



AM HERD MIT UTE BOCK

Im „Ute Bock“-Flüchtlingsprojekt in der Zohmanngasse 28 ist kein Platz für Eitelkeiten. Hier geht's ums Leben und Überleben.

Gekocht hat Ute Bock schon seit 20 Jahren nicht mehr. Sie isst, was da ist. Was die Wiener Tafel liefert, was bei Bäckern oder Cateringfirmen übrig bleibt, was Spender vorbeibringen. Für unsere Kocherei bittet sie einen ihrer Schützlinge um Unterstützung. Malkhaz Phanjakidze aus Georgien empfängt uns mit französischer Kochmütze in einer der Ein-Zimmer-Wohneinheiten. Zwei Familien teilen sich diesen Raum derzeit, für uns haben sie sich auf den Gang zurückgezogen. Auf dem Esstisch stehen Teller mit üppig bunten Vorspeisen bereit: georgische Chatschapuri, kaukasische Tschebureki, gefüllte Paprika, rote Bohnen mit Walnüssen auf Gurkenscheiben. Für den gelernten Koch stellt die Aufgabe eine mehr als willkommene Abwechslung dar, ist es ihm als Asylwerber doch nicht möglich, einer Arbeit nachzugehen. Seit vier Jahren lebt er mit seiner Familie in Österreich. Frau Bock greift sich den Nudelwalker und rollt den samtigen Teig aus. Darauf jeweils einen Löffel Fülle, dann legt sie den Teigrand behutsam in kleine Falten und drückt ihn oben fest zusammen. Bevor die Täschchen ins kochende Wasser kommen, rührt es Malkhaz noch kräftig um, damit sich die Chinkali fröhlich im Kreis drehen und nicht absinken. 70 Personen beherbergt das Haus in Favoriten zur Zeit. Viele Tschetschenen, Afghanen, Somalier. Außerdem dient es rund 1000 Obdachlosen als Kontaktadresse. Die Chefin führt es mit strengem Regiment, tagtäglich erlebt sie Geschichten, die sich die meisten von uns gar nicht einmal vorstellen können. Mit ihrer Arbeit hat sich die selbstlose 70-Jährige nicht nur Freunde gemacht. Aber „alle, die auf ein schnelles Ende hoffen, muss ich enttäuschen. Meine Mutter und Großmütter – alle sind um die 90 geworden.“ Weihnachten – was wird gebraucht? Fertiggekochte Speisen? „Nein. Kochen ist auch eine Beschäftigung.“ Lebensmittel ja, sehr gern.

CHINKALI

Mehl in eine Schüssel geben. Nach und nach gesalzenes Wasser einkneten, bis ein glatter Teig entsteht. 1 Stunde rasten lassen, dabei immer wieder zusammenklappen und flachdrücken. Fleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie fein faszieren, mit 1 Prise Kümmel, 2 Prisen Koriander, Salz und Chili würzen. Ev. etwas Wasser zugeben, die Masse soll saftig sein. Teig in Stücke teilen, 0,5 cm dick auswalken. Kreise ausstechen (5 cm Durchmesser), diese hauchdünn auswalken. Jeweils 1 EL Fülle draufsetzen, den oberen Rand in kleine Falten legen, zusammendrücken, überstehenden Teig abreißen. 5-10 min in Salzwasser kochen.



1 kg Mehl (50:50 glatt und griffig)
400 ml Wasser
800 g fasziiertes Rindfleisch
2-3 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
50 g Petersilie
Salz, Chili getrocknet
gemahlener Kümmel
gemahlener Koriander

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Mutters Eierkuchen mit Zucker habe ich gehasst, weil's ihn ständig gab ...

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Ich kenn ja nur eine.

Was würden Sie nie essen? Diese ganzen besonderen Viecher, etwa gestopfte Gansln.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Ich tät nie was kochen, von dem ich nicht 100 Prozent sicher bin, dass es was wird.

Was werden Sie zu Weihnachten essen? Was kommt.



wein DER WOCHE

COLHEITA 2001, NIEPOORT, Vila Nova de Gaia, Portugal

Niepoorts Kellerei nahe Porto ist ein magischer Ort, an dem das Vermächtnis mehrerer Generationen reift. Colheitas sind Portweine, deren Trauben aus einem einzigen Jahrgang stammen und die mindestens sieben Jahre in Holzfässern gereift sind. Kräftig, intensiv und frisch, mit betörenden Trockenfruchtaromen passt der 2001er als Aperitif genauso wie zu Desserts oder einfach so, zum Träumen.

0,75 l um 31 € bei Vinothek Wagner, Laakirchen, www.wagnerweb.at

Lagerung: bis 2030
Trinktemperatur: 15-17°C
Alkohol: 20,5 % vol

dinner FOR ONE

HÜHNERSPIESSCHEN MIT ZIMTSAUCE

Teriyaki-Sauce mit Ahornsirup und Zimt im kleinen Topf erhitzen, auf ganz kleiner Flamme ziehen lassen, Saft einer halben Orange hineinpresse. Couscous in einer kleinen Schüssel mit derselben Menge kochendem Wasser (Wasserkocher) begießen, zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Trockenfrüchte und Nüsse grob hacken, in Butter anschwitzen. Couscous unterrühren. Fleisch in Stücke, Lauch in 2 cm dicke Ringe schneiden. Fleisch, Lauch und Pilze auf Holzspießchen stecken, in heißem Öl beidseitig 3-4 Minuten braten. Zum Schluss die Sauce dazugießen, Spießchen darin wenden. Couscous mit den Spießchen und der Sauce anrichten.

1/6 l Teriyaki-Sauce
1 EL Ahornsirup
1 Zimtstangerl
50 g Couscous
2 EL Trockenfrüchte und Nüsse, gemischt
150 g Hühnerfleisch ohne Haut
kleine Kräuterseitlinge (oder andere Pilze)
6 cm Lauch
Butter, Öl
1 Orange



MAN BRAUCHT: 1 Topf, 2 Pfannen, 15 Minuten. Ca. 590 kcal



RADATZ
Schmeck
JEDEM WAS FEINES
F. Radatz
FAMILIE RADATZ - WIEN



Der saftige Radatz Beinschinken