

## Am herd MIT ALFRED KOMAREK

Der Autor lebt an drei Orten – im Salzkammergut, in Wien und im Weinviertel. Gemeinsam gekocht wird in seinem „Museum“ im 9. Bezirk, wo es nicht nur äußerst spannend, sondern auch ziemlich eng ist.

Wenn zwei miteinander kochen und miteinander essen, dann haben sie was miteinander ... schreibt Alfred Komarek nach unserer Kocherei in mein Gästebuch. Und wirklich – wir haben was miteinander. Uns verbindet die Liebe zu den „Tauchgängen im Grünen Meer“, zum sanft hügeligen Weinviertel mit seinen endlosen Horizonten. Seit 40 Jahren lebt der gebürtige Bad Ausseer nicht nur, aber auch im Land der Kellergassen. Fünf Kilometer von der tschechischen Grenze entfernt besitzt er ein Presshaus mit einem Nussbaum davor. Schlafen könne er dort schon, aber kochen? Nein. Seiner Wohnung in Wien ist er schon seit 50 Jahren treu. Die Räume gleichen einem Museum. Ein zu einem Karussell umgebautes Grammophon da, ein altes Holz-Rednerpult dort, eine Reiseschreibmaschine, ein Spielzeug-Gösser-Wagen, ein

Lebensstil, beginnt Komarek zu kochen, und zwar für eine Person. Zwiebel schneiden, Speck anschwitzen, Linsen abgießen. „Sie sehen, ich schreck' vor nichts zurück, auch nicht vor Dosen.“ In den Zeiten, in denen er intensiv schreibe, verlerne er das Kochen, sagt er. „Da verlieren sich die Tages- und Nachtzeiten.“ Danach müsse er es immer wieder neu lernen. Sein jüngstes Buch „Alt, aber Polt“ erschien voriges Jahr, der Autor bezeichnet es als sein letztes. Mit Vegeta – „die jugoslawische Geheimwaffe hilft fast immer“ – und getrockneter Schärfe – „ohne Chili geht bei mir überhaupt nix“ – verfeinert der 70-Jährige die winterlich deftigen Linsen. Inzwischen ist der kleine Rauchfangkehrer hinter mir das dritte Mal abgestürzt, wir lassen ihn jetzt endgültig am Boden liegen und teilen uns das Single-Essen, das durchaus g'schmackig gelungen ist.



urtümlicher Radio-Wecker, jeder Platz ist ausgefüllt. „Die Leut' lachen immer, wenn ich sag', ich sammle nicht.“ Auch die kleine Küche steckt voller Schätze. Ich setze mich auf einen der beiden Sessel und bemühe mich, nichts von den vielen Dingen rund um mich zum Absturz zu bringen. Passend zu seinem

Im Wohnzimmer zeigt uns Komarek noch seinen Arbeitsplatz, die „Folterkammer“. Ob es ihn beruhigt, kein Buchprojekt in Sicht zu haben? „Äußerst!“ Je nach Stimmung hält sich der Autor in Bad Aussee, in Wien oder im Weinviertel auf. Ob ihm denn drei Orte nicht zu viel sind? „Nein, das ist mein Luxus.“

### 6 fragen

- Was würden Sie nie essen?** Milchreis. Mein Hauptnahrungsmittel, als ich im Vorschulalter monatelang mit Paratyphus danieder lag.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Forelle aus dem Wildbach-Fischrevier meines Onkels – mit brauner Butter.
- Ihr Lieblingslokal?** Der Steegwirt in Steeg/Bad Goisern.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Verkohlte Champignons, in die ich, zwischenzeitlich verarmt, als junger Mann mein letztes Geld investiert hatte.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die scharfe chinesische Xiang-Küche.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Eine deftige Erdäpfelsuppe.

### G'selchtes MIT SPECKLINSEN

- Zutaten für eine Person:
- 1/2 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - ein Stück Speck (ca. 5x5 cm, 1 cm dick)
  - 1 Dose braune Linsen (400 g)
  - 1 EL eingelegte Kapern
  - 1 Lorbeerblatt
  - getrockneter Thymian
  - getrocknete Chili
  - Pfeffer, Essig
  - 2 TL Vegeta
  - 1-2 Scheiben G'selchtes

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Speck in Würfel schneiden und in einem kleinen Topf anschwitzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, mitschwitzen. Linsen, gehackte Kapern, Lorbeerblatt, eine Prise Thymian, ein wenig gemahlener Chili, Pfeffer, ein Schluckerl Essig und 1 TL Vegeta unterrühren, köcheln lassen. Inzwischen in einer kleinen Pfanne 2 cm hoch Wasser eingießen, 1 TL Vegeta darin auflösen, erhitzen. Das Fleisch darin wärmen. Linsen abschmecken, mit dem G'selchten anrichten.

