

Am herd MIT PETER LODYNSKI

Im Oktober feiert der Kabarettist, Regisseur und Autor seinen 80er. Für uns kocht er jenes Gericht, das ihn schon sein ganzes Leben begleitet.

Zwei Arten von Serviettenknödel hat Peter Lodynski schon vorbereitet, als wir ihn in seiner ruhigen, gemütlichen Wohnung im 18. Bezirk besuchen. Die einen mit Speck, die anderen mit Gemüse. Daraus, dass ihn seine Frau Alexandra bei der Vorbereitung unterstützt hat, macht der Kabarettist kein Geheimnis. Der Herd ist nämlich eigentlich ihr Hoheitsgebiet. „Wenn sie nicht da ist, mach ich mir ganz leichte Sachen.“ Salate zum Beispiel. Am liebsten mit Radicchio und Chicorée. Die Ehefrau huscht aus der Küche. „Xandra, du musst da bleiben“ ruft er ihr noch nach, doch sie ist schon weg. Dreißig Jahre sind die beiden verheiratet. „Opa ist die beste Oma“ heißt das Stück, mit dem Lodynski demnächst im Gloria Theater auf der Bühne stehen wird. Dabei wird auch gekocht, aber alles misslingt. „Ein Kochchaos!“ Das Lernen der Texte forderte den Schauspieler intensiv, Premiere ist übermorgen, am 12. September.

Lodynski rührt eine Marinade aus Dijonsenf, Balsam- und Apfelessig und Olivenöl. Fingerdicke Scheiben seiner Knödel brät der noch 79-Jährige in reichlich Olivenöl appetitlich braun, bevor er die Eier drübergießt. Dabei erzählt er von der besten Zeit in seinem Leben, der Zeit der „Flohmarkt Company“. Im Ronacher wurden die Sendungen damals aufgezeichnet. Gegenüber im Café ging die Truppe immer essen. „Das, was wir uns leisten konnten, das waren g'roste Knödel mit Ei.“ Kurz darauf essen wir g'schmackige Knödel, der Koch selbst nascht nur ein wenig Salat. Danke. Und: Alles Gute!

5 fragen

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Beim Essen vertrage ich weder ganz heiß noch ganz kalt. In einem Lokal habe ich eine Suppe und ein Krügerl Bier bestellt. Das Bier kommt eiskalt, die Suppe brennheiß. Also stelle ich das Bierglas in den Suppenteller. Das hat es nicht ausgehalten – der Boden ist gebarsten, alles hin.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Mutters sämige Brotsuppe.

Ihr Lieblingslokal? Monte Rosa, Herbeckstraße, Wien 18.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die italienische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Spaghetti Bolognese.

GERÖSTETE Knödel

Für die Knödel:
250 g Semmelwürfel
3 Eier
100 g Speckwürfel
1 kleine Zwiebel
½ Suppenwürfel
Zum Fertigstellen:
Olivenöl
2-3 Eier
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Speckwürfel mit gehackter Zwiebel anrösten. Speck und Zwiebel aus der Pfanne heben, Semmelwürfel darin anrösten. ¼ l Wasser aufkochen, Suppenwürze darin auflösen, die Semmelwürfel damit übergießen, gut durchmischen. 3 Eier verschlagen, darunterrühren. Speck und Zwiebel dazugeben, alles gut verkneten. Masse zu einer länglichen Rolle formen, in Alufolie wickeln,

in einen großen Topf mit kochendem Wasser legen, 30 Minuten ziehen lassen. Die abgekühlten Knödel in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig in Olivenöl anbraten, verschlagene Eier drübergießen, stocken lassen, salzen, pfeffern, mit Schnittlauch bestreuen. Dazu: Salat.

