



## Am herd MIT CHRISTOPH FEURSTEIN

Mit seinen faszinierenden, sehr persönlichen Geschichten überschreitet der Moderator des ORF Magazins „Thema“ immer wieder Grenzen und bricht so manches Tabu. Beim Kochen hingegen zeigt er sich konservativ und bleibt seinen Vorarlberger Wurzeln treu.



Mit einem Blumenstrauß und einem Sackerl voll Käse kommt Christoph Feurstein direkt vom Naschmarkt zu mir auf den Schafberg. In der „Käsehütte“ hat er sich die richtige Spätzlemischung ausgesucht und auch gleich reiben lassen. Wir sparen uns also einen Vorbereitungsschritt und kommen gleich zum Wichtigsten: Zwiebelrösten. Während die Ringe in ganz viel Butter ganz langsam ganz schön braun werden, erzählt Feurstein von dem Projekt, das kürzlich mit dem Prälat-Leopold-Ungar-Preis ausgezeichnet wurde: „Schule fürs Leben – Das Experiment“. Für mich, als Mutter eines zehnjährigen Gymnasiums-Erstklasslers natürlich ein brennendes Thema. „Bei der Schulgeschichte haben wir nicht viel erklärt, wir haben ein-

fach die Menschen gezeigt.“ Wie kaum ein anderer wagt sich der 42-Jährige an gesellschaftliche Probleme. „Für mich ist *Thema* hochpolitisch. Weil wir damit am Puls der Menschen sind, als Reaktion auf die Politik.“ Kochen und backen liebt der Vorarlberger, auch für sich alleine, sogar Strudelteig zieht er selbst aus. Stolz erzählt er, dass ihn die Töchter seiner vor zwei Jahren verstorbenen Schwester dazu gerne um Rat fragen. Inzwischen ist die erste Partie Nockerln fertig, Feurstein füllt sie in eine gebutterte Form. Darauf eine Handvoll Käse und ein paar Butterflocken. „Ja, des is a wildes Essen.“ Ich decke auf. „Messer? Kulturlos!“ Der Käse zieht herrliche Fäden, wir genießen die Nockerln mit grünem Salat, original gäbe es Kartoffelsalat dazu. „Einen Stein im Magen hast sowieso.“

### 5 fragen

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Habe gekocht, Handy unters Ohr geklemmt, Braten übergossen. Handy abgestürzt. Zack – Handy hin.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Apfelstrudel.

**Was würden Sie nie essen?** Beuschl, Innereien.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Ich mag die österreichische schon sehr gern. Aber auch die italienische und die brasilianische.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Mutters Marillenknödel aus Brandteig. Und natürlich Apfelstrudel.

## KÄSSpätzle

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, in viel Butter braten, bis sie dunkelbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier entfetten. Backrohr auf 100°C schalten. Mehl mit Eiern und so viel kaltem Wasser verrühren bzw. abschlagen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Kräftig salzen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, ca. 1/3 des Teigs mittels Spätzlehobel hineintropfen lassen. Sobald die Nockerln an der Oberfläche schwimmen, mit einem Sieb rausfischen und in eine gebutterte Form geben. Darauf 1/3 vom geriebenen Käse und ein paar Butterflocken verteilen. Dann wieder Nockerln in die Schüssel geben, Käse, Butter usw. Oberste Schicht: Käse. Form ins Backrohr stellen, erhitzen. Nockerln anrichten, mit Zwiebelringen und Schnittlauch bestreuen, pfeffern. Dazu: grüner Salat, mariniert mit Essig, Öl, Kräutersalz.

200 g Butter  
3-4 Zwiebeln  
330 g glattes Mehl  
3 Eier  
Salz  
Käsemischung: ca. 250 g gut gereifter Räbkäse, 250 g Bergkäse, 200 g Emmentaler  
Pfeffer  
Schnittlauch

## DER BESTE ITALIENER WIENS\*



Genießen Sie authentische apulische Küche mit erstklassigem Fleisch, tagesfrischem Fisch und hausgemachter Pasta

[www.ilmelograno.at](http://www.ilmelograno.at)

Dorotheergasse 14 · 1010 Wien · +43 1 51 27 784

\* lt. NEWS Lokalttest 10/13



## Genuss & Leidenschaft

### Hink's exquisite Mangalitzja Rilette

Das schmackhafte Fleisch des Mangalitzja Schweins wird zart geschmort, per Hand zu Rillettes verarbeitet und mit erlesenen Gewürzen verfeinert.

**Servier-Tipp:** Genießen Sie die köstliche Rilette auf gebratener Polenta mit einem guten Glas Weißwein, beispielsweise „Wiener Gemischter Satz“ vom Weingut Mayer am Pfarrplatz

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.