



# AM HERD MIT MICHAEL LANDAU

In „der Gruft“ unter der Barnabitenkirche warten allabendlich um die 150, zumeist obdachlose Menschen auf ein warmes Essen. Ein Ausflug in eine andere Welt.

Gemeinsam mit Caritasdirektor Michael Landau tauche ich aus dem nachmittäglichen Vorweihnachtstrubel der Mariahilferstraße ab in die Gruft. Hier herrscht eine andere Geschwindigkeit. An langen Tischen sitzen um die 50 Menschen, sie dösen, reden, warten. In der kleinen, offenen Küche machen wir uns gemeinsam mit einer siebenköpfigen Studentengruppe an die Arbeit. Landau: „Es gibt in unserem Land einen hohen Grundwasserspiegel an Solidarität. Gerade die jungen Leute sind sehr engagiert.“ 130 bis 150 Gäste werden heute bekocht. Putenbrust schnetzeln, Zwiebel schneiden, Champignons putzen. Der Direktor hat Chemie studiert „Kochen ist dem gar nicht so unähnlich.“ Das Fleisch wird im Kipper angebraten. Landau erzählt von einer Familie, die seit 15 Jahren an jedem Heiligen Abend Erdäpfelsalat bringt „selbstgemachten – für 300 Leute!“ Das G’schnetzelte schmurgelt dahin, bis zur Ausgabe um Punkt 7 bleibt noch Zeit, Vanillekipferln zu wuzeln. Vergnügt legt Landau Hand an den Teig. „Als Kinder haben wir zu Hause Weihnachtsbäckerei gemacht. Man muss solche Sachen schon auch genießen können. Feiern gehört zum Glauben, und zum gemeinsamen Feiern gehört das gemeinsame Essen.“ Wir schmecken das Fleisch noch mit einer festen Hand voll Salz ab. „Wenn ich mehr Zeit hätte, würd ich öfters kochen.“ Rasch sind die Töpfe leer, der Applaus im Saal sagt uns, dass unsere Arbeit Sinn gemacht hat. „Ich bleib noch eine Weile“, meint Landau und begleitet mich hinauf. Aber irgendwie fühle ich mich jetzt falsch zwischen all den grellen Lichtern.

## PUTENGESCHNETZELTES

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Zwiebeln fein hacken, Champignons putzen und blättrig schneiden. Nacheinander Fleisch, Zwiebeln und Pilze anbraten. Alles wieder in die Pfanne geben, Obers, Sauerrahm und gehackte Petersilie einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch ein paar kleingehackte Essiggurkerln druntermischen. Inzwischen Spätzle kochen und Erbsen im Dampf erhitzen.

**ZUTATEN**  
für 150 Personen  
20 kg Putenbrust  
2,5 kg Zwiebel  
8 kg Champignons  
1 l Öl, Salz, Pfeffer  
5 l Obers  
5 l Sauerrahm  
Petersilie  
10 kg Spätzle  
8 kg Erbsen



## 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Den Schokoladenpudding meiner Mutter
- Was würden Sie nie essen?**  
Nichts. Na ja, die frittierten Käfer in den chinesischen Garküchen hab ich ausgelassen . . .
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die italienische
- Ihr Lieblingslokal?**  
Das Lokal meines Bruders – Tacheles, Wien 2
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
Am Bauerneck des Naschmarkts



## wein DER WOCHE

DAS PHANTOM 2008, WEINGUT K+K KIRNBAUER, Deutschkreuz, Burgenland

Hinter dem klingenden Namen steckt eine jener mittelburgenländischen Top-Cuvées, die im Laufe der letzten 20 Jahre zu Klassikern avancierten. Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, 18 Monate im Barrique gereift. Kräftig, würzig, elegant – ein Festtagswein.

**18 € ab Hof am Rotweinweg, www.phantom.at**

Lagerung: bis 2019  
Trinktemperatur: 18°C  
Alkohol: 13,5 % vol



## dinner FOR ONE

### KOKOS-KAROTTEN-SUPPE MIT INGWER

Karotten schälen und grob raffeln. Mit ¼ l Wasser zum Kochen bringen, 5-7 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren. Orangensaft, etwas Salz und eine Prise Cayennepfeffer einrühren, nochmals erhitzen. Vom Feuer nehmen, Ingwer reinreiben, noch kurz ziehen lassen. Eventuell mit ein paar Blättchen frischem Koriander bestreuen.

2-3 Karotten (geputzt ca. 200 g)  
50 ml Kokosmilch  
Saft einer halben Orange  
Cayennepfeffer  
Salz  
1 cm frischer Ingwer

**MAN BRAUCHT: 1 Topf, Mixer, 12 Minuten. Ca. 190 kcal**

Zu Weihnachten wünsche ich mir...

Genuss & Leidenschaft



Weihnachten - DAS Fest für Genießer. Die passenden Präsente wie exquisite Hink Geschenkboxen und köstliche Glas-Creationen finden Sie einfach und bequem in unserem Onlineshop: [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at)

Holen Sie sich noch heute unsere edlen Creationen nach Hause - für den festlichen Genuss.



Erhältlich in ausgesuchten Delikatessengeschäften, unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) sowie in der Hink-Manufaktur, Otto Beyschlag-Gasse 3, 1210 Wien, Tel.: +43 (0)1 258 23 51, Fax: DW - 17, office@hink-pasteten.at

SPAR Gourmet

### MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL IM 1ER GESCHENSKARTON

Bereits Napoleon liebte den Kult-Champagner aus dem Hause Moët & Chandon. Frankreich, Champagne. 0,75-lt-Flasche statt 35,99

**29,99** (per lt. 39,99)  
**Ersparnis 6,-**

SAIBLINGSFILET GERÄUCHERT oder GRAVED  
Seesaiblingsfilet, geschnitten, kalt geräuchert oder graved.  
100-g-Packung

**6,49**



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

Angebote gültig bis 31.12.2010