



AM HERD MIT FLORIAN SCHEUBA

So gern er auch isst, der Kabarettist, am Herd steht er so gut wie nie. Dank kinderleichtem Rezept nach Gault-Millau-Chefin Martina Hohenlohe und organisatorischer Unterstützung von Ehefrau Mena klappt Scheubas Küchenpremiere aber reibungslos, auch ohne Generalprobe.

Einfach war es nicht mit dem Florian Scheuba und dem Kochtermin. Im Grunde feilen wir schon seit Jahren daran herum. Irgendwann vor Weihnachten gelingt es aber doch: Wir vereinbaren einen Tag im Jänner. Ort? Bei den Scheubas daheim, im 18. Bezirk. Kurzfristig davor ein Hin und Her. Letztlich treffen wir, die Beinahenachbarn vom Schafberg, uns im dritten Bezirk in Martina Hohenlohes „Wunderbarem Kochsalon“. Aus dem neuen Kochbuch der Gault-Millau-Chefin sucht sich der bekennende Nicht-Koch Scheuba auch das Rezept für seine Küchenpremiere aus: ein kinderleichtes Pastagericht mit frischen Paradeisern. Trotz Winterzeit. Weil Paradeiserschneiden, das kann er. Sehr sorgfältig schnipselt Scheuba die bunte Vielfalt in kleine Stückchen. Sind es Paradeiser oder To-

maten für den in Wien aufgewachsenen Kabarettisten? „Ganz klar: Paradeiser.“ Und Erdäpfel sind Erdäpfel. Nur Marzipankartoffeln sind Kartoffeln. Scheuba isst nicht nur liebend gern, gemeinsam mit Thomas Maurer schreibt er im Gourmet-Magazin „À la Carte“ auch regelmäßig darüber. Und warum kocht jemand, dem Essen so wichtig ist, nicht selbst? „Aus Respekt vor denen, die das wirklich können“, lautet die bescheidene und doch so entwaffnende Antwort. Der Vergleich mit dem Musikmachen drängt sich auf. Selbst musiziert er nicht: „Aber ich würde auch ohne Musik vertrocknen.“ Nach den Paradeisern zerkleinert Scheuba die abgetropften Büffelmozzarellakugeln und mischt alles in einer großen Schüssel. Zum Würzen hat er gleich mehrere verschiedene Salze mitgebracht.

SPAGHETTI **caprese**

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufsetzen, kräftig salzen. Paradeiser in (nicht allzu) kleine Stücke schneiden. Mozzarella abtropfen lassen, in 1-2 cm große Würfel schneiden, zu den Paradeisern geben. Basilikum grob zerreißen, ebenfalls dazugeben. Parmesan grob drüberreiben und druntermischen, kräftig salzen und pfeffern. Nudeln inzwischen nach Packungsanweisung bissfest kochen, abseihen, sofort unter die kalte Capresemischung heben. Mit Basilikumöl beträufeln.

- 500 g Spaghetti
- 500 g Paradeiser
- 500 g Mozzarella
- 2 Handvoll frisches Basilikum
- 4 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Basilikumöl (gibt's bei Gegenbauer)



5 fragen

Was würden Sie nie essen?
Spam. Das ist in Dosen gepresseter Schinken.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Die knusprige Hendlhaut von der Tante Bine.

Ihr Lieblingslokal?
Das Restaurant Schöneck in Pfalzen in Südtirol.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Im Marchfelderhof ein Überraschungsmenü zu bestellen.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?
Viel, viel, viel. Essen an sich kann trösten. Aber eigentlich ein gutes Glas Wein. Oder! - eine Marzipankartoffel.

„Das ist nur ein Bruchteil seiner Salzsammlung“, tönt Mena Scheubas Stimme aus dem Hintergrund. Scheubas Ehefrau ist die, die in Wahrheit daheim am Herd steht. Drei Kinder haben die beiden, zwei bereits erwachsene, ein 15-jähriges. Gemeinsame Familienessen sind aufgrund Florians Job rar: „Mittags esse ich praktisch nie. Und vor der Vorstellung auch nicht.“ Was bleibt, ist die Nacht. Da genießt er Menas Vorgekochtes dafür in aller Ruhe. „Ich liebe es, mir fürs Essen Zeit zu nehmen.“ Sein neues Soloprogramm mit dem Titel „Folgen Sie mir auffällig“ hat am 20. Februar im Wiener Stadtsaal Premiere, die Texte sind fertig und wollen nur noch gelernt werden. Kaum aufgesetzt, kocht das Wasser am nigelnagelneuen Induktionsherd der hübschen Showküche auch schon. Scheuba fügt den vier Litern Was-

ser vier Teelöffel Salz hinzu. Währenddessen schwärmt er von der Küche seines Lieblingslokals in Pfalzen in Südtirol: „Bei Karl und Siegi Baumgartner stimmt einfach alles. Das ist der Hort des Guten.“ Die dampfend heißen Spaghetti hebt der Gourmet behutsam unter die Mozzarella-Paradeiser-Mischung und beträufelt alles mit Gegenbauers edlem Basilikumöl: „Du kannst so viele spannende Sachen machen mit Ölen.“ Fertig. In Gesellschaft der heißen Nudeln schmilzt der Käse leicht an, auch die rohen Paradeiser fügen sich gut ein in das bestechend einfache Gericht. Scheuba kommt endlich zu seinem wahren Küchenjob: Er öffnet eine Flasche Rotwein und schenkt ein. Geschafft. Alle sind zufrieden. Und wie schon Sepp Schellhorn als Widmung in Scheubas Exemplar seines *Generationenkochbuchs* schreibt: „Kochen macht sexy.“

