

AM HERD MIT FELIX DVORAK

Was mit einem Glas Rotwein im Ausschnitt beginnt, endet mit einer gemütlichen Begegnung voller guter Geschichten und einem feinen mediterranen Essen.

Begonnen hat die Geschichte ja schon vor vielen Wochen. Und zwar beim Fest anlässlich des 100. Geburtstags des Amalthea Verlags. Unwissend stehen wir Rücken an Rücken, drehen uns zugleich um und – schwups – rinnt das Glas Rotwein, das Felix Dvorak in der Hand hält, direkt in den Ausschnitt meines Kleides. Eine Gelegenheit, die ich am Schopf packe, um den Herrn Professor zum Kochen einzuladen. Spontan sagt er zu. Jetzt haben die Dvoraks aber mehrere Domizile, eines davon auf der traumhaften Isola di Albarella im Po-Delta, und deswegen dauert's dann doch eine Weile bis zur Umsetzung unseres Vorhabens. Bei einem Kurzbesuch in Wien trifft der 80-jährige mit italienischer Pasta bei mir ein. Es ist der Vortag seiner Ernennung zum Kammerchauspieler. „Jo, wenn ma alt wird, passieren solche Sachen.“ Aufgewachsen als Einzelkind in ärmlichen Verhältnissen – sein Vater arbeitete als Krankenträger und später als Straßenkehrer – interessiert er sich als Bub für zwei Berufe: Schauspieler und Schriftsteller. Geworden

ist's vorerst eine Konditor-Lehre: „Weil ich so gut zeichnen konnte.“ Nach seinem Abschluss mit Auszeichnung begann er mit dem Schauspielunterricht. 1961 heiratete er seine Elisabeth. „Wir hatten keinen Hosenknochen damals.“ 56 Jahre sind die beiden jetzt verheiratet, haben zwei Töchter großgezogen und gemeinsam Häuser erarbeitet. „Diese Frau ist so ein Glück.“ Kochen und Essen war und ist dem Fernsehliebling immer wichtig. Gemächlich schält er Zwiebel und Knoblauch und schneidet beides klein. „Das Rezept hab ich in einem spanischen Sternelokal gegessen und daheim nachgekocht.“ Linguine Nr. 7 müssen es sein für seine schnelle Pasta, die er immer wieder gern für seine Familie kocht. Welche seiner Rollen ihm am liebsten gewesen sei im Laufe seiner Karriere? „Die von Peter Rapp moderierte Samstagabendshow *Wer A sagt*. Die Führungen durch die Städte habe ich geliebt.“ Um Humor ging es immer in seinem Leben, und auch in seinen zahlreichen Büchern. „Privat bin ich aber nicht lustig.“ Gern ist er mit seiner Frau zu Hause

in Neustift, oberflächliche Gesellschaften langweilen ihn. „I hab ja nix mehr zu gewinnen.“ Noch einen Schluck Weinbrand in die Sauce, „alles mit G'fühl“, fertig ist die kräftige Pasta. Mit einem Glas würzigem steirischen Sauvignon blanc genießen wir sie auf der Terrasse. Und während Sie, liebe Leser, das jetzt lesen, ist der frischgebackene Kammerchauspieler schon wieder in Italien, sein paradiesisches Refugium sucht nämlich schweren Herzens einen neuen Besitzer.



LINGUINE a la felix

Nudelkochwasser zustellen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Zwiebel in etwas Öl goldgelb anschwitzen, Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Creme fraiche unterrühren, Suppenwürze hineinbröseln und gut verrühren. Ketchup unterrühren, Garnelen dazugeben, kurz köcheln lassen. Für die richtige Konsistenz ev. etwas Milch hinzufügen. Zum Schluss ein Schluck Weinbrand und die Petersilie unterrühren. Die Linguine abseihen, sofort auf Tellern anrichten, die Sauce darauf verteilen.

- 400 g Linguine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivener Öl
- 1 Becher Crème fraîche
- 150 g geschälte Garnelen (tk)
- 1/2 Würfel Suppenwürze
- 1 EL Ketchup
- Milch
- ein Schluck Weinbrand
- 1-2 EL gehackte Petersilie
- Salz

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Da gibt's einiges. Hammelaugen, Stierhoden. Aber vor allem: Insekten!

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Mutters Erdäpfel-Sellerie-Salat. Und Burenwürste vom Standl.

Ihr Lieblingslokal?

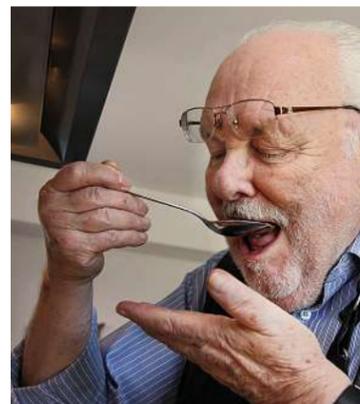
Das alte Steirerack in der Rasumofskygasse, das gibts aber nicht mehr. Aktuell: das Schreiberhaus in Neustift.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Ich habe für Italiener in Italien Rindsbraten mit Knödeln gekocht. Sie haben die Knödeln stehengelassen.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Selbstgemachtes Gulasch.



FOTOS: GERHARD DEUTSCH



Heumilch ist eine „garantiert traditionelle Spezialität“.
Denn traditionell bekommen Heumilchkühe urgute Gräser und Kräuter.

Besuchen Sie die Ausgezeichneten auf www.heumilch.at