

Am herd MIT ALOIS MATTERSBERGER

Vor 15 Jahren eroberte der Osttiroler als Fernsehkoch die Herzen der ORF-Zuseher. Heute interessiert ihn das Malen weit mehr als das Kochen, seine „Standard-suppe“ schüttelt er für uns professionell lässig aus dem Ärmel.

5 fragen

Was würden Sie nie essen?
Geröstete Schweinsleber.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mutters Hendl: mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, 2 Würfel Rama dazu, ab ins Rohr und nichts mehr machen. So was von genial!

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Lehrzeit 2. Jahr, Hochzeit der Nachbarn. Die Pommes frites für 80 Personen gezuckert statt gesalzen.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Alles mit Fisch.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Eine gute Rindsroulade mit Erdäpfelpüree.

Die Küche ist nur mehr Nebenschauplatz in Alois Mattersbergers Wohnung im 20. Bezirk, das Zentrum hingegen das Atelier. „Ich habe meine zweite Leidenschaft zu meiner ersten gemacht.“ Die neuen Zutaten: Papier, Leinwand, Stift, Acryl. Nach 800 Sendungen „Frisch gekocht“ von 1999 bis 2003 und 5 Kochbüchern war das Thema einfach ausgereizt.

Kleine Zeichnungen, großflächige Bilder, üppige Farben. Auch ein Esstisch hat Platz in Mattersbergers Atelier, drumherum rollen vier angeklebte Bürossessel. Hier fühle ich mich sofort wohl. Aber zuerst die Pflicht, dann die Kür – ab in die Küche.

Das Glas mit dem sattgelben Pulver auf der Arbeitsfläche wirkt so, als hätte es sich hierher verirrt. Nein, nicht Farbpigmente, sondern Kurkuma, Gelbwurz, erklärt Mattersberger. „Für die schöne Farbe der Apfelsuppe.“ Ob er denn jemals versucht hat, damit zu malen? „Ja, mit Sesam, Curry und so was. Aber gleich wieder verworfen. Die Bilder sollen ja auch halten.“

Mit einem praktischen V-Hobel zerkleinert der Profi Zwiebeln und Äpfel ruckzuck in winzige Stifte. „Schau, nix mit Messer, so wie im Fernsehen.“ Bumm. Mit einem lauten Krach landet der Edelstahltopf auf dem Gasherd. „Wir kochen hier wie in der Gastroküche.“ Anschwitzen, aufgießen. Den Ingwer schält er mit einem Esslöffel. „So geht’s am besten.“ Deckel drauf, köcheln lassen.

Manchmal verlässt er sein Atelier drei Tage lang nicht, wenn er Hunger hat, wirft er einen Fisch oder eine Hühnerbrust in die Pfanne, da-



zu eine Schüssel Salat. „So lange, bis der Kühlschrank leer ist.“ Ganz lassen kann er das Kochen aber doch nicht, für kleine Runden in privaten Küchen kann man ihn nach wie vor buchen.

Aufgewachsen ist Mattersberger gemeinsam mit fünf Geschwistern in Matrei, seine Mutter liebt es bis heute, die Familie kulinarisch zu verwöhnen. Ob er das Kochen von ihr gelernt hat? „Nein, nur das Essen.“

Die Suppe duftet, Mattersberger fischt einen Kostlöffel aus einer Lade, in der zahllose Besteckteile kreuz und quer übereinander liegen. „Wie viel Lebenszeit geht mit Besteck sortieren drauf. Da hab ich schon drei Bilder grundiert.“ Pürieren, abschmecken. Dann mixt er noch kalte Butter und ein wenig geschlagenes Obers ein. „Für den Schaum.“ Mit leuchtend gelber Suppe in Kaffeetassen wechseln wir wieder hinüber ins Atelier. Sein Ziel? „In guten Galerien zu hängen, und vom Malen zu leben, nicht nur zu überleben.“

APFELsuppe

Zwiebel schälen, fein hobeln (oder schneiden), in einem Schuss Öl farblos anschwitzen. Äpfel samt Schale vom Gehäuse hobeln, Fruchtfleisch zur Zwiebelmasse geben, kurz mitschwitzen. Ingwer schälen, fein reiben, dazugeben. Mit Apfel- und Mangosaft aufgießen, Kurkuma unterrühren. Gemüsesuppe und Obers zugießen. Limettensaft und Gewürznelken dazu, Deckel drauf, 20 Minuten köcheln lassen. Gewürznelken entfernen, Suppe glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Feuer nehmen, kalte Butter und geschlagenes Obers einmixen. Mit frisch geschnittenen Apfelstiftchen anrichten.

2-3 mittelgroße Zwiebeln
3 große Äpfel
Distel- oder Traubenkernöl
1 TL geriebener Ingwer
1/8 l Apfelsaft
1/16 l Mangosaft
1 EL Kurkuma
1/2 l Gemüsesuppe
300 ml Obers
Saft von einer Limette
3 Gewürznelken
Salz, Pfeffer
40 g kalte Butter
2 EL geschlagenes Obers



Erste Klasse.



PUTEN-DINKELVOLLKORNWECKERL

Eine schmackhafte, wertvolle Jause, die ein dickes „Sehr gut“ verdient: Dinkel-Vollkornlaibchen, gefüllt mit feinstem Putenschinken, Cottage Cheese und frischem Gemüse. Ganz klar: In der Schule trägt man heuer Dinkel-Vollkorn-Laibchen. Aber echt!

Stroek

www.stroek.at