



## AM HERD MIT THOMAS & JOSEF RABITSCH

Als Musiker, Komponist und Arrangeur prägte Thomas Rabitsch die goldene Ära des Austropop wesentlich mit, heute ist er einer der gefragtesten Musikproduzenten Österreichs. An den Herd traut er sich allerdings nur mit Unterstützung seines Sohns Josef.

Eine alte Villa am Fuße des Wilhelminenberg in Wien Ottakring. Knisternder Kamin, satte Farben, frische Blumen auf dem alten Holztisch. „Mich zum Kochen einzuladen ist so, als wenn du einen Nichtschwimmer als Schwimmlehrer engagierst“, stellt Thomas Rabitsch gleich einmal klar. Ehefrau Anja ist für den guten Geschmack im Haus zuständig, und das mit großer Begeisterung. Für ihre drei Kinder hat sie sogar ein Kochbuch geschrieben. Titel: „Schlag nach bei Mama“. Daraus stammt auch das Rezept, für das die Zutaten in der offenen Küche bereit stehen. Rabitsch: „Ich bin total verwöhnt von meiner Familie. Alle kochen.“ Die Tochter lebt in Paris, der ältere Sohn in Los Angeles. Der 22-jährige Josef hat den Hilferuf seines Vaters gern angenommen. Josefs Liebe zum Kochen entwickelte sich, als er wöchentlich ein Bio-

Kistl von „Adamah BioHof“ geliefert bekam: „Da hast du plötzlich so eine Haferwurzel im Haus und musst etwas mit ihr anfangen.“ Gemeinsam mit seiner Freundin kocht er gern und oft und auch sehr bewusst. Er schwärmt von seinem „Slow Cooker“, einem Gerät, in dem Speisen stundenlang sanft gegart werden: „Das ist total angesagt in den USA.“ Neben seinem Studium der Theater-, Film- und Medienwissenschaften und seinem Engagement für die junge Theaterszene rund um die Burg hilft Josef auch ab und zu im „Allergiker Café“ in der Wiedner Hauptstraße aus. Während Josef den Nockerlerteig rührt, streicht Thomas die Auflaufform mit Butter aus. Immerhin. Ehefrau und Mutter Anja beobachtet die beiden aus der Ferne und hat sichtlich Freude. Ihre kulinarische Leidenschaft teilt sie mit Schauspielerin



### EIERNOCKERLAUFLAUF

Für die Nockerln:  
2 Eier  
250 g glattes Mehl  
1/8 l Milch  
3 EL Öl  
1 TL Salz

Für den Überguss:  
3 Eier  
1 Becher Sauerrahm  
eine Prise Muskatnuss  
Salz  
50 g würziger Käse  
1 Bund Schnittlauch

Butter für die  
Backform

In einem breiten Topf Wasser zustellen, salzen. Für die Nockerln alle Zutaten in einer Schüssel verrühren bis ein dicker, zähflüssiger Teig entstanden ist. Den Teig mittels Spätzlehobel ins kochende Wasser streichen, aufkochen und kurz ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgießen. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, die Nockerln hineingeben. Schnittlauch fein schneiden. Für den Überguss Eier mit Rahm glatt rühren, Käse und Schnittlauch dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Nockerln damit übergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C 30 Minuten backen. Dazu: Blattsalat mit Kernöl.



Michou Friesz, ihrer Schwester, von deren Kochkünsten wir uns schon in Form von herrlichen Kalbsschnitzern mit Kipfler-Erdäpfelsalat überzeugen durften. Rabitschs Tonstudio liegt nicht weit entfernt hügelauflwärts, Thomas und seine Frau verbringen viel Zeit gemeinsam. Und doch kommen sie einander nicht in die Quere, die Rollen sind verteilt. „Ich halte mich trotzdem für einen fairen Partner“, meint er und sie stimmt zu. Während der Auflauf im Backrohr gart, vermischt Josef die Salatmarinade in einer großen Schüssel – „nach der Rabitsch-Methode: zuerst das Dressing, dann den Salat oben drauf.“ Geschafft! Die Nockerln flaumig mit Biss, darauf der käsewürzige Überguss – wunderbar. Passend dazu schenkt uns der Hausherr ein fruchtiges Pale Ale von Stiegl in die Gläser: „Der Schluck der Erleichterung.“

### 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?**

Gänseleberpastete.

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

Mamas Grießkoch und Milchreis. Und der Duft aus der kleinen Kaffeerösterei bei uns im Haus.

**Ihr Lieblingslokal?**

Gasthaus Gelbmann, Wilhelminenstraße und Restaurant Obauer, Werfen.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Wir waren frisch verliebt, meine Frau hat Sauce Hollandaise gemacht. Ich hab nur das Häferl gehalten, und schon ist die Sauce missglückt ...

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

Schokopudding.

# Aroma



**Melitta - Freude am Kaffee.**

Dafür stehen wir, seit Melitta Bentz im Jahr 1908 den ersten Kaffeefilter erfunden und so einen Grundstein für den modernen Kaffeegenuss gelegt hat. Diese Freude ist damals wie heute unser Antrieb, mit Kaffeekompetenz und Erfindergeist stets beste Qualität und einzigartige Kaffee-Erlebnisse zu bieten.

**Die ganze Welt der Kaffe Zubereitung - bei Melitta ist sie zu Hause.**

Vom hochwertigen Melitta-Kaffeefilter bis hin zu Filterkaffeemaschinen und Kaffeevollautomaten - die Marke Melitta ist ein Garant für ein herausragend gutes Kaffee-Ergebnis.

Entdecken Sie mit den Melitta-Gourmet-Kaffeefiltern die ganze Aromavielfalt Ihres Filterkaffees. Durch die innovativen AromaporenPLUS® gelangen mehr wertvolle Kaffeeöle, Träger von über 800 Kaffee- aromen, in jede Tasse. Zusammen mit den patentierten drei Aromazonen sorgen sie für eine optimale Genussentfaltung.

Melitta ist stolz darauf, als Marktführer mit seiner über 110-jährigen Geschichte und seinen Produkten Teil der Renaissance zu sein, die der Filterkaffee gerade weltweit erlebt.

Dr. Ingrid König, Geschäftsleitung  
Melitta Ges.m.b.H.

