



AM HERD MIT ANNEMARIE DÜRINGER

Die Burgtheater-Doyenne und Alma-Seidler-Ringträgerin empfängt uns in ihrem Haus in Wien Währing, und während die Suppe köchelt, erzählt sie vom Wandel der Zeit.

Heiße Suppe ist für Annemarie Düringer die wichtigste Nahrung. „Am liebsten Rindsuppe, weil da ist nichts Schweres drin.“ Die modernen, kompakten Kameras meiner Kollegen beschäftigen die interessierte alte Dame aber vorerst mehr als das Karottenschälen. „Schön! Früher kamen sie mit so riesigen Kästen auf die Bühne.“ Mit Unterstützung von Perle Christine zieht aber doch bald köstlicher Duft durchs Haus. Glücklich ist die große Schauspielerin darüber, ihre Hauptzeit am Theater in der richtigen Epoche gelebt zu haben. Sie erzählt von ihrer guten Zeit in New York und vom Burgtheater, wo sie sich immer behütet fühlte. „Nicht alles war für jedermann, so wie heute. Es war einfach privater.“ Dann gab's einen Riss. „Nicht die Krise, sondern eine andere Lebensvorstellung. Man musste plötzlich Karriere machen, Geld machen.“ Seit über einem Jahr tritt sie nicht mehr auf. „Ab einem gewissen Alter ist das begrenzt, was man noch tun darf und sollte. Außerdem ist das, was man heute spielt, nicht mehr das, was man früher Theater nannte.“

Traurig macht es sie, dass viele Kollegen nicht mehr leben. „Du denkst, ah – das muss ich dem ..., aber dann fällt dir ein, dass der ja schon tot ist.“ Als Doyenne ist sie auf Lebzeiten Mitglied des Burgtheaters. „Es gibt eine Zeit, es gibt eine Zeit und es gibt eine Zeit. Und meine Zeit ist abgelaufen.“ Düringer schneidet die Karotten in Stücke – „maulgroß“. Zum gekochten Fleisch richtet sie Preiselbeeren an. „Das säuerlich-süße, das ist echt gut. Es nimmt das Fleischige weg.“ Schnell unser Foto, weil „lauwarme Suppe ist was Grässliches“. „Die Zeit wartet nicht auf einen. Man muss entweder mitmachen oder es lassen, zuschauen und noch älter werden.“

RINDSUPPE & FLEISCH

2 l Wasser zustellen. Fleisch waschen und ins kochende Wasser legen. Wurzelwerk waschen, putzen, dazugeben. Salzen, insgesamt ca. 2 Stunden köcheln lassen. 2 Markknochen gleich dazugeben, die übrigen 2 erst nach 1,5 Stunden. Nudeln extra kochen. Karotten in Stücke schneiden. Zuerst Suppe mit Nudeln und Karotten essen, danach das Fleisch mit den Preiselbeeren und das Mark auf getoastetem Brot und Pfeffer.

- 500 g Schulterschצל oder Tafelspiz
- 1 Bund Wurzelwerk
- 4 Markknochenstücke
- Salz, Pfeffer
- Nudeln
- Brot
- Preiselbeeren

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mutters „Omaletta“ – Omeletten, gefüllt mit was auch immer.

Was würden Sie nie essen? Kutteln.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die Schweizer Küche. Ja nichts Asiatisches!

Ihr Lieblingslokal? Plachutta.

Ihr Lieblingsnack?
Ganz ehrlich: was es gibt. Aber Joghurt ist was Gutes – Joghurt natur, nicht so was mit Früchten.

KOCHEN MIT ANNEMARIE DÜRINGER – DAS VIDEO
Fotografieren Sie diese Doppelseite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: KURIER.at/freizeit



WEIN DER WOCHE

FURMINT 2011, WEINGUT GÜNTER UND REGINA TRIEBAUMER, Rust, Burgenland

Die ungarische Rebsorte Furmint – die Hauptsorte des Tokajer – spielt in Österreich so gut wie keine Rolle und wird nur in der Gegend um Rust vereinzelt kultiviert. Trocken ausgebaut ergibt sie einen würzigen Speisenbegleiter. 2011 herrschten ideale Bedingungen für die dünnenschaligen Trauben – fruchtig, saftig, sehr fein.

7 € ab Hof, Neuegasse 18, www.triebaumer.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 9-10°C
Alkohol: 13 % vol

dinner FOR ONE

LAMMKOTELETTS MIT KRÄUTERN UND POLENTA

Milch mit 1/8 l Wasser zum Kochen bringen, salzen, Polenta einrühren, umrühren, 2 Minuten köcheln lassen, vom Feuer nehmen. Koteletts waschen, trockentupfen, mit dem Handrücken leicht plattieren. Schalotte und Knoblauch schälen, hacken. Kräuter grob schneiden. Fleisch salzen und pfeffern. Je 1 EL Öl und Butter erhitzen, Koteletts darin beidseitig 2 Minuten braten, herausnehmen, zwischen 2 Tellern über dem Polentatopf warm halten. Im Bratenrückstand Schalotte glasig schwitzen, Knoblauch dazugeben, 1 Minute später die Kräuter mit 1 EL Wasser einschwenken. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

- 2-3 Koteletts
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hand voll Blätter (Bärlauch, Girsch, Spinat, etc.)
- Butter, Öl
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 3 EL Polenta (fix)
- 1/8 l Milch oder Obers

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 1 Topf, 12 Minuten. Ca. 560 kcal



+ Zu Gast bei Marios, Lainzer Straße 2, Wien 13. Unsere 11-jährige weiß genau, was sie will: nämlich Gnocchi mit Paradeiser-sauce. Ihr Vater aber nimmt's nicht so genau und bestellt halt einfach Gnocchi, und an diesem Tag sind die mit Paprika und Pilzen auf der Karte. Große Katastrophe, als das Essen kommt. Aber – flugs, so schnell können wir gar nicht schauen – ist der Teller des Mädels weg und die Pasta mit den Paradeisern da. Mittagessen gerettet. Danke.

■ Ein betriebsamer Abend im „Billy's Bones“ in Wien. Die Bude kocht, das Guinness auch, denn die Kühlung hat den Geist aufgegeben, was man leider erst bemerkt, wenn man schon gezahlt hat. Dialog mit dem Pubbesitzer: „Ihr wisst aber schon, dass ihr ein Problem mit der Bierkühlung habt?“ „Und?“ „Na ja, für 5 € hätte ich gern ein kaltes Bier. Wie wär's, wenn sich jemand darum kümmert?“ „Koffer!“ „Wie bitte?“ „Du bist ein Koffer und wenn ich hier wieder vorbeikomme und du bist noch immer da, gib't's Ärger.“

PFAFFL.
PFEFFERL.

> PFAFFL bottle.opening 14. + 15. April, 14-19h

Wir öffnen Tür & Flasche für Sie. Verkosten Sie unsere frischen 2011er, allen voran die Weinviertel DAC mit dem typischen PFAFFL.Pfeffer. Bei einer Kellerführung tauchen Sie in moderne Weinarchitektur ein. Weingut R&A Pfaffl, Stetten bei Korneuburg, www.pfaffl.at, Tel 02262-673423