



AM HERD MIT PETER PATZAK

Der große Bildermacher lebt am Wiener Stadtrand und in einem kleinen Ort in der Toskana. Für uns kocht er ein Gericht aus der Cucina Povera, der italienischen Arme-Leut-Küche.

Im Chiantigebiet hat Peter Patzak ein Atelier. Dort verbringt er je nach Möglichkeit nur schnell einmal zwei Tage zum Nachschauen und Lüften oder gleich ein paar Monate mit Arbeiten. Die klassische toskanische Brotsuppe ist seine italienische Lieblingspeise, tausend Mal gegessen, selbst gekocht hat er sie allerdings noch nie. Und doch bringt er seinen eigenen, den originalen toskanischen Pappa-Topf mit zu unserer Kocherei. „Geschirr hab ich ja.“ Zum Schneiden der Zutaten setzt er sich gemütlich an den Tisch, man muss es sich ja nicht unnötig schwer machen. Den Knoblauch quetscht er gekonnt mit dem großen Messer auf dem Brett, bevor er ihn hackt. Wenig später köchelt und duftet die gehaltvolle Suppenbasis samt Parmesanrinde – das ist das Geheimnis seines italienischen Wirts – vor sich hin. Griechisches Öl ins italienische Rezept? „Die vertragen sich schon, haben die gleichen Probleme.“ Vom altbackenen Brot verwendet er nur die äußeren Teile mit der Rinde, das weiche Innere kommt zurück in die Brotdose. „Der Vorteil dieses Gerichts: Man kann's mit einer Hand essen und mit der anderen eine Skizze machen oder schreiben.“ Angefangen hat bei Patzak alles mit der bildenden Kunst. Über die Malerei ist er zu den bewegten Bildern des Films gekommen. Kottan und so. Österreichische Filmgeschichte. Am 20. November wird seine aktuelle Ausstellung in der Galerie *base-level* im ersten Bezirk eröffnet. Zitat aus der Einladung: „Jetzt, wo die Zeit schrumpft, bin ich auf der Suche nach einem neuen Zimmer. Ich schreite die alten Zimmer des Malens, des Schreibens, des Filmemachens ab und stelle fest, wie brüchig sie geworden sind.“

PAPPA AL POMODORO

Für die „Toskanische Tomatensuppe“ Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln. Karotte und Sellerie putzen, in Scheiben schneiden. Brot grob würfeln. Zwiebel, Karotte, Sellerie in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch dazu. Paradeiser unterrühren, Käserinde einlegen, zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Mit Suppe aufgießen. Sobald alles zu kochen beginnt, Brotwürfel untermischen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Käse herausfischen, Basilikumblättchen drüberstreuen. Im Teller mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 Stiele Stangensellerie
- 1 Karotte
- Olivenöl
- 1 l Rindsuppe
- ca. 150 g altbackenes Weißbrot
- 1 Dose geschälte Paradeiser (240 g)
- ein Stück Rinde eines alten Parmesans
- Salz, Pfeffer
- frisches Basilikum



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Dunkles Brot, am Herd getoastet, ein bisschen Schmalz drauf und zerdrückter Knoblauch.

Was würden Sie nie essen? Da halt' ich's mit den chinesischen Filmschaffenden: alles außer Tischbeinen und Flugzeugen.

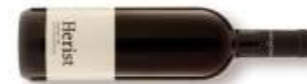
Gibt es eine Speise, die Sie zu trösten vermag?

Eine frische Semmel mit ausreichend Käsewurst.

Ihr Lieblingslokal? Das Gasthaus Pöschl in der Weihburggasse, Wien 1.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Bei Paul Haeblerlin im Elsass hab ich mich so überessen, dass das Liegen und Abbiegen meines Körpers unmöglich war und ich eingeklemmt zwischen zwei Kästen schlafen musste.



wein DER WOCHE

EISENBERG DAC BLAUFRÄNKISCH 2010, DIETER HERIST, Rechnitz, Südburgenland

Gerade jetzt kommen viele Blaufränkische aus dem unterschätzten Jahr 2010 auf den Markt, etwas leichter als 2009, aber elegant und balanciert. Herist bewirtschaftet sein kleines Weingut an der nördlichsten Ecke des Eisenbergs nach biologischen Kriterien, ohne zertifiziert zu sein. Sein DAC: viel mineralische Würze, trotzdem leichtfüßig, macht einfach Freude.

6 € ab Hof, Badergasse 34, www.herist.at

Lagerung: bis 2016
Trinktemperatur: 18°C
Alkohol: 13 % vol



dinner FOR ONE

KOHLSPROSSEN & MARONI

Wasser zustellen, salzen. Kohlsprossen putzen, Stiele ein wenig einschneiden, damit sie schneller durch sind, ca. 10 Minuten kernig kochen. Inzwischen 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, die Maroni darin anschwitzen. Mit 5 EL Kohlsprossen-Kochwasser aufgießen, einen Schuss Obers einrühren, kurz köcheln lassen, salzen, pfeffern. Weichkäse in kleine Stücke schneiden, einrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Kohlsprossen abgießen und druntermischen. Mit einem Stück Schwarzbrot essen.

- 250 g frische Kohlsprossen
- 100 g gekochte Maroni (z. B. von Ja! Natürlich)
- Obers
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 50 g Weichkäse

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten.
Ca. 450 kcal (ohne Brot)

buch DER WOCHE

DIE LETZTEN FLEISCHHAUER VON WIEN

Sie sind das Bollwerk gegen anonymes, foliertes Fleisch in Schaumstoff-Tassen. Sie sind die, die noch sagen können, woher das Stück stammt, die wissen, wie es schmecken kann und schmecken soll. Und: Sie sind schon fast aus Wiens Stadtbild und Gedächtnis verschwunden. Florian Holzer und Georg Renöckl porträtieren 25 traditionelle Fleischhauer, deren Geschichte, Produkte, Lieblingsrezepte. Damit sie uns nicht verloren gehen.

Metroverlag, 25 €



Genuss & Leidenschaft

Lachs-Genuss der Extraklasse

Feinster Lachs wird schonend gegart, anschließend per Hand geschnitten und mit erlesenen Gewürzen, Limetten und Dijonsenf verfeinert.

Servier-Tipp: Genießen Sie die „Lachsrollletts mit Limetten und Dijonsenf“ mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein!

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.