

Reise mit dem Orientexpress

Wir heißen Sie herzlich willkommen zu unserer kulinarischen Reise mit dem Orientexpress.

Nicht erst durch das Buch „Mord im Orientexpress“ oder die beiden darauf basierenden Filme dürfte diese historische Bahnstrecke jedem ein Begriff sein.

Wir hoffen, dass bei unserer heutigen Reise alle Gäste gut am Zielbahnhof in Istanbul ankommen und wir eine schöne „Fahrt“ miteinander genießen können.

Die Route des Orientexpress hat sich über die Jahre immer mal wieder geändert und Stationen verloren oder dazugewonnen. Wir haben uns für eine Route entschieden, die Ihnen eine möglichst große Vielfalt an Köstlichkeiten und neuen Geschmäckern bietet.

Gerade die „Balkanküche“ hat so einiges mehr zu bieten als nur einen Berg an gegrillten Cevapcici. So war es auch für uns spannend und eine Herausforderung, Gerichte zu finden, die man nicht vom Restaurant um die Ecke kennt, und sie auf unsere Weise zu interpretieren und umzusetzen. Die Einflüsse in dieser Küche reichen vom europäischen Westen bis hin zum orientalischen Raum und bieten für uns die volle Welt der Aromenvielfalt und Gewürzkombinationen.

Doch nun genug der Schwafelei.

Erzählen wir Ihnen mal, was Sie heute Abend so erwartet.



Paris - Frankreich

Am 4. Oktober 1883 fährt der Orient-Express zum ersten Mal die Strecke von Paris nach Istanbul, das damals noch Konstantinopel heißt.

Große Aufregung herrscht am Pariser Bahnhof "Gare de Strasbourg", dem heutigen "Gare de l'Est".

Es war der „Traum“ von Georges Nagelmackers, der die Idee nach amerikanischem Vorbild hatte, ein Luxuszugnetz auch in Europa grenzüberschreitend zu realisieren. Er war der Gründer der Compagnie de Wagons-Lits (Züge mit Schlafwagen) und Initiator des Orientexpresses.

Doch nun eingestiegen und Platz genommen. Wir wollen starten.

Gillardeau Auster

Von der La Rochelle zugewandten Seite der Ile d'Oléron stammt diese Auster der absoluten Spitzenklasse - die Gillardeau.

Sie ist eine ‚tiefe‘ Auster und gehört zur Gattung der Portugaises.

Vor allem aber ist sie eine "Special de Claires" und damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten "Fine de Claires".

Schon nach dem Öffnen zeigt sich der Unterschied zu anderen Austern, denn wahrscheinlich werden Sie noch nie eine Auster gesehen haben, die so voll ist, also einen so ausgeprägten Fleischkörper besitzt. Dies ist einer besonderen Alge zu verdanken, die nur in dieser Gegend vorkommt.

PS: Um zu vermeiden, dass mehr und mehr Austern als Gillardeau verkauft werden, die aber keine sind, wird jede Auster mit einem „G“ graviert.



Bildquelle: Gillardeau

München - Deutschland

Pichelsteiner Eintopf

Es gilt als erwiesen, dass das Rezept von der aus Kirchberg im Wald stammenden Wirtin Auguste Winkler, geb. von Kiesling, erfunden wurde.

Sie betrieb in Grattersdorf bis zu ihrem Tod im Jahre 1871 ein Gasthaus.

Der Eintopf wurde vermutlich nach dem nahegelegenen Büchelstein benannt, wo ab 1839 auf einer Waldwiese das Büchelsteiner Fest gefeiert wurde.

Das schnell zubereitete, warme Gericht erfreute sich dort allgemeiner Beliebtheit.

Schon 1879 bei der Vierzigjahrfeier des Festes wurde das „Freilichtkochen“ des Büchelsteiners als „herkömmlich“ bezeichnet.

Im Dialekt des Bayerischen Waldes wird das ü als i ausgesprochen und die Aussprache wurde wahrscheinlich dann als Pichelsteiner verschriftlicht.

Parallel dazu trafen sich die Bürger von Regen ab 1874 traditionell am Kirchweihmontag zum Pichelsteiner Essen, das bis heute als Pichelsteiner Fest gefeiert wird.

Die Veranstalter des Büchelsteiner Festes und des Pichelsteiner Festes stritten lange Zeit über den Ursprung des Gerichtes und die Herkunft des Namens.

Nach einer Theorie wurde der große Kessel für die Suppe früher als Pichel bezeichnet.

Der Heimatforscher und Schriftsteller Max Peinkofer bezeichnete diese Theorie als „erheiternde Behauptung“ oder „erfundene Sage“ und führte die Entstehung entschieden auf das Fest am Büchelstein zurück.

Eine wirklich aussagekräftige wirtschafts-geographische Analyse zu diesem Thema fehlt jedoch. Erstmals in einem Kochbuch erwähnt wurde das Eintopfgericht 1894.

PS: Bundeskanzler Ludwig Erhard gab in Interviews Anfang der 1960er Jahre mehrfach den Pichelsteiner Eintopf als sein Lieblingsgericht an, was den Eintopf endgültig bundesweit bekannt machte.



Bildquelle: KamranAydinov

Wien - Österreich

Beuschel

Beuschel, auch Beuschl, Beuscherl, Saures Lüngerl, Lungensuppe oder Lungenhaschee, bezeichnet zugleich ein Gericht der traditionellen wiener, österreichischen, bayerischen und böhmischen Küche (pajsl). Traditionsgaststätten in Bayern und Österreich bieten Beuschel oft nach einem hauseigenen, überlieferten Rezept an. In der Schweizer Küche wird ein Herz- und Lungen-Ragout vom Kalb als Gschtell bezeichnet, so das Schweizer Küchenlexikon Chuchi-Dix. In Oberfranken wird das Gericht – weil mit Essig oder Wein zubereitet – Saure Lunge mit Herz oder auch Gschling genannt; im Coburger Land ist es als "Gelüng" bekannt.

Beuschel kann man aus nahezu allen Lungen und weiteren Innereien wie Herz, Zunge und Niere von Rind, Schwein oder Wild herstellen. Selten kommt auch Schaf oder Ziege zum Einsatz. Regionaltypisch ist entweder die Beschränkung auf Lunge allein oder die Kombination mit weiteren Innereien. Traditionell ist eine variantenreiche Zubereitung als Ragout aus Kalbslunge, je nach Rezept ergänzt mit Herz, Milz, Leber und/oder Zunge.

Für die Zubereitung werden Lunge und andere Innereien in einem sauren Sud aus Wasser, Essig, Zucker, Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Zwiebeln gargekocht.

Danach siebt man die Würzmittel heraus und schneidet die Fleischeinlage in feine Scheibchen oder Streifen. Der Sud wird mit einer braunen Einbrenne gebunden. Zur Verfeinerung kann man etwas Schlagobers oder Crème fraîche verwenden.

Ursprünglich wurden Innereien, auch das Beuschel, vor der Hauptspeise serviert, als sogenanntes Voessen. Die klassischen Beilagen sind in Österreich entweder Semmel- oder Serviettenknödel, in Franken hingegen Kartoffelklöße oder Baumwollene Klöße und grüner Salat.

PS: Unser Beuschel kochen wir Ihnen vom Mäusdorfer Landgockel.

Budapest - Ungarn

Budapest ist Hauptstadt und zugleich größte Stadt Ungarns. Mit über 1,7 Millionen Einwohnern ist Budapest die neuntgrößte Stadt der Europäischen Union. Laut dem britischen Marktforschungsunternehmen Euromonitor International gehört sie zu den zwanzig am häufigsten von Touristen besuchten Städten Europas. Die Einheitsgemeinde Budapest entstand 1873 durch die Zusammenlegung der zuvor selbstständigen Städte Buda (dt. Ofen), Óbuda (Alt-Ofen), beide westlich der Donau, und Pest östlich der Donau. Der Name Budapest selbst tauchte zuvor nicht auf, üblich im Sprachgebrauch war Pest-Buda. Für uns ist sie eine der schönsten Städte Europas und immer eine Reise wert.



Túrós csusza

Pasta aus Ungarn? Geht das?

Das haben wir uns auch gefragt und beschlossen: Das müssen wir probieren. Der Nudelteig besteht nicht, wie so oft nur aus Wasser und Mehl, sondern wird hierfür auch mit frischen Eiern zubereitet. Die Form der Pasta wird so beschrieben, dass man den Nudelteig schlicht und einfach in „Fingernagel große“ Stücke reißt und anschließend kocht. Die gekochte Pasta wird mit Butter, knusprigem Speck, zerbröckeltem Schafs- oder Ziegenkäse und dicker ungarischer Sauerrahm (Tejföl) gemischt und im Ofen überbacken.



Belgrad - Serbien

Sarma

Sarma ist in Kleinasien die Bezeichnung für eine kleine Roulade, die durch Einwickeln einer Füllung in Mangold-, Kohl-, Malven- oder Weinblätter hergestellt wird, der Name leitet sich von sarmak (türkisch für „etwas in etwas einwickeln“) ab.

Füllungen sind häufig Mischungen aus Reis, Bulgur und/oder Hackfleisch. Serviert werden Sarma mit Joghurt, Tomaten- oder Knoblauchsoße.

Eine Art Sarma kann auch aus Schichten von gekochtem Lauch oder Zwiebeln hergestellt werden, die um eine Füllung gerollt sind.

Sarmas werden als Mezze oder Vorspeise serviert, aber auch als Hauptgericht.

In Anatolien werden seit Jahrhunderten alle Arten von essbaren Blättern für Sarmas verwendet, abhängig von geografischer Region und der Jahreszeit, beispielsweise in

Malatya die Blätter von Sauerkirsche, Quitte oder Maulbeere. Andere Regionen verwenden Blätter von Haselnuss, Rosskastanie, Zwerg-Sauerampfer, Hohe Stechwinde oder *Salvia forskahlei* Linnaeus – dabei hat nicht jedes Sarma ein Blatt als Verpackung, viele sind in ein Netz verpackt.



Bildquelle: Lois Slokoski

PS: Sarmas werden in den türküs (traditionelle türkische Volkslieder) mit dem Leid, der Trauer, der Glückseligkeit und den Wünschen des anatolischen Volkes erwähnt.

Eines der türküs erzählt von einer Braut, die heim zu ihrer Mutter geschickt wurde, weil sie nicht imstande war, ordentliche Sarmas zu wickeln.

In Anatolien ist es Tradition, dass heiratsfähige Mädchen vor der Familie des zukünftigen Bräutigams ihre Fertigkeit, Sarmas zu wickeln, unter Beweis stellen. Dabei kommt es darauf an, dass die Sarmas schnell und so klein gewickelt werden, dass 5–6 Stück in einer Handfläche Platz haben.

Bukarest - Rumänien

Pastrămă

Pastrami, wie es hier bekannt ist, bezeichnet ein geräuchertes, gepökelt und gewürztes Stück Fleisch, meist vom Rind. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts ist es wahrscheinlich aus Rumänien über die jüdische Küche nach Amerika gelangt, wo es in den USA zu großer Beliebtheit gelangte. In den USA benutzt man für das Pastrami oft Rinderbrust. Dem schließen wir uns gerne an.

Für die Zubereitung dieses Gerichts haben wir das Fleisch in Lake mit allerlei Gewürzen, die natürlich geheim bleiben, gepökelt und anschließend bei geringer Hitze über einen langen Zeitraum auf dem Smoker geräuchert.

PS: Vielleicht kennen Sie den Film Harry & Sally aus dem Jahr 1989. In einer berühmten Szene der Liebeskomödie sitzen Sally (Meg Ryan) und Harry (Billy Crystal) im New Yorker Katz Delicatessen. Harry behauptet ihm könne keine Frau einen Orgasmus vortäuschen, woraufhin Sally ihm vor allen Gästen das Gegenteil beweist. Im Anschluss daran ruft eine ältere Frau am Nebentisch den Kellner herbei mit dem berühmten Filmzitat: "Ich will das, was sie hatte." Der Witz daran: Katz Deli ist für sein Pastrami Sandwich berühmt und genau das aßen Harry und Sally in dieser Szene.



Warna - Bulgarien

Warum Warna und nicht Sofia?

Als der Orientexpress allmählich ins Rollen kam wurde vereinbart, dass man mit der Bahn bis nach Warna an der Küste des schwarzen Meeres fährt, um von dort aus mit einem Dampfer des österreichischen Lloyd nach Konstantinopel bzw. in das heutige Istanbul zu gelangen.

Tarator

Die Tarator oder Taratur ist eine kalte Gurkensuppe in der Balkanküche und der türkischen Küche, bei der zumeist Gurken, Knoblauch, Dill und Olivenöl sowie eventuell zerstampfte Walnusskerne in eiskalten Joghurt gerührt werden. Die Konsistenz variiert von suppig bis fest (sogenannte trockene Tarator), das Gericht kann dementsprechend als kühlende Suppe oder als Dip zum Brot gegessen werden.

Tarator wird besonders an heißen sommerlichen Tagen als Vorspeise serviert.

Wir möchten dieses Gericht ein wenig abändern und für Sie als erfrischenden Gang nach diesen vielen herzhaften Speisen interpretieren, damit Sie die orientalischen süßen Köstlichkeiten im Dessert, in vollen „Zügen“ genießen können.

Deshalb haben wir auf den Knoblauch verzichtet.

Istanbul - Türkei

Burma Kadayif

Nichts steht so für die türkische Küche wie seine süßen Dessertkreationen mit Pistazien, abgesehen mal vom Döner, den wir aber im Dessert schlecht einbauen konnten. Obwohl ein Sorbet am Spieß runtergeschnitten auch mal interessant gewesen wäre. Vielleicht auf der nächsten wilden Fahrt mit uns?

Diese Art von der Baklava wird nicht geschichtet, sondern im Kadayif Teig eingerollt. Kadayif-Teig kennt man bei uns auch unter dem Namen Engelshaar.



Und hier endet nun unsere Reise nach gut 2800 Kilometern.

Wir hoffen Sie hatten eine angenehme Fahrt
und haben ihr Ticket für die Rückfahrt schon gebucht.

Das Team vom Handicap wünscht uns allen einen schönen und unvergesslichen Abend.