

# AM HERD MIT GÜNTHER LAINER

Der oberösterreichische Kabarettist findet es selbst lustig, dass gerade er Maislaibchen bäckt, wo doch jeder, der ihn kennt, Schweinsbraten von ihm erwarten würde. Wem wir das zu verdanken haben, und was er in Wahrheit gerne isst, verrät er uns beim Improvisieren und Jonglieren.



**G**ünter Lainer isst gern. Das sieht man ihm auch an. Und weil er sich überhaupt gern mit dem Thema beschäftigt, arbeitet er derzeit auch an einem Kabarett-Programm, in dem es ums Essen geht. Als Partner dafür hat er sich Ernährungswissenschaftler Christian Putscher ausgesucht, denn: „Der kennt sich wirklich aus. Nach seiner Methode hab ich 24 Kilo abgenommen, nach meiner Methode aber dann wieder 30 Kilo zugenommen.“

Da Lainer in Linz lebt, nimmt er die Einladung in meine Küche in Wien gern an. Etwas ganz Einfaches möchte er machen, etwas, was er von seiner Tochter gelernt hat. Extra, weil es keiner von ihm erwarten würde. „Lainer und Maislaibchen – das ist so wie der Papst und Heiraten.“ Aber gar so absurd ist es dann doch gar nicht: „Unsere Kinder haben uns zum g’sund Essen erzogen.“ Daheim gibt’s Vegetarisch, auswärts Fleisch. „So a Leberkäsemmerl is scho was Guads.“ Mit „Ich liebe scharfe Messer“ beginnt der große Mann mit dem Zwiebelschneiden. Zwiebel anschwitzen, Champignons dazu, Mais abtropfen. Zwischendurch holt er zwei Schöpfer und einen Schneebesen aus der Lade und zeigt uns, wie man damit jongliert. Dann schüttet er ganz schön viel Mehl in eine Schüssel: „Schau ma einmal.“ Bevor er die Eier hineinschlägt, nimmt er doch wieder ein paar Löffel Mehl raus: „Am liebsten tu i vü kochen. Wenn scho, denn scho. Bei mir is a Portion a doppelte.“ Ein Schluckerl Milch dazu, ein wenig Brösel für die Konsistenz. Mit nassen Händen formt er die recht weiche Masse zu handtellergroßen Laibchen: „Es is halt a Patzerei.“

Während die Laibchen in ihrem Bröselbett rasten, rührt Lainer die Salatmarinade. Eigens dafür hat er Rote-Rüben-Essig mitgebracht. „Der is vom Wilfried Hirschvogel, bei mir in der Nähe.“ Und eigentlich mache seine Tochter auch immer eine Sauce zu den Laibchen, meint er. Hm. Sauce? Wir sehen im Eiskasten nach und finden grüne Gurkerln, rote Paprika, Joghurt. Passt. Klein schneiden. Fertig. „Des is a Oppositions-Sauce.“

Ein bis zwei Mal pro Monat ist der 48-Jährige, der eigentlich Tischler gelernt hat, derzeit in „Was gibt es Neues“ im ORF zu sehen, auch beim Aufdecker-Format „Bist du deppert“ macht er mit, außerdem ist er Teil von Michael Niavaranis Theater-Team. „Kabarettisten brauchen Lob und Applaus.“ Das ist es auch, was ihn daheim zum Kochen motiviert.

Inzwischen sind die Laiberln außen knusprig, innen weich, zart süßlich vom Mais, die improvisierte Sauce passt perfekt dazu. Lainer ist zufrieden und findet, dass ihm die Laibchen noch nie so gut gelungen sind: „Es muss schmecken, dann is guad.“

## MAISlaibchen

- 1 Zwiebel
- 4 braune Champignons
- 1 kleine Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)
- Salz, Petersilie
- 3-4 EL glattes Mehl
- 2 Eier
- Milch, Rapsöl, Semmelbrösel
- 1 kleiner, roter Paprika
- 3-4 Essiggurkerln
- ½ Becher Naturjoghurt
- Kräutersalz, Pfeffer

**Z**wiebel schälen und fein schneiden, Champignons blättrig schneiden. Beides in Rapsöl anbraten, gehackte Petersilie und abgetropften Mais dazugeben, salzen. Mehl in eine Schüssel geben, die Eier hineinschlagen, vermischen. Die Zwiebel-Mais-Masse und ein wenig Milch unterrühren, 1 EL Semmelbrösel dazugeben. Mit nassen Händen Laibchen formen, auf ein mit Bröseln bestreutes Blech legen, mit Bröseln bestreuen, 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Paprika und Gurkerln fein würfeln, mit Joghurt verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. 2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Laibchen darin bei milder Hitze auf jeder Seite knusprig braun braten. Laibchen mit Dip anrichten, dazu: Vogersalat.



## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?**

Affenhirn.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**

Bazooka Kaugummi.

**Ihr Lieblingslokal?**

Das Gelbe Krokodil und das Agathon, beides in Linz.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Mit 14 oder 15 Jahren hab ich Milchreis gekocht und bin daneben eingeschlafen. Die Verwandtschaft hat mich gerettet.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**

Erdäpfelnudeln mit Sauerrahm und Sauerkraut.