



## AM HERD MIT HEINZ ZEDNIK

Auf der Volksoper-Bühne singt er derzeit in Madame Pompadour die Rolle des König Ludwig XV., in der Küche hat er das Szepter aber nicht ganz in der Hand.

Nein, kochen ist nicht so Heinz Zedniks Sache. Und doch begrüßt er uns in einer liebevoll bestickten Schürze, die ihn als Kapitän darstellt – vom alten Svoboda, aus der Opern-Garderobe. Wer auf diesem Küchenschiff das Sagen hat, ist aber gleich einmal klar: Ehefrau Christl. Hinter verschlossener Tür beginnt sie zu hantieren, wir folgen ihr. Das Gemüse ist schon geschnitten, die Schnitzerln sind appetitlich plattiert. Der Risotto oder das Risotto? Er: „Der Risotto, unbedingt.“ Sie: „Das Risotto!“ Der Kapitän schwitzt den Reis an. „Christl, kann i schon aufgießen? „Nein, rühren!“ Jetzt wird mit der Hightech-Mühle gepfeffert. „Ned mit der Maschin“, da kommt ja Plastik raus.“ Nach dem ersten Aufguss verschwindet die Hausfrau aus der Küche. „Warum bleibst du nicht da?“ „Weil mich das nervös macht, und euch auch.“ Zednik schenkt uns ein Glaserl Veltliner aus der Wachau ein, Karthäuser-Hof. „Der ist ein Traum.“ Aufgewachsen ist der Sänger mit Musik, mit Wienerliedern. „Man hat nicht in den Computer geschaut, sondern Klavier geübt.“ Er erzählt von alten Zeiten. „Wir haben hinter der Bühne viel Unsinn getrieben, heute nehmen auch die Jungen alles so stinkernt.“ Das Risotto rastet, Zeit, das Fleisch anzubraten. Da kann sich Christl nicht mehr zurückhalten und übernimmt wieder das Ruder. „Wir müssen das aufgießen. Ehrlich jetzt!“ Kurz darauf sitzen wir im Balkongärtlein und kosten. Sehr fein. Zednik zitiert aus seiner aktuellen Rolle in Madame Pompadour: „Wenn wir das alle Tage machen müssten, sind wir in einer Woche ein königlicher Leichnam.“

### KALBSSCHNITZERLN MIT GEMÜSERISOTTO

Geputztes Gemüse würfeln und in Öl in einer Pfanne anschwitzen, Knoblauchzehe an einem Zahnstocher mitschwitzen, dann entfernen. Reis in Öl anschwitzen, mit Wein ablöschen, heiße Suppe nach und nach einrühren. Gemüse nach 10 min dazugeben, weiterköcheln. Wenn der Reis bissfest ist, restliche Suppe einrühren, Parmesan und Butter dazu, abschmecken, rasten lassen. Fleisch salzen, in Mehl wenden, rasch anbraten, rausnehmen. Zitronenzesten und -saft in den Bratenrückstand, mit etwas Wasser aufgießen, aufkochen, Petersilie und Butter einrühren.

- 200 g Rundkornreis
- Olivenöl
- 100 g grüner Spargel
- 1 kleiner Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Paradeiser, geschält
- 1 Knoblauchzehe
- ein Schuss Weißwein
- 1/2 l Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer, Mehl
- Kalbsrückenschnitzerl
- 1 Bio-Zitrone
- Butter, Parmesan
- Petersilie



### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Großmutterns faschierter Braten und Mamas Beuschel.

**Was würden Sie nie essen?**  
Ich esse alles, nur keinen Milchreis!

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Ich bin da universell.

**Ihr Lieblingslokal?** Der Grünauer in Wien und der Sodoma in Tulln.

**Ihre Lieblingspeise?** Erdäpfelgulasch mit scharfer Polnischer.

**MERKUR** Es ist verdammt hart, der Beste zu sein.

ZUM GENIESSEN  
GEHÖREN IMMER ZWEI:  
DER GENIESSER  
UND DER, DER IHN BEDIENT.



Unser exklusives Dry Aged Beef in den Sorten T-Bone-Steak, Rumpsteak, Ribeyesteak und Porterhousesteak ist in allen MERKUR Märkten in limitierter Menge erhältlich, Sie finden es frisch in der Fleischabteilung.



Der MERKUR Qualitätsanspruch findet auch in den Fleischabteilungen unserer Märkte seine kulinarische Vollendung.

Hier präsentieren wir Köstlichkeiten aus aller Welt, um selbst anspruchsvolle Gaumen genussreich zu verwöhnen.

Wie Dry Aged Beef von Karnerta, einem der führenden Qualitätsfleischlieferanten Österreichs. Kenner bezeichnen es gerne als das beste Steakfleisch der Welt. Das liegt an der Dry Age Methode, einem jahrzehntealten und beinahe in Vergessenheit geratenen Reifungsverfahren, das die Steaks extrem zart, herrlich saftig und außergewöhnlich aromatisch werden lässt.

Mehr über das ausschließlich österreichische Premium-Fleisch sowie die Dry Age Methode, bei der das Rindfleisch im Ganzen am Knochen mindestens 28 Tage bei konstanten 3° C Raumtemperatur trocknet, erfahren Sie auf [www.merkurmarkt.at/karnerta](http://www.merkurmarkt.at/karnerta)

