



AM HERD MIT ALF POIER



Mit dem Thema Ernährung tut sich der Kabarettist, Musiker und Maler schwer. Das fängt mit der Küchenausstattung an und hört mit der Tischgesellschaft auf. Und doch bereitet er eine Kreation für uns zu, die die Liste der prominenten Rezepte durchaus kulinarisch bereichert.

Gorgonzolanudeln sind Alf Poiers Standardgericht: „Des hab i jahrelang zwei bis dreimal pro Woche gegessen.“ Derzeit ernährt er sich eher von Leberkäsemmeln und Fischdosen, oft geht er auch essen. Aber alleine essen mag er auch wieder nicht: „I wü unter d' Leit kommen. Es ist wichtiger, mit wem man isst, als was man isst.“ Kocht er doch einmal, muss alles in nur einem Topf passieren, und aus dem isst er dann auch gleich. „Je mehr G'schirr du hast, desto mehr patzt an.“ Jede neue Freundin stattet seine Küche mit Töpfen aus, meint der bunte Kabarettist, der Österreich auch schon beim Song Contest vertreten hat, sie müsse aber versprechen, nach der Trennung alles wieder mitzunehmen. Macht sie das nicht, schenkt er die Sachen einfach her. Nie zieht er mit einer Frau zusammen, und meist dauern die Beziehungen nicht allzu lange. Derzeit, so meint er, hätte er zwei Halberte, bis vor Kurzem hatte er eine Ganze: „Bei meinen Vernissagen kommen sie aber alle, und sie verstehen sich auch.“ Je älter er wird, desto mehr konzentriert er sich aufs Malen: „Die Bilder brauchen mich nicht.“ Besitz ist etwas, was Poier belastet. Kürzlich erst hat er seine Villa in Hietzing verkauft und ist in seine Wohnung im 15. Bezirk gezogen: „Früher wohnte der Künstler Alf woanders als der private Alf. Jetzt sind sie zusammengezogen.“ Aber bleiben wird er dort nicht. Möchte irgendwo wieder ein eigenes Museum machen. Während wir da so stehen und plaudern, beginnt Poier, die mitgebrachten, getrockneten Heuschrecken in meinem Mörser zu zerstampfen und steckt sich dabei die eine



heidi.strobl@kurier.at **delikat**ESSEN

gorgonzolanudeln MIT WANDERHEUSCHRECKEN

Die Heuschrecken in einem Mörser fein zerstampfen. Nudelwasser zum Kochen bringen. Spaghetti zweimal durchbrechen, ins heiße Wasser geben, bissfest kochen, abseihen. Gorgonzola grob zerbröseln und in den (noch heißen) Topf geben. Einen Schuss Obers unterrühren, erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Die Nudeln zurück in den Topf geben und gut mit der Sauce vermischen. Salzen, pfeffern. Mit den Heuschreckenbröseln bestreuen, mit ganzen Heuschrecken garnieren.

300 g Spaghetti
ca. 80 g Österkron
ca. 100 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
eine Handvoll getrocknete Heuschrecken (z.B. von Zirp Insects: www.zirpinsects.com)



oder andere in den Mund: „Gibt's in der Apotheke und jetzt auch schon im Metro. Meiner Mutter hab ich zum 85er auch so ein Packerl geschenkt.“ Mama Poier lebt in der Nähe von Judenburg. „Ich kenn auch Vegetarier, die des essen. Aber die essen ja auch Fleischtomaten.“ Mit seinem neuen Kabarett-Programm „The Making Of DADA“ ist er ab Juni unterwegs, am 2. Juni zum Beispiel im Gasthof „Zwei Linden“ im niederösterreichischen Hohenberg. „Es ist eine Wegbeschreibung vom steirischen Schwammerlsucher und Tanzmusiker bis hin zum nihilistischen Dadasophen und geistigen Queraussteiger.“ Bevor er die Nudeln ins Wasser wirft, bricht er sie zweimal durch, und bevor er den Käse im Topf schmilzt, nimmt er einen kräftigen Schluck aus dem Schlagoberspackerl: „Hauptsache Kalorien.“ Die fertigen Nudeln bestreut Poier mit den fein zermahlenden Heuschrecken. Und – siehe da – der nussige Geschmack der Insekten passt wirklich gut zum Blauschimmel. Diese Kreation hat Potenzial. Poier zeichnet noch schnell eine „Kamikatze“ in mein Gästebuch, trinkt das Schlagoberspackerl leer und entschwindet.

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Knoblauch! Aber auch so lebendige Sachen und Innereien.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Mamas Kärntner Nudeln.

Ihr Lieblingslokal?

Das Gasthaus Vici am Akkonplatz, Wien 15.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Mit einer Freundin in Bali, private Einladung, echt grausliches Essen. Wir wussten nicht, dass man einen Bissen übrig lassen muss, um zu zeigen, dass man genug hat. Wir haben das Essen runtergewürgt und bekamen immer wieder Nachschub.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Ich bin für jedes Essen dankbar.

moser WURST IM RAUCH

Kasmugler
GEBRÄTENE BERGKÄS'WURST

Kasmugler mit viel Dings
Die ultimativ härteste Bergkäs'wurst

wurstimrauch.at