



Hannes Tschernjak kredenzt den Reinling zu Ostern selbstverständlich mit Schinken und Kren.

Der Kuchen aus der Rein

Im Gasthof Tschebull am Faaker See wird die traditionelle Kärntner Küche hochgehalten. Ihr Denkmalschützer: Hannes Tschernjak. Ihr Wahrzeichen: der Reinling – ein gefüllter Germteigkuchen.

TEXT: KATHARINA KUNZ FOTOS: THOMAS HUDE, EISENHUT & MAYER

Für die Kärntner Seele ist der Reinling ein emotional sehr wichtiges Gebäck“, meint Hannes Tschernjak. Er muss es wissen, ist sein Gasthaus doch eine der ältesten Gastwirtschaften Kärntens und nach Eigendefinition „ein Stück kulinarisches Selbstverständnis dieses Landes“.

Vater Hans und Onkel Willi Tschernjak haben die Kärntner Küche nicht nur in Kochbüchern verewigt, sondern auch als Gastgeber viel zu ihrem Fortbestand beigetragen. Jetzt beweist Hannes Tschernjak in der 14. Generation, dass geerdete, authentische und scheinbar einfache Küche immer noch für Begeisterung sorgt.

Das Germgebäck, das man schneckenförmig in eine Form dreht, wird beim Tschebull nach altem Familienrezept von Willi Tschernjak gebacken. Und das ohne Loch in

der Mitte, denn „ein echter Reinling kommt nicht aus einer Gugelhupfform.“

ZU OSTERN UND AM KIRTAG

Ostern ist die erste Hochsaison der Kärntner Spezialität, die wesentlicher Bestandteil der Osterjause und großartiger Gegenpart zu gepökelter Zunge, geweihtem Schinken, Kren und Eiern ist. Und wenn Villach Kirchtag feiert, wird im Tschebull so viel Reinling geordert, dass Hannes Tschernjak bezüglich der Form eine Ausnahme macht: „Da servieren wir den Reinling zu hundert Litern Kirchtagssuppe und backen ihn als Struz, also als langen Strudel.“

Beim Namen des süßen Gebäcks scheiden sich die Geister: Die einen schreiben „Reindling“ nach dem Reindl, in dem er gebacken wird, die anderen, wie die Tschern-

jaks, „Reinling“, weil sein Name von der Reine, einer flachen steinernen Schüssel kommt. Andere Bezeichnungen wie Woazan und Pogatscha beziehen sich aufs Mehl und die slowenischen Wurzeln. Aber egal, wie man ihn nennt – der Kuchen begleitet die Kärntner durchs Jahr. Da gibt es den Goten- wie den Wanderreinling, den Hochzeits- wie den Weihnachtsreinling.

Da Hannes Tschernjak nicht nur Wirt, sondern auch Weinfachmann ist, empfiehlt er allen, die den Reinling süß genießen, als Begleitung „einen Häferlkafee oder eine nicht zu süße Spätlese“. ☘

.....
 * **Der Tschebull** Egger Seeuferstraße 26,
 9580 Egg am Faaker See,
 Tel.: +43/4254/21 91, tschebull.cc



KÄRNTNER REINLING

ZUTATEN FÜR CA. 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 ½ Stunden

30 g Germ
65 g Zucker
 ca. 250 ml lauwarme Milch
500 g griffiges Mehl
65 g weiche Butter
1 Ei, 2 Dotter
5 g Salz
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone
 flüssige Butter zum Bestreichen

Für die Fülle:

80 g zerlassene Butter
2 KL Zimt
60 g Zucker
120 g Rosinen
60 g gehackte Walnüsse
80 g Honig
1 KL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Die Germ mit einer Prise Zucker, etwas lauwarmen Milch und ein bisschen Mehl zu einem Dampf abschlagen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Die restliche Milch, Zucker, Butter, Ei, Dotter, Salz und Zitronenschale in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad schaumig schlagen.

Hannes Tschernjak: „Wir nehmen ungerahmte Milch, die etwas fetter ist. Man kann auch einen Schuss Obers zugeben, das macht den Teig feiner. Für den echten Buttergeschmack darf man Butter nicht durch Margarine oder anderes Backfett ersetzen.“

3. Das Dampf mit dem restlichen Mehl und der warmen Eiercreme zu einem Teig kneten. In eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 45 Minuten um das Doppelte aufgehen lassen.
4. & 5. Den Teig zusammenschlagen und zu einem rechteckigen, fingerdicken Fleck ausrollen. Mit Butter beträufeln, mit Zimtzucker, Rosinen und Walnüssen bestreuen. Mit Honig beträufeln und mit Kakaopulver besieben.
6. Den Teigfleck mit beiden Händen eng einrollen und die Enden leicht zusammendrücken.
7. Die Teigrolle schneckenförmig in eine gut mit Butter bestrichene Rein legen.
8. Zugedeckt auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Reinling mit flüssiger Butter bestreichen und etwa 50 Minuten lang backen.

Hannes Tschernjak: „Bäckt er zu lange, wird er trocken, also rechtzeitig mit einem Holz- oder Metallspieß ins Gebäck stechen. Bleibt kein Teig kleben, ist er fertig. Stürzen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Erst aufschneiden, wenn er ausgekühlt ist, und ein scharfes, dünnes Messer nehmen, weil durch das Einrollen die Schichten leicht brechen.“

