



Gutes Essen ist für Wanja (li) und Jonas wichtig, deswegen stehen sie oft selbst am Herd.

AM HERD

MIT DEN SCHÖNBRUNNER GLORIETTENSTÜRMERN

Die Schlager-Sänger Wanja Bierbaum und Jonas Haslauer lieben schöne Autos und große Pfeffermühlen, vermissen richtige Butterbrezn und gutes Kebap in Wien und kochen statt bay-erischer Wurst Low-Carb-Pute für uns.

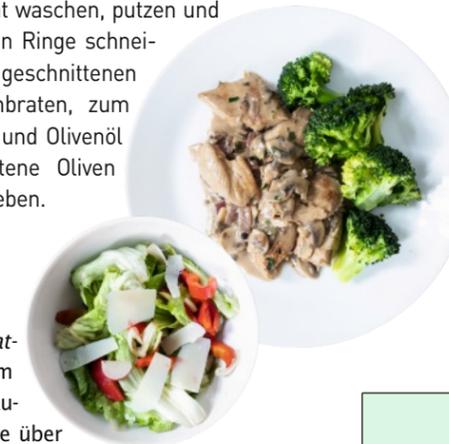
Wanja Bierbaum und Jonas Haslauer – zwei Deutsche in Wien. Gemeinsam stehen sie als „Schönbrunner Gloriettenstürmer“ auf der Bühne und sind auch auf FM4 zu hören. Die beiden singen Schlager. „Das nimmt die Fesseln. Damit darfst du alles“, sagen sie. Kitsch sehen sie als ihr Stilmittel., ihre Musik bezeichnen sie als „New Wave Chanson“. Aufgewachsen sind die beiden in Augsburg, Musik machen sie schon immer. Und was bedeutet Essen für so junge, coole Männer? Mehr als man erwarten würde. Jonas, 25, steht fast täglich in seiner Küche: „Selbst Gekochtes ist einfach eine bessere Mahlzeit.“ Wanja, 27, teilt sich mit Freundin und zwei weiteren Mitbewohnern eine Altbauwohnung mit neuer Küche in der Mariahilfer Straße, dort findet unsere Kocherei statt. Aus dem Wohnzimmer tönt Musik von STS vom Plattenspieler der Großeltern: „In

der Zeit von Streamingdiensten und Spotify ist es einfach schön, mal ein ganzes Album zu hören.“ Viel frisches, buntes Gemüse liegt bereit. Jonas wollte ja lieber Schweinsbraten machen oder pochiertes Huhn, aber das hätte zu lange gedauert. Als vernünftigen Kompromiss haben sich die beiden auf schnelle Pute geeinigt. Die Aufgaben sind klar verteilt – Jonas kümmert sich um den Salat, Wanja ums Fleisch und die Pfeffersauce. Paprika schneiden, Radieschen putzen. Alles sehr ordentlich und schnell erledigt. Fleisch anbraten. Wanja würzt mit einer riesigen, schwarzen Pfeffermühle, die schon mehrere Umzüge mitgemacht hat. Wanjas Mutter stammt aus Wien, heiratete nach Tirol und zog dann nach Augsburg. Warum ausgerechnet „Schönbrunner Gloriettenstürmer“? „Wir wohnten damals, bei der Gründung 2012, in Schönbrunn, und die Leute mögen ja so

PUTE in pilzsauce

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Champignons blättrig schneiden. Fleisch in Streifen schneiden. In zwei Pfannen etwas Öl erhitzen, in einer das Fleisch, in der anderen die Zwiebeln anbraten. Knoblauch zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen, mit einem Schuss Wein aufgießen, Pfefferkörner dazugeben. Obers und Petersilie unterrühren, Fleisch dazugeben, kurz köcheln lassen, abschmecken. Brokkoli zerteilen und in wenig Salzwasser dämpfen. Für den Salat 2 rote Spitzpaprika, 1 Bund Radieschen und etwas grünen Salat waschen, putzen und zerkleinern. 1 Jungzwiebel in Ringe schneiden mit 100 g blättrig geschnittenen Champignons in Butter anbraten, zum Salat geben. Mit Balsamico und Olivenöl marinieren, klein geschnittene Oliven und Parmesanspäne unterheben.

- Ca. 600 g Putenbrust
- 300 g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Obers
- 20 schwarze Pfefferkörner
- Salz, Pflanzenöl
- Weißwein
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 frischer Brokkoli



Namen wie *Kastelruther Spatzen*.“ Immer, so kommt einem vor, ist bei den beiden ein Augenzwinkern dabei, wenn sie über ihre Musik reden. Und trotzdem: „Wir wollen uns über niemanden lustig machen“, so Jonas. Am 9. Mai werden sie beim *Red Bull Musik Festival* in einer Gondel des Wiener Riesenrads spielen. Mit ihrer Musik polarisieren die „Gloriettenstürmer“ bewusst, damit möchten sie neuen Wind ins Schlager-Genre bringen. Während Wanja die Pfeffersauce rührt, fügt Jonas seinem improvisierten Salat immer mehr Zutaten hinzu: gebratene Champignons, grüne Oliven, gehobelten Parmesan. Irgendwann ist's dann doch genug und es wird angerichtet. Und was soll man sagen? Lecker! Also auf Wienerisch: gut, fein, g'schmackig, köstlich.

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Wanja: Grammeln, Innereien und so was.
Jonas: Es gibt nix, womit man mich foltern könnt.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Wanja: Wild – gab's bei der Verwandtschaft in NÖ.
Jonas: Butterbrezn.

Ihr Lieblingslokal?

Das Schrammelbeisl, Wien 17.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Wanja: Pfeffersauce – mir ist der Pfeffer ausgekippt. Sah schön aus, war aber nicht essbar.
Jonas: Hab einen Riesentopf Sugo Bolognese auf dem Herd vergessen und den angebrannten Bodensatz dann auch noch untergerührt.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Wanja: Pringles.
Jonas: Schweinsbraten.



WIENER ZUCKER

JETZT NEU!

MAURITTUS WEISSER ROHRZUCKER

GEHEN SIE AUF ENTDECKUNGSREISE!
Exotische Schönheit! Weißer Rohrucker von Wiener Zucker aus Mauritius ist vielfältig einsetzbar und sehr beliebt für die Zubereitung von Cocktails, speziell dann, wenn keine Färbung gewünscht ist.
Get inspired: wiener-zucker.at

f i p