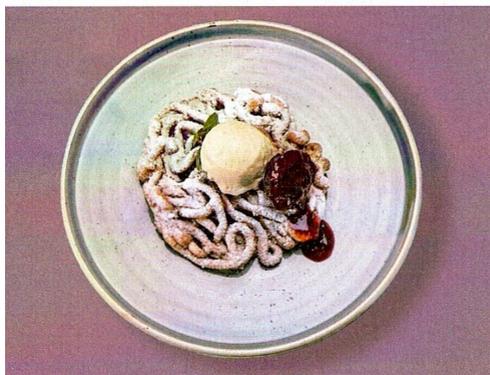
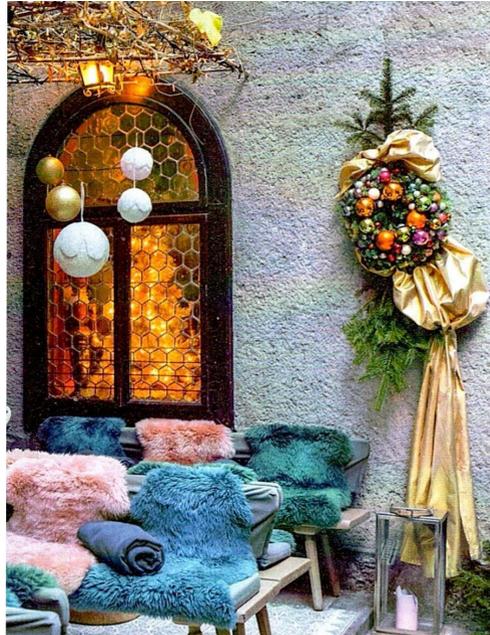


Genießen IM MOMENT

Das St. Peter Stiftskulinarium ist dank des unermüdlichen Einsatzes seiner beiden Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer heute ein Juwel, das die Herzen von Freunden einzigartiger Kulinarik, Kunst und Architektur höherschlagen lässt. Ein Lokalausgensein.

TEXT MARKUS DEISENBERGER
FOTOS ANDREAS KOLARIK, ANJA KOPPITSCH



»Wir brennen für die exzellente Küche, für feinste Geschmackserlebnisse«, erzählt uns Gastgeber Claus Haslauer gleich am Anfang unseres Besuches im St. Peter Stiftskulinarium. »Und für natürliche Zutaten von höchster Qualität«, ergänzt Veronika Kirchmaier. Gemeinsam haben die beiden Gastgeber den altherwürdigen Betrieb in den letzten 30 Jahren achtsam ins 21. Jahrhundert geführt.

Die Küche ist trotz des hohen Niveaus geradlinig und ehrlich. »Kein Schnickschnack«, sagt Haslauer. »Das Produkt ist uns wichtig.« Convenience ist deshalb ein Fremdwort. »Alles wird frisch gemacht. Wir lassen die Produkte am Teller leben«, so Claus Haslauer. Die Küche sei zwar nicht einfach – für manche Saucen brauche es schließlich vier Tage – aber reduziert. Auch im haus-eigenen Haubenlokal gibt es deshalb keine siebzehn Komponenten auf dem Teller. Braucht es ja auch nicht, wenn man kochen kann. Und das kann man im Stiftskulinarium, und zwar nicht nur die österreichischen Klassiker von Wiener Schnitzel bis Tafelspitz, von Rindsbackerl bis Salzburger Nockerl, sondern auch die gehobene mediterrane Küche, derentwegen wir heute hier sind.

Warum? Weil uns danach ist. In der kalten Jahreszeit Gaumen und Herz mit mediterranen Leckerbissen zu verwöhnen und die Wärme und das Meersalz des letzten Urlaubs förmlich schmecken können – das ist es, was wir heute wollen. Und welches Gericht würde sich dazu besser eignen als »Cozze al la Marina-
ra«, dieser italienische Alleskönner einer

Vorspeise, der im Package mit einem trockenen Glas Weißwein eigentlich immer passt? Die Miesmuscheln, die auch tatsächlich aus dem Mittelmeerraum kommen, wurden dafür mit gutem Weißwein abgelöscht und selbstgemachter Tomatensauce und viel Julienne-Gemüse aus Karotten, Gelben Rüben, Stangesellerie und Junglauch aufgegossen. Die Muscheln sind relativ groß und voll im Geschmack, der Sud so perfekt, dass er bis auf den letzten Tropfen mit frischem Weißbrot aufgetunkt werden will. Herz, was willst du mehr?

DIE PRODUKTE LEBEN UND ATMEN

Der zweite Gang, ein Safranrisotto mit Black-Tiger-Garnelen, macht da weiter, wo der erste aufgehört hat, bei Urlaub, Sonne und Meer nämlich. Für das Risotto werden die Schalotten nur kurz angeschwitzt, dann der Reis dazugegeben und, wenn er schön glasig ist, mit Safransud abgelöscht. Wichtig sei es dabei, in regelmäßigen Abständen immer wieder aufzugießen, verrät Haslauer, damit der Reis die Farbe und den Geschmack des Sudes annimmt, und ihn danach nur noch leicht zu dämpfen, bis er den heißgeliebte Risotto-Schmelz bekommt. Kurz vor dem Servieren wird er dann mit ein paar Butterflocken und Parmesan gewürzt. Die hochwertigen Krustentiere hingegen werden nur kurz in Olivenöl angebraten. Herrlich. Ein leichtes Essen, das die Zutaten optimal zur Geltung bringt und das, was unser Gastgeber eingangs sagte, eindrucksvoll belegt: »Die Produkte leben bei uns am Teller.« Das tun sie tatsächlich, und sie atmen sogar noch das geliebte Mittelmeer.



So viel Italien will im dritten Gang mit etwas typisch Österreichischem abgedefert werden:

Einer Strauben nämlich. Dass die Tiroler Spezialität bei uns in Salzburg nur die wenigsten kennen, grenzt fast schon an Frevel, ist der mit Orangen, Vanille und Rum verfeinerte Palatschinken-Teig, der wie ein Gitter aufgespritzt und dann ausgebacken wird, doch nicht nur knusprig, er schmeckt auch herrlich. Gerecht wird er mit einem selbst gemachten Zwetschkenröster, der mit Nelken, Sternanis, Zimt und Lebkuchengewürz-Rum eine weihnachtliche Note hat, und einem Vanilleeis, das wir selten so cremig und satt im Vanillegeschmack erlebt haben. Was soll man sagen? Warm-kalt, süß-sauer – die Kombination aus Strauben, Zwetschken und Vanilleeis sorgt im Mund für eine regelrechte Geschmacksexplosion.

Herausragend ist übrigens auch die Weinkompetenz des Hauses. Über 700 internationale Weinpositionen sind ein einzigartiger Wert. Sommelier Rakhschan Zhouleh ist vielfacher »Deutscher Sommelier des Jahres«, war jahrelang in Sterne-Restaurants zugange, darunter auch im Münchner Tantris, und erweitert die Weinkompetenz des Hauses in erfrischender Manier. Daher sollten Sie die Frage, ob es als Digestif ein »geräucherter Cocktail« sein darf, unbedingt mit »Ja« beantworten.

COCKTAIL & PRIVATE DINING

Was dann kommt? Ein Rat-Pack-Manhattan, bedeckt mit einer dünnen Edelschokolade und einem Minzblättchen. Hebt man die Schokolade an, strömt ei-

nem der holzige Rauch entgegen. Schokoladengeschmack, Raucharoma und ein Drink, der mit Cognac, Single Malt und Angostura und den zugesetzten Zucker- und Säurenoten an das erinnert, was wir an den USA immer gemocht haben. »Passt gut zum Winter«, sagt Zhouleh. Recht hat er. Und er beschert den perfekten Rat Pack-Moment, während aus den Boxen des Restaurants coole Soulmusik träufelt. Spätestens hier und jetzt wird deutlich, dass im St. Peter Stiftskulinarium, dem ältesten Restaurant Europas, nur die Gemäuer historisch sind. Kulinarisch überzeugt es mit Innovationen aus österreichischer und mediterraner Küche und einem internationalen Weinkeller, kombiniert mit charmantem Ambiente in außergewöhnlicher Lage. Aber mehr noch: Man ist in St. Peter darauf spezialisiert, ein Momentum zu kreieren. Ob bei einem À-la-carte-Dinner wie diesem, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Taufen oder einem Mozart-Dinner-Concert: An einem der historischsten Orte Salzburgs lässt sich der perfekte Rahmen für einen unvergesslichen Abend finden. Elf Räume gibt es insgesamt, in denen im kleinen Kreis beim Private Dining wie im eigenen Wohnzimmer oder im wirklich großen Rahmen gefeiert werden kann. Jeder kann hier also seinen/ihren eigenen, individuellen Weg finden. Wir jedenfalls fanden unseren. Es war eine Reise, die uns ans Mittelmeer und wieder zurück ins weihnachtliche Salzburg führte. Besser geht's nicht.

ST. PETER STIFTSKULINARIUM
St.-Peter-Bezirk 1/4, Tel. 0662 841268-0,
www.stpeter.at

