



delikatESSEN heidi.strobl@kurier.at

# AM HERD

MIT ROBERT MEYER

Der Volksoперn-Direktor hat zwar ein eigenes kleines Rezeptbüchlein geschrieben, in Wahrheit lässt er sich aber viel lieber von anderen bekochen.

Von der Volksoпер ist es nicht weit rauf auf den Schafberg. Überpünktlich läutet Robert Meyer mit Fisch an meiner Tür. Die Saiblinge stecken gut verpackt in seiner schwarzen Aktentasche. In meiner Küche angekommen, zückt der Herr Direktor gleich mal sein handgeschriebenes Rezeptbüchlein. Nur die ersten Seiten sind gefüllt, dahinter warten noch viele leere Linien auf kulinarische Inhalte. „Ich lass mich lieber bekochen“, gesteht er. Aber immerhin ist er flexibel genug, um aus dem im Büchlein vermerkten Rezept „Forellen aus dem Ofen“ den Umständen angepasst „Saiblinge aus der Pfanne“ zu machen. Ob er ein Glaserl vom mitgebrachten Wein zum Kochen trinken möchte? „Abends gern, tagsüber nicht!“ Seit gut zehn Jahren zeichnet der in Bayern geborene Meyer für die Geschehnisse der Wiener Volksoпер verantwortlich. Seine Position als Direktor hält ihn nicht davon ab, auch immer wieder selbst auf der Bühne zu stehen: „Schon im Kindergarten hab ich leidenschaftlich Theater gespielt.“ In der aktuellen Saison wirkt er wieder als Frosch in der „Fledermaus“ und Fürst Leopold Maria in „Die Csárdásfürstin“ mit, verkörpert die Titelrolle in „Der Mann von La Mancha“ sowie den Doolittle in „My Fair Lady“. Nach Wien kam Meyer 1974: „Damals war die Stadt noch schiach und grau. Das ist zum Glück heute ganz anders.“ Mit der linken Hand schneidet Meyer die Zitrone in dünne Scheiben, bevor er sie in die Fischbäuche legt: „Ich bin ein umgelernter Linker.“ Während die Saiblinge sanft in der Pfanne brutzeln, schälen wir die Erdäpfel. Jetzt kommt die heikelste Szene: Fische wenden, ohne dass die Fülle rausfällt. Geschafft. Die Haut ist appetitlich braun und knusprig. Seine ungewohnte Küchenrolle ist dem Kammerchauspieler jedenfalls mit Bravour gelungen: „Ich hab eben nur Lieblingsrollen.“



## GEBRATENER saibling

2 Saiblinge (oder Forellen, jedenfalls 1 Fisch pro Person)  
1 Bio-Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie  
Knoblauch  
Olivenöl  
Weißwein

Saiblinge waschen und trockentupfen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden. Die Schale wegschneiden. Knoblauch schälen und blättrig schneiden. Die Fischbäuche salzen und pfeffern. Je 3-4 Zitronenscheiben hineinlegen, darauf etwas Petersilie und Knoblauch. Fische außen mit Olivenöl einstreichen und salzen. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, die Fische einlegen und bei milder Hitze auf beiden Seiten ca. 5 Minuten knusprig braun braten. Gegen Schluss mit ein wenig Wein beträufeln. Mit Petersilerdäpfeln servieren.



**BIO-TIPP** Frischkäse-Physalis-Creme: 150 g Bio-Frischkäse mit dem Saft und der Schale von 1 Bio-Zitrone, 2 EL prickelndem Mineralwasser, 1 EL Honig pürieren. 150 g Bio-Physalis waschen, vierteln. Physalis auf zwei Gläser verteilen, mit Bio-Frischkäsecreme bedecken und mit Bio-Minze garnieren.

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Winterjoghurts



FOTOS: GERHARD DEUTSCH

## 5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Linsen! Das war so ein Nachkriegsfraß.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

„Amerikaner“ mit Zuckerguss aus der Konditorei.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

In Japan bin ich mit einer Kollegin, die keinen Fisch isst, in ein Fischlokal gegangen.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Bayerische Hausmannskost und japanische Küche.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Schinkenfleckerln. Aber nicht als Auflauf, sondern die einfachen, angebratenen.

Mein **BERGER** Schinken

# Iss, wie du dich fühlst!

Nr.6  
Der Romantische  
**Römer-Schinken**

WWW.BERGER-SCHINKEN.AT

WERBUNG