

„Tatort“, „Vier Frauen und ein Todesfall“, „Landkrimi“, demnächst „Soko Donau“: Wo auch immer die zarte Schauspielerin erscheint, gibt's was zum Aufklären. Nicht so am Herd: da ist alles sonnenklar.

Ein hübscher, kleiner Platz im dritten Bezirk, schöne alte Häuser. Brigitte Kren lebt hier schon seit vielen Jahren. „Da drüben wohnt der Niavarani und dort die Maria Happel. Manchmal treff ma uns in der Nacht im Park.“ Chihuahuhündin Rosi begrüßt uns stürmisch. Die Rindsschnitzel liegen schon in der Küche bereit. „Vom Bio-Bauern!“ Großzügig streicht die Schauspielerin das dünn geschnittene Fleisch mit Senf ein: „Hoffentlich echauffieren sich die Leut' nicht, weil ja jetzt Fastenzeit ist.“ Aufs gewürzte Rind legt sie Scheiben von Rohschinken und Bauchspeck: „Ja, beides. Die Mischung macht's.“ Darauf Zwiebel, Karotten und gelbe Rüben: „Wegen der Farb'.“ Dann „The Gurk“, also die Essiggurkerln. Sie arbeitet flott, jeder Handgriff passt. Bevor Kren die Rouladen einrollt, kommt noch die geheime Geheimzutat dazu: steirischer Kren. Und zwar gar nicht wenig. Zubinden, anbraten. „Jetzt brauch ich einen Schluck Rotwein.“ Geboren in der Steiermark, übersiedelte Kren als Kind nach Linz, später nach Wien. Viel Zeit verbrachte sie bei Cousine Evelyn Oswald im Szenelokal „Oswald & Kalb“ in der Bäckerstraße: „Mein Sohn Marvin ist dort quasi aufgewachsen. Der kann auch viel besser kochen als ich.“ Nach seinem Wirtschaftsstudium in Wien eröffnete Marvin seiner Mutter, dass er Regisseur werden wolle. Es folg-

ten zwei Jahre Ausbildung in Hamburg und schnell große Erfolge – kürzlich erst der Deutsche Fernsehpreis für die „Beste Regie“ in „4 Blocks“. Heute arbeiten Mutter und Sohn gern an gemeinsamen Projekten. Zum Bei-

spiel dem „Landkrimi Burgenland“, der am 15. März bei der Diagonale vorgestellt wird. Sie: Hauptrolle. Er: Regie. Demnächst wird die Filmkommissarin Dietrich Siegl als Chefinspektorin bei Soko Donau ablösen. „Ich



RINDS rouladen

Ca. 600 g Rindfleisch (von der Schale)
Salz, Pfeffer,
Öl Dijonsenf mit Honig
12 dünne Scheiben Rohschinken
12 dünne Scheiben Bauchspeck
2 mittelgroße Zwiebeln
1 große Karotte
1 gelbe Rübe
2 Essiggurkerln geriebener Kren
Mehl zum Stauben
100 g Speckwürfel
½ l Rindssuppe
1/8 l Rotwein
1 EL Tomatenmark
1 Becher Crème fraîche
Zitronenpfeffer

Zwiebel schälen. Eine Zwiebel in Ringe schneiden, die andere fein würfeln. Rüben und Gurkerln in Stifte schneiden. Das dünn geschnittene Fleisch klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Je 3 Scheiben Rohschinken und Bauchspeck drauflegen, darüber Zwiebelringe, Rüben und Gurkerln verteilen. Mit Kren bestreuen, einrollen, mit Spagat zubinden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen hineinlegen, mit Mehl bestäuben, rundherum anbraten. Zwiebel- und Speckwürfel dazwischen legen und mitbraten. Mit Suppe und Wein aufgießen, zugedeckt 1 Stunde dünsten. Tomatenmark gegen Schluss unterrühren. Rouladen rausheben, Crème fraîche einmischen, mit Zitronenpfeffer würzen. Mit Sauerrahm und Preiselbeeren garnieren. Dazu: Bandnudeln.



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Hunde, Pferde, Innereien und Austern.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Weinchadeau mit Schneenockerln – das gab's immer, wenn ich krank war.

Ihr Lieblingslokal?

Das Restaurant im Weingut Göbel in Stammersdorf. Und das Café Engländer.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Habe für Freunde gekocht, wir wollten schnell essen, dann ins Theater. Aber der Deckel vom Topf mit dem Tafelspitz ließ sich nicht abheben. Wir haben ihn dann aufgeschlagen, und den Topf dabei total verbeult.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Heiße Rindssuppe.

freu mich drauf. Am liebsten würde ich gemeinsam mit ihm spielen, aber das geht ja nicht.“ Über allerhand unglaublich spannende Geschichten aus Wiens Künstlerszene verfliegt die Zeit, und die Rouladen sind weich geschmort. Den Saft bindet Brigitte Kren mit Crème fraîche, eine feste Prise Zitronenpfeffer gibt den letzten Schliff: „So. Des woas.“ Anrichten. Mit solch kundiger Hand ist das Paradeessen der Wiener Küche gar keine Hexerei, und vor allem: süchtigmachend gut! „Das ist das Liebessessen meiner Schwiegertochter. Ich glaub, deswegen hab ich's g'macht.“ Überwältigt von so viel Herzlichkeit, Offenheit und Großzügigkeit verlassen wir das Haus. Eine tolle Begegnung.



FOTOS: FRANZ GRUBER