



FOTOS: GERHARD DEUTSCH

# AM **HIERD**

## MIT ADRIAN ERÖD

Als Sohn eines ungarischen Vaters und einer französischen Mutter lernte der Wiener Kammersänger schon als Kind kulinarische Vielfalt kennen. Als Student leistete er sich ab und zu ein Mittagmenü im Steirereck, heute lebt er der Gesundheit zuliebe vegan.

**G**eräumig, hell und freundlich ist Adrian Eröds Wohnküche in der Dachbodenwohnung im 6. Bezirk. Unmengen von Musik-CDs stecken in den Regalen rundherum. Auf der roten Arbeitsfläche ist grüner Spargel vorbereitet. Ich lasse mich von den Speisen meiner Gäste gern überraschen, einzige Vorgabe: In die Saison sollen sie passen. So passiert es, dass der Opernsänger dasselbe kocht, wie seine Kollegin Elina Garanca drei Wochen davor: Spargelrisotto. Aber: gleiche Bezeichnung, völlig unterschiedliche Umsetzung. Eröd beginnt damit, den Spargel in Stücke zu schneiden, die er dann mit der vorbereiteten Gemüsesuppe mitkocht: „Das erspart mir einen Topf und die Suppe bekommt Spargelaroma.“ Die Spitzen legt er auf ein Blech um sie knusprig zu braten: „Die unterschiedlichen Texturen finde ich spannend.“ Bevor er sie in den Ofen schiebt, bestreut er sie noch mit Rauchsalt, das er davor im Mörser zerstampft hat: „Das riecht, als ob man Speck reingetan hätte und gibt dem Ganzen einen Kick.“ Der Sänger – derzeit ist er übrigens in Webers Freischütz und in Wagners Lohengrin an der Staatsoper zu hören – ernährt sich seit einiger Zeit vegan. Nicht aus ideologischen Gründen, sondern deswegen, weil es ihm bei seinem fordernden Beruf einfach besser tut. Ab und zu isst er Schaf- und Ziegenmilchprodukte, ganz selten Fisch.

## SPARGEL **risotto**

**B**ackrohr auf 190°C schalten. Gemüsesuppe erhitzen. Zwiebel schälen, fein schneiden. Die unteren Enden des Spargels wegschneiden. Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden, die Spitzen ca. 7-8 cm lang lassen. Die Spargelstücke in die Gemüsesuppe geben und mitkochen. Die Spitzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Rauchsalt bestreuen und ca. 15 Minuten im Backrohr braten. Einen Schuss Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Reis unterrühren, mit Wein aufgießen, verkochen lassen. Nach und nach die heiße Supper unterrühren. Sind die Spargelstücke in der Suppe bissfest gegart, herausheben. Ist der Reis bissfest gegart, die Spargelstücke und den Pecorino unterrühren. Risotto anrichten, die knusprig gebratenen Spargelspitzen darauf verteilen.

- 1 l Gemüsesuppe
- 300 g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel
- 600 g grüner Spargel
- Rauchsalt
- Olivenöl
- 1/8 l Weißwein
- 1 Hand voll grob geriebener Pecorino



Geboren ist Eröd in Wien, sein Vater floh aus Ungarn hierher, seine Mutter stammt aus Frankreich. Wie also war die Küche seiner Kindheit? „Eher französisch. Aber vor allem: passend für viele Mäuler.“ Eröd hat vier Geschwister, sein Vater war Professor an der Musikuni Graz. „Uns ist nie was abgegangen.“ Auch die beiden Brüder des Baritons leben heute von der Musik – der eine spielt beim Radio-Symphonieorchester Fagott, der andere dirigiert. Sogar Eröds Ehefrau ist Sängerin. Gut zu essen war den beiden immer schon wichtig, während ihrer Studienzeit leisteten sie sich ab und zu ein Mittagmenü im Steirereck: „Ein- bis zweimal pro Monat richtig gut essen zu gehen, ist kein Luxus.“ So Dinge wie Autos sind dem 48-Jährigen hingegen völlig egal. Wir kommen auf interessante Parallelitäten zwischen Musik und Essen. „Die Konsumenten erkennen Qualität nicht. Sie orientieren sich nur an Namen.“ Jungen Sängern fehle heute die Entwicklungszeit, ist Eröd überzeugt. „Sie übernehmen Rollen, denen sie noch nicht gewachsen sind.“ Schnell gehypt, schnell wieder fallengelassen. Nebenbei, ganz entspannt, hat Eröd das Risotto fertiggerührt und richtet es auf tiefen Tellern an. Das Risotto cremig, die Spitzen herrlich würzig – wunderbar. „Wenn das mit dem Singen bei mir nicht mehr ist, werd' ich irgendwo Hüttenwirt.“

## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?** Ich esse keine tierischen Produkte mehr, aber kosten würde ich immer noch alles.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Apfelsaft! Wir hatten sieben Apfelbäume in unserem Garten.

**Ihr Lieblingslokal?** Die Meierei im Steirereck.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Missgeschicke passierten mir meistens mit Fleisch. Aber letztes hab ich für Gäste Fisch in Salzkruste zubereitet, sie kamen viel später als erwartet. Ich dachte, alles is hin. Aber nein. Jetzt wissen wir: Das ist das deppensicherste Essen.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Richtig frische Sushi.

