



## Am herd

MIT GEORGE NUSSBAUMER

Kann ein blinder Mann kochen? Darf ich mich trauen, einen Blinden an den Herd einzuladen? Der Vorarlberger Soulsänger wagt sich an das Experiment, das beiderseits Mut und Vertrauen voraussetzt. Und es endet durchaus humorvoll und erfolgreich.

Sein Manager Josef Schartner begleitet George Nussbaumer in mein Haus. Er schaut sich kurz um, dann verlässt er uns auch schon wieder. „Ihr schafft das schon.“ Alleingelassen mit Fotograf und blindem Gast, bin ich zum ersten Mal wirklich nervös zu Beginn einer Kocherei. Ohne Hilfe kocht Nussbaumer nur ab und zu, und wenn, dann Eier oder Reis im Reiskocher. „Zwei Gründe gäbe es, dass ich von Zuhause ausziehen müsste“, sagt er, „wenn ich mich als Bürgermeister bewerbe, oder wenn in der Zeitung steht, dass ich gut kochen kann.“ Auch wenn er nichts sieht, so schaut der Sänger doch gern zu, wenn jemand kocht. Nussbaumer schwärmt von einer jungen Köchin aus dem Bregenzerwald. „Es ist so schön, wenn man spürt, da ist Leidenschaft dahinter.“ Behutsam machen wir uns an die Arbeit. Die weiche Butter kommt in die Rührschüssel, das Einpackpapier legt der Vorarlberger beiseite, um später damit die Kuchenform einzufetten. Begeistert ertastet er meine „Kitchen Aid“. „Allein wegen der Küchenmaschine hat sich der Ausflug nach Wien gelohnt.“ Nach und nach gibt er die Zutaten dazu und lässt sich dabei vom Motorengeräusch leiten. „Schau, jetzt kämpft sie schon.“ Zum Schluss die Milch. „Des schaut guad aus.“

## gugelHUPF

Backrohr auf 180°C vorheizen. Butter glatt rühren (bzw. mixen). Eier aufschlagen, dazu geben, untermischen. Zucker und Vanillezucker dazugeben, weiter rühren. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach dazugeben. Abwechselnd Nüsse und Milch dazu, weiter mixen, bis eine schöne, glatte Masse entstanden ist. Eine Gugelhupf-Form mit der am Butterpapier verbliebenen Butter austreichen (Keramikformen ev. auch mit Bröseln austreuen), Masse einfüllen und ca. 1 Stunde backen.

¼ kg weiche Butter  
¼ kg Feinkristallzucker  
1 Packerl Vanillezucker  
1 Packerl Backpulver  
4 Eier  
¼ kg glattes Mehl  
200 g geriebene Haselnüsse  
¼ l Milch



Aufgrund von Netzhautkrebs ist der 52-Jährige seit seinen ersten Lebensmonaten blind. Dass Sehen nicht nur mit Augen zu tun hat, macht er mit Begriffen wie Anschauung, Ansichtssache, Einsicht verständlich. „Wo Augen sind, sind auch Illusionen.“ So manches Gespräch hätte er nicht geführt, hätte er die Person vorher gesehen. „Man ist mehr bei sich selber, man spürt sich mehr, man braucht aber auch gute Freunde, die einem ehrlich sagen, dein Hemd ist dreckig.“ Alles hat auch was Positives. Als „schwärzeste Stimme Österreichs“ ist Nussbaumer seit den 80er-Jahren erfolgreich, die Teilnahme am Song Contest 1996 machte ihn international bekannt. „Ich hab’ das Glück, in meinem Leben das zu machen, was mir Spaß macht.“ Auf seiner neuen Doppel-CD „Five Mess More“ singt auch seine 30-jährige Tochter mit, die selbst Mutter zweier Kinder ist. „Alles, was man sich holt, ist viel intensiver, als das, was man bekommt.“ Von den Menschen würde er sich mehr gesunde Neugier wünschen. Inzwischen duftet der Kuchen. Nussbaumer sticht mit einer Stricknadel hinein. „USSEE!“ Raus damit! „Bei mir isst das Auge nicht mit.“ Ohne ihm Zeit zum Auskühlen zu lassen, schneiden wir den in einer Rosen-Silikonform gebacken Gugelhupf an. Locker und saftig! „Es gibt zwei Dinge, mit denen man Leute wirklich glücklich machen kann: Kochen und Musik.“

## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?** Rohe Tomaten. Die sind noch dazu hinterfotzig, weil es heute so kleine gibt, die sich anfühlen wie Trauben.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Sauerampfer auf der Wiese. Und Mutters Bröselnudeln.

**Ihr Lieblingslokal?** Gasthof Adler in Krumbach.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Eine, die ehrlich das widerspiegelt, wie die Leute halt so sind.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Habe mich auf eine Spargelsuppe aus dem Packerl gefreut. Der Topf war zu klein, die Suppe ist total übergegangen. Es ist eine große Niederlage, wenn Speisen so sterben müssen.



FOTOS: GERHARD DEUTSCH



Genuss & Leidenschaft

**Lachs-Genuss der Extraklasse**

Feinster Lachs wird schonend gegart, anschließend per Hand geschnitten und mit erlesenen Gewürzen, Limetten und Dijonsenf verfeinert.

**Servier-Tipp:** Genießen Sie die „Lachsfilletos“ mit Limetten und Dijonsenf mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein!

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.