

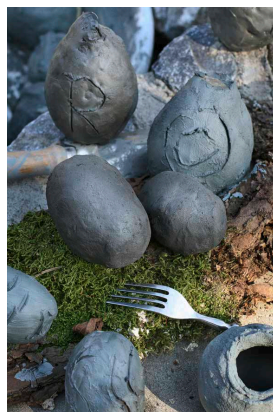


Lehmstechen
beim Bach.
Mit Wasser ver-
mischen, bis der
Lehm die richtige
Konsistenz hat.

Mit *Johann Reisinger* zu kochen ist ein Erlebnis, das weit über den Gaumen hinausgeht. Oder besser gesagt schon lange vor den Gaumenfreuden beginnt. Das hätten wir bedenken sollen, als wir Reisinger mit der Aufgabe konfrontierten, ein Gericht zum Thema *Wert des Lebens* zu kreieren. Als Antwort fanden wir uns nämlich im eiskalten Bach, hatten schmutzige Finger und waren rußig vom Feuer. Aber dafür hatten wir auch die besten Gemüse, die wir je gegessen haben.



5 mm dick einschlagen
und oben eine kleine
Öffnung lassen.
Bei unterschiedlichen
Gemüsen empfiehlt
sich ein Zeichen zur
Wiedererkennung.



Die besten Dinge sind oft ganz einfach, sagen sie. So einfach, dass man einfach nicht daran denkt. Oder besser gesagt, dass man erst so erfahren und versiert sein muss, dass man das Einfache in seiner Vollendung erkennen kann.

Johann Reisinger hat diesen Blick. Als wir über das Rezept zum Thema *Der Wert des Lebens* sprachen, kam das Thema schnell auf die Elemente, die für das Leben wesentlich sind: ERDE, WASSER, FEUER, HOLZ. Mit ihnen wollte er kochen. Am besten gleich direkt in der Natur. Ohne technische Hilfsmittel. So, wie man zu jeder Zeit kochen konnte (zumindest seitdem der Mensch Feuer zu machen vermag). Ganz einfach.

So trafen wir uns also an einem wunderbar sonnigen Morgen, fuhren hinaus in die Natur, zum Bach, um frischen Lehm zu stechen. Rund um uns Vogelgezwitscher, das Plätschern des Baches, die Sonne auf der Haut. Lehmstechen beim Bach. Mit Wasser vermischen, bis der Lehm die richtige Konsistenz hat, sodass man daraus etwas formen kann.



Ein schneller
Teig aus Wasser,
Mehl und Salz,
vermischt mit
frischen Kräutern
wird in der Tajine
zu Brot

Am Wasser fanden wir auch noch Bachkresse, Brennnessel und Giersch und nahmen einige Hände voll mit. Guter Dinge ging es im Anschluss zur *Waldgärtnerei Painer*, die uns ihre Wald-Feuerstelle zur Verfügung stellte (vielen Dank für das herzliche Willkommen, liebe Familie Painer). Hier machten wir zuerst ein großes Feuer mit Buchenholz, um gute Glut zu gewinnen. Zwischenzeitlich packten wir das Gemüse (danke liebe Anna Ambrosch vom *Jakel-Hof* für das wunderbare Bio-Gemüse) in den Lehm, und Johann bereitete den Brotteig vor.

Als die Glut soweit war, legten wir die Tongemüse hinein, bedeckten sie mit den glühenden Kohlen und ließen sie dort garen. Den Brotteig legte Reisinger in eine *Tajine* (Tongefäß für Feuer) und hängt diese über die Flammen. Das Feuer übte seine Faszination auch auf die Teilnehmer des Seminars aus, das zeitgleich in der Gärtnerei stattfand.

Und so fanden wir uns wieder, im Kreise rund ums Feuer, mit frischem Brot und Kartoffeln, roten Rüben, Zwiebeln, Sellerieknollen. Alles in den eigenen Säften in der Tonschale gegart. Dazu ein Salat aus frischen Kräutern und köstliche Saucen aus den Gemüsen und Kräutern. Einfach. Herrlich. Pur. Wir haben Johann bei unserem ersten Gespräch zu dem Rezept in dieser Ausgabe gefragt, ob das wirklich so gut schmeckt, wie sich das anhört. *Besser*, meinte er lapidar. Und er hatte recht.