



## AM HERD MIT CHRISTOPH FÄLBL

Der Schauspieler, Kabarettist und Intendant des Wolkersdorfer Kultursommers stand schon als Bub am Herd. Heute kocht er gerne gemeinsam mit seinen Kindern.

Wir verabreden uns in der Küche des „Spektakel“, gleich hinter dem Naschmarkt. Christoph Fälbl rauscht mit dem Motorrad an. „Eigentlich bin i ja da Koch vom Spektakel.“ Na ja, ist er natürlich nicht, dafür hätte der Schauspieler viel zu viel zu tun. Im Moment probt er am Volkstheater „Pariser Affären“, im August zeichnet er als Intendant für den Wolkersdorfer Kultursommer verantwortlich, im Herbst steht er mit seinem neuen Soloprogramm „wer sonst!“ auf der Bühne. Die Serviettenknödel sind schon vorbereitet, Fälbl schneidet sie in große Stücke. Seine ersten Erfahrungen hinter der Schank machte der kleine Christoph im Kaffee Klinik, das einer Freundin seiner Mutter gehörte. „Da hab ich mir ein Stockerl g'holt und gekocht.“ Gastronomisches Know-how erwarb er in der Gastgewerbeschule am Judenplatz, dann servierte er im Hotel Imperial. „Da hab ich dem Klaus Kinski einen Kaffee gebracht. Und der Simmel hat das meiste Trinkgeld gegeben.“ Gegessen hat er schon als Bub gerne, speziell Knödel, in jeder Form. „Ich fresse alles, und es kann ruhig mehr sein.“ Was er nicht mag, ist Nouvelle Cuisine – „die überkandidelte Umanandascheißerei“. Mit seinen beiden Kindern paniert er gern Schnitzel oder bäckt Palatschinken, die er süß-sauer mit Nutella und Zitronensaft füllt. „Die Kinder glauben, des g'hört so.“ Dann kommt er über die Thailändische Küche ins Schwärmen. Green Curry und so. „Ingwer hab ich irrsinnig gern, Chili ist das Größte.“ Die Knödel sind knusprig braun, das Ei stockt, jetzt reibt er Parmesan drüber. Nicht zu knapp. „Dass' was ausgibt, hat die Oma g'sagt.“ Wir essen aus der Pfanne, Fälbl schwingt sich wieder aufs Motorrad, zum Training. Taekwondo.

### G'RÖSTE KNÖDEL

Für die Serviettenknödel Zwiebel in 2 EL Butter anschwitzen, über die Semmelwürfel leeren, vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1-2 EL gehackter Petersilie würzen. 4 Eier mit warmer Milch versprudeln, drunterheben, 10 min stehen lassen. Masse auf einem befetteten G'schirtuch zu einer 5 cm-Rolle formen, einrollen, in kochendes Wasser legen, 30 min ziehen lassen. Rausnehmen, auskühlen lassen. Dann in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, diese vierteln. 2 EL Butter zerlassen, Knödel darin rundherum anbraten, 1-2 EL gehackte Petersilie drüberstreuen. 4 Eier versprudeln, stocken lassen, salzen, pfeffern, Parmesan drüberreiben.



- 300 g Semmelwürfel
- 100 g Zwiebel, fein gehackt
- 8 Eier
- ½ l Milch
- Butter
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Parmesan

### 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Palatschinken mit Staubzucker und Zitrone.
- Was würden Sie nie essen?**  
Niernödl und Leber.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die Wiener- und die Thaiküche.
- Ihr Lieblingslokal?**  
Liebstöckl & Co, Wien 19
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
Samstags am Naschmarkt.



### wein DER WOCHE

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2009, VEREINTE WINZER HORITSCHON, Burgenland

520 Hektar - rund 20 % der gesamten Rebfläche des Mittelburgenlands – bewirtschaften die 350 Mitglieder dieser Winzergenossenschaft. Die Basis-Linie „Classic“ umfasst würzige, unkomplizierte Weine zu günstigen Preisen. Guter Essensbegleiter, ideal fürs Grillfest.  
**5,49 € bei Merkur, www.vereinte-winzer.at**

Lagerung: bis 2013  
Trinktemperatur: 16-18°C  
Alkohol: 13,5 % vol



### dinner FOR ONE

#### HUHN IN AJVARSAUCE MIT BÄRLAUCHSPIRALEN

Nudelkochwasser zustellen. Hühnerbrust salzen und in 1 EL Öl bei milder Hitze beidseitig braun braten. Herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Ajvar in die Pfanne geben und erhitzen, mit einem Schuss Nudelkochwasser aufgießen, kurz köcheln lassen. 1-2 EL Crème fraîche einrühren, mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Inzwischen die Nudeln bissfest kochen (Kochzeit nur 5 Minuten), abgießen, ein Stück Butter unterrühren. Hühnerbrust zurück in die Pfanne legen, noch kurz in der Sauce ziehen lassen. Dann mit den Nudeln anrichten, mit einem Klecks Crème fraîche garnieren.

**MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 550 kcal**

## Knackfrisch

Gesund und g'schmackig: die LGV Frischgemüsesuppen.

Jetzt sind sie wieder da: Kaum kommt das erste Gemüse der Saison auf den Markt, warten auch die kalten österreichischen Frischgemüsesuppen der LGV auf ihre Entdeckung. Ob „Kalte Gazpacho“, „Kalte Gurkensuppe“ oder „Kalte Paradiesersuppe“ – alle drei bestechen durch ihren hohen Frischgemüseanteil. Sie enthalten nur naturbelassenes, erntefrisches Gemüse. Die knackfrischen Produkte unserer LGV-Gärtner sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack.



### Trinkgenuss

Ab Mai warten die köstlichen Frischgemüsesuppen im Kühlregal wieder darauf entdeckt zu werden! Greifen Sie zu und gönnen Sie sich den erfrischenden Trinkgenuss! Mehr Informationen unter [www.lgv.at](http://www.lgv.at)

WERBUNG

## SPAR Gourmet



**FRZ. BRIE DE MEAUX A.O.C.**  
Ca. 21% Fett absolut. In der Region Il de France aus Kuhmilch hergestellter und mind. 6 Wochen in Kellern gereifter, aromatisch leicht herber Weichkäse (herkunftsgeschützt).

In Bedienung, 100 g statt 2,19

**1,69**

**Ersparnis 0,50**



**BRÜNDLMAYER LANGENLOISER ROSÉ**  
Kamptal, frisch & fruchtig.  
0,75-l-Flasche statt 7,99

**6,99**

**Ersparnis 1,-**

SPAR Service Team - 0810/111555  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

Angebote gültig bis 25. Mai 2011.