



## Am Herd MIT GÜNTER KAINDLSTORFER

Die Messe „Buch Wien“ hat viele Bühnen. Eine davon ist die „Kochbühne“, auf der aktuelle Kochbücher vorgestellt werden. Hier präsentierten wir das neue Buch „Dinner for Two – Zwei am Herd“. In Anlehnung zur *freizeit*-Rubrik „Am Herd“. Moderation: Literaturkritiker und Schriftsteller Günther Kaindlstorfer. Dabei wurde der Interviewer zum Interviewten – und umgekehrt.

**K**urze Vorbesprechung in der improvisierten Messeküche. Wie legen wir's an? Wer kocht was? Kürbispüree und süß-sauer eingelegte Kürbiswürfel haben wir schon vorbereitet, der Duft der bruzzelnden Fleischlaberln soll Messebesucher anlocken. Aber wer interviewt eigentlich wen? Wir beide, Günther Kaindlstorfer und ich, sind es gewohnt, die Fragen zu stellen – und nicht, sie zu beantworten. Die Küche wird noch schnell von Eschi Fieges „Love Kitchen“ gesäubert, der Techniker fädelt die Mikros durch die Schürzen, Küchen-

bauer Fletzberger erklärt uns den hochmodernen Induktionsherd. Los geht's. Reden und kochen zugleich fordert immer viel Aufmerksamkeit, und jetzt sitzt uns auch noch Publikum gegenüber. Wie lange dürfen wir brauchen? Nettokochzeit 20 Minuten. Kaindlstorfer verdankt der Sporthauptschule Wels eine fundierte Grundausbildung in Sachen Hausmannskost. Er beginnt, die Chilischote sorgfältig zu zerkleinern. Uii. Die Zwiebel schneide ich lieber selbst, beschließe ich heimlich. „Ich koche leidenschaftlich gern“, erzählt Kaindlstorfer,

„das hat für mich etwas Entspannendes, fast Meditatives. Allerdings bin ich nicht stressresistent: Gegen Ende hin, wenn alles gleichzeitig fertig werden soll, schmeiße ich die Nerven weg.“ Gemeinsam schmecken wir die Fleischmasse kräftig ab und beginnen, ganz kleine Laberln zu formen. Der Publikumskreis wird immer größer, es wird sogar gelacht. Beruhigend. Aber die Zeit läuft. Herd aufdrehen. „Herr Fletzberger, bitte!“ Erste Laberln bruzzeln. Kaindlstorfer, seit 2011 auch Programmdirektor der „Buch Wien“, fragt mich nach Hoppalás aus meinem neuen Buch „Dinner for Two“, in dem ich mit 50 prominenten Gästen koche. Ich erzähle von Vitaseks Risotto ohne Reis und von der Moped-Einkaufstour mit Cornelius Obonya. Die Laberln, die wir nebenbei formen, werden immer größer. „Wie lang hamma noch?“ 10 Minuten. „Schaff ma.“ Das Team von „Suppito“ scharrt schon in den Startlöchern für ihren Auftritt. Ich stelle Kaindlstorfer meine „Fünf Fragen“, manches vergesse ich in der Hektik gleich wieder. Raus mit dem Püree aus dem Hightech-Ofen. Aber wie geht der auf? „Herr Fletzberger, bitte!“ Flott, flott, anrichten auf Papptellern. Gemeinsam schmeißen wir die Nerven nicht weg, auch wenn wir ein bisschen überziehen. Irgendwo fällt das Wort „lecker“. Eine Schrecksekunde. „Lecker?“ Auf einer österreichischen Buchmesse? Tja, so is es.

- 500 g gemischtes Faschiertes
- 2 Eier
- 2 Semmeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- Estragonsenf
- Tabascosauce
- Salz, Pfeffer
- Petersilie
- Pflanzenöl
- 1 Kürbis „Blue Ballet“ (ca. 1,5 kg)
- Butter
- Muskatnuss



**Dinner for Two**  
Zwei am Herd  
50 prominente  
Rezepte  
Preis: 22 €

## KÜRBISPÜREE & fleischlaberl

**K**ürbis halbieren, Kerne entfernen. Fruchtfleisch in breite Spalten schneiden, in eine ofenfeste Form setzen (Schale unten), ca. 1 Stunde bei 200°C backen. 50 g Butter in einem kleinen Topf so lange sanft erhitzen, bis sie zart gebräunt ist. Das weich gegarte Fruchtfleisch aus der Schale in einen Topf löffeln, die braune Butter dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen, pürieren. Nochmals erwärmen, ein Stück kalte Butter unterrühren, abschmecken. Für die Laberln Semmeln in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein hacken, Chili klein würfeln, Knoblauch schälen und pressen. Semmeln ausdrücken und mit dem Fleisch vermengen. Eier, Zwiebel, Chili und Knoblauch unterkneten. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben. Kleine Laberln formen, in heißem Öl beidseitig braten – außen knusprig, innen weich. Mit Püree und süß-sauer eingelegtem Kürbis anrichten.



## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?** Bröselkarfiol.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**

Jeden Sonntag gab es Marmorgeluhupf mit Schlag zum Frühstück, während im Radio Heinz Conrads lief.

**Ihr Lieblingslokal?**

Das Café Museum, Wien 1.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**

Die meiner Schwiegermutter Hannelore.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**

Leberknödelsuppe.

PASTETEN CREATIONEN  
**HINK WIEN**  
AUS DER MANIFAKTUR

*Genuss & Leidenschaft*  
**Genuss der Extraklasse -  
das HINK Karpfen Mousse**

Hierbei wird der Karpfen aus der Naturteichwirtschaft Radlberg im niederösterreichischen Traisental in Hink's hauseigener Räucherei über Buchenholz geräuchert und zu einer fein cremigen Mousse verarbeitet. Mit erlesenen Waldpilzen und Gewürzen wird diese Spezialität anschließend verfeinert, so dass ein unverwechselbares Geschmackserlebnis entsteht.

Genießen Sie das HINK Karpfen Mousse auf leichtem Blätterteig-Gebäck.

Probieren Sie die neue Fisch Mousse Serie und Ihren einzigartigen Geschmack. Diese ist im ausgewählten Einzelhandel sowie unter [www.hink.wien](http://www.hink.wien) erhältlich.