



## AM HERD MIT MARESA HÖRBIGER

Die jüngere Schwester von Christiane Hörbiger und Elisabeth Orth bespielt den Familiensitz der Schauspielerdynastie – das Hörbigerhaus in der Himmelstraße – mit Theater und Lesungen.

Eigentlich wollten wir ja im weihnachtlich dekorierten Hörbigerhaus in Döbling kochen, allerdings blockierte ein Caterer gerade zu der Zeit die Küche. Also schwenken wir um zu mir auf den Schafberg. Maresa Hörbiger bindet sich eine frisch gebügelte Rüsenschürze ums lila Sakko. In der Früh, so beichtet sie, hätte sie noch schnell ihren Ex-Mann um Rat gefragt. „G'schnetzeltes. Wie haben wir das früher gemacht?“ Seit der Matura von Sohn Manuel Witting – er ist inzwischen immerhin 34 Jahre alt – kocht die Schauspielerin nicht mehr allzu oft. Vielmehr widmet sie ihre Zeit ihrem Elternhaus, der Villa am Himmel, wo sie sich einerseits in Kooperation mit der Stadt Wien um die Förderung junger Künstler bemüht, und andererseits einen der Räume als kleines, feines Theater ([www.theaterzumhimmel.at](http://www.theaterzumhimmel.at)) nutzt. So kann sie das Haus im Familienbesitz halten. „Das Nach-Hause-kommen-Können bedeutet auch den Schwestern sehr viel.“ Ein dichtes Weihnachtsprogramm steht jetzt bevor. Lesungen, Liederabende, Ausstellungen. Erika Pluhar, Michael Heltau, Ulrike Beimpold, Maria Happel, Karlheinz Hackl und viele mehr. Während der Reis schon köchelt, schwitzt Hörbiger die Schalotten in der Anbratbasis von Rama an. „Weil Öl hab ich nicht so gern.“ Das zarte Kalbfleisch – „Man könnte auch Huhn verwenden“ – wird mit ein bissl Mehl gestaubt und braucht nur ganz kurz in der Pfanne. Dann der gute Schluck Weißwein, und mit Cremefine „das mit wenig Fett!“ cremig rühren. Ein feines Essen. Sie könnte ruhig öfters kochen!

### KALBSGSCHNETZELTES

Schalotten schälen und fein schneiden. Kalbfleisch in dünne Streifen schnetzeln, dann auf ein Brett auflegen. Salzen, pfeffern, mit etwas Mehl bestreuen. Rama Culinesse in einer Pfanne erhitzen, darin die Schalotten hell anschwitzen. Das Fleisch dazugeben und flott anbraten (je nach Pfannengröße eventuell in mehreren Durchgängen), mit einem Schuss Wein ablöschen. 3 EL Cremefine Crème fraîche und einen Schuss Cremefine zum Schlagen einrühren. Aufkochen, abschmecken. Anrichten, mit Petersilie garnieren. Dazu: Reis.

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Der Grießbrei mit Bitterschokolade.

**Was würden Sie nie essen?** Schlangen.

**Ihr Lieblingsnack?** Studentenfutter. Davon steht immer eine Schüssel voll in meiner Küche.

**Ihr Lieblingslokal?** Der Pfarrwirt in Döbling.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**  
Als uns mein Vater in Bern besuchte, haben wir die Wiener schnitzeln statt in Mehl in Staubzucker gewälzt.



3-4 Schalotten  
600 g Kalbsschnitzelfleisch  
Salz, Pfeffer, Mehl  
Rama Culinesse  
Rama Cremefine zum Verfeinern (Crème fraîche)  
Cremefine zum Schlagen (Obers)  
Weißwein

Witzigmanns  
Welt



## 40 JAHRE TANTRIS



Von schlechten Prognosen, unerwarteten Erfolgen und kulinarischen Akzenten. Kinder wie die Zeit vergeht! Diesen Sonntag feiert das Restaurant Tantris, meine erste Münchner Wirkungsstätte, 40. Geburtstag. Dabei sahen die Zukunftsprognosen alles andere als rosig aus. Am Eröffnungsabend sagte ein bekannter Münchner Gastronom zum Erbauer und Inhaber Fritz Eichbauer: „Das Tantris überdauert kein Jahr.“; und der damalige Besitzer des Hotels Bayerischer Hof flüsterte einer Society-Kolumnistin ins Ohr: „Die geschmackvollste Autobahnkapelle, die ich je gesehen habe.“ Dabei hatte der leidenschaftliche Gourmet Fritz Eichbauer mit seinem ambitionierten Projekt, in Deutschland ein Spitzenrestaurant nach französischem Vorbild zu schaffen, schon genug Nackenschläge einstecken müssen. Für einen war ich selbst verantwortlich. Eichbauer besuchte mich mit seiner lieben Frau Sigrid-Ursula im Winter 1970/71 extra in Washington D.C., um mich zu überreden, Küchenchef in seinem geplanten Restaurant zu werden. Empfohlen hatte mich der große Monsieur Paul Haerberlin (Auberge de L'III, Illhausern). Eichbauers Kochzeile, die er für viel Geld nach dem Vorbild der Schweizer Mövenpick-Küchen bereits hatte einbauen lassen, schmeckte mir so gar nicht. Ich bestand darauf: „Der Herd muss in die Mitte!“ Ich bekam meinen zentral positionierten Herd, dafür musste ich mich mit der Grillstation anfreunden, die mir ein großer Dorn im Auge war. Anfangs bestellten die Gäste fast nur gegrilltes Huhn oder Entrecôte. Niki Lauda lobte daraufhin das Tantris als „bestes Steakhouse der Welt“. Nach einem Jahr Durststrecke begann das Publikum zum Glück, die für deutsche Verhältnisse völlig ungewohnte französische neue Küche anzunehmen. Ich bin stolz darauf, dass ich mit dem Tantris damals einen Stein ins Rollen gebracht habe, der in Deutschland und auch in Österreich entscheidende kulinarische Akzente gesetzt hat. Liebes Tantris, liebe Familie Eichbauer: Happy Birthday!

[eckart.witzigmann@kurier.at](mailto:eckart.witzigmann@kurier.at)  
[www.eckart-witzigmann.com](http://www.eckart-witzigmann.com)



Genuss & Leidenschaft

### Saftige Rillettes vom Bachsaibling aus dem Mariazellerland

Besonders köstlich ist das fein-aromatische Rillettes auf getoastetem Weißbrot in Kombination mit einem trockenen Weißwein – ob als Einstieg für Ihr Festtagsmenü oder als besonderer Genuss für zwischendurch!

Holen Sie sich noch heute die edlen Hink- Spezialitäten nach Hause und verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten!

Die Produkte sind im ausgewählten Delikatess- und Einzelhandel, sowie unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.

SPAR  
Gourmet



**KRABBen SHRIMPS TERRINE**  
Krabben und Shrimps verbunden durch eine flaumige Fischfarce.  
In Bedienung, 100 g

statt 4,49

3,79

Ersparnis 0,70



**GOMA WAKAME**  
Erfrischender Salat aus Seealgen mit Sesam, in einer würzigen Marinade aus Sesamöl und Chilis.  
100-g-Glas

statt 3,79

3,49 (per kg 34,90)

Ersparnis 0,30