



# AM HERD MIT ERWIN STEINHAUER

Mit „Blackbird“ bietet er den Theaterbesuchern in der Josefstadt derzeit keine leichte Kost, umso g'schmackiger war unsere Kocherei in Sievering.

Gerade mal zwei Monate alt ist Steinhauers jüngstes Enkelkind, geboren in der Oscar-Nacht. Und weil Hühnersuppe das beste Mittel ist, um zu Kräften zu kommen, köchelt immer wieder ein Topf davon auf dem Herd vor sich hin. Mit 35 Jahren ist Steinhauer alleine mit drei Kindern dagestanden und war gezwungen, kochen zu lernen. „Da war mir das alte Sacher-Buch eine große Hilfe.“ Perfekte Ordnung herrscht in seiner Küche. „Ich bin leider Jungfrau – für viele eine Qual.“ In Steinhauers Familie haben die Männer schon früher gekocht. „Gegen Vaters Gulaschsuppe sind alle anderen Speisen verblasst.“ Vater und Großvater waren bei der Wiener Berufsfeuerwehr. „Ich bin der erste Steinhauer, der kein Feuerwehrmann geworden ist.“ Ursprünglich stammt seine Familie aus dem Weinviertel, wo Großmutter *Emi*, „O konnte ich keines sagen“, im alten Holzofen den besten Kümmelbraten zauberte. „Ich bin gestorben dafür.“ Der Kümmelbraten von damals ist jetzt das Backhendl, Schwein isst der Schauspieler nicht mehr. Außer vielleicht ein paar Grammeln, wenn sich's ergibt. Früher, im Halbinternat, gab's zwei Mal pro Woche Mohnnudeln. „Die krieg' ich einfach nicht mehr runter. Das haben die echt übertrieben.“ Wir sehen die Suppe ab und kosten. Kräftig, dicht, klar. Ein Bild von einer Hühnersuppe. Nur wenig Salz, Knoblauch und Ingwer machen die Würze. „Einmal bei Dreharbeiten war fast das ganze Filmteam verkühlt – da hat der Caterer Ingwertee serviert. Seitdem liebe ich Ingwer.“ Hauchdünn schneidet er die wärmende Knolle, wir naschen vom Brett. Gut genährt verlassen wir das Haus und überlassen den Topf der Jungmutter.

## HÜHNERSUPPE

Hendl in 3 l kaltem, leicht gesalzenem Wasser zustellen. Rüben, Zeller, Knoblauch, Ingwer schälen, dazugeben. Lauch waschen, putzen, dazugeben, Petersilie auch. Zwiebel halbieren, an den Schnittflächen braun rösten, dazugeben. 3 Stunden offen köcheln lassen. Abseihen. Fleisch von den Knochen lösen, Zwiebel entfernen, restliches Gemüse nicht allzu klein schneiden. Ingwer in dünne Streifen schneiden. Alles wieder in die Suppe geben. Hendllebern in Butter anbraten, dann in der Suppe gar ziehen lassen.

- 1 Hendl, nicht unter 1,7 kg, ohne Innereien
- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 1 Peterwurz
- 3 Knoblauchzehen
- 6-7 cm Ingwer
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Hand voll Petersilie
- Ein paar Hühnerlebern
- Butter, Salz

## 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Der Kümmelbraten von der Ernstbrunner Großmutter.

**Was würden Sie nie essen?** Mohnnudeln.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die italienische.

**Ihr Lieblingslokal?** Der Hasewend in Eibiswald.

**Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
In der „Freiluftapotheke Sonnbergplatz“ (= am nicht gerade billigen Sonnbergplatzmarkt)



## wein DER WOCHE

PINOT NOIR 2008, WEINGUT WEINFRIED, Bad Vöslau, Thermenregion

Aus dem großen regionstypischen und durchwegs sehr günstigen Sortiment der Familie Schachl sticht der Pinot Noir heraus. Schöne Burgundernoten, feine Extraktsüße, beerenwürzig und elegant. Toller Wein für wenig Geld.

5 € ab Hof, Kernstockgasse 4, [www.schachl.at](http://www.schachl.at)

Lagerung: bis 2015  
Trinktemperatur: 17°C  
Alkohol: 13,5 % vol



## tafelSPITZ

Handlich, praktisch, gut: Der neue TAFELSPITZ ist ein unentbehrlicher Begleiter für Ausflug oder Landpartie. Auch für die neueste Ausgabe des Guides wurden 600 Wirtshäuser, Restaurants und Szenelokale getestet. Dazu die besten Restaurants in allen Landeshauptstädten, im Salzkammergut, im steirischen Weinland und an den Kärntner Seen. Heuer neu: ein Südtirol-Spezialteil. Und das alles um nur 6 € in Ihrer Trafik. Guten Appetit.

## profil

### Genießen Sie die besten DAC-Weine Österreichs



**profil – jetzt mit Wein-Extra:**  
Lesen Sie auf 24 Seiten alles über den profil-DAC-Test 2011 und die gekürten Siegerweine.

Diese sind jetzt exklusiv in allen WEIN & CO Filialen und unter [weinco.at/dac](http://weinco.at/dac) erhältlich.

Bei Kauf aller 8 Weine erhalten Sie diese um 10 % günstiger!



WEIN & CO

Gültig beim Kauf der 8 abgebildeten Siegerweine in allen WEIN & CO Filialen, solange der Vorrat reicht. Keine weiteren Rabatte – kein Mengenrabatt.

## SPAR Gourmet



**BIO-SONNENBLUMENWECKERL**  
Backofenfrisch. Aus Österreich, reichhaltiges Bio-Weizenweckerl mit wertvollen Bio-Sonnenblumenkernen und Bio-Ölsaaten.  
85-g-Stück  
**Mengenvorteil**  
1 Stück 0,75



2 Stück  
1,99  
-33%  
(per Stk. 0,50)

**RENZINI SALAME AL TARTUFO**  
Italienische Salami mit schwarzen Trüffeln aus dem Piemont.  
In Bedienung, 100 g statt 3,49



2,99  
**Ersparnis 0,50**

SPAR Service Team - 0810/111555  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

Angebote gültig bis 27. April 2011.