



Am herd MIT THOMAS MRAZ

Sein großes komödiantisches Können stellte der spätberufene Schauspieler mit „Die unabsichtliche Entführung der Frau Elfriede Ott“, „Aufschneider“ und „Encyclopädia Niavaranica“ unter Beweis, beim Kochen mit ihm geht's ruhig zu. Außer er spricht über sein neuestes Stück und zückt dabei sein Schwert.

SOUVLAKI tzatziki

400 g Hühnerbrust
(ohne Knochen und Haut)
Salz
Olivenöl
getrockneter Oregano
ein paar Thymianästchen
2 Ästchen Rosmarin
2 Minigurken
2 Knoblauchzehen
1 Becher griechisches
Joghurt (200 g)
schwarze Oliven



Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen, zuputzen, in 2 cm Würfel schneiden, auf kleine Holzspießchen stecken. Mit Salz und Oregano würzen, mit Olivenöl beträufeln, die frischen Kräuter dazulegen, ziehen lassen. Inzwischen Gurken waschen, Kappen wegschneiden, Gurken möglichst klein würfeln. Knoblauch dazupressen, Joghurt unterrühren, mit Salz abschmecken. Spießchen beidseitig in heißem Öl braten, die frischen Kräuter dabei mitbraten. Tzatziki mit Oliven und ein wenig Olivenöl anrichten, zu den heißen Spießchen servieren. Dazu: Weißbrot.

Mit einem Strauß Tulpen, sommerlichen Zutaten und Biobier spaziert Thomas Mraz an einem Wintertag bei meiner Tür herein, und es fühlt sich gleich so an, als wäre er kurz davor erst hinausgegangen. Unkompliziert, bescheiden, sympathisch. Jemand, mit dem man gerne ein Bier teilt, auch wenn man ihn gerade zum ersten Mal trifft. Als Nachspeise hat er Ribiseltörtchen mitgebracht und warnt uns vor: „Die sind vom Felzl. Das ist wahrscheinlich das Beste, was uns heute passieren wird.“ Am Herd steht Mraz ziemlich selten, Freundin Martina oder die Mama dafür umso öfter. Mit der berühmten Wirtefamilie des gleichnamigen

Restaurants in der Wallensteinstraße ist er übrigens nicht verwandt. „Leider!“, sagt er. Während der „Kommissar Pudschedl“ die zarte Hühnerbrust für seine Souvlaki penibel zuputzt, erzählt er von den „Vorstadtweibern“, deren zweite Staffel im Frühjahr im ORF läuft. „Die einen lieben es, die anderen hassen es. Mich hat's total überrascht, dass es so gut einschlägt.“ Überraschend gut eingeschlagen hat in der Laufbahn des Herrn Mraz schon so einiges. Aufgewachsen in Wien-Favoriten, absolvierte er nach der Hauptschule eine Ausbildung als Reproduktionstechniker. Es folgten diverse Jobs, alle mehr oder weniger interessant.

Mit 24 Jahren stand er beim AMS und meinte, er wolle Schauspieler werden. „Vergessen S' des“, lautete der gute Rat aus berufenem Beamtenmund. Am Konservatorium der Stadt Wien, bei Professor Elfriede Ott, begann kurz darauf seine steile Karriere, in der der heute 40-Jährige nicht nur sein Talent als Bühnen- und Filmschauspieler, sondern auch als Kabarettist, Autor und Regisseur unter Beweis stellte. Nach dem großen Erfolg des Einpersonenstücks „Après-Ski“ im Vorjahr wird er heuer ab 16. März mit „Die Odyssee – Eine Abkürzung“ im Stadtsaal

in See stechen. Passend zum Thema aus dem antiken Griechenland auch sein heutiges Rezept: Souvlaki mit „Zickizacki“. Mit den Gurken macht er sich's dabei nicht leicht: Er schneidet sie mit einer speziellen Technik feinsäuberlich in winzige Würfelchen. „Gehört das nicht so?“ Die meisten Menschen würden die Gurken wohl einfach grob raffeln. Knoblauch pressen, würzen. „Am liebsten tu ich ja umrühren.“ Die Spießchen sind flott gebraten, wir stoßen mit „Strandräuber-Bier“ an. Die Ribiseltörtchen danach sind zwar wirklich besonders köstlich, das erfrischende Sommeressen davor steht ihnen aber um nichts nach.



5 fragen

Was würden Sie nie essen? Hirn. Innereien.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Omas Grießkoch mit Zimt.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Bei den Pfadfindern. Wir haben Chili con Carne gekocht und alle haben gespieben.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die Wiener Küche.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Was Süßes. Zitronentarteletts. Beim Motto am Fluss ham's gute.