

# Altsteirisches Essen lockte VOX-Kochshow zu Heurigen Reiß nach Eggersdorf

**Mit steirischer Hausmannskost stellte Fernsehkoch Tim Mälzer seinen Kollegen Ali Güngörmüs in der Kult-Serie „Kitchen Impossible“ vor eine beinahe unlösbare Aufgabe. Der Bluttommerl vom Heurigen Reiß in Eggersdorf brachte den Münchner Sternekoch an seine Grenzen.**

Sich auf das Ursprüngliche besinnen – dieser Trend hält in der Küche nun schon seit geraumer Zeit an. Spätestens mit dem Staffelauf-takt der deutschen Kult-Serie „Kitchen Impossible“ vergangenen Sonntag sind nun auch die altsteirischen Schmankerln in aller Munde. In der populären VOX- Produktion tritt Fernsehkoch und Maulheld Tim Mälzer jeweils gegen einen bekannten, oft hoch dekorierten Kollegen an. Die beiden Chefs reisen dabei in aller Herren Länder um am Originalschauplatz unbekannte, meist ausgefallene Gerichte nachzukochen.

Bereits im August 2017 führten die Dreharbeiten das VOX-Fernsehteam nach Graz, im Gepäck hatten sie den Münchner Sternekoch Ali Güngörmüs. Das Gericht, welches dieser aus der berühmten schwarzen Kitchen-Impossible-Box holte, ließ seine ursprüngliche Freude über seinen Besuch in Österreich jedoch rasch schwinden: Ein Bluttommerl mit selbstgebackenem Dinkel-Vollkornbrot schickte den Fernsehkoch mit türkischen Wurzeln auf eine beinahe unmögliche Mission. Zubereitet wurde das Original von Siegbert und Siegmund Reiß, ein Vater-Sohn-Gespann, welches in Purgstall bei Eggersdorf einen Genussbauernhof samt Heurigen betreibt. Der herzliche Empfang der beiden Reiß Männer half Güngörmüs schnell über den ersten Schock, den die blutige Aufgabe hervorgerufen hatte, hinweg. Schell zeigte er großen Respekt für den „Nose-to-Tail“-Ansatz, den Siegbert und Siegmar Reiß leben. Nicht nur, dass das ganze Schwein von Kopf bis zum Schwanz (inklusive Blut) verarbeitet wird, am Genussbauernhof Reiß wird das Getreide vom eigenen Acker als Futter für die Tiere verwendet, die dann direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet werden, bevor sie schließlich im hauseigenen Heurigen auf den Tellern landen. Während der Schlachtwochen wird hier eben auch das heutzutage seltene „Arme-Leute-Essen“ Bluttommerl serviert, welches die Aufmerksamkeit des Fernsehformates erregte.

„Neben den alten Spezialitäten wie Innereien und Klachsuppe mit Sterz gibt es bei uns selbstverständlich auch eine herzhaft Jause, sowie Mehlspeisen und natürlich das berühmte Brot vom Papa.“, erklärt Juniorchef Siegmar Reiß. Eben dieses Brot aus der reiß'schen Backstube stellte Güngörmüs vor eine weitere Herausforderung, denn das Backen gehört nicht gerade zu seinen Lieblingstätigkeiten. Für seinen allerersten Brotbackversuch konnte sich das Ergebnis aber doch sehen lassen, auch wenn es dem Original nicht das Wasser reichen konnte. Die Bewertung der fachkundigen Jury fiel schließlich eher bescheiden aus. Nichts desto trotz verließ der deutsche Fernsehkoch die Steiermark mit einem guten Gefühl, immerhin konnte er wertvolle Erfahrungen sammeln und die typisch steirische Gastlichkeit bei der Familie Reiß hautnah erleben.