

Am herd MIT MARKUS MULIAR

Fritz Muliars Enkelsohn ist Cafétier in der Tuchlauben. Dank Gastronomie-Ausbildung und Model-Karriere steht er auch beim Kochen sehr entspannt vor der Kamera. Und wäre da nicht das mit dem Wein passiert, wäre alles perfekt gelaufen.



Eine großzügige, elegante Wohnung im ersten Bezirk. Hier wohnt Markus Muliar, drei Tage die Woche gemeinsam mit seinen zwei Labrador-Hundemädeln, den Rest alleine. Und hier ist er auch aufgewachsen. „Bei uns war immer alles anders als bei anderen. Welches Kind war schon bei all den großen Burgtheaterpremierer dabei?“ Sein damaliges Familienleben bezeichnet der heute 39-jährige als durchgeplantes Theaterstück. „Und der Großvater war der Star.“ Einen Teil des riesigen Wohnraums hat er optisch abgetrennt und eine Küche eingebaut. Die Suppe steht schon am Herd, gekonnt und lässig beginnt Muliar mit Zwiebelschneiden. Eine Schauspielkarriere wusste der Großvater zu verhindern, dafür hat Markus kochen gelernt, und zwar gleich ums Eck, in der Gastronomiefachschule am Judenplatz. Es folgten Reisejahre als Model,

Arbeit als Fitnesstrainer, 2006 übernahm er das Traditionscafé Tuchlauben und benannte es in Café Markusplatz um. Mutige Entscheidung! „Das hat sich einfach ergeben. Gut, dass ich damals so naiv war.“ Im Laufe der vergangenen Jahre setzte er sich intensiv mit seiner Familiengeschichte und vor allem mit den Kriegstagebüchern seines Großvaters auseinander. „Da hab ich einen Typen kennengelernt, den ich zu seinen Lebzeiten nicht kannte.“ Ihm drängte sich die Frage auf: Dürfen wir so etwas veröffentlichen? Über Kriegserfahrungen schreiben? „Ich bin draufgekommen, dass wir nicht dürfen, sondern müssen! Wir können nur aus der Vergangenheit lernen, um eine friedliche Zukunft zu gewährleisten.“ Sein Buch „Damit wir uns verstehen“ erschien im Frühjahr im Verlag Kremayr & Scheriau. Inzwischen ist der Reis bissfest gegart, der

Fisch bräunt in der Butter. Zehn Kilo hat der Cafétier über den Sommer verloren, ohne bewusstes Zutun. Drei Mal pro Woche schwimmt er im Stadthallenbad, außerdem fordern ihn seine Hunde mit langen Spaziergängen. Sein Vater, ein stadtbekannter Juwelier, starb mit 44 an Krebs. Nächstes Jahr wird Markus 40. „Ich hab immer das Gefühl, ich muss fertig werden.“ Fertig ist inzwischen das Essen, das er bewusst puristisch, ohne „Salatmascherl“ anrichtet. Wir kosten. Ui, der Wein! Der fehlt im Risotto, und damit auch die pikante Säure. Aber naja, schmeckt auch so gut. Zum Abschluss setzen wir uns ins gemütliche Kaffeehaus mit der original 50er-Jahre-Einrichtung und essen einen fantastischen Orangenauflauf. „Einfach war es nicht mit meinem Großvater. Alles musste immer seine Richtigkeit haben.“ Und was war dessen Lieblingsessen? „Rindsuppe mit Beinfleisch.“



RISOTTO mit gebirgssaibling

Rindsuppe mit dem Wein vermischen und erhitzen. Jungzwiebeln putzen, die weißen Teile in Ringe schneiden (das Grün aufheben und anderwertig verwenden). Knoblauch schälen, blättrig schneiden. Zwiebelringe in etwas Butter anschwitzen, Knoblauch dazugeben, kurz mitschwitzen. Reis dazu, nach und nach die heiße Suppe unterrühren. Inzwischen die Fischfilets auf der Hautseite in Butter anbraten. Mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Fisch umdrehen, Kapern und den Saft einer halben Limette in die Pfanne geben und mit der Bratbutter verrühren, Fisch ziehen lassen. Wenn der Reis bissfest gegart ist, Parmesan drüberreiben, noch ein Stück Butter dazugeben. Nicht mehr umrühren, sondern nur mit der Fleischgabel durchziehen. Risotto in tiefen Tellern anrichten, Fisch drauflegen, Butter und Kapern darauf verteilen. Dazu passt grüner Salat.



FOTOS: BARBARA WITTMANN

5 fragen

Was würden sie nie essen? Fritto misto.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Die Weihnachtsbäckerei von der tschechischen Verwandtschaft.

Ihr Lieblingslokal?

Das japanische Restaurant Shiki in der Krugerstraße 3.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die französische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Ein Butterbrot.

Jetzt Testwochen!



REZEPT HÜHNERCURRY für 3 Portionen

- 500g würfelig geschnittenes Hühnerfleisch in 3 EL heißem Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
- 400ml Kokosmilch (eine Dose) mit 50ml Wasser erwärmen, die Inzersdorfer Basis hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme 5 Minuten kochen, dabei immer wieder umrühren. Das Fleisch dazugeben und weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Vegetarisches Rezept für
Gemüsecurry in der Packung

WWW.MEINEBESTEBASIS.AT