

AM HERD

MIT HEINZ ZUBER

Generationen von Kindern begleitete der Schauspieler und Pantomime als „Clown Enrico“ via Fernsehen durch den Alltag. Viele Geschichten weiß er zu erzählen. Vorgestern feierte er seinen 75er.



In seinem Haus im 13. Bezirk begrüßt uns der Vertraute aus Kindheitstagen, nur ohne Hut und ohne Blume. Dafür aber gleich mit einem klitzekleinen Gläschen Grappa. Seit über 30 Jahren lebt Heinz Zuber hier, im Grünen. „Ich wollte immer Haus und Hund haben.“ Als er sich dann in seine erste Dackeline – er nannte sie Wuzzeline – verliebt hatte, war auch plötzlich das Haus da. Geboren 1941, aufgewachsen im Dreiländereck Deutschland, Schweiz, Frankreich, erlebte Zuber seine Kindheit im Krieg. Er erinnert sich an sein erstes tolles Essen: Spaghetti mit Margarine und Tomaten. „Mutti, is jetzt der Krieg aus?“, hatte er damals gefragt. Als junger Mann absolvierte Zuber eine Lehre als Kauf-

mann in Basel, besuchte dann die Pantomimenschule von Jacques Lecoq in Paris und wechselte 1963 ans Max-Reinhardt-Seminar in Wien. Danach: Ensemblemitglied des Burgtheaters, 36 Jahre freier Mitarbeiter des ORF, Erfinder und Darsteller des Clowns Enrico. „Ich konnte ein Burgtheater voller Kinder und Erwachsener domptieren. Der ganze Saal hat mit mir Reisen gemacht.“ Zuber verschwindet in die Küche, von der klassischen 60er-Jahre-Durchreiche aus beobachten wir ihn beim Zwiebel schneiden und -einsalzen. Zwiebel salzt er nämlich immer ein, das ist seine Spezialität. „Forelle Konstanz“ macht er deswegen, weil sie an seine Kindheit am Bodensee erinnert. Miteiner Schere schnip-

selt er dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken und ein paar Blättchen frischen Salbei über den Fisch und die schon vorgekochten Erdäpfel. „Salbei, das ist was ganz, ganz Wichtiges.“ Die inzwischen weichen Zwiebelringe drüber, ab ins Backrohr. Zuber bewundert die lässige Haarwelle unseres Fotografen Gilbert Novy. „Das ist natürlich. Aber die heutigen Models haben ja ganze Seereisen auf dem Kopf.“ Immer wieder fallen „Enrico“-Geschichten von früher ein. Ein Jahr lang hat er an seiner Biografie geschrieben, die kürzlich im Amalthea-Verlag erschienen ist und den Titel „Soll ich sagen?“ trägt. Ob ihm der viele Rummel rund um das neue Buch Spaß macht? „Wem

FORELLE konstanz

Erdäpfel mit Schale weichkochen, dann abgießen. Zwiebel schälen. Die halbe Zwiebel in Ringe schneiden, den Rest in grobe Stücke, alles auf einen Teller legen, mit Salz bestreuen, ziehen lassen. Backrohr auf 220°C vorheizen. Einen Schuss Öl in einer ofenfesten Form verteilen. Erdäpfel samt Schale halbieren, hineingeben. Fischfilets beidseitig mit Salz, Zitronensaft und Knoblauch würzen, zu den Erdäpfeln in die Form legen (Haut unten). Schinken und Salbei mit einer Schere in feinen Streifen drüberschnipseln. Zwiebel darüber verteilen, Butterflocken draufsetzen. 20 Minuten im Backrohr garen. Salat waschen, in Stücke schneiden, mit Essig und Öl vermischen, Kresse und gehackte, eingesalzene Zwiebelstücke drüberstreuen.



macht's nicht Spaß, wenn sich's um ihn dreht?“

Mit seiner bewährten Küchenschere schneidet Zuber nur „pour le goût“ Kresse über den Salat. „Das hab ich von der Heide Pils gelernt. Jedes Mal, wenn ich das mach', denk' ich an sie.“ Der Fisch ist inzwischen fertig. Mit einem Glas Wachauer Veltliner setzen wir uns an den hübsch gedeckten Tisch. Der Schinken harmoniert wunderbar mit der Forelle, die salzigen Zwiebelringe verleihen dem Ganzen eine angenehme, milde Würze. Gemeinsam blättern wir mein Gästebuch durch, Heinz Zuber kennt fast alle, die hier verewigt sind, persönlich. Am 7. April feierte der Geschichtenerzähler seinen 75er – für ihn kein Drama: „Wenn man gesund ist und sich wohl fühlt, ist das alles nicht so schlimm.“

delikatessen
heidi.strobl@kurier.at

- ½ kg Babykartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Öl, Butter
- 3 dünne Scheiben Schwarzwälder Rohschinken
- 2-3 Salbeiblätter
- 2 Forellenfilets
- 1 Zitrone
- Knoblauchpulver
- 2-3 Hand voll Blattsalate
- Kresse
- Olivöl
- weißer Balsamessig

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Nichts. Aber ich esse immer weniger Fleisch.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Mutters „Spaghetti napolitan“ und der „Herdäpfelstock“ (Erdäpfelpüree mit dem Kratersee [Sauce]).

Ihr Lieblingslokal?

„Chez Fred“, Hietzinger Hauptstraße 174, Wien 13, und das kleine Fischgeschäft in der Hietzinger Hauptstraße 150.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die italienische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Zwiebelwähe (Basler Zwiebelkuchen).



WURST IM RAUCH



gewinnen
was Hans Moser räuchert:
wurst im rauch.at

Zu gewinnen:
30 Stangen Moser-Wurst
3 „Beef One“ Sets



facebook.com/MoserWurst

