

AM HERD MIT MARTIN PUNTIGAM

Nicht nur, dass der Kabarettist der „Science Busters“ der erste meiner Gäste war, für den eine ganze Lieferung Bier im Voraus abgegeben wurde, er war auch der bislang einzige, der sich vor dem Kochen verkleidet und danach geduscht hat. Außerdem hinterließ er sichtbare Spuren.

Da kommt ein sympathischer, lockiger Mann in dunkelblauem Leiberl bei meiner Tür herein. Der verschwindet ins Badezimmer und heraus kommt ein etwas eigenartiger Typ im rosa Trikot mit Helmhaar. Auweia. Martin Puntigam ist zwei Menschen. Und das ist ihm auch wichtig. Der Rosarote beginnt zu kochen. Laugenstangerln und Biersuppe. Mehl abwägen, Hefe zerbröckeln. Das Rezept für die Laugenstangerln wurde im Geschmackslabor der Uni Graz entwickelt und bildet einen Teil des aktuellen Science-Busters-Programmes „Bierstern ich dich grüße“. Mit diesem Programm bespielt der gebürtige Steirer derzeit gemeinsam mit dem Grazer Molekularbiologen Helmut Jungwirth und dem Kremser Astronomen Florian Freistetter unter anderem die Bühne des Wiener Stadtsaals. Die Butter für den Teig ist noch zu hart. Puntigam

sucht vergeblich einen Mikrowellenherd in meiner Küche. „Warum nicht? Mehr Bio als Mikrowelle geht nicht. Da könnt' man sich auch vor bösen Engeln fürchten.“ Die Butter wird auch über heißem Wasser weich, und während der Teig rastet und die Hefe arbeitet, schneidet Puntigam altbackenes Brot für seine Biersuppe in kleine Stücke. Diese Stücke gießt er dann mit zwei Flaschen Bier auf und lässt das Ganze köcheln. Das Bier ist aber nicht irgendein Bier, sondern ein eigens gebrautes „Science Busters Bier“, das er heute zum ersten Mal in Händen hält und das eigentlich dank dem Zusatz von Hibiskus rosafarben sein sollte. Ist es aber nur mit viel Fantasie. Gut ist es jedenfalls! Zu schade für die Suppe. Die schmeckt nämlich trotz Ingwer, Eiern und ganz schön viel Schlagobers noch immer sehr gewöhnungsbedürftig. Geessen wurde diese Art von Suppe in einer

Zeit, als man Bier verwendete, weil es sauberer als Wasser war. Puntigams Resümee: „Manches sollte man nicht aus anderen Jahrhunderten mitnehmen. Aber gut für alle, die immer sagen, dass früher alles besser war.“ Das Rezept, so beschließen wir, behalten wir lieber für uns. Wunderbar gelingen hingegen die Laugenstangerln. Tapfer löffeln wir die immerhin cremige Biersuppe dazu. Danach verschwindet der Rosarote wieder im Badezimmer und heraus kommt der sympathische lockige Mann im dunkelblauen Leiberl, mit dem sich's gleich viel besser plaudern lässt. Dass die Lauge, in die wir die Stangerln vor dem Backen getaucht haben, doch nicht ganz so harmlos war, wie der „Science Buster“ versicherte, erkenne ich erst beim Beseitigen des Schlachtfelds. Und zwar an Flecken am Schneidbrett, am Holztisch und am Parkettboden. Wertvolle Erinnerungsstücke.



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Menschen.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Petersilerdäpfel. Und zwar nach einer Folge „Wickie und die starken Männer.“ Die Typen haben mir total Gusto darauf gemacht.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Ich wollte meine Familie mit Maki erfreuen, die schmeckten aber seifig und hatten die falsche Konsistenz. Dafür werde ich bis heute verspottet.

Was ist kulinarischer Luxus für Sie?

Selbstgebräutes Bier, das gut schmeckt.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Tröst? Ich bin mehr ein Erschöpfungesser: Salami, Käse, Kalorien.

laugenSTANGERLN

Für den Teig:
500 g Weizenmehl (Typ 480)
20 g frische Hefe
270 ml lauwarme Milch (3,5% Fett)
37,5 g weiche Butter
6,5 g Zucker
12,5 g Salz
40 g Natriumhydroxid in Form von Mini-Pellets (gibt's z.B. in der Drogerie „Neubers Enkel“)
1 l Wasser
grobes Salz
Gummi-Handschuhe,
Stanley-Messer

Hefe in der Milch auflösen, mit allen Zutaten für den Teig verkneten, 10-15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Dann kurz durchkneten, ca. 10 cm lange Stangerln formen, auf ein Brett legen. Mit einem Geschirrtuch zudecken, wieder 10-15 Minuten rasten lassen. Danach für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen zum „absteifen“. Inzwischen die Mini-Pellets in 1 Liter Wasser auflösen und Gummi-Handschuhe anziehen. Die kalten Teiglinge kurz in die Natronlauge tauchen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Stanley-Messer 2-3 Schnitte ritzen. Mit grobem Salz bestreuen, bei 180°C backen, bis die Stangerln ihre hübsche braune Farbe bekommen haben.



FOTOS: JUERGCHRISTANDL, HEIDI STROBL

Jetzt neu!

Herbst-Kulinarium

Genuss – Das Beste vom Gansl, Kraut, Kürbis & Rüben
Backen – Schoko-Träume & süßes für Halloween

Verführerische Lieblingsrezepte, die garantiert gelingen!

Jetzt 2x GRATIS testen!
SMS mit „Test“ an 0800 / 911 997

nur bei GUSTO
Alle Rezepte
3x
getestet

GUSTO.at