

# Am herd

MIT BETTINA MÖNCH

**E**in ruhiger Innenhof in einem neu errichteten Wohnhausblock mitten im 7. Bezirk. Ein Baby schreit auf einem der vielen bunten Balkone. „Autolärm stört mich. So etwas nicht“, sagt Bettina Mönch, die sich bei all dem Wirbel rund um ihre gefeierten Auftritte gern in ihre gemütliche Wohnung zurückzieht. „Mein Leben ist schon von Arbeit bestimmt, aber ich liebe es auch.“ *Gloria Mills* an der Volksoper, *Eva Perón* im Ronacher. Zwei starke Frauen, zwei Rollen parallel. Geht das? „Klar, das ist eine Herausforderung, aber ich habe sogar schon mal fünf Rollen gleichzeitig gespielt.“ Aufgewachsen als Einzelkind bei ihrer Mutter in München, kam Mönch im Jahr 2000 zum Studium nach Wien. Und sie blieb, wenn auch mit Unterbrechungen. „Hier fühle ich mich zuhause.“ An Wochenenden steht die Sängerin zumeist auf der Bühne, zwischendurch pendelt sie nach Essen, wo ihr Lebensgefährte, Regisseur Gil Mehmert, wohnt. Ihre Engagements in Wien bescheren ihr derzeit einen ungewohnt langen Aufenthalt am Stück daheim. „Endlich muss ich einmal nicht darüber nachdenken, was ich einkaufe und was verderben könnte.“ Am Herd steht sie oft und gerne. „Ich esse gern gesund, aber ich bin nicht extrem – in keine Richtung.“ Und es darf ruhig auch mal deftig sein: „Ich liebe Schweinsbraten mit Knödel in einem bayerischen Biergarten.“ Die beiden Töpfe sind flott gerührt, das Backrohr aufgeheizt, Mönch zieht die Backform hervor: „So, jetzt beginnt der Spaß.“ Eine Schicht weiße Béchamel, darauf die braunen Nudelblätter, darüber drei Schöpfer vom leuchtend orangeroten Sugo. Sehr schön! Schicht um Schicht verschwinden die Zutaten in der Backform. Alles geht sich perfekt aus. Die Töpfe sind leer, die Lasagne wandert in den Ofen. Mönch stellt ihren Küchenwecker mit Katz' und Maus auf 15 Minuten. „Dann erst kommt der Käse drüber.“ Nach weiteren 15 Minuten steht eine randvoll gefüllte Form im Ofen, die Zutaten haben sich beim Backen doch noch ein wenig ausgedehnt. Wir lassen sie kurz rasten, dann schafft es Mönch, die Lasagne so behutsam aus dem Ofen zu heben, dass nichts überschwappt. Appetitlich! Die Gemüsestückchen sind noch fein bissfest, die zitronige Béchamelsauce gibt dem Ganzen bei aller Üppigkeit einen frischen Kick. Das – so nehme ich mir vor – koche ich nach. Und zwar bei unserem nächsten Großfamilienessen.



An der Wiener Volksoper verkörpert sie derzeit die Gloria Mills in „Axel an der Himmelstür“, im Ronacher gibt sie die Eva Perón in „Evita“, privat pendelt sie nach Deutschland. Ruhe daheim in Wien-Neubau ist dem Musical-Star umso wertvoller, am liebsten natürlich mit selbst gekochtem Essen.



FOTO: GERHARD DEUTSCH

## KÜRBISLasagne

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 2-3 Schalotten
- 1 Bund Wurzelwerk
- Pflanzenöl
- Weißwein
- 2 Dosen Paradeiser (à 400 g)
- ein Schuss Obers
- Salz, Pfeffer
- 100 g Butter
- 3 gehäufte EL Dinkel
- Kuchenmehl
- ¼ l Milch
- 1 Bio-Zitrone
- Muskatnuss
- 1 Packung Bio-Dinkel-Lasagneblätter (250 g)
- 200 g geriebenen Käse (Gratinkäse von Schärldinger)

**K**ürbis halbieren, Kerne rauslöfeln, Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Wurzeln schälen und klein schneiden. Schalotten schälen, auch klein schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis und Schalotten darin anschwitzen. Wurzelwürfel dazugeben, kurz mitbraten, dann mit einem Schuss Wein ablöschen. Paradeiser unterrühren, salzen und kräftig pfeffern, köcheln lassen, Obers unterrühren. Für die Béchamel die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren. Mit der Milch aufgießen, gut rühren, bis das Ganze aufkocht und eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz, Muskatnuss und der abgeriebenen Schale der Zitrone würzen. Die Zutaten in dieser Reihenfolge in eine Backform schichten: Béchamel, Nudelblätter, Sugo, Nudelblätter, Béchamel, Nudelblätter, Sugo, Nudelblätter Béchamel. Im vorgeheizten Backrohr (200°C) 15 Minuten backen, dann den geriebenen Käse darüber verteilen und weitere 15 Minuten backen.



## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?**  
Hirn, Innereien.

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

Mamas Milchreis mit Zimt und Zucker.

**Ihr Lieblingslokal?**

Das Café Engländer. Die haben das beste Wiener Schnitzel der Stadt. Ich esse es mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogel-Salat.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**

Die vietnamesische.

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

Mamas Sauerkraut mit Ananas und dazu Kartoffelpüree und ein Stück Fleisch. Das könnt ich jeden Tag essen.

Mein **BERGER** Schinken

# Schinken

aus Österreich

## pur

*Traditions Beinschinken*

✓ Glutenfrei ✓ Laktosefrei ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern