

AM HERD MIT DEN STROTTERN



In Klosterneuburg sind sie zuhause, das Wienerlied ist ihre Welt. Die beiden Musiker kennen einander seit 30 Jahren, gemeinsam gekocht haben sie aber noch nie. Und sie haben auch ganz schön unterschiedliche Zugänge zum Thema.

Geiger Klemens Lendl ist stolzer Papa von vier Buben. 13, 11, 9 und 6 Jahre alt. Allesamt große Fleischesser. Gitarrist David Müller hat zwei Mädels, 5 und 7 Jahre. Fleisch gibt es vielleicht einmal pro Woche bei ihm. Dabei hat er früher beim Schweineschlachten mitgeholfen, selber das Blut gerührt. Irgendwann ist das aber gekippt. „Ich kann ein 3-Euro-Hendl einfach nicht essen!“ Lieber eines um 14 Euro, dafür nur ab und zu. „Wenn ich Fleisch auf einmal die Woche reduziere, ziehen meine Kinder aus“, sagt Klemens, der Bubenpapa. Kalbsgulasch, Schweinslungenbraten, Spaghetti Carbonara, das ist es, was seine Jungs einfordern. Für das heutige Essen zeichnet David verantwortlich. Mit Fenchel und Bulgur rückt er in Klemens' Küche an. „Das Rezept hat meine Frau erfunden.“ Wochentags, wenn ihre Ehefrauen weg sind, um Geld zu verdienen, sind die beiden Väter für die Kids zuständig. Schnell gehen muss das mit dem Kochen, da sind sie sich einig. David ist es wichtig, dass alles fix und fertig ist, wenn seine Mädels nach Hause kommen. „Hungrige Frauen sind ein Stressfaktor.“ Er schneidet den Fenchel und brät ihn an. Klemens verlegt sich bescheiden aufs Abwaschen. „Der Klemens hält ja sogar die Geige falsch“, sagt David augenzwinkernd. „Der Druck, alles richtig zu machen, ist so hoch“, sagt Klemens, und er meint das gar nicht lustig. „Als klassischer Musiker musst du alles richtig machen. Außer, du bist ein Genie.“ In ihrer Musik, dem Wienerlied, nehmen sich die beiden allerdings ihre Freiheiten. Deswegen hat es auch eine Weile gedauert, bis sie davon leben konnten. Aber jetzt haben sie es geschafft. Am Abend steht ihnen die Premiere von „Ganymed Dreaming“ im Kunsthistorischen Museum bevor. Ein spannendes Projekt, bei dem Schauspieler, Musiker und Tänzer einzelne Meisterwerke der Gemäldegalerie interpretieren, während das Publikum von einem zum anderen zieht. Sieben musikalische Kompositionen und sechs literarische Texte, direkt vor den Bildern aufgeführt, sollen neue Sichtweisen auf Alte Meister eröffnen.

David mischt den Fenchel unter den Bulgur und setzt einen Glasdeckel drauf. „So, normalerweise würd' ich jetzt in den Kindergarten gehen, und wenn ich zurückkomm, ist's fertig.“ Wir lassen das Ganze noch kurz ziehen und setzen uns an den Esstisch. Neben uns eine unglaubliche Schallplattensammlung. Wie viele das sind? „1.500, vielleicht auch 2.000.“ Cremig würzig, der Fenchel schön knackig – ein wunderbar leichtes Mittagessen. Aber wohl wirklich eher was für Mädels als für Buben.



5 fragen

Euer Lokaltipp für Klosterneuburg?
Der Waldhof und die Redlinger Hütte.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus eurer Kindheit? Klemens: Mutters Hollermarmelade!
David: Omas Powidltschkernl.

Euer größtes kulinarisches Missgeschick?
Klemens: Sechs hungrige Buben am Tisch, und mir fällt die Pfanne mit den Schinkenfleckerln auf dem Weg von der Küche runter. Auf den Teppich. Nichts mehr zu retten. Da hab ich ein bissi geweint.

Was würdet ihr nie essen? David:
Ich weiß nicht, ob ich Schnecken schaff.
Klemens: Menschen. Und Heuschrecken und so was.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?
Klemens: Zimt. Auch in pikanten Speisen.
David: Marzipan.

BULGUR MIT fenchel

Fenchel waschen, das Grün ab- und den Strunk rausschneiden. In 1-2 cm große Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel darin anbraten, salzen. Mit einer festen Prise „Scharfmacher“ würzen, ca. 10 Minuten garen. Fenchel aus der Pfanne in eine Schüssel gleiten lassen. Zwei Häferln Wasser in der Pfanne zum Kochen bringen, Suppenwürze (nennt David „Maria Hilf“, weil damit alles gerettet werden kann, was misslungen ist) einstreuen. Bulgur dazugeben, umrühren, ca. 10 Minuten bei minimaler Hitze quellen lassen. Fenchel unterheben. Inzwischen Salat waschen, trockenschleudern, mit Balsamico und Olivenöl marinieren. Fenchelbulgur mit Fenchelgrün garnieren.

- 2 Fenchelknollen
- Speiseöl
- Salz
- Gewürzmischung „Scharfmacher“ (von Sonnentor)
- 2 TL „Maria Hilf“ (Bio-Gemüse-Bouillon)
- 2 Häferl Wasser (ca. 1/2 l)
- 1 Häferl Bio-Bulgur
- Salat

