



# AM HERD MIT FRANK HOFFMANN

Zum Start des Güssinger Kultursommers besuchen wir den Schauspieler und Regisseur in Südburgenland in seinem Haus – von dem man eigentlich nur träumen kann.

Spontan sage ich am Telefon zu, für unsere Kocherei nach Güssing zu fahren. Am Tag davor verliere ich beim Blick auf die Straßenkarte ein bisschen den Mut – so lang erstreckt sich also das schmale Burgenland! Adresse haben wir keine. Hätte keinen Sinn, meint Frank Hoffmann, stattdessen wartet er an der Stadteinfahrt, um uns viele Kurven hügelaufwärts nach Großmürbisch zu geleiten, direkt an die ungarische Grenze. Das alte Haus, der Fernblick, der blühende Lavendel, die ganz besondere Ruhe lassen mich sofort jeden gefahrenen Kilometer vergessen. „Ich brauch keinen Wirbel“, sagt der Schauspieler und serviert uns sehr sorgsam Kaffee auf der überdachten Terrasse. Seit 13 Jahren steht er für den Güssinger Kultursommer, der heuer am 23. Juni mit Nestroys „Einen Jux will er sich machen“ startet. „Wir haben ein Budget, da baut der Harald (Serafin, Seebühne Mörbisch) nicht einmal das halbe Bühnenbild drum.“ Die Paradeiser sind schnell gefüllt, noch schneller gebacken. Ein feines Sommeressen, dazu ein Glas Uhdler-Grizzante. Geht's uns gut! Bleibt genug Zeit, der betörenden Stimme zu lauschen. Geboren in Dresden, aufgewachsen in Heidelberg, schwärmt Hoffmann von der Hilfsbereitschaft der hiesigen Bevölkerung. „Als Minderheiten haben sie gelernt, dass nur ein Miteinander funktioniert.“ Er erzählt von seiner Freundschaft zu Joe Zawinul, von seiner Ernennung zum Ehren-Roma, von einem Projekt mit Güssinger Volksschulkindern, von seinen Erfahrungen am Burgtheater, wo er, im Gegensatz zu seiner jetzigen Rolle, ein Rädchen im System war. „Das Funktionieren halte ich in der Tiefe meines Herzens für unkünstlerisch.“

## GROSSMÜRBISSCHEROFENTOMATE

Brot würfeln, mit der Milch durchkneten. Jungzwiebel (den weißen Teil) hacken. Mozzarella würfeln. Basilikum in dünne Streifen schneiden. Alles vermischen, Shrips dazugeben. Tomaten aushöhlen. „Aushub“ der Tomaten unter die Masse rühren, mit Salz, einer Prise Zucker und einem Spritzer Balsamico würzen. Tomaten damit füllen, im vorgeheizten Rohr bei 160°C Umluft 10 Minuten backen. Auf mariniertem Rucola anrichten, dazu je ein Schinken- und Lachsrollchen.

- 4 Fleischtomaten
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1/8 l Milch
- 1 Jungzwiebel
- 150 g Mozzarella
- 100 g Shrimps
- frisches Basilikum
- Salz, Zucker
- Balsamico
- Rucola
- Olivöl

## 5 fragen

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

Ohja! Süßer Spinat. Den macht man in Sachsen. Der war furchtbar.

**Was würden Sie nie essen?**

Das, was ich nicht vertrage: Knoblauch und Bananen.

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

Die Italienische.

**Ihr Lieblingslokal?**

„Oliver“ am Wienerwaldsee.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Der Versuch, nach Ur-Urgroßmutter's Rezept einen Dresdner Stollen zu backen und dabei die alte Maßeinheit Lot mit Gramm gleichgesetzt. Das war dann so, wie im Märchen vom süßen Brei.



## wein DER WOCHE

WELSCHRIESLING SEKT, SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL, Schrattenberg, Weinviertel

Gelernt hat der Winzer das Handwerk des Sektmachens nach dem Champagner-Codex in der Champagne bei Sanger. Alles Handarbeit, 50 Handgriffe pro Flasche. Seit 2003 produziert er im nördlichen Weinviertel auf 3,5 Hektar. Frische, saftige Zitrusnoten, 15 Minuten „atmen“ lassen und aus Weißweingläsern trinken.

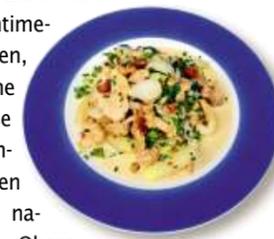
13 € in der Weinviertelvinothek „WINO“, Brünnerstraße 20c, www.christianmadl.at

Lagerung: bis 2015  
Trinktemperatur: 7-8°C  
Alkohol: 12 % vol

## dinner FOR ONE

### HUHN & KOHLRABI

Von den Hendlhaxeln die Haut abziehen und in Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Haut darin zu knusprigen Grammeln braten, herausnehmen, salzen. Inzwischen das Fleisch in zentimeterdicke Streifen schneiden, salzen, im entstandenen Fett in der Pfanne anbraten. Jungzwiebeln in Grün und Weiß trennen. Das Grün der Zwiebel in Ringe schneiden, beiseite stellen, das Weiß der Länge nach vierteln, zum Huhn geben, mitschwitzen. Kohlrabi schälen, in halbzentimeterdicke Stifte schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben. Eine feste Prise scharfes Currypulver einrühren, mit einem kleinen Schuss Wasser, besser natürlich Suppe, aufgießen. Obers dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Die zartesten Kohlrabiblätter fein schneiden. Curry mit Zwiebelgrün, gehackten Kohlrabiblättern und den Grammeln bestreuen. Heiß essen.



- 2 Hendl-Unterkeulen, ausgelöst
- 1 kleiner Kohlrabi
- 2 Jungzwiebeln
- Scharfes Currypulver
- 50-100 ml Obers
- Salz

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 12 Minuten. Ca. 390 kcal