



In seinem Online-Format „Auf dem Roten Stuhl“ entlockt der Schlagzeuger prominenten Gästen manches Geheimnis.

AM HERD MIT BERNHARD EGGER

Willi Resetarits, Conchita Wurst, Christina Stürmer, Michael Niavarani – mit rund 120 Persönlichkeiten plauderte Bernhard Egger im Laufe der vergangenen sechs Jahre bereits vor der Kamera. „Ich lade nur Menschen ein, die mich wirklich interessieren“, erklärt er sein Talk-Programm im Internet.

Gemeinsam mit seiner Freundin bewohnt der 42-Jährige 43 Quadratmeter Altbau im 9. Bezirk. Computer, CDs, Musikinstrumente – für die Küche bleibt entsprechend wenig Platz. Dafür ist sie aber bestens ausgestattet, denn Freundin Hanna ist eine leidenschaftliche Köchin. Das Rezept haben die beiden am Vorabend vorsorglich geübt. Gemächlich macht sich der Musiker ans Gurkenschälen: „Die einen nennen es langsam, die anderen gewissenhaft.“

Gewissenhaft legt Egger auch seine Interviews „Am Roten Stuhl“ an, die jedermann jederzeit auf YouTube anklicken kann. Inspiriert dazu haben ihn Backstage-Gespräche mit Musikkollegen, 2011 eröffnete er, schon damals erfolgreicher Schlagzeuger, seinen YouTube-Kanal. Seit kurzem gibt es das Format auch live zu erleben, und zwar im Wiener Stadtsaal, am 21. Oktober zum Beispiel spricht und singt er mit Herbert Prohaska. Inzwischen sind die Steaks innen rosa, die Brote knusprig, das Relish knackig-würzig. Zum Essen setzen wir uns ins Wohnzimmer. Egger nimmt heute selbst auf dem Roten Stuhl Platz. Und erzählt vom „magischen Moment“ – von jenem Augenblick, an dem ein Gespräch wirklich in die Tiefe geht, denn: „Mein Ziel ist es, Menschen zu berühren.“

STEAK sandwich

Für die Würzsauce Knoblauch schälen und pressen, mit Paprikapulver, 2 EL Öl und einer Prise Kräutersalz verrühren, ziehen lassen. Backrohr auf 220°C erhitzen. Für das Gurkenrelish Gurke und Mango schälen und klein würfeln. Jungzwiebel (nur die weißen Teile) in feine Ringe schneiden. Gurke, Mango und Zwiebel in eine kleine Pfanne geben, 3-4 EL Wasser, je einen Spritzer Essig und Öl, eine Prise Salz und 1-2 TL braunen Zucker unterrühren, auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten offen köcheln lassen. Inzwischen die Steaks ungewürzt in einer Pfanne in etwas Öl beidseitig 3-4 Minuten braten, dann in Alufolie wickeln und auf einem vorgewärmten Teller 10 Minuten ziehen lassen. Das Ciabattabrot in ca. 12 cm lange Stücke schneiden, diese horizontal durchschneiden. Die Hälften mit der Würzsauce bestreichen und im heißen Ofen aufbacken. Die Salatblätter waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Steaks in Streifen schneiden. Die knusprigen Brote mit etwas Mayonnaise bestreichen, die Fleischstreifen drauflegen, salzen, pfeffern, darüber das Gurkenrelish, oben drauf die Salatstreifen verteilen.

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Paprikapulver
- eine Prise Kräutersalz
- Pflanzenöl
- 1 Mango
- ½ Salatgurke
- 2 Jungzwiebeln
- Essig
- Salz
- brauner Zucker
- Mayonnaise
- Ciabattabrot
- 2 Hüftsteaks á ca. 100 g
- 3-4 Blätter Eisbergsalat



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Sushi.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Omas Grießschmarrn mit selbst gemachtem Kompott.

Ihr Lieblingslokal?

„The Highlander“ am Sobieskiplatz, Wien 9.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die Waldviertler.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Eigentlich keine. Aber wenn schon, dann Schokolade.





**WURST
IM
RAUCH**



Glockner mit Tradition und Dings

Spezialität
nach originalem
Familienrezept

wurstimrauch.at