



**AM HERD**  
MIT VERENA SCHEITZ

„Iss was G'Scheitz“ heißt das neue Kabarett-Programm, mit dem die Fernsehmoderatorin, Autorin und Kabarettistin derzeit unter anderem im Wiener Stadtsaal auf der Bühne steht.

„Ich koch' immer nur Hendl“, verrät Verena Scheitz beim Ausmachen unseres Termins. Coq au vin soll es diesmal werden. Hahn in Wein. Also springe ich über meinen Schatten und schlachte einen meiner überzähligen Junghähne. Mit dem sorgfältig gerupften Tier unterm Arm treffe ich in dem hübschen Biedermeierhaus im 13. Bezirk ein. Heftiges Gebell. Verena Scheitz lebt mit drei Hunden zusammen. Hühner und Kuh an der Wand, auf der Anrichte entdecke ich einen kleinen Papst neben einer großen Marienstatue. „Ohne Maria gäbe es keinen Papst“ kommentiert Scheitz meinen Blick. In ihrem neuen Programm „Iss was G'Scheitz“ widmet sich die Kabarettistin gemeinsam mit Autor Thomas Schreiwies ganz dem Thema Ernährung, dem Essen als Pseudoreligion. „Egal, in welchem Supermarkt, egal was du kaufst, du hast ein schlech-

tes Gewissen.“ Auf's Korn nimmt sie auch die aktuelle Allergieverordnung, die den Wirten das Leben schwer macht. „Die Haut optisch jede Speiskarte z'sam.“ Dementsprechend hinterfragen wir gleich einmal, welche Buchstaben unser Coq au Vin heute beinhaltet. Haben wir A – glutenhaltiges Getreide? Ja, in der Beilage, dem Baguette. B – Krebstiere? Nein, keine. C – Ei? Tja, was war zuerst Henne oder Ei? E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse? Ja, könnte in der Schokolade stecken, die zum Schluss reinkommt. F – Soja? Nein, in meinem Hühnerfutter bestimmt nicht! Aber bei Supermarktware wohl ja. Und so geht's weiter. G, L, O, alles dabei. „Da lädst du Freunde zum Essen ein, und alle kommen mit irgendeiner Allergie daher. Das macht doch keinen Spaß mehr!“ Im Moment hat Scheitz aber ohnehin keine Zeit, um in Ruhe zu kochen,

**COQ au vin**

Den Hahn in vier Teile teilen. Karotten schälen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen. Fleisch, Karotten, Schalotten und Thymian in eine Schüssel legen, mit Wein übergießen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade heben, abtropfen lassen, abtupfen, in einem Bräter in Öl rundherum anbraten. Die Marinade samt Gemüse und Gewürzen wieder zugießen, gequetschten Knoblauch zufügen, salzen, pfeffern. Zugedeckt im Backrohr bei 160°C 2-3



Stunden schmoren. Speck und Paprika in Streifen, Sellerie in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Speck in Butter anbraten, Pilze, Sellerie und Paprika kurz mitbraten. Alles zum Huhn in den Bräter geben und weitere 15 Minuten zugedeckt schmoren. Bitterschokolade zum Schluss untermischen und schmelzen lassen. Mit Petersilie bestreuen, mit Baguette servieren.



- 1 ganzer Hahn (ersatzweise 4 Hühnerkeulen)
- ½ l Rotwein
- 3 mittelgroße Karotten
- 12 kleine Schalotten
- 1 Bund Thymian
- 2-3 Knoblauchzehen
- 150 g kleine Champignons
- 2 Stiele Stangensellerie
- Butter, Öl
- Salz, Pfeffer
- 6 dicke Scheiben Speck
- 1 roter, 1 gelber Paprika
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 kleine Stück Bitterschokolade

**5 fragen**

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Alle Hendlgerichte gehen gut, aber alles andere misslingt mir.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Omas Grießkoch mit Kakao.

**Ihr Lieblingslokal?** Heidingers Gasthaus, Wien 15.

**Was essen Sie, wenn Sie Heißhunger haben?** Alles!

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Schokolade! Immer!

geschweige denn, große Essen auszurichten. Tagsüber schreibt sie an Kabarettprogrammen oder Büchern, abends präsentiert sie das Wohlfühlmagazin „heute leben“ im ORF, nachts schreibt sie weiter. Dazwischen Proben, Recherchen, Auftritte. Das Weinviertler Jungtier hat viel kräftigere Knochen als ein Supermarkthendl, Scheitz zerlegt es tapfer, und bald danach schmurgelt es schon im eleganten Bräter. Eigentlich hätte der Hahn die Nacht ja in einer Rotweinbeize verbringen sollen, hierbei haben wir aber geschummelt. Während der „Coq“ im „Vin“ gart, genießen wir ein Glas Rotwein in der Sonne, im gemütlichen Innenhof-Garten, der den Hunden des Hauses gehört. Dann Speck schneiden, Knoblauch pressen. „Ich mag alles, was stinkt. Auch sehr reifen Käse.“ Der studierten Rechtswissenschaftlerin – Scheitz ab-

solvierter neben ihrer Schauspiel- und Gesangsausbildung am Konservatorium der Stadt Wien auch das Studium der Rechtswissenschaften – ist Essen wichtig. „Ganz wichtig!“ Und wichtig ist es ihr auch zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen. Ein Masthendl wäre wohl nach einer Stunde Garzeit fertig, wir lassen unserem Hahn aber viel Zeit zum Weichwerden. Kurz vor Schluss mischt Scheitz gebratenen Speck, Pilze und Sellerie unter den Rotweinsaft. Noch eine Viertelstunde ziehen lassen, dann die Schokolade. Fertig. Wunderbar mürbe das Fleisch, sämig der Saft. Was G'scheits halt! Und falls Sie, liebe Leser, sich jetzt an die Geschichte unseres zahmen Hahns aus den Vorjahren erinnern, kann ich Sie beruhigen: Fiepser lebt. Und kurz vor Ostern stelle ich Ihnen seine Kinder, Enkel und Ur-enkel vor. Lebendig. Versprochen!

FOTOS: JEFF MANGIONE

