

# AM HERD *mit Gunkel*

Der Kabarettist isst nur, um keinen Hunger zu haben. Und er kocht, wenn überhaupt, nur Eierspeis. Seine Schwester Irene hingegen ist bei Künstlern und Gästen des Wiener Stadtsaals für ihre Koch- und Gastgeberqualitäten bekannt. Ein gutes Team.

„I waaß scho, wie was schmeckt, was guad schmeckt“, meint Günther Paal alias Gunkl, als er unter Anleitung seiner Schwester Irene Paal beginnt, Schokolade zu schmelzen. Die Tarte, die daraus entstehen wird, ist einer der Renner am Theaterbuffet des Wiener Stadtsaals, das Irene seit dessen Eröffnung führt. Auch sie macht Musik, gemeinsam standen die beiden zehn Jahre lang mit „Wiener Wunder“ auf der Bühne. Während sie die kulinarische Seite der Familie lebt, hat er so seine Probleme damit. Zum Beispiel verweigert er Zwiebel und Knoblauch. „Damit hab ich natürlich ein massives *Blocking Set* in der österreichischen Küche.“ *Blocking Set*? Ein Begriff aus der Wissenschaft. Gunkls Sätze sind am Herd genauso „verkopft“ wie auf der Bühne. Ich wünschte, ich hätte ausnahmsweise ein Aufnahmegerät dabei. Dabei ist für den intellektuellen Kabarettisten alles ganz einfach. „I kenn mi gern aus.“ Gunkl geht es um das Klare, das Eindeutige. „Irgendwas, was vom Ansatz her keine Fusseln hat. Wenn man das in die Welt überträgt, wird's eh schwammig.“ Um dieses Thema dreht sich auch sein neues Programm „Zwischen Ist und Soll – Menschsein halt“, Premiere ist am 12. September. Gunkl bewundert die Gummispachtel, mit der er auf Irenes Anweisung die Schokomasse aus der Rührschüssel streicht. „Des is a sehr schlaues Werkzeug.“ Großen Respekt zollt Gunkl „echten“ Musikern. „I waaß, dass i da ned dabei bin.“ Sehr wohl dabei war der Bruder der beiden, Bratschist Gerhard Paal. Er ist im Frühjahr viel zu früh verstorben. Was es dazu braucht, ein „echter“ Musiker zu sein? „Schon Begabung, aber auch Glück und Mehrheitsfähigkeit und Ideen. Mit gut allein ist der Beste nur Begleitmusiker.“ Bei der Verkostung der köstlichen Tarte finden wir Paralleltäten zwischen Kunst und Kochen. „In dem Moment, wo sich der, der's macht, wichtiger nimmt, als das, was er macht, wird's peinlich.“

## 5 fragen

### Was würden Sie nie essen?

Alles, wo Knoblauch oder Zwiebel drinnen ist.

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

Mutters Grammelknödel – so ziemlich das Beste, was man essen kann.

**Ihr Lieblingslokal?** Das Porzellan Café, Wien 9 – ein guter Platz zum Arbeiten am Laptop.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die italienische. Weil die Speisen in dieser Sprache so gut klingen.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Jede, die rasch da ist, wenn ich großen Hunger hab.

## SCHOKO-MANDEL tarte

250 g Butter  
300 g Schokodrops  
(z.B. Callebaut, 54%)  
Salz, gemahlener Zimt  
1 Bio-Orange, 8 Eier  
200 g Zucker  
100 g geriebene Mandeln  
1 EL universal Dinkelmehl  
Butter für die Form

**B**utter zusammen mit Schokolade in einer Schüssel über heißem Wasserdampf (Wasserbad) schmelzen. Je eine Prise Salz und Zimt dazugeben, etwas Orangenschale reinreiben, gut verrühren. Zucker, Mandeln und Mehl vermischen. Alle Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen, dann nach und nach in die warme

Schokomasse rühren (Mixer, sanfte Geschwindigkeit). Mehlmischung nach und nach einarbeiten. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, den Ring draufsetzen und gut festdrücken. Den Rand mit Butter einstreichen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C 37 Minuten backen. Dazu: Beerenröster.

