



AM HERD MIT JOACHIM BRANDL

In seiner neuen Rolle als Moderator der Comedyshow „Tagespresse aktuell“ im ORF verbreitet der Kabarettist schwungvoll „Fake News“. Im wirklichen Leben schupft er tagsüber Kids und Küche, führt abends als Conférencier durch das Programm des Kabarett Simpl und rührt ernsthaft Honig und Curry in sein selbst gebasteltes Risotto.

Joachim Brandl empfängt uns in seiner hübschen Dachbodenwohnung im 18. Bezirk. Am Sofa gleich neben der Küche sitzt die zweijährige Rosa – sie hat über Nacht Fieber bekommen und ist vom Kindergarten daheim geblieben. Liebevoll sucht der Kabarettist gemeinsam mit seiner Tochter einen Film aus, sie darf heute ausnahmsweise fernsehen. Dann stellt er schnell Wasser für die Suppe zu. Drei Suppenwürfel rein, aufkochen. „Rezept gibt’s keins. Das Risotto hab ich selbst gebastelt.“ Zwiebel schneiden. „Papa!“ Rosa möchte einen anderen Film sehen. Zwiebel anschwitzen. Reis dazu. Wie viel?

„Naja, zwei Häferl.“ Das Telefon läutet. „Keine Zeit, Interview.“ Eigentlich würde Brandl jetzt mit einem Schuss Weißwein aufgießen, den Kids zuliebe lässt er ihn allerdings weg und beginnt gleich mit einem Schöpfer heißer Suppe. „Papa! Durst!“ Wasser liefern, weiter rühren.

Seit acht Jahren wohnt der gebürtige Grazer gemeinsam mit seiner Frau jetzt in Wien. Sechs Abende pro Woche verlässt er gegen 19 Uhr das Haus Richtung Kabarett Simpl, wo er als Conférencier durch das Programm führt. Die Nachmittage verbringt er gern mit seinen beiden Mädels, vormittags arbeitet er daheim, schreibt Texte macht schlicht und einfach Hausarbeit. „Mir taugt’s voll. In Wahrheit ist das ein total familienfreundlicher Job.“ Seit 19. September ist er dienstags um 23 Uhr auch noch als Fernsehmoderator in Anzug und Krawatte im ORF zu sehen, wo er mit ernster Miene die heiteren Satire-Nachrichten präsentiert, die sich das Team der „Tagespresse“ hat einfallen lassen.

Das Risotto ist inzwischen sämig geworden, einen Teil davon zweigt er für die Kids ab. „Ohne Curry lieben sie es.“ Unter den Rest rührt er eine kräftige Prise Currypulver: „Es sollte ein fruchtiges sein.“ Und dann, dann kommt das, was ich mir nicht so recht vorstellen kann. Der Honig. Wie viel? Brandl beginnt mit einem halben Esslöffel und kostet. „Ich schau, wo’s uns hinführt.“ Noch ein halber. Kosten. Rühren. „Papa! Hunger!“ Rosa bekommt schnell ein Soletti, dann schmeckt Brandl fertig ab und richtet sein Werk an. Am handgemachten Tisch vom Opa, von dessen Geschichte die Klöppelspuren mehrerer Generationen zeugen, nehmen wir Platz. Zufrieden löffelt Rosa ihr weißes Risotto, während wir skeptisch unser gelbes probieren. Aber ja – Käse, Curry und Honig haben sich zu einem überraschend feinen Ganzen verbunden. Auch der Koch ist zufrieden: „Du brauchst den Blick von außen, sonst köchelst im eigenen Saft.“

CURRY risotto

- 3 Jungzwiebeln
- 3 Suppenwürfel
- 50 g Butter
- 2 Häferl Rundkornreis (z.B. Riso Gallo)
- ein Schuss Weißwein
- 150 g Parmesan
- fruchtiges Currypulver
- Honig
- 3-4 dünne Scheiben Prosciutto

In einem Topf ca. 1,5 l Wasser zum Kochen bringen, die Suppenwürfel hineinbröseln. Die Jungzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin anschwitzen. Reis dazugeben, kurz mitschwitzen. Mit einem Schuss Wein aufgießen, verköcheln lassen. Nach und nach die heiße Suppe unterrühren, bis der Reis bissfest gegart ist (ca. 20 Minuten). Mit 1/2 bis 1 EL Currypulver und ca. 1 EL Honig abschmecken. Anrichten, Prosciutto in Stücke reißen und darüber verteilen.



5 fragen

Was würden Sie nie essen? Meeresfrüchte. Das scheitert am Anschauen.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Omas Cremeschnitte mit selbst gemachtem Blätterteig.

Ihr Lieblingslokal? Takans Delikatessen am Kutschkermarkt, Wien 18.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Ein Essen für Freunde. Weil eine aus der Runde keinen Essig verträgt, der aber wichtiger Bestandteil der Hauptspeise war, briet ich extra Hendlstücke für sie. Bis ich sie servierte, waren sie zu Pellets zusammengetrocknet. Das hängt mir bis heute nach.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Eis in jeder Form. Und Lasagne.

