

Kein verbissener Koch: Das Zicklein (im Bräter) hat Mario Soldo angesehen und gerufen „Nimm mich!“

Zicke provençal à la Mario

Für viele Personen

1 kleine junge Ziege (Rücken & Hinterkeulen)
Schmorgemüse: Karotte, Pastinake, Sellerie, Paprika, Erdäpfel, Paradeiser
2 Zwiebeln (halbiert)
viel Knoblauch
1 Bund Petersilie, Estragon, Rosmarin, Thymian, viel Lorbeer
Olivenöl, Rotwein
Salz, Pfeffer

Die Ziege im Dampfgarer 1 Stunde bei 90 bis 100° C dämpfen. Schmorgemüse und Kartoffeln schneiden, im Bräter verteilen, Zwiebelhälften und Knoblauch (mit Haut) dazugeben. Petersilienbund in die Mitte legen, Zicklein daraufsetzen, salzen, pfeffern, mit Knoblauch und weiteren Kräutern füllen, Paradeiser kreuzförmig einschneiden, mit Lorbeerblättern spicken, ebenfalls in den Bräter geben. Mit Wasser und etwas Rotwein untergießen, mit Olivenöl großzügig beträufeln und ca. 2,5 Stunden bei 180° C im Rohr braten, dabei immer wieder mit Saft übergießen. Garprobe machen, bei Bedarf noch etwas länger schmoren. Fertig. Gemeinsam mit dem Schmorgemüse und etwas Sauce anrichten

Mario Soldos nächster Kochtermin:
22. September, in der Stadtfucht Bergmühle
Am Russbach 3
2123 Kronberg,
Weitere Termine & Infos:
www.bergmuehle.at



Zickenalarm auf dem Lande

Grenz- und Müßiggänger Mario Soldo kocht in der Stadtfucht Bergmühle groß auf

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Bimmel, bimmel, Essen fertig! Wenn im „Verein für Kochen und Muse im Grünen“ die (Alarm-)Glocke läutet, machen sich alle hungrigen, auf dem gesamten Chillareal verteilten Genussmitglieder der Stadtfucht Bergmühle auf in Richtung Küche. Dort hat gerade Gastkoch Mario Soldo aus den ihm zur Verfügung gestellten Produkten Köstliches gezaubert. Und zwar: Zicke à la provençal. Dem Falter hat der exzentrische Verköstiger sein Rezept dafür verraten.

Als Städter hat man ja so ein Bild vom Landleben im Kopf. Ein Ruheidyll im Grünen, mit altem Baumbestand, vielen lauschigen Ecken, Hängematten, einem Badeteich, einem romantischen Ruderboot, gemütliche alte Gebäude mit rustikalen Balken, Pferde, Ziegen, Hühner, Katzen, Hunde, die friedlich da und dort herumwuseln, spielende Kinder. Und die Lebensmittel, die sind selbstverständlich aus der eigenen Biolandwirtschaft: ein Traum!

Neo-Biobauer Martin Rohla hat im Weinviertel nahe Wien ganz genau dieses Bild auf seinem Gut Bergmühle realisiert und ruft seit Anfang des Jahres zur Stadtfucht in seinen gemeinsam mit anderen Genussmenschen gegründeten Verein auf. An den Wochenenden wird hier nun seither von Mitgliedern und Freunden des Landlebens dem Müßiggang gefrönt und auf einem Hektar Spielwiese die Landlust hemmungslos ausgelebt.

Im Mittelpunkt des entschleunigten Geschehens stehen Kochen und Genießen. Neben der guten Seele des Hauses und Chef de Cuisine Renate Finger sind in der geräumigen Küche regelmäßig auch Gastköche am Werk, die für kulinarische Highlights sorgen. Verarbeitet werden ausschließlich Produkte aus dem eigenen Betrieb, der eigen-

nen Jagd oder von Bauern beziehungsweise kleinen Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung.

Das Motto lautet: „Alles, was man vom Kirchturm aus sieht, kommt auf den Teller.“ Das entspricht in etwa einem Radius von zehn Kilometern. In den Warenkorb gelangt daher alles, was gerade an Gemüseraritäten reif ist oder die eigene Jagd, Hof oder benachbarte Bauern liefern. Die Köche machen daraus dann, wozu sie gerade Lust haben.

„Das Schönste“, so Martin Rohla, sei „wenn die eigenen Produkte auch am eigenen Hof gegessen werden“. Vom Feld auf die Gabel, sozusagen. Um Gastköche müsse er sich nicht mehr kümmern, sagt Rohla, die lieben das auf den Kopf gestellte Restaurantkonzept und melden sich mittlerweile von selbst an.

Auch Mario Soldo kocht bereits zum zweiten Mal in der Bergmühle auf. „Hier zu kochen ist ein Traum! Völlig stressfrei, wahnsinnig liebe Menschen schauen vor-

bei, fragen nach, helfen mit, alles läuft sehr sozial und kooperativ ab. Hier kann man sich ungehindert den ganzen Tag lang gehen lassen“, schwärmt Soldo, Fernsehzelebrität, Grenz- und Müßiggänger.

Nach einem sensationellen Coq au Vin à la Paul Bocuse am französischen Nationalfeiertag, lautete die Vorgabe für die schillernde Figur der Wiener Underground- und Modeszene diesmal: junge Ziege. Das lockere Konzept „Koch, was du willst“ kommt dem Chef der Eventagentur Mother Agency sehr entgegen. „Ich bin kein verbissener Koch“, sagt Soldo, „Kochen ist für mich Entspannung“. Rezepte interessieren ihn wenig, Kurse hat er auch keine besucht, „die größte Inspiration ist für mich die frische Ware“.

Das süße kleine Zicklein habe ihn angesehen und gerufen „Nimm mich!“, erzählt der selbsternannte „Fleischmeister“ – O-Ton Soldo: „Eintöpfe und Braten sind so meine kleine Welt“. Also bindet sich die „Übermutter“ unzähliger Models die Schürze um und schreitet zur Tat.

Schmecken soll es, so der temporäre Küchenchef, der einzige Maßstab ist dabei er selbst: „Wenn es mir schmeckt, muss es den anderen ja auch schmecken.“ Und weil Herrn Soldo die provençalische Küche am besten schmeckt, bekommt auch die süße kleine Zicke den typischen Flavour der Provence verpasst: Viel Lorbeer, Rosmarin und Thymian, das erinnert unseren Koch auch an seine Heimat Kroatien. Akribisch schlichtet er Kräuter, Paradeiser, Schmorgemüse, Erdäpfel, Zwiebel, viel Knoblauch unter und um den Braten in den Bräter. Ab damit ins Rohr.

Während die Zicke brät, entspannt sich Soldo und unterhält dabei die Gäste – schließlich kommt der galaktische Entertainer ja aus der Regenbogenbranche. Wenn Zicke und Schmorgemüse weich sind, geht es zur Sache: anrichten, bimmel, bimmel – Zickenalarm! Vielen Dank, Mario.



Erdäpfel, Schmorgemüse und Ziegenfleisch: Landleben wie man es sich vorstellt

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen