



AM HERD MIT DANIEL SPOERRI

Für Eier, Hühner, historische Gebäude und für Frauen interessiert sich der Eat-Art-Künstler, und so lässt sich der Weltstar in meine alte Schule im Weinviertel entführen.

Hundert Leute, die sich um eine Signatur in seinem Buch anstellen, warte ich bei der Eröffnung seiner Ausstellung im Naturhistorischen Museum ab, um ihn zum Kochen einzuladen. „Ich habe Sie gesehen“, sagt Daniel Spoerri nur, macht mir keine großen Hoffnungen, gibt mir seine Visitenkarte. Als ich ihn ein paar Tage später anrufe, ist er spontan bereit, sich auf den Weg zum frischesten Spiegelei zu machen. In seiner Wiener Wohnung mit Blick auf den Naschmarkt hole ich ihn ab. Er zeigt mir getrocknete Krähenfüße, edle Stoffe, zerschredderte Euros, skurrile Kunstwerke. Auf dem Land angekommen, holen wir zuerst die Zutat aus dem Stall. Eier – damit hat sich der Künstler jahrelang beschäftigt, Zitrate gesammelt. „Das ist nicht nur irgendwas.“ Aus seiner großen, braunen Filztasche zaubert er noch ein paar weitere Lebensmittel hervor. Paprika, Zwiebel, Knoblauch schneidet er flott in grobe Stücke. „Ja ja, ich konnte schon kochen.“ Erst nachdem der heute 82-Jährige in den 1960er-Jahren mit seinen „Fallenbildern“ bekannt geworden war, begann er sich auch für den Geschmack zu interessieren. Er verwandelte Galerien in Restaurants, seine Werke hängen in Museen aller Welt. *Tarhonja* ist fertig, Spoerri schlägt die Eier in die Pfanne. Dann zieht er als Überraschung ein kleines Heft hervor und wischt je ein Blättchen 24 Karat Gold auf die Dotter. Vom Künstlerbedarf, 1 Euro pro Blatt. Das Ei glitzert in der Sonne und schmeckt hinreißend. „Es passiert einfach was im Kopf. Und das macht beim Essen ja unheimlich viel aus.“

SPIEGELEI

Zwiebel und Knoblauch schälen, Paprika putzen. Grob schneiden, in 1-2 EL Schmalz anschwitzen. Tarhonja (= Eiergerste, Eiergrauen) und noch etwas Öl dazugeben, mit 3/8 l Wasser aufgießen, 20 Minuten köcheln lassen (umrühren!). Öl in einer Pfanne erhitzen, Eier einschlagen, kurz stocken lassen, salzen, je ein Blatt Gold am besten mit einem „Wisch“ (Küchenbeserl) auf die Eier legen. Spiegeleier auf Tarhonjasockel anrichten.



- frische Eier
- 125 g Tarhonja (ungarische Teigware)
- Schweineschmalz
- 1/2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl
- Butter
- 24 Karat Blattgold

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mamaliga – Polenta aus der rumänischen Heimat.

Was würden Sie nie essen? Kakerlaken.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Objektiv die thailändische Küche. Subjektiv auch einzelne Speisen der rumänischen und schweizerischen Küche.

Ihr Lieblingslokal?
Aming Dim Sum Profi, Rechte Wienzeile, Wien 5.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
In der Zeit in Paris hatte ich den Verpackungskünstler Christo zu Gast. Im Lavoir wurde damals gewaschen und gekocht. So gerieten die Haare meiner Freundin in die Zucchini-laibchen der Gäste.



wein DER WOCHE

GELBER MUSKATELLER OBERBURGSTALL 2011, WEINGUT HARKAMP, Flamberg, Südsteiermark

Ein Beispiel dafür, dass Gelber Muskateller weit mehr als ein aromatischer „Spritzerwein“ oder bestenfalls „frisch, fruchtig, steirisch“ sein kann. Feingliedrig, elegant, mineralisch – ein Wein für besondere Sommerabende. Tipp: Harkamps Weingartenhotel am Flamberg.

15,80 € ab Hof am Flamberg, St. Nikolai im Sausal, www.harkamp.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkohol: 12,5 % vol



dinner FOR ONE

GOLDBRASSE MIT RAHMGURKEN

Gurken waschen, Kappen wegschneiden, Fruchtfleisch grob raffeln. Mit einer Prise Salz vermischen, stehen lassen. Knoblauch schälen und pressen. Die Hälfte davon mit 1 EL weicher Butter und etwas Salz verrühren. Fisch 3-4 mal auf jeder Seite einschneiden, Knoblauchbutter in die Schnitte, den Rest in den Bauch streichen. 2-3 Stiele Dille in den Bauch füllen. 1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch zart salzen und beidseitig knusprig braten – je 3-4 Minuten. Von den Gurken die Flüssigkeit wegkochen, Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Knoblauch unterrühren.

- 1 Goldbrasse
- 2 Zehen Knoblauch
- 1-2 Minigurken
- 1/2 Becher Sauerrahm
- Butter
- Olivöl
- Salz, Pfeffer
- Zitrone
- frische Dille

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, Reibe, 10 Minuten. Ca. 390 kcal



Mit erfrischender Molke durch die Bikinisaison!

Es muss nicht immer nur Wasser sein. Das Gefühl sommerlicher Leichtigkeit liegt wieder in der Luft und sonnige Tage am See oder im Bad werden wieder Wirklichkeit. Und an so einem perfekten Sommertag wird man umso leichter durstig. Der einfachste Durstlöcher ist Wasser. Doch manchmal will man einfach mehr Geschmack, mehr Frucht und leichte Süße: Fruchtmolke mit nur 0,1% Fett.

Karotte und Ananas-Papaya nun noch zwei neue Fruchtmolke-Sorten „mit Stevia“ ins Kühlregal: „rote Früchte“ und „Mango Maracuja“. Die neue Süßungsalternative wird aus den Blättern der Stevia-Pflanze gewonnen und ersetzt bisher eingesetzte Süßstoffe.



Summer Feeling leicht gemacht: NÖM fasten Molke mit Stevia. NÖM fasten hat erfrischend fruchtige Molke und schwereloses Summer Feeling zu einem köstlich leichten Molke drink vereint. Optimal für alle, die ihr persönliches Wohlfühlgewicht schon erreicht haben oder noch auf dem Weg dazu sind. Rechtzeitig zur Sommersaison bringt NÖM fasten neben den beliebten Sorten Apfel-

Jetzt neu: NÖM fasten Milch mit viel Eiweiß. Die fettarme NÖM fasten Milch ist der perfekte, frische Milchgenuss, mit dem man täglich Kalorien spart. Zusätzlich deckt jetzt ein Glas NÖM fasten Milch 20% des täglichen Bedarfs an Eiweiß. Infos unter www.noemfasten.at

