



AM HERD

MIT WILLI GABALIER

Der große Bruder von „Volks-Rock’n’Roller“ Andreas Gabalier ist nicht nur gefeierter Tänzer, engagierter Tanzschul-Chef und schwungvoller Sänger, sondern auch studierter Kunsthistoriker. Aber im Grunde sehnt er sich nach Ruhe und nach einem Leben als Bio-Bauer.



STEAK mit Gemüse

Für die Vorspeise Zitrusfrüchte auspressen, mit Essig, Öl, Honig und Salz verrühren. Wurzeln schälen, fein reiben, Apfel grob reiben, alles vermischen, ziehen lassen. Alle Zutaten für den Dip verrühren. Grobgeschnittene Zwiebel in Öl anbraten, Lauchringe, geviertelte Patissons, Zucchini- und Melanzaniwürfel und zerkleinerten Pilz dazugeben und anbraten, schmurgeln lassen. Zum Schluss Paprika- und Paradeiswürfel, sowie gehackte Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Erdäpfel schälen, in Spalten schneiden, in heißem Öl braten, salzen. Fleisch zart salzen und in heißem Öl beidseitig kurz braten.

FÜR DIE VORSPEISE:
1 Mandarine,
1 Orange,
1 Zitrone,
Je ein Schuss Essig
und Öl,
1 TL Honig,
Salz,
1 gelbe Rübe,
1 Karotte, 1 Apfel

FÜR DEN DIP:
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
1 EL gehackter Thymian
2 EL gehackte Petersilie
½ Becher Sauerrahm, ½ Becher Joghurt
Salz



FÜR DAS GEMÜSE:
1 Zwiebel
1 Stange Mini-Lauch
1 kleiner Zucchini
1 Kräuterseitling
3 Minipatisson-Kürbisse
1 roter Paprika
1 Paradeiser
Petersilie
3 lila Erdäpfel
Rindsfilet
Olivenöl

Welches Lebewesen aus dem Tierreich ist das Gegenteil eines Tänzers? Die Schildkröte? Nein, noch langsamer: die Schnecke. Und genau die ist es, die Willi Gabalier in absehbarer Zeit auf seinem Grundstück am Fuße des Grazer Hausbergs, des Schöckls, züchten möchte. „Dort ist es feucht, ich hab’ ein Bacherl und eine eigene Quelle.“ Eigentlich sind seine Lieblingstiere ja Kühe, aber für die hat er zu wenig Platz. „Es lachen mich natürlich alle aus, aber als ich gesagt hab’, dass ich Tänzer werde, haben auch alle gelacht.“ Ob sich die vage Zukunftsvision des vielbeschäftigten Künstlers umsetzen lassen wird, steht in den Sternen, derzeit schwebt er jedenfalls mit der Jazz-Gitti über das ORF-Dancing-Stars-Parkett. Aus diesem Grund hat er auch Anfang März Quartier im Parkhotel Schönbrunn bezogen, wo wir einander zum Kochen treffen. Bunte Gemüse, Obst, Rindsfilet stehen bereit. „Ich ess alles, aber es muss eine gewisse Qualität haben. Als Profitänzer ist es wichtig, auf die Ernährung zu achten.“ Auf das großzügige Frühstücksbuffet verzichtet er und genießt morgens lieber Hafer-

brei, den dafür in der Badewanne. Schneiden, raspeln, rühren, alles, was er macht, sieht sehr professionell aus. Daheim kocht er jeden Tag für sich und seine Frau. „Aber ich mach nie was zwei Mal gleich.“ Aufgewachsen sind die vier Geschwister Gabalier in Graz, viel Zeit verbrachten sie auch am Bauernhof der Großeltern. Vor rund zehn Jahren nahm sich der Vater mit 51 das Leben, zwei Jahre danach die jüngere Schwester. „Meine Mutter lebt erst jetzt wieder. Sie hat sich mit ihren Büchern ins Leben zurückgeschrieben.“ Der vielseitig Interessierte brachte kürzlich auch eine eigene Single heraus: #Kavalier. „Die ist genau in dem Rhythmus, wie er mir taugt.“ Künstlerfamilie? „Nein, ich seh uns ganz bodenständig und normal.“ Inzwischen schmurgelt das Gemüse leise vor sich hin, Willi frittiert die lila Erdäpfel in hochwertigem Öl. Kurz noch das Fleisch braten, fertig. Übers Plaudern haben wir ganz auf die knackige Rohkost-Vorspeise vergessen. Macht nichts, sie schmeckt uns auch noch nach den zarten Steaks. Und wenn die Schöckl-Schnecke lieferbar ist, werden wir berichten.

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Alles, wo gehärtete Fette drinnen sind.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Die saure Milch bei den Großeltern. Gab’s immer zum Sterz.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Ferialjob. Ich musste einen Eiskaffee machen. Der Zuckerstreuer war leer, ich füllte ihn auf, rührte ein paar Löffel davon in den Eiskaffee und servierte ihn. Aber es war kein Zucker – sondern Zitronensäure!

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die des jeweiligen Landes, in dem ich gerade bin.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Frisches Obst.

Heumilch
EINFACH URGUT.

Heumilch wird seit Jahrhunderten im Einklang mit Natur und Mensch gemacht.

Deshalb wurde sie jetzt als „garantiert traditionelle Spezialität“ ausgezeichnet.

Gewinne zwei urgute Heumilch-Gläser
www.heumilch.at