



# AM HERD

MIT NIKOLAUS HABJAN UND „ROTRAUD HENNBRESSER“

Der junge Grazer ist nicht nur studierter Opernregisseur und Kunstpfeifer, sondern auch „Vater“ von 64 Puppen. Zum Kochen begleitet ihn, so wie bei der Moderation der heurigen Festwochen-Eröffnung, die grantelnde Innenstadt-Lady „Rotraud Hennbresser“.

Hinter Nikolaus Habjan rollt ein ziemlich großer, dunkelblauer Koffer bei meiner Tür herein. Zutaten? Schminkzeug? Nein. Mit aufgeklapptem Mund, stechenden Augen und rundem Rücken kriecht Rotraud Hennbresser aus ihrem Schlafzimmer. Die lebensgroße Puppe ist eine von 64 Charakteren, die Habjan im Laufe der vergangenen Jahre kreiert und selbst gestaltet hat. „So, wie man sie im Kopf hat, so kann man sie auf die Bühne bringen“, sagt er. Die allzu sehr von sich selbst überzeugte

Frau Hennbresser zeichnet sich dadurch aus, dass ihr gar nichts recht ist. Die neue *freizeit*-Schürze lässt sie sich aber immerhin bereitwillig umbinden. Nur wenige Zutaten packt Habjan aus, darunter einen riesigen Paradeiser, der 400 g auf die Waage bringt. Kochen sieht er nicht so sehr als seine Domäne, seine Talente lägen mehr in der Puppen-Zubereitung als im Umgang mit Essbarem: „Meine Mutter ist so eine gute Köchin, dass ich das Kochen nie als Notwendigkeit empfunden habe.“ Mutter Hab-

## SÜSSKARTOFFELsuppe

1 mittelgroße Zwiebel  
1 Riesenparadeiser (400 g)  
1 Süßkartoffel (ca. 700 g)  
ein daumengroßes Stück Ingwer  
1 Chilischote  
Pflanzenöl  
2 Suppenwürfel (Rindsuppe)  
1/3 l Wasser  
2/3 l frisch gepresster Orangensaft  
Muskatnuss  
Salz  
2 Stiele frische Minze



Süßkartoffel, Zwiebel und Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Chili in feine Ringe schneiden. Einen Schuss Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Paradeiswürfel und Ingwer dazugeben, mitschwitzen. Süßkartoffelwürfel dazugeben, mit Orangensaft und Wasser aufgießen. Suppenwürfeln hineinbröseln, mit der Hälfte der Chiliringe, einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz würzen. Die Minzestiele einlegen, die Suppe, zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Minzestiele herausfischen, Suppe mit einem Pürierstab glatt mixen. Abschmecken, mit den übrigen Chiliringen garnieren, mit Baguette essen. Schmeckt übrigens auch kalt wunderbar.

jan lebt allerdings in Graz, und Nikolaus seit Beginn seines Studiums der Musiktheaterregie, das war 2006, in Wien. Der Traum des 28-Jährigen ist es, Puppen und Oper zu verbinden. „Mit vier Jahren war ich in der Oper, da hat's mich voll erwischt.“ Seine nächsten großen Auftritte sind am 24. Juni im Burgtheater als Der Herr Karl, im Sommer pfeift er bei den Bregenzer Festspielen Opernarien, und nächstes Jahr wird er mit seinen Puppen an der Bayerischen Staatsoper zu Gast sein. Wie das auf

der großen Festwochen-Bühne vor dem Rathaus war? „Völlig stressfrei. Ein super Team. Ich hatte totale Freiheit.“ „Nein, dort war entsetzlicher Lärm“, unterbricht Hennbresser ... Inzwischen köchelt schon die orangefarbene Suppe am Herd. „Na, wird die schön, oder was?“ freut sich Habjan. „Mit Lachen sowieso gleich aufhören!“, mischt sich Hennbresser wieder ein. Dass es Leute gibt, die Kultur als Luxusgut sehen, kann Habjan überhaupt nicht nachvollziehen. „Wo wäre unsere Menschheit

ohne Kultur?“ Esskultur hat allerdings in seiner Familie auch immer eine große Rolle gespielt: „Menschen, die nicht gern essen, die sind mir irgendwie komisch.“ Habjan schöpft das prächtig cremige Orange aus dem Topf. „Meine Suppe ist eine Diva und besteht auf Aufmerksamkeit.“ Herrlich, trotz der Hitze des Tages. Fruchtig, süß und scharf zugleich. Was einen erfolgreichen Künstler ausmacht? „Der Topf muss voll sein, und dann muss er noch überkochen.“

## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?** Angesaugte, bzw. eingebackene Rosinen. Roh mag ich Rosinen aber schon.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Ja! Mamas Spinat mit Kartoffeln und Spiegelei. Und ihr Tafelspitz. Mit Semmelkren! Und Omas Kaiserschmarrn. Natürlich OHNE Rosinen.

**Ihr Lieblingslokal?** Der Brandhof in Graz.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die vietnamesische Küche. Die verwendet so viele Elemente, das finde ich spannend.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Die Pfeffernierndln im Gmoa-Keller am Heumarkt, Wien 3.

