



AM HERD MIT KARL FERDINAND KRATZL

Er ist Kabarettist, Schauspieler und Autor, bei meinem Besuch in Litschau lerne ich aber auch seine Seiten als Biologe, Koch und Maler kennen.

Ganz oben, im nördlichsten Waldviertel, wo Granitblöcke, Seen und Moore wohnen, geht alljährlich ein idealistisches Theaterprojekt über die Bühne. „Die letzten Tage der Menschlichkeit“ steht heuer auf dem Programm, Karl Ferdinand Kratzl führt als Conferencier durch den Abend. Uns führt der Schauspieler in das mächtige alte Brauhaus einen Ort weiter, nach Hörmanns, wo wir ihn in der Küche von Zeno Stanek, dem Regisseur des Stücks, beim Gemüseputzen treffen. Auch andere Theaterleute haben sich hier angesiedelt, es wirkt nach großer Familie. Kratzl wollte schon als Kind Koch werden, oder Theaterstückschreiber. Aufgewachsen in Wien und in der Klosterneuburger Au hat er aber vorerst zwei Semester Biologie studiert, Kaulquappen, Frösche, Ringelnattern interessieren ihn immer noch. Der hungrige Nachbarhund steckt die Nase in die Speisekammer, Kratzl vertreibt ihn, entschuldigt sich aber zugleich. „Ist ja gegen mein Naturell.“ Das Gemüse schmort, wir ziehen den Erdäpfeln mit den Fingern die Haut ab. „Ich bin für schlicht. Gegen gefüllten Schnittlauch.“ An Gemüse ginge für diese Speise alles, was man daheim hat. Ob wir sie Gröstl nennen sollen? „Nein, das Wort mag ich nicht.“ Gesalzen wird erst zum Schluss, und nur ganz wenig. Stattdessen holt Kratzl einen ordentlichen Zweig Dost aus dem Garten und zupft die Blätter ab. Wo er kochen gelernt hat? Nirgends. „Ich liebe den neugierigen, begeisterten Diletantismus.“ Das beweist der Vielseitige nach dem Essen auch noch mit einem Packen Bilder, die während der Vorbereitung für das Stück entstanden sind. Die großen Papierbögen hat er beidseitig bemalt. „Extra, um die Galeristen zu ärgern.“

GEMÜSE MIT ERDÄPFELN

Erdäpfel mit der Schale in Wasser kochen. Gemüse putzen, bzw. schälen, grob schneiden. Zuerst die härteren Gemüse in einer großen Pfanne in Öl anschwitzen – Zwiebeln, Kohlrabi, Karotten. Später Zucchini und Paprika dazugeben und weiter rösten. Dostblättchen unterrühren, erst zum Schluss etwas salzen. Erdäpfel schälen, halbieren, mit Schnittlauch bestreuen.

- 5 kleine Zwiebeln
- 8 Karotten
- 2 Zucchini
- 1 Kohlrabi
- 1 roter Paprika
- Öl
- Salz
- Dost
- Schnittlauch
- Erdäpfel



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Der rostige Geruch des Wassers auf Bahnhöfen.

Was würden Sie nie essen?
Zigarettenstummel.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Klosterküchen.

Ihr Lieblingslokal?
Daheim oder von Freunden bekocht werden.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Für Gäste gekocht, der Termin war aber erst am nächsten Tag.



wein DER WOCHE

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2011, HANNES SABATHI, Gamlitz, Steiermark

Bei unseren Verkostungen, die alle 6-8 Wochen in 5-6 köpfiger Runde stattfinden, tun sich die Weine des Hannes Sabathi immer wieder schwer. Was aber frisch geöffnet enttäuscht, überrascht später umso mehr. Diese Weine brauchen Zeit. Und auch dann sind sie nicht konventionell, aber sehr spannend.

18,10 € bei Döllerer's Weinhandelshaus, Kellau 160, 5431 Kuchl, www.doellerer.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 10°C
Alkohol: 12% vol



dinner FOR ONE

GEBACKENE PARASOL

Die Pilze nicht waschen, aber gut ausbeuteln, um sie von Erdresten zu befreien. Stiele vorsichtig herausdrehen. Kappen halbieren oder vierteln, mit dem Handteller zart plattieren. Ei mit Salz und Pfeffer verschlagen. Pilze zuerst durchs Ei ziehen, dann in den Bröseln wenden. Fingerhoch Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin beidseitig goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen, fein hacken oder pressen. Mit Sauerrahm verrühren, salzen, pfeffern. Pilze zusammen mit dem Knoblauchdip heiß essen.

- 2 große Parasolpilze
- 1 Ei
- Weißbrotbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 590 kcal

+ Zu acht verabreden wir uns zum Frühstück in der Manameierei, Exelbergstraße, Wien 17. Vier von uns sind pünktlich, vier verspäten sich. Die Kellnerin will die Bestellung aufnehmen, wir beschließen noch zu warten, trotz riesigem Hunger. Sie geht, kommt aber kurz darauf wieder, mit Rohkost und Hummus „Zur Überbrückung der Wartezeit.“ Schönes Gastgeschenk und eine gelungene Einleitung zu einem sehr netten Vormittag.

■ Schöner Nachmittag, schattiger Garten, Heuriger Hermenegild Mang, Weißenkirchen. Wir nehmen Platz, warten, nichts geschieht. Ein Mann fuchtelte mit den Händen, deutet zu einem Loch in der Wand: Selbstbedienung im Garten. Bedienung nur drinnen. Nur, drinnen sitzt niemand. Die Kellnerin langweilt sich in der Ecke. Wir haben ja nichts gegen Selbstbedienung, nur wissen muss man's halt. Kleine Aufsteller auf dem Tisch, und alles wäre paletti. So aber ziehen wir weiter, Heurige gibt's ja genug in der Gegend, und sogar welche, wo mit uns gesprochen wird.

25. + 26. August, 14-19 Uhr
Verkostung der Königsklasse . Weinkellertour . Raritätenkost
Weingut R&A Pfaffl . Stetten . Tel 02262/673423 . www.pfaffl.at

PFAFFL top.tasting