



Kohl? Wirsing?

Wie wär's mit Wirsingkohl? Von sprachlichen Missverständnissen, beleidigten Marktständern, guten und bösen Eintöpfen und italienischen Schuhen.

Als Österreicher hat man es im Ausland nicht immer einfach. Es war Anfang der Siebziger. Ich schlenderte zum ersten Mal über den Münchner Viktualienmarkt. An einem Stand mit schöner Ware blieb ich stehen, zeigte auf die grünen Gemüseköpfe und sagte, „ein Mal Kohl, bitte.“ Darauf der Händler grantelnd: „Wirsing?!“ Weil mir der Begriff damals nicht geläufig war, dachte ich, der Mann hätte „Wiedersehen“ guschelt und ging beleidigt weiter. Heute hingegen ernte ich schräge Blicke, wenn ich auf

eckart.witzigmann@kurier.at

dem Wiener Naschmarkt einen Wirsing kaufen möchte. Deutsche Sprache, schwere Sprache. Um Missverständnisse zu vermeiden, sage ich mittlerweile immer „Wirsingkohl“ – in Deutschland und in Österreich.

Meine Mama machte Wirsingkohl gerne zu Leberkäse, Bratwürsten oder gekochtem Rindfleisch, abgebunden mit Einbrenn und abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran. Ein Traum! In der Handelsschule hat die Sache dann schon anders ausgeschaut, nämlich wie Klärschlamm – und genauso schmeckte es auch. Wir nannten es „die grüne Hölle“. Während meiner Zeit beim Militär lernte ich aber zum Glück, dass man Wirsingkohl in Großküchen auch so zubereiten kann, dass er schmeckt. Kein

Wunder – standen in der Militärküche Glasenbach neben mir damals noch einige andere strebsame Köche. Mein Tipp: Wirsingkohl muss nicht lange geschmort und mit Béchamel angedickt werden. Sie können ihn auch blanchieren und anschließend, in Streifen geschnitten, ansautieren. Ansonsten macht dieses Gemüse z. B. gute Figur als Cremesuppe mit gebratenen Gänseleberwürfeln oder auch klassisch gefüllt mit Faschierem vom Schwein, in Deutschland auch „Wirsingkohlbombe“ oder „Gartenhuhn“ genannt. Übrigens: Einmal bestellte ich in einem bayerischen Lokal „Choux de Milan“, Wirsingkohl auf französisch. Darauf die Kellnerin: „Italienische Schuh gibt's gegenüber, mir san a Wirtschaft!“

www.eckart-witzigmann.com

AM HERD MIT ANDREAS MAILATH-POKORNY

Zur Kochsession lädt uns der Wiener Kulturstadtrat in die Küche seines Büros. Gutes, bewusstes Essen ist für ihn ein Kulturgut, das er auch gern gemeinsam mit seinen Mitarbeitern pflegt.

„Wir vergönnen uns das“, sagt der Stadtrat, während er die Zutaten fürs Mittagessen aus dem Kühlschrank holt. Die Küche ist geräumig, mit großem Tisch und gemütlicher Eckbank ausgestattet. So oft wie möglich wird hier gemeinsam gegessen. „Ich habe Kolleginnen und Kollegen, die hervorragend kochen.“ Flott schält er die Zwiebeln und schneidet sie klein. „Als halber Ungar fange ich alles mit Zwiebel an, das gibt den Grundgeschmack.“ Einer seiner Großväter stammt aus Ungarn, der andere war Fleischhauer im Waldviertel. Dass er heute ausgerechnet jenes Gericht kocht, das hierzulande jeder als „Spaghetti Bolognese“ kennt, hat gleich mehrere Gründe. Einerseits hat er darin Übung, weil's die drei Söhne gern mögen, andererseits steht ein – er schmunzelt – kultureller Auftrag dahinter. „Aus meiner Zeit in Bologna weiß ich, diese Zubereitungsart heißt Pasta al Ragù, und kein Mensch würde dieses Ragù dort mit Spaghetti essen. Wenn schon, dann mit so etwas wie Penne.“ Das Fleisch kommt in den Topf, Mailath-Pokorny gießt mit einem kräftigen Schluck Rotwein auf. „Der Wein gibt die Säure, und ich geb' auch immer ein bisschen Ketchup dazu, das gibt die Süße.“ Das Ragù schmurgelt im Druckkochtopf dahin, in einer großen Schüssel mischt der Stadtrat noch einen knackigen Salat zusammen. Die Tür geht auf. Es riecht so gut, dass man reinkommen muss. Langsam füllt sich die Küche. Jeder macht ein paar Handgriffe. „Und so sitzen wir hier fast täglich und besprechen, was es Neues gibt.“ Einzige Ausnahme: Den passenden Roten aus der Po-Ebene gibt's sonst nicht, nur heute, uns zu Ehren.

PASTA AL RAGÙ

Zwiebeln schälen und fein schneiden, in einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Geschälten, feingehackten Knoblauch dazu, wenig später das Fleisch. Durchrösten, mit einem ordentlichen Schluck Wein aufgießen. Tomaten-Polpa, je 2-3 EL Tomatenmark und Ketchup einrühren, salzen, pfeffern. Köcheln lassen. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser kochen. Abseihen, nicht abschrecken, Butterflocken einrühren. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

- 1 kg gemischtes Faschiertes
- 1 kg Zwiebeln
- 1 l Tomaten-Polpa
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- Rotwein
- Ketchup
- Olivenöl, Butter
- 500 g Penne

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Wild - Fasane und Rebhühner - die mein ungarischer Großvater von der Jagd mitgebracht hat
- Was würden Sie nie essen?**
Nichts. Probieren würde ich alles
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die italienische
- Ihr Lieblingslokal?**
Skopik & Lohn, Leopoldstadt
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Am Karmelitermarkt



+ Orient & Occident am Wiener Naschmarkt, abends, das Lokal ist bis auf den letzten Platz gefüllt. Wir (zwei Frauen) trinken mehrere Gläser Rotwein und wechseln dabei mittendrin kurz entschlossen von Blaufränkisch auf St. Laurent. Nachdem uns der aber nicht schmeckt, lassen wir ihn stehen und kehren wieder zum Blaufränkisch zurück. Die Kellnerin beim Bezahlen „Der St. Laurent gilt als Kostprobe und geht aufs Haus.“ Dankeschön!

Sulz im Wienerwald, Gasthaus Immervoll. Die Haut unserer Ente ist so verkoht, dass wir sie beanstanden. Kellnerin: „Ich hab gekostet, das Fleisch ist saftig und gut, die Haut hätten Sie ja wegschneiden können.“ Das Schnitzel, hauchdünn und zäh wie Leder, schicken wir auch zurück. Die Kellnerin verschwindet wieder in der Küche „Das stimmt, das ist wirklich nicht gut.“ Auf der Rechnung steht's trotzdem. „Wir haben ja schon Schwierigkeiten wegen der nicht verrechneten Ente.“ Die Geschäftsführung? „Die sind heut' schon weg . . .“

HINTERES AUSGELÖSTES
Gerollt, aus Österreich, vom Qualitätsrind, ohne Knochen, handgeknüpft, besonders zart, zum Braten und Dünsten.
In Bedienung.
per Kilo

statt 12,99
9,99
Ersparnis 3,-

STIFT KLOSTERNEUBURG ST. LAURENT
Thermenregion, frisch & fruchtig.
0,75-lt-Flasche
statt 5,99
4,99
Ersparnis 1,-

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

Angebote gültig bis 02.02.2011.