



AM HERD MIT CLAUDIA ROHNEFELD

Als Köchin im „Desaster Dinner“ sorgt sie auf der Bühne der Festspiele Berndorf für Verwirrung, in ihrer eigenen Küche geht's dagegen ganz geordnet zu.

Alle Zutaten – und das sind ganz schön viele – stehen im Halbkreis bereit, als wir in die Küche der hellen Wohnung mit den schier unendlich hohen Räumen im 2. Bezirk kommen. Die Uhr hinterm Herd macht mir für einen Moment ein schlechtes Gewissen – bin ich zu spät dran? Nein, sie geht absichtlich zehn Minuten vor. „Es nützt aber nix“, sagt die Schauspielerin. Die, die sie kennen, hätten sich an ihre Verspätung gewöhnt. Stolz zeigt uns Claudia Rohnefeld die besonders appetitlichen, roten Jungzwiebeln von der Tante, der Holzhacker Gerti, die einen Gemüsestand am Karmelitermarkt betreibt. Mit ihrem Lieblingsmesser schneidet Claudia Rohnefeld den knackigen Zwiebeln das Grün weg und würfelt dann das Fleisch, das sie dabei von jeglichem Fett und Sehnen befreit. Ihr Freund, Pepe Starman vom Rabenhof-Theater, wäre da ja ganz anders. Der hat es aber vorgezogen, uns beim Kochen allein zu lassen. Aufgewachsen in Wien, besuchte Rohnefeld die Schauspielschule Krauss, es folgten fünf Jahre Burgtheater dann das Kabarett Simpl. Mit ihren 1,50 Meter Körpergröße passiert es ihr noch immer ab und zu, für ein Kind gehalten zu werden. „Was ich schon geschoben und geschubst worden bin!“ Sie sieht es aber positiv. „Ich bekomme deswegen die lustigsten Rollen.“ Im Sommer ist sie in Berndorf gleich in drei Produktionen zu sehen: „Desaster Dinner“, „Keinohrhasen“ und im Duo in „Kalamitäten“. Inzwischen hat der Inhalt des Woks die schöne Farbe, die ein Curry haben muss und duftet herrlich. Wir decken im Balkongärtlein. „Ich koche sehr gern. Und ich liebe es zu essen.“

HÜHNER CURRY

Zwiebeln putzen, Ingwer schälen, beides grob schneiden. Fleisch in große Würfel schneiden. Zwiebel in Öl anschwitzen, Fleisch dazu, salzen, pfeffern, anbraten. Garam Masala einrühren, dann Ingwer, 1 TL Senfkörner und je ein Priserl Koriander, Kurkuma und Muskatnuss dazugeben. 1 EL Curry-Paste einrühren. Mit Kokosmilch aufgießen, Kokosflocken einrühren, 1 Handvoll Cashews dazu, köcheln lassen. Dazu: Reis mit gerösteten Mandelblättchen und einer Prise Zimt.

- 3-4 Jungzwiebeln
- 5 cm Ingwer
- 4 Hühnerfilets
- 1-2 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Senfkörner
- gemahlener Koriander
- Kurkuma, Muskatnuss
- Curry Paste (Bio Madras vom dm)
- 400 ml Kokosmilch
- 4 EL Kokosflocken
- Cashewkerne



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mir hat nie was g'schmeckt.

Was würden Sie nie essen?
Innereien.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Großmutter's Waldviertler Küche.

Ihr Lieblingslokal?
Café Engländer, Wien 1.

Wo kaufen Sie am liebsten ein?
Bei der Holzhacker Gerti am Karmelitermarkt und beim Hofer.



wein DER WOCHE

GRÜNER VELTLINER SONNBERG 2011, WEINGUT KOLKMANN, Fels am Wagram

Das Kolkmannsche Familienweingut ist seit März um ein imposantes modernes Bauwerk erweitert, hier wird verkostet und verkauft. Der „Sonnberg“ ist ein typischer Veltliner vom Wagram – fruchtig, duftig, leicht – ein schöner Sommerwein.

5,50 € ab Hof, Flugplatzstraße 11, www.kolkmann.at

Lagerung: bis 2014
Trinktemperatur: 9-10°C
Alkohol: 12,5 % vol



dinner FOR ONE

SCHNELLE FISCHSUPPE

Wasser mit der Suppenwürze (die hauptsächlich aus geriebenen Wurzelwerk besteht) zum Kochen bringen. Knoblauch schälen, hacken, dazugeben. Paradeiser vierteln, dazugeben. Harissa (ersatzweise Chili) einrühren. 10 Minuten köcheln lassen. Dille grob hacken, Stielteile dazugeben. Zander in mundgerechte Stücke schneiden, einlegen, Hitze reduzieren, 3 Minuten ziehen lassen. Suppe anrichten, einen Klecks Sauerrahm drauf, mit Dille bestreuen.

- 3/8 l Wasser
- 1 EL Suppenwürze von „Fairwurzelt“ (gibt's in Gläsern zu kaufen: www.fairwurzelt.at)
- 4-5 Kirschparadeiser
- 1 Msp. Harissa
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zanderfilet
- frische Dille
- Sauerrahm

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 15 Minuten. Ca. 160 kcal

schön & GUT

CITY FARMING

Hätten Sie gedacht, dass es in Wien Kinder gibt, die mit 8 Jahren Wald nur vom Hörensagen kennen? Für die Gemüse aus dem Supermarkt kommt? In einem versteckten Teil Schönbrunn, dort, wo Kaiserin Sisi vor etwas mehr als hundert Jahren Kühe weiden ließ, erwächst jetzt ein Gartenprojekt nach New Yorker Vorbild. Schulklassen dürfen auf der „City Farm Schönbrunn“ unter gärtnerischer Anleitung selbst Hand anlegen – Salat pflanzen, Paradeiser ziehen, naschen, ernten. Ein toller Platz, übrigens auch für Erwachsene.



www.cityfarm.at

ÖSTERREICHER GASTHAUS
IM MAK BAR

NEU BRUNCH



mit Helmut Österreicher

jeden Sonntag von 11.00 bis 14.30 Uhr
in der MAK-Säulenhalle im Museum
für angewandte Kunst in Wien.

um nur 43,-* inkl. Führung

*exkl. Museumseintritt und Getränke

Anfragen und Reservierungen unter: 01/714 01 21
reservierung@oesterreicherimmak.at
www.oesterreicherimmak.at



MAK