

Am herd MIT GUSTAV PEICHL & PAOLO PIVA

Seit 60 Jahren kommentiert der Architekt als „Ironimus“ die österreichische Gesellschaft. Zum Kochen holt er sich einen hochkarätigen italienischen Kollegen an seine Seite.

Wenn, dann muss man was Spezielles machen, meint Gustav Peichl und schlägt vor, *den Risottokönig* aus Venedig zu unserer Kocherei einzuladen: Paolo Piva, im Brotberuf Architekt und Designer. Begleitet von Pivas Ehefrau Nora steigen die beiden an einem grauen Regentag vor meinem Haus aus dem Taxi. Peichl mit Aktenkoffer, Piva mit Plastiksackerl. Während Peichl seine Kochhaube mit aufgedrucktem Namen präsentiert, packt Piva heimlich still und leise die Zutaten für sein Rezept aus. Hühnerleber, „Carnaroli“-Reis, Parmesan aus Venedig. Und drei Flaschen Wein: ein einfacher Grüner Veltliner zum Kochen, ein ganz guter vom Knoll aus der Wachau zum Trinken und eine Flasche Pinot Noir Süßwein vom Schandl in Rust. Gutes Essen braucht gute Begleitung, da sind sich die beiden Architekten einig. Peichl: „Ein Schnitzel ohne Bier ist für mich nix.“ Ans Risotto. „Adesso – questo.“ Reis? „Eine Handvoll pro Person und eine für die Pfanne.“ Rühren, aufgießen, rühren. „Keine Sekunde stehen lassen. Sonst ist alles kaputt.“

Peichl erzählt inzwischen von seinem neuen Buch, das im Herbst erscheinen wird, „Das Wunder Österreich“. 60 Jahre Kunst, Kultur, Politik. Auch die Texte stammen diesmal aus seiner Feder. „Das ist das erste Buch, das ich auch selbst schreibe.“ Mit dem regelmäßigen Zeichnen jedoch will der 86-Jährige zu Jahresende aufhören. „Dann gibt's den Ironimus nicht mehr.“ Leber, Kräuter und Süßwein, in einer Pfanne extra gebraten, verbreiten einen unwiderstehlichen Duft. Der Reis wirkt noch bissfest. Fertig? „Die Materialien sollten sichtbar sein“, sagt Piva, „beim Kochen und in der Architektur.“ Feuer aus, noch etwas Butter, eine Handvoll Käse, ein Schuss Süßwein, Deckel drauf. „Der Reis braucht jetzt Ruhe.“ Fünf Minuten später schöpft der Star Designer ihn auf die Teller. Peichl: „Zu viel.“ Piva: „Nein.“ – „Aber das Optische?“ – „Das Optische ist manchmal wurscht.“ Satt und intensiv, samtig und elegant. Ein Traum von einem Herbstessen. Peichl: „Risotto ist eine der intelligentesten Speisen für mich: aus wenig kann man viel machen.“

5 fragen Ihr Lieblingslokal? Der Sodoma in Tulln.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Powidl!

Powidlgermknödel, Powidlpalatschinken, Powidltascherln ...

Was würden Sie nie essen? Muscheln.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die tschechische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Speisen können mich nicht trösten, aber meine Tischgenossen. Eine Dame, mit der ich gerne esse.

Nicht die Bohne. Es ist natürlich nicht der Wecker, der uns morgens freudig aus dem Bett taumeln lässt. Es ist auch meistens nicht die Aussicht auf den neuen Tag. Die kommt später. Zuerst reagiert Herz und Hirn auf diesen gewissen Duft, der unseren Motor anspringen lässt. Kaffee, mehr als nur ein Getränk. Egal ob früh morgens, nach dem Essen oder zur Jause am Nachmittag – Kaffeezeit ist Geisterstunde, denn es werden sämtliche Lebensgeister mobilisiert. Ja! Natürlich liefert dafür den idealen Stoff, nämlich gemahlene Bio-Hochlandkaffee sowie ganze Bio-Bohnen für die Espressomaschine – beides bestehend aus dem Besten, was die Plantage zu bieten hat, nämlich 100% Bio-Arabica-Bohnen. Apropos Plantage: Bio-Bauern aus dem Hochland Zentral- und Südamerikas bauen den Ja! Natürlich Kaffee an. Durch den Kauf dieses Fairtrade zertifizierten Kaffees aus nachhaltigem, biologischem Anbau geben Sie den Produzenten und Ihren Familien die Möglichkeit, ihre Lebenssituation zu verbessern.



BIO TIPP Espressokuchen: 4 Eiklar mit 75 g Zucker zu Schnee, 125 g weiche Butter mit 4 Dottern, 75 g Zucker schaumig schlagen. Schnee abwechselnd mit 250 g Mehl unterheben. Masse teilen, eine Hälfte mit 4 EL Espresso vermischen, abwechselnd in die Form füllen. 50 Min. bei 180 Grad backen.

Weitere Infos unter <http://blog.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Chips



Wie kocht „Ironimus“ Peichl? Er holt sich Hilfe von „Risottokönig“ Paolo Piva und dessen Frau

GRINZINGER risotto

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 300 g Risottoreis
- Butter, Olivenöl
- je einen Zweig frischen Salbei, Rosmarin, Thymian
- Hühnersuppe
- 300 g Hühnerleber
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Grüner Veltliner
- Süßwein
- Parmesan

Zwiebel schälen und fein schneiden, in 2 EL Butter und etwas Öl anschwitzen. Mit einem Schuss Wein aufgießen, nach und nach heiße Suppe zugießen, unterrühren. Noch einen Schuss Wein, 2-3 Handvoll frisch geriebenen Parmesan, weiterrühren, dann wieder Suppe. Wenn der Reis bissfest ist, noch ein Stück Butter dazugeben, eine Handvoll Parmesan, einen Schuss Süßwein, Deckel drauf, vom Feuer nehmen, 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die zerkleinerte Leber mit den geschälten Knoblauchzehen und den Kräutern in Öl anschwitzen, mit Süßwein aufgießen, köcheln lassen, salzen, pfeffern. Risotto anrichten, Leber samt Saft darauf verteilen.



FOTOS: JEFF MANGIONE