

AM HERD

MIT BERNHARD AICHNER

Direkt vom Hauptbahnhof rauscht Bernhard Aichner in meiner Küche ein. „I mag ja keine Regeln. Das macht das mit dem Kochen natürlich a bissl schwierig.“ Schwungvoll schält der dreifache Familienvater gleich vier große Zwiebeln, bevor er draufkommt, dass das für die von mir eingekaufte Menge an Semmelwürfeln etwas zu viel ist: „Ich mach immer Mördermengen davon und friere sie dann ein.“ Ok, wir lassen zwei Zwiebeln weg. 400.000 Exemplare von seiner Trilogie rund um die hemmungslose Bestatterin Blum haben sich bisher

verkauft, eine Bühnenfassung des ersten Teils „Totenfrau“ wird derzeit höchst erfolgreich am Landestheater Innsbruck gezeigt. „Bösland“ ist der Titel seines neuesten Thrillers, der morgen, Sonntag, 11 Uhr, in der Urania und um 17 Uhr bei Thalia in der Landstraße präsentiert wird. Inzwischen schreibt der Autor schon wieder am nächsten Buch. Das mit dem Erfolg war übrigens nicht immer so. Seine erste Lesung hielt er vor zwei Leuten: dem Buchhändler und einer einzigen Besucherin.

Während ich für die noch immer stattliche Menge Knödelmasse eine große Schüssel aus dem Keller hole, nimmt Aichner eine Wok-Pfanne aus der Lade und schwitzt darin die Zwiebeln an. Was er nicht weiß: Diese Pfanne dient normalerweise fürs Hundefutter. Ich verrate es ihm lieber nicht. Speck dazu, mitschwitzen. Mit einem einzigen, festen Dreh rupft der große, starke Mann alle Blättchen vom Petersilienbund ab und hackt sie fein. Die flott mit den Händen zusammengemischte Masse presst er zu lockeren Vorknödeln: „Damit sie sich schon drangewöhnen, dass sie jetzt rund sein müssen.“ Danach rollt er sie wunderbar gleichmäßig glatt. Während die Knödel vor sich hinköcheln, rührt Aichner sie immer wieder einmal liebevoll um.

„Totenfrau“, „Totenhaus“, „Totenrausch“ – mit seiner Thriller-Trilogie hat der Tiroler Autor schlaflose Nächte bereitet. Und auch sein neuestes Werk „Bösland“ wird nachhaltig verstören. Wie kocht ein Mensch, der so schreibt?



Seine große Gefolgschaft auf *facebook* nützt der Autor ab und zu, um sich Inspirationen für seine Geschichten zu holen. Was da kommt, übersteigt sogar seine Fantasie: „Die Leute sind brutal hemmungslos. Grad bei Mordsachen – losgelassen.“ Die Knödel sind fertig. „Daheim essen wir sie entweder mit Suppe oder geröstet mit Salat“, sagt Aichner. Jetzt aber entscheiden wir uns für Hühnersuppe und genießen das flaumig-würzige Wohlfühlessen in der Spätsommersonne. Was für ein lässiger Typ. Und er weiß: „Das Böse fasziniert uns alle.“

SPECKknödel

In einem breiten Topf Knödelkochwasser zustellen. Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Milch erhitzen, drüberleeren, stehen lassen. Zwiebeln schälen und fein schneiden, zusammen mit den Speckwürfeln in ein wenig Öl anschwitzen. Etwas gehackte Petersilie unterrühren. Zwiebelmischung zu den Semmelwürfeln geben, durchmischen, salzen. Eier aufschlagen, untermengen. Die Masse in ca. 10 Portionen teilen, diese dann mit nassen Händen zu glatten Knödeln formen und auf ein Brett legen. Kochwasser salzen, die Knödeln einlegen und 20 Minuten sanft köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit heißer Hühner- oder Rindssuppe anrichten, mit Petersilie (oder Schnittlauch) bestreuen.



2 große Zwiebeln
¼ l Milch
400 g Semmelwürfel
Pflanzenöl
150 g Speckwürfel
1 Bund Petersilie
4 Eier
Salz

Hühner- oder Rindssuppe

5 fragen

Was würden Sie nie essen?
Kutteln.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Schlutzkrapfen mit Kartoffelfülle, Parmesan und Butter.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Die letzte Essenseinladung: Meine Frau und ich haben drei Gänge gekocht – alles völlig misslungen. Das nächste Mal gibt's Knödel!

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die österreichische und die thailändische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Süßes! Schokolade, Torten Kuchen. Alles!