



# AM HERD

MIT NADJA MALEH

**D**achwohnung Nähe Mariahilfer Straße. Seit vier Jahren lebt Nadja Maleh hier, und sie genießt die Kombination aus zentraler Lage und ruhigem Innenhof mit Fernblick sehr. Küche, Esstisch und Terrasse liegen noch einen Stock höher als der Rest der Wohnung. Viel buntes Gemüse steht bereit. Die Kabarettistin beschloss schon mit 16 vegetarisch zu leben: „Und wenn geht vegan.“ Kochen ist nicht ihre große Leidenschaft, schnell muss es gehen. „Ich bin nicht die, die sich Zeit nimmt, alles klein und fein zu schneiden.“ Dazu ist sie auch zu viel unterwegs. 2017 hatte sie 140 Auftritte. Nach und nach brät Maleh das flott zerkleinerte Gemüse in einer Mischung aus verschiedenen Ölen an: „Das sind Bio-Öle von einem Freund aus Italien.“ Die Frau mit den strahlend blauen Augen und dunklen Haaren ist die Tochter eines arabischen Vaters und einer Tiroler Mutter. Der Vater kam in den 60er-Jahren aus Syrien nach Wien, um Medizin zu studieren. Er blieb und arbeitete als praktischer Arzt, bis er relativ jung starb. Ihre 65-jährige Mutter ist Präsidentin bei „Ärzte ohne Grenzen Österreich“. „Sie ist mir Vorbild im Leben, immer wieder etwas Neues auszuprobieren und was Sinnvolles zu machen.“

Die Kabarettistin und Musikerin lebt inmitten eines kulinarischen Hotspots in Wien und kocht daher sehr selten. Aber wenn sie sich doch an den Herd stellt, dann mit Gefühl. Und eben nur mit Gefühl, ohne Rezept. Und mit sehr viel orientalischer Würze.

Derzeit probiert Maleh wirklich etwas Neues: „Seit Jahren träume ich davon, ein Konzert zu geben.“ Jetzt hat sie sich mit vier Top-Musikern zusammengetan und eine Band gegründet. „Es geht darum, dass man miteinander schwingt, das ist dann die Magie.“ Schlagzeuger der Band ist ihr Lebenspartner Titus Vadon, Premiere heute, 7. April, im Orpheum. Das heißt aber nicht, dass die vielseitige Künstlerin jetzt aufhört, Kabarett zu spielen: „Ich liebe Kabarett. Die Musik ist was Zusätzliches.“ Schon im Herbst wird sie mit einem neuen Programm auf der Bühne stehen. Titel: „Hoppala“. Das Buch für Notizen hat sie immer dabei. Dem Publikum zwei Stunden Urlaub vom eigenen Leben zu schaffen, das ist es, was sie mit ihrem Kabarett erreichen möchte. Inzwischen ist das Gemüse knackig gegart, Maleh schmeckt es ab. Da noch ein bisschen „Sonnengruß“, dort noch eine Prise „Scharfmacher“. Von einer Yogawoche auf Mallorca hat sie Gewürzsalze mitgebracht: „Diese Salze sind der Hammer.“ Fertig. Zufrieden schöpft die Köchin ihr farbenfrohes Werk auf die Teller. Zum würzig leichten Gemüse gibt's Kokoswasser aus dem Tetrapack: „Ich liebe es, wenn ich satt bin, mich aber nicht bamstig fühle.“ Danach kredenzt sie Kaffee mit Kardamom: „So. Keks-Time!“

## CURRY gemüse

- 2-3 Jungzwiebeln
- je 1 gelber und roter
- Spitzpaprika
- 1 Brokkolirose, 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- Sesamöl, Olivenöl
- Chiliöl, Kokosöl
- 250 ml Kokosmilch
- Kurkuma, Ingwer,
- Kreuzkümmel
- Gewürzsalze,
- Gewürzmischungen,
- Sesam

**B**asmatireis in Sesamöl anrösten, mit Wasser aufgießen, salzen, köcheln lassen. Zwiebeln und Paprika putzen und grob schneiden. Brokkoliröschen vom Stiel schneiden und zerkleinern. Karotten und Brokkolistiel schälen und in Scheiben schneiden. Paprika, Zwiebel und Knoblauch in etwas Sesam- und Kokosöl anbraten. Brokkoli und Karotten dazugeben, ein wenig Chiliöl unterrühren. Würzen mit asiatischem Gewürzsalz, gemahlenem Kurkuma, Ingwer und Kreuzkümmel. Kokosmilch unterrühren, ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Currypulver und diversen Gewürzmischungen abschmecken. Gemüse mit Reis anrichten, mit Sesam bestreuen.



## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?** Fleisch. Seit ich mit 16 Vegetarierin wurde, habe ich keine Ausnahme gemacht.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Za'atar. Das ist eine orientalische Gewürzmischung.

**Ihr Lieblingslokal?** „Tata“ in der Lindengasse, Wien 7 – ein vietnamesisches Lokal.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Vegane Bananentörtchen. Da hat sogar mein höflicher Freund gesagt, die sind grauslich.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Kaffee mit Vanille-Sojamilch und trockenen Keksen.