

MIT ALEXANDRA REINPRECHT UND JOHANNES WILDNER



Glut bereit in zehn Minuten“ tönt eine Stimme durchs historische Gemäuer, als uns Intendant Johannes Wildner gerade stolz seine selbstgerührte Mayonnaise in der alten Burgküche verkosten lässt. „Das ist unser Bürgermeister, der kümmert sich draußen ums Feuer“, erklärt Wildner, während er selbst behutsam die gekochten Erdäpfel unter die Mayonnaise hebt. Wir wollen den Bürgermeister ja nicht warten lassen, aber was da alles drinnen ist, in der g'schmackigen Mayo, das wollen wir schon genau wissen. „Penja-Pfefferkörner aus Kamerun, Muskatnuss und Colombo aus Indien, eine spezielle, fermentierte Knoblauchpaste aus Afrika, Gurkerln aus dem Weinviertel.“ All die Gewürze hat Wildner selbst von seinen Reisen mitgebracht. Als Dirigent ist er viel in der Welt unterwegs. Seit 2013 lenkt der Uni-Professor auch die Geschicke des Festivals „Oper Burg Gars“ im südlichen Waldviertel.

Hauptdarstellerin und Intendant der Oper Burg Gars am Kamp zeigen ihr Können am Grill. Und weil Oper für die beiden auch eine Hetz sein soll, laden sie gleich die ganze Mannschaft zum Essen ein.

Heuer steht „Otello“ auf dem Programm, Giuseppe Verdis leidenschaftliche Umsetzung von Shakespeares stürmischem Drama. Alexandra Reinprecht steht dabei als Desdemona an Otellos Seite. Die Proben laufen seit drei Wochen, von 10 Uhr vormittags bis 10 Uhr abends, gespielt wird unplugged. Am 15. Juli ist Premiere. Mit Schüsseln und Gläsern übersiedeln wir hinaus in den Innenhof der Burg, neben die Bühne. 1.281 leere Sesseln über uns. Bürgermeister Martin Falk empfängt uns in Feuerwehrhandschuhen und Lederhose. Die Glut ist perfekt. Alexandra Reinprecht legt die Steaks auf, die sie davor mit Senf und Kräutern mariniert und bei 60°C im Ofen vorgewärmt hat. Kaum beginnt das Fleisch über der Holzkohlenhitze zu duften, versammelt sich die gesamte Mannschaft bei Tisch. Italienisch wird hier gesprochen, englisch und steirisch, alles quer durcheinander.

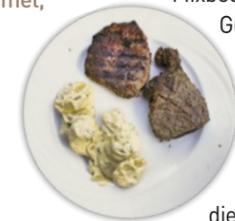


Vom Bürgermeister zum Grillmeister: Martin Falk (l.) empfängt in Lederhose, zum Rindssteak gibt's Salat

STEAKS MIT MAYONNAISE-SALAT

3 kg Erdäpfel
1 l Maiskeimöl
4 Eier
4-5 Essiggurkerl
4 TL Dijon-Senf
Salz, Petersilie
2 EL ganze Pfefferkörner
Je 1 Msp. Kreuzkümmel, Muskatnuss, Colombo-Pulver, Knoblauchpaste)
Schnittlauch

15 Rindssteaks
Senf
Frische Kräuter (Oregano, Thymian ...)



Die Steaks beidseitig mit Senf einstreichen und über Nacht ziehen lassen. Die Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen, abkühlen lassen. Für die Mayonnaise die Eier aufschlagen und in einen Mixbecher geben. Die Gurkerln im Ganzen dazugeben und kurz durchmischen. Dann den Senf, etwas Petersilie, Salz, die ganzen Pfefferkörner und die gemahlene Gewürze dazugeben, vermi-

nen. Nach und nach das gesamte Öl hineingießen. Die Erdäpfel in dicke Spalten schneiden und unter die Mayonnaise heben. Kurz vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen. Für die Steaks frische Kräuter hacken und mit wenig Öl verrühren. Das Fleisch damit einstreichen. Das Backrohr auf 60°C erhitzen, die Steaks darin 30 Minuten vorwärmen. Das Fleisch dann salzen und über heißer Glut beidseitig grillen. Kurz rasten lassen, mit dem Mayonnaise-Salat servieren.

der. „Wenn man das sieht, dann weiß man, dass Oper auch a Hetz sein kann“, meint Wildner vernügt. Wie ein wandelndes Lexikon beherrscht der Intendant Geschichtliches und Aktuelles zu dem bemerkenswerten Ort. Rudolf Berger, alias „Der Burgvogt“, erzählt dann auch noch von Schinken, die in den Kellern der Burg reifen, Bürgermeister Falk öffnet je eine Flasche „William“ und „Giuseppe“, die eigens kreierten Festival-Weine, und Regisseur Michael McCaffery, gebürtiger Ire, teilt sein Steak mit meinem Hund Max. Ja, Kultur und Kulinarik sind hier wirklich bestens vereint. Kaum ist der letzte Bissen unseres üppigen Mahls gegessen, stehen die Sänger wieder auf der schönen, schlichten Bühne aus Waldviertler Holz. Wildner: „Die Kultur ist in dem Stadium, in dem sich unsere Gesellschaft momentan befindet, das Wichtigste überhaupt.“



Grillteam Strobl, Reinprecht und Wildner

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Reinprecht: Lebendiges.

Wildner: Nix.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Reinprecht: Kürzlich in München hab ich beim falschen Standl Döner Kebap gekauft - ungewürzt, Schweinefleisch, graulich!

Wildner: Vor 25 Jahren hab ich für die Kinder Penne mit Käsesauce gekocht und die Sauce ist mir angebrannt. Das halten sie mir heute noch vor.

Ihr Lieblingslokal?

Reinprecht: Il Sole, Wien 1.

Wildner: Das Café Schwarzenberg. Das ist mein Büro. Manchmal schicken mir Leute sogar Post dorthin.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Reinprecht: die italienische.

Wildner: die südfranzösische. Was die dort aus den Nahrungsmitteln machen, das ist demütiger Gottesdienst.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Reinprecht: Beef Tatar.

Wildner: G'selchtes mit Kraut. Das war schon das Lieblingsessen von Brahm und Bruckner.



Von der Stange. Wenn Tanja, Gergana und Arola sich von ihrer besten Seite zeigen, ist Schluss mit Saurer-Gurken-Zeit. Denn dann wird es frisch und knackig. Was sich nun anhört wie die Aktivitäten der aktuell gekürten Sommerfrische-Königinnen, sind in Wahrheit sehr rare Gurkensorten, die den Gaumen zum Klingeln bringen – von rund über zitronengroß bis zu lang und cremeweiß spielen die neuen **Ja! Natürlich-Gurkenraritäten** optisch wie geschmacklich alle Stückeln. Groß geworden sind sie übrigens allesamt in der **Nationalparkregion Neusiedler See-Seewinkel**, wo sie vom **Bio-Bauern Erwin Binder** nach den strengen Richtlinien der biologischen Landwirtschaft – ohne chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel sowie gentechnikfrei – gehegt und gepflegt werden, bis sie im Ja! Natürlich-Gemüsefach landen. Eine der besten Arten, dem Sommer kulinarisch die Stange zu halten.



BIO TIPP
Sommer-Suppe:
250 g Bio-Topfen mit 250 g Bio-Joghurt, 1/4 l Bio-Gemüsefond, 1 Bio-Knoblauchzehe, 2 kl. geschälte und entkernte Bio-Gurken, Salz und Pfeffer kräftig durchmischen, kalt stellen. Vor dem Servieren abschmecken, evtl. mit etwas geriebener Bio-Zitronenschale und Bio-Dille würzen.

Weitere Infos unter <http://magazin.janatuerlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Paradeiser Raritäten



www.janatuerlich.at

WERBUNG