



# AM HERD MIT CORNELIUS OBONYA

Als Spross einer großen Schauspielerdynastie sind ihm die Auftritte auf der Bühne in die Wiege gelegt, die Erfolge in der Küche erarbeitet er sich grade erst.

Seit Februar schon mailen wir hin und her. „Bin im Moment mit Drehen zugemauert... Hoffe, dass bis dahin nichts anbrennt... Bleiben Sie mir treu, ich freu mich immer noch aufs Kochen... Juni ist gut, bis dahin – Herd runterdrehen...“ Und dann ist es endlich so weit, wir stehen gemeinsam an meinem Herd. „Meine Frau würde jetzt schallend lachen.“ Früher hat er es gehasst zu kochen, aber es kam, wie seine Mutter Elisabeth Orth prophezeite: „Wenn die richtige Frau um die Ecke kommt, wirst du's lernen.“ Jetzt, verheiratet mit der Regisseurin Carolin Pienkos und Vater des fünfjährigen Attila, ist er mit Putencurry sattelfest und arbeitet daran, sein Sortiment zu erweitern. „Wenn ich weiß, ich kann was, mach ich's richtig gern.“ Zum Kochen braucht Obonya Ruhe und ja keinen Hunger, „weil dann werd' ich schnell und schneid' mich in den Finger.“ Gemütlich zerkleinern wir die Zutaten, alles steht bereit, bevor die Pfanne heiß gemacht wird. Zwischendurch kümmert sich der Preisträger des „Salzburger Stier 2011“ um Ordnung, räumt weg, wischt, wäscht ab, ganz selbstverständlich. Er erzählt von seinem Ein-Mann-Stück „Cordoba“, sucht nach einem Zitat, aber „Außerhalb der Bühne sind die Sätze einfach weg.“ Ob es denn kulinarische Erinnerungen an seine Großeltern Paula Wessely und Attila Hörbiger gäbe? „Nein, da wurde nur gespielt.“ Früher wog er fast 100 kg, jetzt, mit 42, ist er fitter als je zuvor. „Man kann die Ernährung so umstellen, dass man kapiert, dass der volle Teller nicht satter macht als der halbleere.“ Wir naschen vom Curry – sehr g'schmackig! – den Rest packt er stolz ein – für die Family. Er schwingt sich auf den Roller und entschwindet den Berg runter, direkt ins Theater.

## PUTENCURRY

Fleisch in dünne Streifen schneiden, salzen, pfeffern. Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden, Knoblauch schälen, pressen. Mango und Ananas schälen, in 2-3 cm Würfeln schneiden. 2 EL Olivenöl erhitzen, Fleisch darin braun braten, rausnehmen. Noch etwas Öl in die Pfanne, Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch dazu, mit einem Schuss Wasser ablöschen, Suppenwürfel reinbröseln. Fleisch einlegen, mit Curry und Curcuma würzen, Früchte einrühren, kurz ziehen lassen. Dazu: Reis.



- 400 g Putenfleisch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Ananas
- 1 Mango
- Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- ½ Würfel Hühnersuppe
- Curcuma
- Currypulver

## 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Spinat, Spiegelei und Kartoffeln als Krankenessen (im Positiven).
- Was würden Sie nie essen?** Aal, Tintenfisch.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die indische.
- Ihr Lieblingslokal?**  
Gasthaus Pöschl (vormals Immervoll), Wien 1.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
In Bio-Supermärkten.

## termin TIPP KÄSEFESTIVAL

Dieses Wochenende ist das bayerische Städtchen Bad Tölz zum dritten Mal Schauplatz eines bemerkenswerten Genuss- und Käsefestivals. Erzeugnisse aus handwerklich arbeitenden bayerischen Kleinbetrieben und Käsereien, Schaukäsen, Schaukochen der Bäuerinnen, Sensorik- und Geschmacksschulungen.



Samstag und Sonntag jeweils 10-23 Uhr, Herderpark, Bad Tölz, [www.kaesefestival.de](http://www.kaesefestival.de)



## dinner FOR ONE

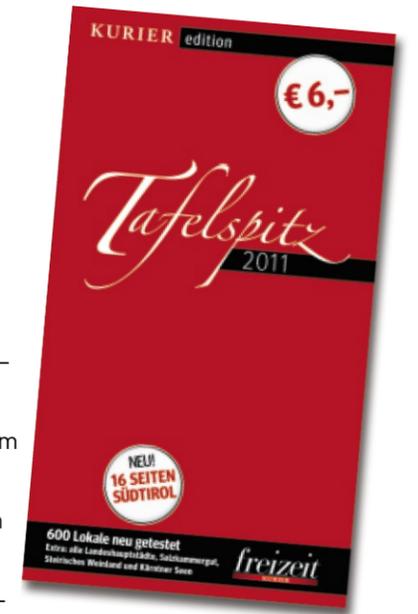
### KOHLRABICARPACCIO

Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel salzen und mit den Händen gut durchmischen. Auf einen Teller auflegen, mit reichlich (sehr gutem, fruchtigem) Olivenöl beträufeln, mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Mit Kresse oder gehacktem Koriander bestreuen. Dazu passt getoastetes Nussbrot oder frisches Baguette.

MAN BRAUCHT: 1 Schüssel, 15 Minuten. Ca. 150 kcal (ohne Brot)

## tafelSPITZ

Der TAFELSPITZ ist der beste Begleiter für Urlaub oder Landpartie – und passt wunderbar in Ihre Handtasche. Ob im Salzkammergut, im steirischen Weinland, an den Kärntner Seen oder in den Landeshauptstädten – Österreichs erfolgreichster Gourmet-Guide verrät, wo der Genuss am größten ist. Für die Ausgabe 2011 wurden 600 Wirtshäuser, Restaurants und Szenelokale getestet. Um nur 6 € in Ihrer Trafik.



**PIEL DE SAPO MELONE**  
Klasse 1.  
Die perfekte Melone für den Prosciutto di San Daniele.  
per Stück  
statt 2,49  
**1,99**  
Ersparnis 0,50

**CITTERIO PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**  
Feinwürziger italienischer Rohschinken, mind. 15 Monate gereift.  
In Bedienung, 100 g  
statt 3,79  
**3,29**  
Ersparnis 0,50

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

Angebote gültig bis 06.07.2011.