



# delikat ESSEN

heidi.strobl@kurier.at

## AM HERD MIT HANS HURCH

Der Direktor der Viennale zeigt uns, wie man nahezu ohne Werkzeug ein warmes Essen herstellt. Und das stilgerecht an der Bar des neu renovierten Metro-Kinos.

**N**ein, kein Toaster für Toast Hawaii, sondern Backrohr. Und nicht zwei Brotscheiben wie bei normalen Toasts, sondern nur eine und die liegt unten. Seinen eigenen Herd hat Hans Hurch seit sieben Jahren nicht eingeschaltet. Koch ist er keiner. Aber gut im Recherchieren.

„Ich weiß jetzt alles.“ 1955 sei der Toast Hawaii erfunden worden und zwar vom deutschen Fernsehkoch Clemens Wilmenrod (1906-1967). Endlich war wieder alles gut nach dem Krieg, Fleisch und Käse waren leistbar, die Ananas symbolisierte die Sehnsucht nach der Ferne. Butter? Mayonnaise? Geschmackssache. Hurch reißt den eckigen Schinken auf, löst die plastifizierten Scheibletten aus der Verpackung, öffnet die Dose. Man könnte das Ganze auch mit Beinschinken, Bergkäse, frischer Frucht machen. Aber „Man tut ja auch nicht Krokisitze in einen Opel Kadett“. Aufgewachsen in Oberösterreich, mit einer Mutter, die super kochen konnte, tut es ihm jetzt doch ein wenig leid, nichts von ihr gelernt zu haben. Aber er schlägt sich tapfer. „Etwas, wovon man gar nichts versteht, öffentlich so zu präsentieren, als wäre es das Selbstverständlichste. Das erinnert mich sehr an meine Arbeit.“ Die 52. Viennale läuft noch bis zum 6. November, große Filme wie „Pasolini“ von Abel Ferrara stehen noch auf dem Programm. Im Backrohr zeichnen sich inzwischen die Ananasringe durch den schmelzende Käse ab. Fertig. Preiselbeeren? Unbedingt! Dafür aber kein Ketchup. Der durstigen Mitarbeiterin, die gerade vorbeischaute, bietet Hurch den Saft aus der Ananasdose an. Selbstgemacht? „Ja, sicher!“ Der Toast? Na ja, eh gut. „Essen ist eine soziale Geschichte. Und wir leben in einem Luxussegment.“ Nur eines haben wir nicht geklärt: Heißt es eigentlich Toast Hawaii oder Hawaii Toast?



## TOAST Hawaii

**4** Scheiben Toastbrot  
**8** Scheiben Butter, 8 Scheiben Toastschinken, 4 Ananasringe 4 Scheibletten (Käse) Preiselbeeren  
**B**ackrohr auf 200°C schalten. Toastbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Rohr mit Umluft knusprig vorbacken. Herausnehmen, mit wenig Butter bestreichen. Darauf je zwei Blatt Schinken, einen abgetropften Ananasring, eine Scheiblette geben. Circa sieben Minuten backen. Herausnehmen, in die Mitte jeweils einen Teelöffel Preiselbeeren setzen, sofort essen.

## 5 fragen

Ihr Lieblingslokal? Das Café Engländer, Wien 1, Skopik&Lohn, Wien 2, und das Glacis Beisl, Wien 7.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Ja! Hitze, viele Kinder, wir kommen vom Schwimmen im Inn heim, meine Mutter schneidet Bananen in eine große Schüssel voll kaltem Joghurt. Lässt sich nicht wiederholen.

Was würden Sie nie essen? Szegediner Gulasch und Grießschöberl.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die argentinische. Die haben wahnsinnig gutes Fleisch und Innereien dort.

Wer kocht bei Ihnen zu Hause? Meine langjährige Freundin – sie macht das irrsinnig gut und gern und immer ganz alleine.



GERSTNER®  
**Landhaus**  
Himmelstraße seit 1150

## GANSL & BRATAPFEL in Gerstners Landhaus

Genießen Sie Gansl und Bratapfel als dreigängiges Menü oder à la carte im romantischen Ambiente von Gerstners Landhaus. Vom 1. bis 30. November 2014.

**Reservierung:** +43 1 320 63 45, E: landhaus@gerstner.at  
Mo. bis Fr. ab 16 Uhr • Sa., So., Ft. ab 12 Uhr.  
Himmelstraße 16, 1190 Wien, www.gerstners-landhaus.at



Familienfeiern - Hochzeiten - Eventlocation

www.gerstner.at



## Genuss & Leidenschaft

### „Corned Beef – Gustostücke vom österreichischen Qualitätsrind“

Servievorschlag:  
Den Hink Klassiker das „Corned Beef“ mit Albatros Estragon Senf auf knusprigem Brot genießen.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.