



AM HERD MIT GABRIELE ZUNA-KRATKY

Als Hausherrin des Wiener Technischen Museums hat sie alljährlich rund 300.000 Gäste. Für uns kocht sie in ihrem neuen privaten Domizil im zweiten Bezirk.

Augarten. Heimat des weltberühmten Porzellans. Ich spaziere durch den großen Park und betrete eines der historischen Nebengebäude des Schlosses. Erst vor Kurzem ist Gabriele Zuna-Kratky mit Ehemann und Hund hier eingezogen, davor stand die Wohnung in dem schlichten Haus jahrelang leer. Jetzt ist es so schön hier, wie man sich's nur erträumen kann. Im Grünen, mitten in der Stadt, lichtdurchflutet. In der Küche liegen spanische Würste und jede Menge bunter Chilis bereit. Wir kochen etwas Einfaches, Schnelles. „Chorizo ist das Einzige, was sogar mein Mann zusammenbringt.“ Zu seiner Pensionierung bekam er auf einen Schlag 30 Kochbücher, viel angegriffen hat er sie nicht. Dafür ist er Jäger. Wir schneiden die Wurst in Scheiben und brutzeln sie auf dem modernen Induktionsherd an. Ob das die Zukunft des Kochens sei, frage ich die Chefin des Technischen Museums. „Nein, glaub' ich nicht. Aber Dampfgarer finde ich toll.“ Aufgewachsen bei der oberösterreichischen Großmutter in Wien, studierte Zuna-Kratky Biologie, bevor sie Lehrerin an einer Pflichtschule wurde. Sie schwärmt von den naturbelassenen Ecken und den wilden Tieren im Augarten – von einem legendären Riesenhasen und einem Papagei. „Und wenn ich mir etwas wünschen könnte: Ich würde Hühner halten. Eier sind so was Perfektes.“ Ihren Doppelnamen verdankt sie den väterlichen Vorfahren. „Böhmischer Zwergadel“, meint sie schmunzelnd. Unter der Ahnengalerie verspeisen wir die Wurst, dazu gibt's Bier. „Nach dem Essen kriegst länger keinen Hunger.“ Stimmt.

CHORIZO IN ROTWEIN

Wurst in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl beidseitig langsam anbraten. Den Boden der Knoblauchknolle großzügig weschneiden, die Knolle samt Schale auf der Schnittseite mitbraten. Zucker einrühren, mit Wein aufgießen. Chili und Rosmarin dazugeben, alles ca. 15 Minuten offen köcheln lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißbrot oder gebratener Polenta essen.

- 250 g Chorizo (spanische Wurst)
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Chilischote
- 2-3 Ästchen Rosmarin
- 1 TL brauner Rohrzucker
- Olivenöl, Pfeffer
- ¼ l Rioja



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Der Zimt im Apfelstrudel meiner Großmutter.
- Was würden Sie nie essen?**
Schnecken, Froschschenkel, Gänsestopfleber.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die italienische.
- Ihr Lieblingslokal?**
Plachutta Wollzeile, Wien 1.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Am Karmelitermarkt.



wein DER WOCHE

WINZERSEKT VOM GELBEN MUSKATELLER, WEINGUT HANNES HARKAMP, St. Nikolai/Sausal

Ist schon steirischer Muskateller üblicherweise spritzig und fruchtig, setzt ihm Harkamp durch die Flaschengärung noch eines drauf. Herrlich würzig, knackige Säure, hocharomatisch. Frühlingshafter geht's nicht. Am besten direkt im Weingarten mit Blick auf das Sausal. **11,80 € ab Hof, Flamberg 46, www.harkamp.at**

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: 4-6°C
Alkohol: 11,5 % vol



dinner FOR ONE

SPARGEL MIT PAPRIKA-KORIANDER-VINAIGRETTE

Kochwasser zustellen. Spargel großzügig schälen. Wasser mit je einer Prise Salz und Zucker versetzen, Spargel einlegen, ca. 8 Minuten sanft garen. Inzwischen Paprika und Pfefferoni klein würfeln, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel mit Essig, Öl, Honig und 1 EL vom Spargelkochsud verrühren, 2 EL Korianderblättchen untermischen. Spargel aus dem Sud heben, auf einen Teller legen, die Vinaigrette darüber verteilen. Lauwarm essen.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 12 Minuten. Ca. 270 kcal



kunst
historisches
museum

Gourmetabend

Jeden Donnerstag ab 18.30 bis 22.00 Uhr um nur 39,-* Euro

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums Wien! Serviert von CLUB.catering.

TIPP Verschenken Sie einzigartige Genussmomente jetzt auch als Gutschein. Erhältlich im Kunsthistorischen Museum, Café Schwarzenberg oder auf www.clubcatering.at.

*exkl. Getränke und Museumseintritt

SPAR Gourmet



CITTERIO PROSCIUTTO PARMA RISERVA
Italienischer luftgetrockneter Rohschinken. Unvergleichlicher Geschmack, 15 Monate gereift.

In Bedienung, 100 g statt 3,79

2,99

Ersparnis 0,80



HONIGMELONE
Aus Brasilien, Klasse 1. per Stück

statt 2,49

1,49
-40%

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 25. Mai 2011.