



Koch mit Biss

MARTIN LACKNER KENNT SICH NICHT NUR BEI SEEFISCH UND MEERESFRÜCHTEN BESTENS AUS

Martin Lackner vom gleichnamigen **Seegasthof in Mondsee** ist weit gereist und dennoch sehr bodenständig. Insofern erzählt seine Liebe zu einem **ehrlichen Burger** auch viel über sein Selbstverständnis als Koch.

TEXT WOLFGANG SCHEDELBERGER FOTOS LARRY WILLIAMS

Vor vier Jahren kehrte Martin Lackner nach Österreich zurück und übernahm das elterliche Seehotel in Mondsee. Heute verfügt der Seegasthof Lackner über eine vielfach ausgezeichnete Küche mit regionalem Schwerpunkt und eine beeindruckende Vinothek. Zu verdanken ist dies einem Mann, der nicht nur weiß, wo er herkommt, sondern dank seines bisherigen Lebensweges auch einen weiten Horizont hat und daher weiß, wo er hin will. Seine Lehrjahre führten Lackner durch halb Europa. Doch damit war das Fernweh noch nicht gestillt, also ging es noch für einige Jahre in die USA, zuerst nach Sante Fe, New Mexico, danach nach Hawaii. „Ganz bewusst habe ich die großen Metropolen ausgelassen. Erstens gefällt mir das Leben abseits des Trubels besser. Und zwei-



tens konnte ich als Koch direkte Beziehungen zu landwirtschaftlichen Produzenten aufbauen. In den Städten hat man es ja immer nur mit Zwischenhändlern zu tun“, erzählt Lackner von seinen Erfahrungen im Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Aus dieser Zeit in den USA rührt auch seine Liebe zum Burger her, den er in Österreich jedoch fast nur im privaten Rahmen isst, nämlich dann, wenn er ihn selbst am Grill zubereiten kann. „Wobei es mich schon reizen würde, auch ein echtes, uriges Diner zu führen, wo es original US-Burger gibt, doch für so ein Lokal ist Mondsee einfach der falsche Platz“, weiß Lackner. Das größte Problem für die Zubereitung eines anständigen Burgers ist für Lackner die Wahl des richtigen „Buns“. Bei unserem Besuch kam ein Dinkel-Weckerl mit Sesam von der Bio-Bäckerei

Gradwohl zum Einsatz, weil das Brot ja nicht nur Hülle sein soll, sondern Teil eines wohl schmeckenden und gesunden Ess-Erlebnisses. Das Dinkel-Weckerl ist zwar nicht ganz so weich wie das normale, leicht süßliche Burger-Weckerl aus den USA. Für einen gut gefüllten Burger bietet es jedoch einen sehr guten Halt.

Für echte Burger-Liebhaber ist jedoch vor allem das verwendete Fleisch der zentrale Punkt ihrer Aufmerksamkeit. „Ich nehme nur Fleisch vom Pinzgauer Rind. Diese Rinderrasse ist in den vergangenen Jahrzehnten leider etwas außer Mode gekommen, weil sie nicht so viel Fleisch gibt wie andere Rassen und auch etwas langsamer wächst. Dafür schmeckt das Fleisch besser und die Tiere werden nicht hunderte Kilometer durch die Gegend gekarrt, sondern von einem Fleischer meines Vertrauens vor Ort geschlachtet“, erklärt Lackner seine diesbezügliche Verbundenheit mit seiner Heimat.

Ein weiterer zentraler Punkt, auf den es bei Rindfleisch natürlich immer ankommt, ist der optimale Reifezeitpunkt. „In der Regel wird Rindfleisch immer viel zu jung gegessen, aber das ist ein heikles Thema, weil vielen Menschen das Wissen über die Lebensmittel abhanden gekommen ist. Möglichst frisch sollen beim Rind nur die Innereien sein“, weiß Lackner.

Für einen Burger nimmt man optimalerweise ein leicht durchzogenes Stück von der Schulter oder vom Beiried, faschiert es nicht zu fein, formt ein rund 200 g großes Laibchen und brät es – egal ob am Grill oder in der Pfanne – maximal medium durch. Weiters kommt noch ein frisches, knackiges Salatblatt dazu, ein paar Zwiebelringe (Lackner schwört darauf, sie kurz anzubraten) und zwei, drei Scheiben einer vollreifen, dunkelroten Tomate.

Alle weiteren Zutaten sind persönliche Geschmackssache: Senf, Ketchup, Gurke und Chili sind die klassischen „Condiments“, gerne wird der Hamburger mit ein paar Käsescheiben zu einem Cheeseburger geadelt, aber auch gebratener Speck, Teriyaki-Sauce, Avocado etc. und Ähnliches werden gerne verwendet. Der Fantasie sind da fast keine Grenzen gesetzt.

„Ich bin da allerdings eher ein Purist und will meinen Burger ohne allzu viel Zutaten. Nur in Hawaii haben wir unsere Burger auch gerne einmal mit einer vollreifen Avocado getunt, die sind vor unserer Haustür gewachsen, doch das ist eine andere Geschichte“, erzählt Lackner.

Diesen Luxus hat Lackner jetzt zwar nicht mehr. Doch wenn er heute aus seiner Haustür hinausschaut und dabei den zauberhaften Mondsee

mit der Drachenwand als Panorama erblickt, kann er die fehlenden Avocado-Bäume leichten Herzens verschmerzen. *

Klaus Piber, Restaurant Franks



Das Franks ist Wiens erste Adresse, wenn es um die Highlights der US-Küche geht. Neben Steaks und US-Pizza gibt's hier auch die besten Burger der Stadt. Als Beilage serviert Patron Klaus Piber, der selbst jahrelang in New York gearbeitet hat, hausgemachten

Coleslaw. Wie es sich gehört, ist das (hervorragende) Fleisch innen zartrosa. So einen „fetten“ Burger wie auf unserem Bild gibt es allerdings nur auf Nachfrage.

* Franks
Laurenzberg 2, 1010 Wien
www.franks.at



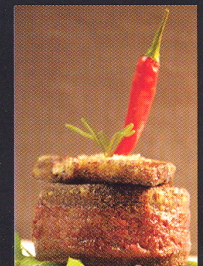
Der Jungwirt, Göttlesbrunn



Johannes „Johnny“ Jungwirth ist als „Topwirt“ der NÖ-Wirtschaftskultur einer bodenständigen Küche verbunden. Gleichzeitig weist sein Spitzname darauf hin, dass er den einen oder anderen Aspekt Amerikas durchaus zu schätzen weiß. Legendar ist sein

Blunzenburger, bei dem statt Weißbrot Rösti, statt Faschiertem eine Blutwurst und als Krönung ein Stück Gänseleber zum Einsatz kommen. Als Tuning gibt es Rosmarin-Trüffel-senf. „Bei einem Burger kommt es darauf an, alles gemeinsam in den Mund zu nehmen, das gilt auch für meine Interpretation“, erklärt Jungwirth.

* Der Jungwirt



2464 Göttlesbrunn
T.: 02162/89 43

