

falstaff

Strauß bis Wasabi: Pannonische Exoten

<https://www.falstaff.at/nd/strauss-bis-wasabi-pannonische-exoten/>

Straußenfleisch ist dunkel und zart, auch die Leber ist unter Feinschmeckern begehrt.

Symbolfoto © Shutterstock



Strauß bis Wasabi: Pannonische Exoten

Wasabi, Straußenfleisch, Garnelen, Kaviar: Innovative Hersteller produzieren kulinarische Spezialitäten, die man im Burgenland nicht erwarten würde. Wir holen einige vor den Vorhang.

27. Januar 2022



Autor:

[Herbert Hacker](#)

Man kennt **Wasabi** von [Sushi](#) und Maki. Die **grüne Paste** wird vor allem in der [japanischen Küche](#) als Gewürzmittel eingesetzt und genießt dort einen hohen Stellenwert.

Auch in unseren Breitengraden wird zu Sushi und Maki gern eine grüne und etwas scharf schmeckende Paste gegeben. Dabei handelt es sich aber meistens um ein **grellgrün eingefärbtes Billigprodukt aus Kren und Senf mit künstlichen Aromen**. Die »echte« Wasabipflanze ist hingegen ein hochwertiges Kreuzblütengewächs und wird hauptsächlich in [Japan](#) und [Südkorea](#) angebaut. Von dort wird sie in die ganze Welt exportiert, **echter Wasabi** wird oft in der gehobenen Gourmetküche eingesetzt, vor allem [Spitzenköche](#) mit Hang zur japanischen Küche sind ganz scharf auf dieses edle Gewürz. Es hat auch einen stolzen Preis: Ein Kilogramm **kostet gut und gerne über 400 Euro**.

Und was hat das mit dem [Burgenland](#) zu tun? Auf den ersten Blick gar nichts. Denn die echte Wasabipaste ist **genauso wenig typisch für das Burgenland wie Garnelen, Kaviar und Straußenfleisch**. Dennoch haben sich in den vergangenen Jahren **mehr und mehr Produzenten an die Herstellung derartig exotischer Delikatessen herangewagt**. Kulinarische Edelprodukte, die normalerweise von weither eingeflogen werden.



PhytonIQ: Eszter Simon und Martin Parapatits (siehe unten) betreiben in Oberwart einen Indoor-Wasabi-Anbau. Echter Wasabi wird besonders von Topköchen geschätzt.

Foto beigestellt

Eines dieser innovativen Unternehmen ist das vor rund vier Jahren gegründete **Start-up PhytonIQ** im burgenländischen Oberwart. Die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon und der Bauingenieur und Umweltwissenschaftler Martin Parapatits gelten in [Europa](#) als **Pioniere auf dem Gebiet des Indoor-Farmings**, einer klimaschonenden Form

der [Landwirtschaft](#) auf kleinen Flächen **ohne den Einsatz von Pestiziden und mit kurzen Transportwegen**.

Indoor-Farming ist **ideal für den Wasabianbau**. Auf diese Weise kann der CO₂-intensive Import aus [Asien](#) vermieden werden, die Pflanze mag überdies kein direktes Sonnenlicht und braucht ein nicht zu warmes, aber auch nicht zu kühles Klima. Ideal sind Temperaturen zwischen acht und 20 Grad.

Der Wasabianbau erfordert in jedem Fall Geduld. Bis das Wasabi-Rhizom (Wurzelstock) die richtige Größe entwickelt hat, dauert es bis zu 24 Monate. PhytonIQ verarbeitet die Blätter und Stängel des exotischen Pflanzenprodukts auch zu einem Pulver, die Blätter und Stängel werden dabei **händisch geerntet, anschließend gefriergetrocknet und dann fein zermahlen**. 20 Gramm kosten 15,99 Euro.



Straußenfleisch

So ungewöhnlich einem Wasabi aus dem [Burgenland](#) erscheinen mag, so gar nicht pannonisch kommen einem auch jene Riesenvögel vor, denen man nachsagt, dass sie gerne den Kopf in den Sand stecken. Die **Straußenzucht von Michael Bock und Claudia Schweiger** im nordburgenländischen Wiesen gilt schon seit einiger Zeit als eine lokale Attraktion. Neben Hasen, Hühnern, Weidegänsen, Eseln und Zwergschafen lebt auf dem Biobauernhof auch eine größere Straußenherde.

Das Fleisch dieser Tiere mit Migrationshintergrund **schmeckt ausgezeichnet und gilt unter Feinschmeckern als ungewöhnliche Delikatesse**. Straußenfleisch ist dunkel und zart, auch die Leber ist unter Feinschmeckern begehrt. Ein Strauß kann bis zu 50 Kilo [Fleisch](#) ergeben, die Zucht der Tiere zahlt sich also aus, ebenso wie das Ansetzen von Eierlikör. Neben den [Filetsteaks](#) gibt es noch Leberkäse, Leberaufstrich und [Wurst](#), die ein befreundeter Fleischhauer im Nachbarort herstellt. Jeden dritten Samstag im Monat ist **Ab-Hof-Verkauf**.

Nicht minder exotisch sind **Garnelen aus dem Burgenland**. Die beiden **Montanuniversitätsstudenten Georg Ofner und Andreas Pfeifer** sind gerade dabei, in Güssing eine Anlage aufzubauen, in der Krustentiere **für die Gastronomie und Privatabnehmer gezüchtet** werden.

Dabei handelt es sich um die sogenannte **Weißfuß-Garnele**, auch **White-Tiger-Garnele** genannt, eine tropische Meerwassergarnele, die vorwiegend aus Südostasien stammt. In Güssing sollen die delikaten Krustentiere in Spezialbecken gehalten werden, **ohne Antibiotika und ohne Wasseraustausch, bei geringem Energieverbrauch** durch die Nutzung von Industriewärme.



Auch für die **Kaviarproduktion** kann das Burgenland geeignet sein. Inmitten der naturbelassenen [Thermenregion](#) rund um Bad Tatzmannsdorf züchtet deshalb **Romeo Schermann** Störe in Naturteichen und **stellt dort seinen Romeo Caviar her**.

Mit seiner **Störzucht in malerisch gelegenen Naturteichen** ist er weltweit einer der Vorreiter, der erfolgreich auf Natur statt Aquakultur setzt. Neben dem frischen [Wasser](#) ist es auch die Ernährung der Störe, die die **außergewöhnliche Qualität** des Romeo Caviars ausmacht. Die Störe fressen Plankton, Algen und Insektenlarven und bekommen dazu Presskuchen aus der südburgenländischen Kernölproduktion, **ganz im Sinne regionaler Kreislaufwirtschaft**.



Safran und Trüffel

Auch **Safran** wird im Burgenland produziert. Das mutet ebenfalls exotisch an, doch Safran **hat in der pannonischen Küche eine lange Tradition**. In alten [Rezepten](#) der Hochzeitsköchinnen findet man Safran als Zutat für Suppen und Mehlspeisen. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts **galt Safran aus Österreich als bester Europas**, heute wird er nur noch in Niederösterreich, Oberösterreich und dem Nordburgenland angebaut. Und seit Oktober 2018 auch in Bergwerk im [Südburgenland](#), wo **Silvia Schermann** mit ihrem Betrieb Krokusette eine **kleine, aber feine Safranmanufaktur** betreibt.

Mitten im Wald liegt neben ihrem Haus ein etwa 200 Quadratmeter großer Acker, auf dem die Landwirtin zusammen mit ihrer Mutter **rund 15.000 Bioknollen von Hand eingepflanzt** hat. Etwa 200 Blüten müssen geerntet werden, um ein Gramm des **teuersten Gewürzes der Welt** zu erhalten. Dafür müssen die einzelnen Fäden aus den Blüten gezogen werden, und das in langer Handarbeit. Danach werden die Fäden luftgetrocknet und in einem Leinentuch in einem luftdichten Holzgefäß gelagert, bevor sie abgepackt werden.



Die Liste exotischer Kulinarik-Produzenten des Burgenlands scheint inzwischen endlos. Darunter auch **Trüffel aus Pötttsching von Ronald Preissegger und Martina Löffler** oder die Produkte von **Microgreens** im Nordburgenland, wo **junge, essbare Keimpflanzen mit Hilfe von Indoor-Farming entstehen**. Ein echtes »Superfood«, das in der Gastronomie, aber auch von Privatkunden immer mehr geschätzt wird.

Microgreens verwendet nur **Bioerde** aus Österreich, **Biosamen** aus Österreich und Deutschland, es kommen **keine Pestizide oder sonstige Chemikalien** zum Einsatz. Nur [Wasser](#), viel Licht und die beste Erde. Der Geschmack dieser **kleinen Vitaminbomben** liegt irgendwo zwischen würzig-scharf, -nussig und süßlich, sie munden herrlich im Salat, auf der [Suppe](#), als Gemüse oder über Brot oder Gerichte gestreut. Auch so kann das Burgenland schmecken.



Wasabi von PhytonIQ
phytoniq.com