



AM HERD MIT CHRISTIAN KOLONOVITS

Er ist Musiker durch und durch. Arrangeur, Komponist, Dirigent, Pianist, Produzent. Sogar das Kochrezept liest er vom Notenblatt, auf dem er es mit blauer Tinte notiert hat.

„Ich bin ein Nachtmensch“, sagt Christian Kolonovits, „und selten vor vier Uhr früh im Bett.“ So beginnen wir erst um 8 Uhr abends mit dem Hendlkochen. Ein burgenländisches Rezept, ganz klar, ist er doch in Rechnitz aufgewachsen. Kurz schneiden wir die brisante Geschichte des Ortes während der NS-Zeit an, die selbst heute noch Geheimnisse birgt. „Trotzdem bin ich gern Rechnitzer, mit der Vergangenheit musst halt leben.“ Schon als Fünfjähriger war ihm klar, dass Musik für ihn das Wichtigste ist. Über die Sonntagsessen bei der ungarischen Verwandtschaft rettete er sich drüber, indem er ununterbrochen Lieder sang, um die aufgetischten Hasen nicht essen zu müssen. „Ich hab ein Hasentrauma. Die schauen auf dem Teller noch immer so lebendig aus.“ Kochen beigebracht hat sich der Musiker selbst, in seiner Zeit in Frankfurt, und zwar aus Heimweh. „Ich wollte meinen Freunden zeigen, wie schön es bei uns ist. Mit der Musik und auch mit dem Essen ist mir das gelungen.“ Das Hendl köchelt schon, für die Nockerln holt sich Kolonovits Unterstützung bei seiner Tochter Lisa, die das ruck, zuck erledigt. Urlaub hatte er heuer noch keinen einzigen Tag. „Die Arbeit macht mir so viel Spaß, dass sie mir mehr Energie gibt, als sie mir nimmt.“ Derzeit probt er beinahe ununterbrochen für seinen „Woyzeck“, der am 24. September im MQ Premiere hat. Beim Essen kommen wir ins Philosophieren. „Musik arrangieren ist wie Kochen. Es geht nicht darum, was Neues zu erfinden, sondern einen eigenen Stil zu haben.“ Dann verabschiede ich mich schnell, auf den Künstler wartet der nächste Termin.

PAPRIKAHENDL

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken, in heißem Olivenöl anschwitzen. Hühnerstücke dazugeben, anbraten, salzen, pfeffern. Paprikapulver einrühren, mit heißer Suppe aufgießen. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Inzwischen 500 g Mehl mit den Eiern, 1/2 TL Salz und 3/8 l kaltem Wasser glatt rühren. Mit einem Spätzlehobel in kochendes Wasser streichen. Abgießen, in Butter schwenken. Sauerrahm in den Paprikasaft geben, 1 EL Mehl drübersteuern, einrühren, nochmals aufkochen lassen.

- 500 g ausgelöste Hendlhaxeln ohne Haut
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 3 EL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- ca. 1/2 l Hühnersuppe
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 1 großer Löffel Mehl
- 500 g glattes Mehl
- 2 Eier
- Butter

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Den Benzingeruch von früher.

Was würden Sie nie essen? Hasen und Kleinvögel.

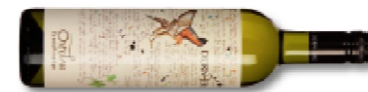
Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die Wiener, die thailändische und die indische Küche.

Ihr Lieblingslokal?
Schwierig. Vielleicht der Inder „Tandoor“ in der Martinstraße, Wien 18, und das „Thai“ in der Gumpendorferstraße, Wien 6.

Wo kaufen Sie am liebsten ein? Beim Merkur.



FOTOS: HEIDI STROBL, JÜRIG CHRISTANDL



wein DER WOCHE

ORTOLAN 2009, WEINGUT DÜRNBERG, Falkenstein, Weinviertel

Der Gesang des seltenen, in Falkenstein heimischen Vogels Ortolan hat Beethoven zu seiner 5. Symphonie und Dürnberg zu einem außergewöhnlichen Wein inspiriert. Weißburgunder und Chardonnay vereint Christoph Körner zu einer kraftvollen, eleganten Cuvée, die er in 500-Liter-Eichenfässern reifen lässt. Exotische Fruchtaromen, vielschichtig und ausgewogen. Burgund im Weinviertel!

13,50 € ab Hof in der „Alten Schmiede“, Kirchengasse, www.duernberg.at

Lagerung: bis 2020
Trinktemperatur: 12°C
Alkohol: 14 % vol



dinner FOR ONE

KNUSPRIGER KABELJAU MIT GURKE

Erdäpfel schälen und grob raspeln. In einem Sieb mit kaltem Wasser gut durchspülen, abtropfen lassen, ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und mit 1 TL Mehl vermischen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln und salzen, Erdäpfelmasse rundherum andrücken. In heißem Öl beidseitig knusprig braten, zum Umdrehen auf einen Pfannendeckel gleiten lassen. Gurke in Scheiben schneiden, mit Sauerrahm, klein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- 1 Kabeljau-Rückenfilet (ca. 200 g)
- 2 mittelgroße Erdäpfel
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Mehl, Olivenöl
- 1 Minigurke
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronensaft

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 390 kcal

genussFRAGE

GEWINNSPIEL

Beantworten Sie die Frage und gewinnen Sie ein Obst- und Gemüsekistl vom Biohof Adamah im Wert von 70 €, www.adamah.at

Die Haupternte von Speisezwiebeln ist im Spätsommer. In welcher österreichischen Stadt ist ihnen alljährlich Ende August ein eigenes Fest gewidmet?

- A in Laa/Thaya?
- B in Bruck/Leitha?
- C in Braunau/Inn?

Senden Sie bitte die richtige Antwort an: KURIER FREIZEIT, Lindengasse 52, 1072 Wien
E-Mail: genussfrage@kurier.at
Kennwort: „genussfrage“
Einsendeschluss: 24. September 2011
Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Hier finden Sie nächste Woche die richtige Antwort.

Mehr finden Sie auf www.kurier.at/genuss

SPAR

Gourmet

WEINVIERTLER TAFELTRAUBEN
Klasse 1.
per Kilo
statt 2,99
2,49
Ersparnis 0,50

FRZ. RAMBOL WALNUSS
Ca. 32% Fett absolut oder
FRZ. RAMBOL SCHWARZER PFEFFER
Ca. 27% Fett absolut. Aromatische Käsespezialität aus geschmolzenem Frischkäse mit Walnüssen oder schwarzem Pfeffer.
In Bedienung, 100 g.
statt 1,79
1,39
Ersparnis 0,40

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 28. September 2011.