

# AM HERD

MIT NORBERT SCHNEIDER

Riesengroß, gertenschlank und g'sackelt im grauen Anzug kommt Norbert Schneider samt sommerlicher Zutaten an einem Oktobertag am Schafberg an. Zu Mittag isst der Musiker eigentlich nie, trotzdem beginnt er frohen Mutes damit, die Schalen von zwei Zitronen abzureiben. „I folg da aber kan' Rezept“, stellt er seine Einstellung zum Kochen sofort klar, bevor er die Zitronen mit zwei rohen Eiern und einem Esslöffel Englischen Senf versprudelt. „Na, eh scho a schens G'macht!“, ist er mit seiner Nudelsauce zufrieden. Ich bin skeptisch. Kochen gelernt hat der gerade noch 38-jährige on tour: „Wir waren wochenlang unterwegs. Kochen und Essen ist da ein Highlight und wird total zelebriert.“

Aufgewachsen mit vier Geschwistern im Weinviertel, begann Schneider mit sieben Jahren Geige zu spielen: „Musik war unseren Eltern wichtig.“ Die Geige vermieste ihm ein schlechter Lehrer nachhaltig, trotzdem brach er später die Kindergärtnereschule ab, um Musiker zu werden: „I mach des jetzt seit 20 Jahren.“ Kürzlich erschien sein zehntes Album: „So wie's is“. Achtköpfige Band, 13 neue Lieder, allesamt im Wiener Dialekt, am Cover ein verkehrter Vollkorntoast mit Marmelade. Mit dem Daumen am Flaschenhals sprengt der zweifache Amadeus-Award-Gewinner Weinbrand über die inzwischen angebratenen Garnelen: „Das gibt ihnen eine spezielle Kruste.“ Dann mischen wir zugleich Parmesan und Zitronensauce unter die heißen Nudeln. Und – Überraschung – alles fügt sich zu einem harmonischen Ganzen, mit den pikanten Garnelen als Tüpfchen am i. Applaus!

Er ist Liederschreiber, Gitarrist und leidenschaftlicher Interpret. Privat bekocht der facettenreiche Musiker gern seine Freundin, „on tour“ die Musikerkollegen – mit mehr oder weniger Erfolg. Für die *freizeit* bereitet er locker-lässig sein Lieblingsessen zu.



## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?**

Erdnüsse! Ich hasse sie, und wenn ich sie esse, endet das mit dem Notarzt.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**

Nutella! Als Kind war ich der ärgste Nutella-Freak.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Für die Musikerkollegen wollte ich was ganz besonders Feines kochen und habe Fischfilets mit Käse überbacken. Geht gar nicht!

**Ihr Lieblingslokal?**

Humer's Uferhaus in Orth an der Donau.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**

Schokolade!

## ZITRONENSpaghetti

Nudelkochwasser zustellen. Zitronen waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Zitronensaft und -schalen in einer Schüssel mit 3 EL Öl, 2 Eiern, 1 EL Senf und je einer Prise Salz und Pfeffer versprudeln. Knoblauch schälen und feinschnittig schneiden. Chili fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin beidseitig anbraten. Knoblauch und Chili dazugeben, kurz mitbraten, mit einem Schuss Weinbrand aufgießen, verköcheln lassen, salzen. Die inzwischen bissfest gekochten Nudeln abgießen und in den Topf zurückgeben. Die Zitronensauce zugleich mit dem Parmesan zügig unter die Nudeln mischen. Basilikum grob hacken, drunterheben. Anrichten, Garnelen auf den Nudeln verteilen, mit ein wenig Öl beträufeln.

- ca. 300 g Spaghetti
- 2 Zitronen mit unbehandelter Schale
- Olivensöl
- 2 Eier
- 1 EL Englischer Senf
- Salz, Pfeffer, Weinbrand
- 2-3 EL geriebener Parmesan
- eine Handvoll Basilikumblättchen
- 250 g rohe Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote



Mein **BERGER** Schinken

# Iss, wie du dich fühlst!

Nr. 11 Der Harmonische **Puten-Schinken**

Puten-Schinken

WWW.BERGER-SCHINKEN.AT