



Am herd MIT WILLY PUCHNER

Der Fotograf, Zeichner und Autor lebt in Wien, im Südburgenland und auf Reisen, bekannt wurde er mit seinem Projekt „Die Sehnsucht der Pinguine“. Uns kredenz er eine Kinderspeise, und dabei wird nicht das Kochen, sondern das Essen zum kreativen Akt.



FOTOS: JEFF MANGIONE

Willy Puchners Wohnung im fünften Bezirk steckt voller Details. Da eine Zeichnung, dort ein Wandteppich, auf der Holzkredenz in der Küche eine runde Brotdose mit bunten Figuren. Alles hat Stil und eine gewisse Leichtigkeit. Der Esstisch steht im Wohnzimmer, auf einem der Sessel versteckt sich der kleine Kater namens Tiger. „Der Tiger braucht die Natur und ich auch.“ Natur, Tiere, Fabelwesen, das ist es, worum sich in Puchners Arbeit alles dreht. Zwischen 1990 und 1994 bereiste er mit zwei Pinguin-Figuren die ganze Welt und ließ sie vor berühmten Sehenswürdigkeiten posieren, als handele es sich um Urlauber. Daraus entstand „Die Sehnsucht der Pinguine“ – ein wunderbares Reisefotoalbum. Puchner: „Ich bin ja beides – Zeichner und Fotograf.“

Auf optischen Genuss angelegt ist auch das Rezept, das der Künstler für uns vorbereitet hat. Fruchtjoghurts in verschiedenen Rosatönen, bunte Beeren, Schokolade. „Damit habe ich meine Freundin rumgekriegt.“ Puchner lebt seit vielen Jahren mit der Malerin Katharina Pfusterschmid zusammen. Die Farbpalette für das Kunstwerk, das erst während des Essens entstehen soll, steht schon auf dem Tisch, als Puchner sich in die Küche zurückzieht. In der rosaroten Schürze seiner Mutter beginnt er Grießkoch zu rühren. Mit Reismilch – „die macht keine Haut“, speziellem Grieß – „i steh“ besonders auf den Goldgrieß von Farina“, ohne Zucker. Das fertige Koch – nicht zu dick und nicht zu dünn – füllt er in eine schöne flache Porzellschüssel und stellt sie inmitten all der Zutaten auf den Tisch. Mit „Schau ma, was die Heidi da macht“ lädt er mich ein, die naturweiße Oberfläche mit den bunten Zutaten zu verzieren. Kaum ist das erste Bild gemalt, löffeln wir es runter. „Früher hat man auch aus einer Schüssel gegessen.“ Jetzt ist er dran. Ein Stück Schokolade versinkt im Koch. „Gar nicht schlecht, wenn etwas untergeht, dann kommt es in einer späteren Schicht wieder zum Vorschein.“ So gestalten wir ein Bild nach dem anderen, und bald ist die Schüssel leer. Was für ein besonderer Genuss!

delikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at

VERFÜHRUNGSGRIEßKOCH

½ l Reis-Drink
7-8 EL Grieß
4 verschiedene Fruchtjoghurts
Kochschokolade
Mannerschnitten
Himbeeren
Heidelbeeren
Datteln
Weintrauben
Zimt

Joghurts und Früchte in kleine Schüsseln füllen. Schnitten und Schokolade raspeln, ebenfalls in Schüsseln anrichten. Alle Beilagen am Tisch arrangieren. Reismilch aufkochen, Grieß einrieseln lassen, unter Rühren erhitzen, kurz köcheln lassen. Grießkoch in eine flache Porzellschale füllen und servieren. Während des Essens die Oberfläche Schicht um Schicht mit den Beilagen gestalten und gemeinsam aus der Schüssel genießen.



5 fragen

Was würden Sie nie essen? Erbsen.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Jugendlager – wir hatten Hunger, da kam ein riesiger Topf mit angebrannter Erbsensuppe. Nie wieder!

Ihr Lieblingslokal?

„Zu den 3 Buchteln“ in der Wehrgasse, Wien 5.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die asiatische in allen Facetten. Allen voran die japanische und die indische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Grieß macht mich glücklich.

Heumilch



EINFACH URGUT.

Einfach ein
urgutes Gefühl:
Heumilch ist
jetzt eine
„garantiert
traditionelle
Spezialität“.

Besuchen Sie die Ausgezeichneten auf
www.heumilch.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION
LE 14-20



Genuss & Leidenschaft

Festtags-Gansl

mit Weidegänsen aus der Genussregion Südburgenländische Weidegans. Das zarte, schmackhafte Fleisch der Weidegänse wird schonend, per Hand zu feinen Rillettes verarbeitet und mit erlesenen Gewürzen verfeinert. Genießen Sie das köstliche Rillettes mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein.

Festtagsgenuss der Extraklasse!

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

