



AM HERD MIT MATTHIAS SCHLUNG

Der Schauspieler, Sänger und Musicaldarsteller konsumiert weder Nikotin, noch Alkohol oder Kaffee. Essen ist ihm umso wichtiger. Und obwohl er seine freie Zeit am liebsten allein daheim verbringt, kocht er gern und gut.

Fährt man derzeit durch Wien, begegnet man dem Mann mit der spitzen Nase immer wieder: als Fensterputzer auf den aktuellen Volksopern-Plakaten. „Wie man Karriere macht, ohne sich anzustrengen“ heißt das Stück, in dem Mathias Schlung bis zum 4. April die Hauptrolle spielt. So präsent der Deutsche im Wiener Stadtbild auch ist, in Wirklichkeit ist er ganz anders: „Ich bin grauenhaft schüchtern.“ Und zu Beginn ist unser Kochen ja auch wirklich ein bisschen steif. Ohne viel Worte putzt Schlung den Fenchel großzügig und schneidet ihn in kleine Würfel. Ein Fisch-Eintopf mit Pernod sollte es eigentlich werden, aber weil ich keinen Pernod im Haus habe, schwenkt der Schauspieler auf Weißwein und Ouzo um. „Es geht um den Anis-Geschmack.“ So gern Schlung mit Alkohol kocht, Alkohol trinken ist für ihn kein Thema. Schmeckt ihm einfach nicht. Genauso wie Kaffee. Und rauchen?

Nein! Natürlich nicht. Beim Schneiden von Zwiebel und Knoblauch taut der Mann, der viel jünger aussieht als er ist, schon ein wenig auf. Er liebt Knoblauch, aber die Schauspielerei gebietet es, darauf zu verzichten: „Im Stück muss ich mehrere Frauen küssen.“ Seine aufgestaute Knoblauch-Gier baut er dann im Urlaub immer wieder mal ab. Und auch heute macht er eine Ausnahme, seine Kolleginnen hat er schon vorgewarnt. In meinem nigelnagelneuen Staub-Bräter schmurzeln die verpönten Genüsse, es duftet herrlich, Schlung öffnet zwei von den drei mitgebrachten Tomatendosen, zerkleinert die Früchte mit dem Messer in der Dose und gießt damit auf. Dann kommt der Fischfond dran, auch davon bleibt ein Glas übrig. Das feine Meeresgetier vom Naschmarkt beträufelt Schlung mit Zitrone. Hierfür benötigt er gerade mal eine halbe der mitgebrachten zwei. Reserve zu haben, ist ihm wichtig.

FISCH topf

Fenchel putzen, Strunk entfernen, in 1 cm kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Fisch in große Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern. Fenchel, Zwiebel und Knoblauch in ein wenig Olivenöl andünsten. Einen guten Schuss Wein unterrühren, kurz köcheln lassen, dann mit Fischfond aufgießen. Paradeiser samt Flüssigkeit dazugeben und ein wenig zerkleinern. Das Ganze ca. 20 Minuten offen köcheln lassen, einen Schuss Ouzo (oder Pernod) hinzufügen. Die Garnelen in ein wenig Öl in einer Pfanne anbraten. Fisch und Meeresfrüchte in den Paradeiser-Sud geben, 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ouzo abschmecken, mit Fenchelgrün bestreuen, heiß servieren. Dazu: Baguette.



- 2 Fenchelknollen
- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- Ca. 800 g festfleischiger Fisch
- 8 rohe Riesengarnelen
- 2 Jakobsmuscheln
- trockener Weißwein
- Ouzo oder Pernod
- 1 Zitrone
- 2 Dosen geschälte Paradeiser (à 400 g)
- 800 ml Fischfond (aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer

Lieber ein bisschen zu viel, „man weiß es ja nie“. Aufgewachsen mit zwei älteren Schwestern in Göttingen, zog Schlung nach dem Abitur nach Wien, um am Max Reinhart Seminar zu studieren. In den ersten beiden Jahren fühlte er sich hier so ganz und gar nicht wohl: „Die Stadt hat mich depressiv gemacht.“ Dann legte sich der Schalter aber plötzlich um. Heute liebt der 45-jährige Musical-Star Wien, liebäugelt sogar damit, hierher zu ziehen. Als Ausgleich zum Bühnenwirbel genießt der Langzeit-Single die Ruhe seiner kleinen Theaterwohnung im 9. Bezirk. Er gesteht: „Ich rede ungern.“ Er erzählt von seinen Erlebnissen in Modegeschäften, aus denen er sofort flüchtet, wenn ihn jemand anspricht. Noch ein Schluck Ouzo in den Topf, fertig ist das einfache Luxusessen. Und – wie so oft, wenn Menschen gemeinsam am Herd stehen – wird dann alles doch viel lockerer, als erwartet.

deikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Graupensuppe. Darauf wurde mir mal schlecht.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Mutters Eier mit Senfsauce und Kartoffeln und saure Nierndle.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Ich liebe es, Ente zu braten. Zu Weihnachten sollte sie besonders knusprig werden, ich hab sie unter den Grill geschoben, kurz weggesehen, schon war sie verkohlt.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die italienische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Warmer Schokoladepudding. Und Miràcoli Spaghetti.



FOTOS: FRANZ GRUBER

Heumilch
EINFACH URGUT.

Heumilch ist jetzt eine „garantiert traditionelle Spezialität“.
Denn traditionell bekommen Heumilch-kühe urgute Gräser und Kräuter.

Besuchen Sie die Ausgezeichneten auf www.heumilch.at

Hochleistungs-Mixer gewinnen!
heumilch.at