



AM HERD MIT „BAMSCHABL“ WOLFGANG KATZER

Nach dem plötzlichen Tod seines Kompagnons Peter Traxler alias Muckenstrunz beschreitet Bamschabl mit Buch und Soloprogramm neue Wege.

Groß ist er wirklich, der Herr Katzer, er duckt sich durch meine Küchentür. 1,98 m. Ein halbes Jahr ist es her, dass er seinen kleingewachsenen Widerpart auf Tournee unmittelbar vor einem Auftritt tot im Hotelzimmer gefunden hat. „Da waren wir endlich tragisch genug, um als Komiker ernst genommen zu werden“, kommentiert er den Medienrummel. Innerhalb von drei Monaten hat der 62-Jährige dann ein ganzes Programm geschrieben. Eines nicht nur mit Haha so wie früher, als Duo. „Das ist wie ein Korsett von mir abgefallen.“ Aus der Tasche zieht er seinen Roman „Ayasha tanzt“, den er mitsamt neuem Programm am 12. September in Wien präsentieren wird. Dann machen wir uns ans Kochen. „I steh auf Lachs“ sagt er und fischt eine Packung Ikea-Lachsfilets aus dem Sackerl. Für die schwarzen Linguine ist er extra zum Meinel am Graben gepilgert, und das ganz spezielle Olivenöl, abgefüllt in eine Plastik-Wasserflasche, stammt von der Familie seiner zweiten Ehefrau, aus Kroatien. „Mein Schwiegervater ist Dalmatiner.“ Begonnen hat der Entertainer seine Karriere als Musiker, nach seiner Ausbildung zum klassischen Pianisten und Musikwissenschaftler lernte er Peter Traxler kennen, die beiden wurden von Peter Rapp entdeckt und waren ab da 35 Jahre lang im Fernsehen präsent. Nur in der Baumax-Werbung hat das Duo nie mitgespielt. „Das waren immer andere – ein großer und ein kleiner – eine geniale Idee vom Essl.“ Trotz Handicap – der Dunstabzug ist im Weg – wird unser buntes Essen im Handumdrehen und mit spielerischer Leichtigkeit fertig. „Daheim, bei meinen drei Kindern, war immer ich der Familienkoch.“

SCHWARZE PASTA

Lachs ggf. auftauen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob schneiden, Chilis halbieren und entkernen. Öl erhitzen, Lachs darin scharf anbraten. Knoblauch und Chilis dazugeben und mitbraten, bis der Knoblauch weich, aber nicht braun ist. Halbierter Kirscharten dazugeben, kurz köcheln lassen, salzen, pfeffern, Rucola einschwenken. Nudeln kochen, abgießen und mit dem Lachsragout anrichten.

- 400 g Linguine nere (mit Tintenfischfarbe)
- 4 schmale Lachsfilets
- 2-3 frische Chilis
- 7 Kirscharten
- 7 Knoblauchzehen
- 1 Hand voll Rucola
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Den Schweinsbraten nach böhmischer Art von den Großmüttern.
- Was würden Sie nie essen?**
Blechsalat.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die italienische.
- Ihr Lieblingslokal?**
Der 100 Eimer Heurige in der Stammersdorfer Kellergasse.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Auf Märkten.



wein DER WOCHE

ZIERFANDLER-ROTGIPFLER 2010, WEINGUT LEOPOLD NOWAK, Guntramsdorf

Die beiden Rebsorten bilden den klassischen gemischten Satz der Thermenregion. Mit seiner Fülle und seinen reifen Fruchtaromen ist Nowaks 2010er ein idealer Begleiter zu vielen kräftig gewürzten Speisen und auch zu Käse. Ein Preis/Leistungs-schmankerl fürs Herbstdinner. 4,20 € ab Hof, Mühlgasse 2, www.farmer-nowak.at

Lagerung: bis 2013
Trinktemperatur: 10 °C
Alkohol: 13,5 % vol



dinner FOR ONE

PARADEIS, PAPRIKA & RIESENGARNELEN

Paprika und Pfefferoni entkernen, in Streifen schneiden. Paradeiser halbieren, Stielansätze wegschneiden, Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel putzen, in Ringe schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Zwiebel, Paprika und Pfefferoni in 1 EL Öl anschwitzen, Knoblauch dazugeben, nach 2 Minuten Paradeiserwürfel mitsamt Saft einrühren. Salzen, pfeffern, 5-10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dann die Garnelen einlegen, 3 Minuten im Gemüse ziehen lassen. Mit Weißbrot essen.

- 1 roter Paprika
- 1 kleiner Pfefferoni
- 2 reife Fleischparadeiser
- 1 Jungzwiebel (oder Schalotte)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Olivenöl
- 3-4 geschälte Riesengarnelen

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 230 kcal (ohne Brot!)

Bei unserm Ausflug ins Waldviertel kehren wir im hübschen Gasthaus im Demutsgraben nahe Zwettl ein und bestellen gefüllte Knödel. Und weil sie uns so gut schmecken, erkundigen wir uns bei der netten Wirtin nach der Zubereitungsart. Woraufhin die begeisterte Köchin die Erklärung gleich in einen Kurz-Knödelkochkurs ausarten lässt. So körperlich und geistig bereichert verlassen wir nur selten ein Lokal.

Im „Häuserl am Stoan“ an der Höhenstraße lassen wir einen anstrengenden Tag ausklingen. Dank des schönen Wetters ist ziemlich viel los. Wir bestellen Wels „auf serbische Art“. Was kommt, ist ein undefinierbares Fischfilet in scharf würziger Hülle, mit einem Wels können wir es beim besten Willen nicht in Verbindung bringen. Wir gehen damit in die Küche, dort wird der Teller ohne jeden Kommentar zurückgenommen. Der Kellner dazu nur: „I kann des ned beurteilen, i bin ja ka Fischer.“

SPAR

Gourmet

DONAULAND JUNG-LAMMRÜCKENSTEAK
Mit Knochen, geschnitten.
In Bedienung, per Kilo

22,99
Dauertiefpreis!

HILLINGER SMALL HILL WHITE, RED oder ROSE
Burgenland, Neusiedlersee.
0,75-lt-Flasche

statt 9,99

8,49

Ersparnis 1,50



SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 14. Sept. 2011.