt sie serviert auf dem Teller, zupft man mit Messer und Gabel einen Bissen von der knusprig braun gebratenen Köstlichkeit, strahlt, ja, lacht es aus ihrem flaumigen Inneren dottergelb heraus.

Manch einer hingegen muss schnell fertig sein, muss fast resch, aber unbedingt weich werden, jedenfalls dünn, um hüllender Diener einer Fülle oder fein schmeckender Faden in einer Suppe zu werden. So einer darf daher niemals ein Deckel bekommen.

Manch einer braucht Eischnee, ein anderer Backpulver, Natron oder Germ, um weich und duftig zu werden. Der eine hat die Butter in sich, der andere saugt sie vom Boden auf. Der eine quillt fast über den Pfannenrand hinaus, der andere bleibt flach und bodennah. Die meisten dehnen sich aus, bis eine Wand ihnen Einhalt gebietet, nur wenige behalten die Form, die ein Löffel oder Menschenhand ihnen vorgegeben hat. Manche werden mit Tee, Bier oder Rum aromatisiert, andere mit Speck, Blutwurst, Zwiebeln, Kräutern, Käse oder Rosinen ergänzt.

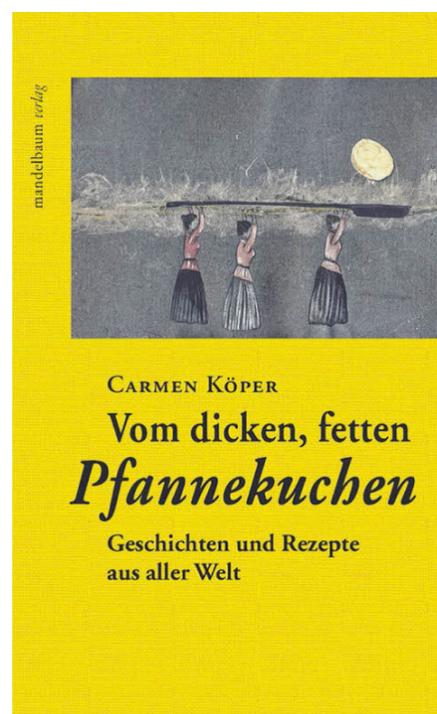
All dies sind einige – längst noch nicht alle – Spielarten von dem, wofür das Hochdeutsche das Wort „Pfannkuchen“ vorgibt. Welche Vielfalt in diesem Kochgenre zu finden ist, versucht Carmen Köper in einem soeben erschienenen Buch zu erfassen; es kann nur ein Versuch sein, denn auch auf 210 Seiten sind nicht alle Spielarten untergekommen, so fehlen der Schnibbelskuchen aus dem Rheinland oder die Crespelle alla Fiorentina aus der Toskana.

Die Schauspielerin und Buchautorin hat sich aber mit bewundernswerter Akribie dem Thema gewidmet, sie hat die vielen Rezepte und kochhistorischen Erläuterungen mit Gedichten und persönlichen Erfahrungen durchsetzt, und all dies, wie sie feststellt, als „schlichte Hausfrau mit einigen Kocherfahrungen“ bewältigt. Sie muss jahrelang kochlustig durch die Welt gereist sein, denn sogar in Japan, China, Indonesien und Australien hat sie Pfannkuchen gefunden.

Gemeinsam ist allen Pfannkuchen der Welt, dass sie fast überall – außer in Teilen Deutschlands – nicht Pfannkuchen heißen, sondern Plinsen in Ostmitteldeutschland (sorbisch auch „plinc“), mit einer Spielart der Quarkkeulchen in Sachsen, Förtchen in Norddeutschland, Blini in Russland, Nalesniki in Polen, Liwanzen und Dalken in Böhmen bzw. Tschechien, Poffertjes in den Niederlanden, Galettes in der Bretagne, Crêpes fast überall in Frankreich oder Omelette und Palatschinken in Österreich, wobei es in Tschechien und der Slowakei Palacinky sind

Ein in der Pfanne gebackener Kuchen hat viele Spielarten: als Crêpes, Galette, Omelette oder Frittate, als Poffertjes, Liwanzen, Dalken oder Blini. Gemeinsam ist diesen Kreationen: Sie sind einfach zu kochen, billig, und haben eine uralte, reiche Tradition. Davon erzählt ein neues Buch.

HEDWIG KAINBERGER



Carmen Köper, Vom dicken, fetten Pfannkuchen, Geschichten und Rezepte aus aller Welt, 210 Seiten, Mandelbaum Verlag, Wien 2012.

und in Ungarn Palacsinta, und dieses Wort – so schildert es Carmen Köper – kommt aus dem Rumänischen und ist da wiederum vom Lateinischen „placenta“ (Kuchen) abzuleiten.

Jede dieser regionalen Ausformungen hat andere Eigenarten, einmal klein oder groß, einmal gefaltet, gerollt oder als dickes, ganzes Stück, einmal süß oder pikant, einmal als eigenständige Mahlzeit oder als fixe Ergänzung, wie ein chinesisches Pfannkuchenpendant zur Pekingente oder Blini zum Kaviar.

Gemeinsam ist allen die Zusammensetzung aus Ei, Mehl und Milch. Den Teig beschreibt Carmen Köper als „gießfähigen Brei auf Basis von Getreide“. Physikalisch betrachtet kommt der flüssige oder zähe Teig beim Erhitzen dank zweier Phänomene in Form: das Verkleistern von Wasser und Stärke sowie das Koagulieren von Eiweiß.

Abgesehen von manchen Verrücktheiten, die vor allem für Beilagen – wie Florentinerreis – erdacht worden sind, ist die Zubereitung aller Pfannkuchenfamilienmitglieder einfach und, sofern nicht rohe Kartoffeln zu fein zu reiben sind, anstrengungsarm.

Für wie simple Kochgemüter sich diese Speise eignet, schildert Carmen Köper an der – wissenschaftlich unbewiesenen – Entstehungsgeschichte des Schmarrns: Demnach mussten sich vor einigen Hundert Jahren einige Holzfüller mehrere Tage im Wald selbst verpflegen, und die rüden Männer nahmen dazu das mit, was üblicherweise in einer bäuerlichen Speisekammer zu finden ist: Speck, Schmalz, Mehl, Eier und Milch. Weil sie nicht wussten, was damit anfangen, warfen sie alles in eine Pfanne, erhitzen es und rührten so lang um, bis es essbar war.

Die Geschichte ist treffend, weil es heute noch Männer gibt, deren gesamtes Kochrepertoire – abgesehen von Käsebrötchen und heißen Würsteln – aus Eierspeis und einer Omelettespezialität besteht. Zudem macht sie deutlich, dass der Pfannkuchen, auch wenn niemand eine Jahreszahl seiner Erfindung zu nennen vermag, eine der ältesten Speisen und somit ehrwürdiges Kulturgut ist.

Und schließlich zeigt die Geschichte, dass für einen guten Pfannkuchen – wie für ideale Grießnockerl oder handgezogenen Strudel – nicht das Rezept entscheidet, sondern die Zutaten und das Gespür des Kochs und der Köchin. Carmen Köper erkennt auch beim Pfannkuchen, dass „große Köche sich um Mengenangaben einen Dreck scheren“.

Wer sich sein Gespür mit Ideen verfeinern will, der findet in diesem Buch viele Inspirationen. Wie wär's mit Erdbeerbutter zu Miniomelettes zum Sonntagsbrunch? Oder mit etwas Schimmelkäse im Omelette-Teig, auf den in der Pfanne vor dem Umdrehen Birnenscheiben gelegt werden? Die Autorin feuert uns an: „Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nur Mut beim Ausprobieren!“

Bild: SN/THOMAS FRANCOIS - FOTOLIA