

Falter

Alle Termine 9.12. – 15.12.

Steiermark. Mit Programm. Nr. 49/05 € 2,40



PLUS
84 Seiten
Wien



m
nst
D
RMINE
chbarn
eater
sik

Echt fett!

Willi Haider
Der Haubenkoch über
echt steirischen Genuss

Kochs
Willibald
Haider



Keine Berührungängste: Willi Haider beim Kochseminar der Megaphon-Uni

SOZIALPROJEKT Viele Köche und der Brei

Ich hoffe, alle haben sich die Hände gewaschen?" Ines blickt zweifelnd auf das Dutzend Männer und Frauen, die sich in der Küche des Männerwohnheims in der Rankengasse zu schaffen machen. Niemand antwortet, es gibt alle Hände voll zu tun. An diesem Tag hat nämlich Hauskoch Willi Haider die Oberaufsicht in der Küche des Männerwohnheims übernommen. Dort, wo an normalen Tagen die Männer – sie sind aus unterschiedlichen Gründen wohnungslos geworden und haben in der Rankengasse Unterschlupf gefunden – jeder für sich das Essen zubereiten, wird groß aufgekocht. Beim Kochseminar der Megaphon-Uni treten sich in den beiden Hausküchen Heimbewohner und Studentinnen, zu denen auch Ines gehört, beinahe gegenseitig auf die Zehen. Mittendrin der Chef de Cuisine, der sich schon seit Jahren für die Grazer Straßenzeitung engagiert. Er lässt sich nicht aus der Ruhe bringen, bewacht die Fischsuppe, blickt seinen Studierenden über die Schulter und erteilt Ratschläge. Ganz wie es sich für einen Professor an der Megaphon-Uni gehört.

Diese geht heuer bereits ins zweite Jahr und gewährt Leuten, die sonst nie damit in Berührung kämen, Zugang zur Universität. Zum Beispiel Helmut Gaber. Vor gut einem Jahr habe er Job und Wohnung verloren, sagt er, und sei im Männerwohnheim gelandet. „Ich bin jetzt Ende vierzig und auf einem leichten Selbstfindungstrip.“ Deshalb gehe er erstmals in seinem Leben zur Uni. Und weil er sowieso Hobbykoch ist.

Im Rahmen der Megaphon-Uni halten Fachleute entweder im Universitätsgebäude oder in sozialen Einrichtungen Vorträge, beispielsweise aus den Bereichen Geschichte, Philosophie oder eben Kochen. „Am Anfang hatten viele Teilnehmer Berührungängste“, sagt Pro-

Scheu abgelegt. In einer gewöhnlichen Vorlesung kann ein Professor von so eifriger Mitarbeit nur träumen. Eva Feenstra, eigentlich Spanischprofessorin an der Grazer Uni, am Kochabend zuständig für Tapas: „Es ist super, wie viel sie fragen und wissen.“

Was die Megaphon-Uni vor allem ausmacht, ist die Mischung, sagt Wrann: „Es kommen Leute aus sozialen Randgruppen genauso wie Studenten. Andere haben einfach in der Zeitung davon gelesen.“ Wie zum Beispiel Ines, die mit ihrer Schwester die Uni besucht. „Unsere Freunde wären zu faul oder hatten Berührungängste.“

Davon kann beim Kochen keine Rede sein. Alle helfen zusammen, die Arbeitsteilung ergibt sich von selbst: Leopold Stangl hat das Zerhacken von Fleisch und Fisch übernommen – als hätte er nie etwas anderes gemacht. Bevor er vor zwei Jahren ins Männerwohnheim kam, arbeitete er in einer Metzgerei. Jetzt ist er Stammhörer an der Megaphon-Uni. Und auch Horst Tschernegg – er lächelt vom Cover des Megaphon-Uni-Vorlesungsverzeichnisses – ist wie immer dabei. Obwohl er jetzt eine eigene Wohnung hat und gar nicht mehr im Männerheim wohnt. „Alleine ist es mir zu langweilig.“ Zusammen mit zwei jungen Spanischstudentinnen schneidet er Speck in kleine Würfel.

Eine Studentin rührt mit bloßen Händen den Salat um. Die Zeugen denken an Ines' Worte. Küchenchef Haider lobt die junge Frau: „So wird der Salat viel besser durchgemischt.“ Nach einer Dreiviertelstunde ist es so weit: Im Erdgeschöß wird „wegen der Interaktion“ eine meterlange Tafel gedeckt. Gezählte 32 Leute wollen alle auf einmal zur Fischsuppe. Haider hat sich einen Platz in der Nähe der Schüssel gesichert. Bei diesem Menü kann auch der Chefkoch noch etwas lernen: Granatapfelkerne mit Lammfleisch und Zitrusfrüchtesalat mit Eiern und Knoblauch stehen auf der Speisekarte. Haider: „Also, das hab ich noch nie gegessen.“

DONJA NOORMOFIDI

Gab es wirkliche Neuentdeckungen?

Ja, zum Beispiel den Schottssailing aus dem oberen Murtal. Dabei hat man die bei der Käseerzeugung angefallene Molke noch einmal aufgekocht und daraus den Schott'n gewonnen, ein Eiweiß, wie Topfen. Dazu kommt saure Milch, Salz und Mehl. Und dann macht man Nockerln oder Knödel und gibt sie ins Fett. Ich habe das Rezept gehabt und wollte es ins Buch aufnehmen. Für das Foto hab ich die Rezeptur zusammengedrückt, und dann war das ein volles Wurfgeschöß. Das haben früher wahrscheinlich die Sennerinnen über die Täler zu den Halterbuben auf der anderen Seite geschmissen. Jedenfalls hab ich das Mehl reduziert, damit es essbar geworden ist. Das Rezept will ich wieder berühmt machen.

Was macht überhaupt ein gutes Rezept aus?

Das gute Rezept entsteht einmal durch das, was man in den Topf reingibt. Wenn der Fisch alt und das Fleisch nicht gut ist, kann die teuerste Pfanne nichts retten. Wenn aber die Zutaten gut sind, braucht man damit nicht viel tun. In vielen Bereichen ist es der Faktor Zeit. Alles wie Suppen oder Ragouts, Gulasch – das hat bei mir drei bis vier Stunden Zeit. Und man kann eigentlich mitverfolgen, wie es ohne Zutun von Stunde zu Stunde besser wird. Das ist mein Geheimnis. Die vier Stunden Zeit hat heute keiner mehr. Da kann man sich noch zehn Kochbücher kaufen.

Das heißt, dass es um die gute Küche richtig schlecht bestellt ist?

Es gibt es heute keine gute Küche mehr. Ich lebe davon, dass ich den Leuten etwas sage, was vor dreißig, vierzig Jahren selbstverständlich war, weil da die Großmutter um 8 Uhr die Suppe hingestellt hat oder den Braten, und um 12 Uhr ist gegessen worden. Diese magischen vier Stunden nehme ich her. Zum Beispiel die Rindsuppe: Für eine gute Rindsuppe brauche ich kein Trumm Fleisch, sondern eine Hand voll Fleischknochen, Flachsen, Sehnen. Einen großen Topf, wenig Wasser. Und vier Stunden. Die Zutaten und die Zeit nimmt sich keiner. Die meisten werden nie im Leben etwas Gutes zusammenbringen. Ob jetzt der Topf von Alessi, Boccuse oder Witzigmann kommt, ist wurscht.

Ein eigenes Restaurant ist für Sie kein Thema mehr?

Damit habe ich 1990 aufgehört. Der Gast ist schwieriger geworden, die Warenbeschaffung ist schwieriger geworden. Die Leute sind eigentlich sehr übersättigt, haben keinen wirklichen Gusto mehr. Sie sind verwöhnt, stochern im Essen herum, gehen essen, weil es schick ist.

Haben wir auch noch das Genießen verlernt?

Es fehlt an der Weitergabe des Wissens, an geeigneten Zutaten, an der Wertschätzung. Und wir genießen nicht mehr. Es gibt nur mehr ganz wenige, die sich die Zeit nehmen. Das ist ja auch eine Schizophrenie. Auf der einen Seite hat es noch nie so viele schöne Küchen und Kochbücher und Kochsendungen gegeben, ein riesiges Warenangebot. Aber auf der anderen Seite ist wahrscheinlich noch nie so wenig wirklich gekocht worden wie jetzt.

locker demonstriert wird. Aber in 19 Jahren wird niemand mehr von Jan Oliver reden, weil die Leute draus kommen, dass das, was da so locker ausschaut, trotzdem nicht so locker ist. Und dass dann ein Berg Geschl übrig bleibt, wenn der Jamie zusehen packt. Außerdem braucht man bei der Warenbeschaffung sicher länger, als er. Weil auf mich wartet keiner mit den tollsten Sachen. Ich kann manchmal in drei Geschäfte fahren und komme nicht, was ich brauche.

Kann man sich nach 35 Jahren Kochpraxis noch für die Arbeit anderer begeistern?

Das habe ich schon hinter mir. Ich habe keinen Altar, wo die Speisekarte irgendeines Kochs liegt oder sein letztes Hangerl, mit dem er sich die Stirn abgewischt hat.

Was halten Sie von Leuten wie Ferran Adrià?

Die verkaufen sich gut und schaffen es, dass die Küche im Gespräch bleibt. Ich will nicht sagen, dass das schlecht ist, aber das ist Küchenlabor. Wenn ich aus Gemüse mit Unterdruck Säfte ziehe, die noch auf ein Zehntel einkochen und jemandem auf die Zunge tropfen, dann mag das eine gewisse Geschmacksfülle bewirken. Aber das kann ich auch mit einem Hustensaft machen. Ich will das, was ich essen sehen und dass es bis zum Magen runterkommt, und sich nicht schon auf der Zunge verflüchtigt.

Ist Innovation in der Küche dann überhaupt noch denkbar?

Wenn man heute in ein Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert schaut, kann man auch verrückte Sachen finden, die sich heute gar niemand mehr zu kochen traut. Oder, wenn man heute drei Fische zu einem Zopferl zusammenschichtet, mit vier Soßen, dann ist das auch nicht wirklich kreativ. Kochen ist ein Handwerk, ganz einfach, aus einer Rohzutat durch Hitzeeinwirkung etwas Genusstaugliches zu machen. Und dabei kommt es auf das Gefühl an und den Stil. Die ganzen Schickimicki Vögel, die Kaviar, Gänseleber und Wachteln mit Blattgold hinter sich haben, die jubeln heute bei einem Erdäpfelbüffet.

Was gibt es heuer zu Weihnachten?

Im Kochkurs gibt's ein Gruselmenü. Das ist bei uns Pflicht, weil sich bei uns immer 150 bis 200 Personen mehr anmelden, als Platz haben. Da versuche ich einmal mit der Menüauswahl einen Teil der Leute wegzubringen. Diesmal haben wir Lachsforelle mit Totentrompeten. Klingt schon tödlich. Dann Hühnerherzen mit Kohl und Linsen, das war heuer der Feger.

Was ist so schrecklich an Hühnerherzen?

Kalbszungen, Beuschel oder Fleck. Das sind eigentlich die guten Sachen, die aber keiner mag. Für mich sind sie deshalb gut, weil ich sehe, dass es ist, was es ist. Kuttel, Hühnermagerl oder Herz – da kann ich nichts tricksen. Aber irgendeine Surimi oder gepresste Garnelen, da weiß ich nicht, was drin ist. Und das essen die Leute gerne. Da könnte auch der Gummistiefel vom Fischer dabei sein. Aber wenn ich etwas im Ganzen habe, dann habe ich davor keine Angst. □