

MARTIN AUER



GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

AUSGABE
Nº 06 / 2018



In pane veritas.

Wenn wir von der Seele unserer Brote sprechen, müssen wir zum Glück nicht schummeln. Wir sagen offen, was wir tun – und tun, wovon wir erzählen. So ehrlich sein zu können, ist Luxus. Aber genau diese Authentizität ist es, die unseren Bemühungen erst Sinn verleiht. In der Backstube genauso wie außerhalb.

MARTIN AUER

HADER MUSS HER

Josef Hader macht überall eine gute Figur: beim Kabarett genauso wie beim Kaffee. Ein Interview über seine vielen Talente.

Wenn Hader nicht gerade auf der Bühne Hader spielt, spielt er trotzdem. Zum Beispiel in Fernseh- und Kinofilmen. Zuletzt in der österreichisch-deutschen Produktion „Die Notlüge“ oder in der Tragikomödie „Arthur & Claire“, wo er eine Figur verkörpert, die mit dem Leben abgeschlossen hat. Wieder einmal. Schließlich schrammen auch viele seiner anderen Figuren ziemlich nah am Abgrund vorbei. Ganz eng wird's bekanntlich für Simon Brenner aus den Wolf-Haas-Verfilmungen.

Warum gerade Hader immer Charaktere spielt, die so sehr mit sich selbst hadern? Weil es niemand sonst schafft, das Scheitern so sympathisch darzustellen. Dabei läuft bei Josef Hader selbst alles ganz super. Egal ob als Kabarettist, Autor, Schauspieler oder Regisseur. Und wenn das nicht er Fall wär, wär's auch nicht so schlimm. Dann würde man statt Herr Hader wahrscheinlich Herr Lehrer zu ihm sagen.

MARTIN AUER - Für mich ist das eine ganz besondere Woche. Heute treffe ich Sie, Herr Hader, davor habe ich Bob Dylan live gesehen.

JOSEF HADER - Ah, wo war der? In Salzburg?

MARTIN AUER - Er war auch in Salzburg, ich war aber beim Konzert in der Wiener Stadthalle und war total begeistert.

JOSEF HADER - Jetzt hab' ich ihn schon wieder versäumt ... Meistens spiele ich an den Tagen, wo der Dylan auftritt, selber. Ich hab' mir aber Aufnahmen von ihm angehört und mein Eindruck ist, dass er sich jedes Mal bemüht, was Neues zu machen, um seine Lieder nicht nur so owizunudeln.

MARTIN AUER - Der Dylan macht das seit mehr als 50 Jahren, der hat wahrscheinlich gar keine Alternative, als zu improvisieren. Mit „Hader spielt Hader“ sind Sie ja auch schon seit mehr als 20 Jahren auf der Bühne. 1997 haben Sie es zum ersten Mal gespielt, 2011 dann neu konzipiert. Wie gehen Sie damit um, immer wieder ein ähnliches Programm zu spielen?

JOSEF HADER - Das Programm ist wie ein Organismus, der sich verändert. Und ich habe schon andere Programme dazwischen gespielt. Aber, und das kommt mir komisch vor, wenn ich es so sage, in den letzten zehn Jahren habe ich wirklich nichts Anderes gespielt, weil ich Richtung Film gehen und dort etwas erreichen wollte. Ich hatte dieses Ziel, einen eigenen Film zu machen, das Drehbuch dafür zu schreiben und Regie zu führen. Das ist bei „Wilde Maus“ passiert, deshalb schreibe ich jetzt wieder an einem neuen Kabarettprogramm. Ich hoffe, es gelingt mir. Sonst muss ich bis an mein Lebensende „Hader spielt Hader“ spielen ... Das möchte ich aber nicht. *(lacht)*

MARTIN AUER - Wann kommt das neue Programm?



MARTIN AUER TRIFFT JOSEF HADER: KOMM, SÜSSES BROT!



HADERS „PRIVAT“ IST DAS ERFOLGREICHSTE KABARETTPROGRAMM ÖSTERREICHS. GERADE SCHREIBT ER EIN NEUES.

JOSEF HADER - Ich hab' jetzt in der zweiten Hälfte des Jahres sehr viel Zeit zum Schreiben und werde Ende des Jahres entscheiden, ob ich zu einem Theater geh' und mir einen Termin ausmache, also für die Premiere. Das brauche ich. Das ist schon seit der Schulzeit so, wo ich auch immer erst einen Schularbeitstermin gebraucht habe, um mit dem Strebern anzufangen. Ich brauche den Druck.

MARTIN AUER - Wie war es für Sie dann eigentlich, „Wilde Maus“ nicht nur zu schreiben, sondern auch darin zu spielen und gleichzeitig Regie zu führen?

JOSEF HADER - Es war an der Grenze zur Überforderung. Und die einzige Waffe, die ich dagegen habe, denn ich bin eigentlich ein sehr ängstlicher Mensch, ist Zweckoptimismus. Ich denk' mir, das wird sicher schlecht ausgehen und treffe dadurch immer alle möglichen Vorkehrungen – und so geht's meistens gut aus. Bei „Wilde Maus“ hab' ich mir gedacht, ich habe nix zu verlieren. Entweder es haut hin, dann war es sinnvoll, dass ich es gemacht habe. Oder nicht, dann war es doppelt sinnvoll, weil sonst hätte ich mir mein ganzes Leben gedacht, hätte ich es probiert. Und mit diesem Gedanken bin ich jeden Tag in der Früh zum Dreh und habe mich auf die nächste Überforderung eingelassen.

MARTIN AUER - ... und es ist gut ausgegangen! „Wilde Maus“ war äußerst erfolgreich, mit dem besten Kinostart überhaupt in Österreich. Vor unserem Gespräch habe ich mir nochmal Mitschnitte von Ihren Programmen angeschaut und das Gefühl, die werden vom Publikum nicht immer gleich verstanden. Da gibt es oft sehr unterschiedliche Reaktionen.

JOSEF HADER - So Fernsehmitschnitte sind manchmal verfälschend, weil das eine besondere Situation ist. Live sehe ich selber nicht so viele Unterschiede. Ob ich in München oder Wien spiele, merke ich gar nicht so stark. Wobei in Deutschland schon die Einstellung stärker ist, dass der Kabarettist dem Zuschauer „die Welt erklärt“. Und nicht durch die provokanten Sachen, die er sagt, Menschen zum Nachdenken bringt, was das Richtige ist – das wär' so die österreichische Methode. Es gibt diese Definition: Im deutschen Kabarett steht ein g'scheiter Mensch auf der Bühne, der sagt, die Regierung ist schlecht und in Österreich steht ein Trottel auf der Bühne, der sagt, die Regierung ist super. Ich sag' aber zum Beispiel sehr gern Sachen, mit denen ich anecke. Das ist spannend fürs Publikum, weil es überlegen muss: Was will der gerade?

„Ich sag' sehr gern Sachen, mit denen ich anecke. Das ist spannend fürs Publikum, weil es überlegen muss: Was will der gerade?“

JOSEF HADER

MARTIN AUER - Das ist auch das Schöne an Ihrem Beruf: im positiven Sinne provozieren zu können. Die Leute aufzuwecken, ihnen andere Blickwinkel zu eröffnen, ihnen vielleicht sogar einen Spiegel vorzuhalten. Wenn das Publikum seine eingefahrenen Bahnen verlässt, also gedanklich, das ist super!

JOSEF HADER - So sehe ich das auch. Und Kabarett ist insofern eine gute Form, weil es mit Unterhaltung zu tun hat. Erstens kommen dadurch teilweise andere Leute als zu einem anspruchsvollen Theaterabend, zweitens haben die Leute, die zu einem Theaterabend gehen, schon ihr ganzes geistiges Rüstzeug parat. Die wissen, da kommt was, das muss ich versuchen zu verstehen. Im Kabarett sitzt man sorgloser drinnen und ist deshalb leichter zum Dawischen.

„Jeder Mensch hat einen Moment
im Leben, wo er seinen Platz findet.
Bei mir war das, als ich angefangen
hab', Theater zu spielen.“

JOSEF HADER

MARTIN AUER - Wie gehen Sie damit um, wenn das einmal nicht klappt oder wenn Sie merken, das Publikum ist gerade nicht so begeistert?

JOSEF HADER - Am Anfang, als junger Kabarettist, wird man immer schneller und hastiger und dann ist es für die Leute noch schwerer, reinzukippen und irgendwann beginnt man, das Publikum zu hassen und dann spielt man so, dass es gar nicht mehr lachen kann ... Wenn man älter ist, ist man gelassener und gleichzeitig sportlicher und denkt sich: „Eine interessante Aufgabe heute. Schau ma mal, wie ma sie lösen.“ Es gelingt dann sehr oft, die Leute abzuholen und das sind auch die interessantesten Vorstellungen. Weil wir vorher über Routine geredet haben: Wenn man so oft hintereinander dasselbe macht, sind solche Auftritte eigentlich Geschenke. Ich könnte Kabaretttourneen nicht spielen, wenn sie immer in Wien im selben Theater wären. Das wäre zwar total bequem, weil ich dann immer um 18 Uhr in die „Hockn“ gehen könnte und meine Lebenszeit nicht auf der deutschen Autobahn verschwenden müsste, aber so ist man motivierter und stellt sich neuen Herausforderungen, die man in Wien nicht hätte.

MARTIN AUER - Ist es das, was Sie antreibt? Mir wurde die Frage nämlich vor Kurzem gestellt und dann war ich erst einmal baff und habe spontan was Falsches gesagt. Bei mir, weiß ich seither, ist es so: Ich will etwas Besonderes machen. Nicht in der Quantität, sondern in der Qualität. Ich will in die Tiefe gehen. Was ist es bei Ihnen?

JOSEF HADER - (*denkt nach*) Ich glaube ... Jeder Mensch hat einen Moment im Leben, wo er seinen Platz in der Gesellschaft oder in der Gruppe findet. Das ist oft dann, wenn du zum ersten Mal was richtig gut kannst. Etwas, das zum Beispiel Anerkennung bringt. Ich war

immer ganz schlecht im Fußball und ganz schlecht in der Schule. Ich war eigentlich nirgends richtig gut, bis wir in der Schule angefangen haben, Theater zu spielen. Da habe ich etwas besser gekonnt als die anderen und Anerkennung gekriegt. Das treibt mich seither. (*lacht*)

MARTIN AUER - Nach der Schule haben Sie begonnen, Germanistik und Geschichte auf Lehramt zu studieren. Wäre das etwas, was Sie sich auch vorstellen könnten – Lehrer sein? Würde Ihnen das taugen?

JOSEF HADER - Ich habe immer Lust darauf gehabt. Ich hätte es deshalb nie so schlimm gefunden, wenn das mit dem Kabarett nix geworden wär'. Ich würde einfach, so wie jetzt auch in meinem Beruf, spannenden Frontalunterricht machen und wär' stolz drauf, wenn ich Ideen hätte, wie man Inhalte so bringt, dass sich die Schüler das leicht merken. Und ich würd' ständig über Schmäh nachdenken, mit denen ich das schaffe. Das würd' mich dann antreiben. So und jetzt frag' ich noch was: Was ist das beste Brot? Ich hätte gern so etwas wie ein Bauernbrot, gemischt mit Roggen und ein bissi Weizen und wenn's geht, gewürzt. Welches muss ich kaufen? (*lacht*)

MARTIN AUER - Da wüsste ich schon was ... An einem solchen Brot arbeiten wir nämlich gerade. Ein bisschen müssen Sie sich dafür aber noch gedulden.

JOSEF HADER - Passt. Sie haben ja jetzt meine Nummer.



HIER SIND ZWEI ECHTE
BOB-DYLAN-FANS UNTER SICH.

Wenn sich Martin Auer etwas in den Kopf setzt, setzt er es meist auch gleich um. So wie seine neueste Filiale in Straßgang. Für die gab es sofort grünes Licht. Und eine grüne Wand.

ALLES IM GRÜNEN BEREICH

Was viele nicht wissen: Straßgang war lange Zeit gar kein eigener Bezirk. Bis ins Jahr 1988 gehörte Straßgang nämlich noch zu Puntigam. Erst danach wurden die zwei Grazer Stadtteile eigenständig. An seinem runden Jubiläum können wir nun mitfeiern: Denn genau richtig zum 30. Geburtstag haben wir in Straßgang unsere neueste Filiale eröffnet. Genauer: in der Greencity, dem Wohnpark unter dem Schloss St. Martin und dem Buchkogel.

VIELFALT STATT EINFALT

In unserer bisher größten Filiale (250 Quadratmeter) gleicht kaum ein Möbelstück dem anderen. Vielfalt statt Einfalt eben. Die Ideen dazu kommen auch dieses Mal von Martin selbst. Aber mehr noch: In der Greencity gibt's eine Ecke mit Potential zum Lieblingsplätzchen. Mit grüner Wand und einem gemütlichen Sofa. Und die Wand ziert ein besonderes Bild. Das hat Martin nämlich kurzerhand am Abend vor der Eröffnung aus dem eigenen Esszimmer entführt. Und zwar unter lautem Protest seiner drei Söhne. Vor allem der Jüngste wollte sich nicht trennen; hat das Bild doch schon immer an genau dieser Stelle gehangen. Für den neunjährigen Theo eine echt lange Zeit. Eine Lösung war dann doch schnell gefunden. Nämlich in Form von Pinsel und Leinwand. Jetzt hängt ein echter Theo im Auer'schen Esszimmer. Und das Vorgängerbild behält seinen Platz in der Filiale.

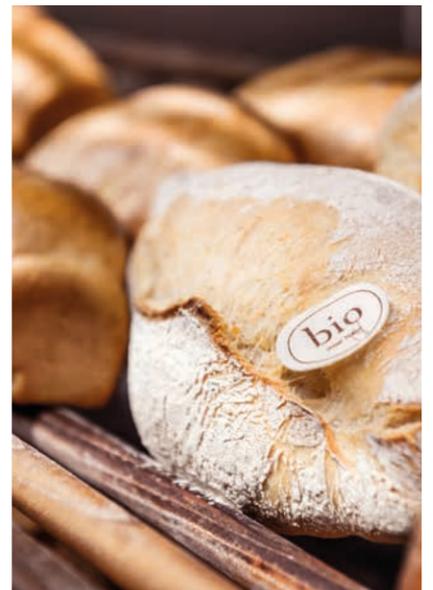
FÜR DIE GANZE FAMILIE

Apropos Filiale: Das Ambiente können hier übrigens bis zu 80 Gäste auf einmal genießen. Denn so viele Sitzplätze gibt's bei uns in Straßgang. Nicht umsonst ist es eine Filiale für die ganze Familie. Mit Kinderecke und großem Tisch in der Mitte des Raumes. So können endlich alle zusammen frühstücken. Wer will, übrigens sogar schon ab sechs Uhr früh.





MMHH ... WIE DAS DUFTET!
AB 6 UHR FRÜH.



IN STRASSGANG
FINDET JEDER
EIN LIEBLINGS-
PLÄTZCHEN.



KOMM VORBEI

Wer jetzt Lust bekommen hat,
unsere neue Filiale zu entdecken,
ist natürlich herzlich willkommen
in der **Greencity Straßgang**,
Olga-Rudel-Zeynek-Gasse 4,
8054 Graz

Montag-Freitag 6.00-19.00 Uhr
Samstag 6.00-18.00 Uhr
Sonntag & Feiertag 7.00-18.00 Uhr



GLAUB ANS GLÜCK



Ich kann dir nicht helfen,
ich bin doch nur ein Brot.

IN GLÜCKSKEKSEN STECKEN BEKANNTLICH DIE BESTEN WEISHEITEN FÜR
EIN TOLLES LEBEN. IN UNSEREM GUIDE ZUM GLÜCKLICHSEIN AUCH.

Glück ist ... wie ein Wohnungsschlüssel. Man ist ständig auf der Suche danach. Und wenn man ihn dann endlich gefunden hat – meistens liegt er ja direkt vor unserer Nase –, würde man ihn am liebsten für immer festhalten. Damit er nicht gleich wieder verlorengeht.

Das ist auch das Entscheidende beim Glück: Es ist nicht der kurze Moment voll Freude, Glück ist eine dauerhafte Zufriedenheit. Wenn man mehr positive als negative Gefühle hat, sagt Glücksforscher Karlheinz Ruckriegel. Ein anderer, der genau weiß, was Glücklichein heißt, ist der Schweizer Unternehmer und Schriftsteller Rolf Dobelli. In seinem Buch „Die Kunst des guten Lebens“ beschreibt er 52 Denkwerkzeuge, mit denen sich das Glück einfangen lassen soll. Zum Beispiel, indem man gelassener ist und nicht neidisch, realistisch bleibt und sich selbst nicht überschätzt. Hört sich einfach an, ist es aber nicht. Denn Hand in die Höhe: Wer von uns bleibt schon ruhig, wenn er zehn Minuten in der Warteschlange steht? Einen Versuch ist es aber wert, finden wir, denn wer glücklich ist, entlastet sein Immunsystem, ist gesünder und lebt länger – bis zu zehn Jahre! Eine Anleitung zum Glücklichein ...

1. DAS AH UND OH

Wenn wir in der Backstube etwas Neues ausprobieren wollen, machen wir als erstes eine Bestandsaufnahme. Was ist schon da, womit können wir arbeiten? Mit dem Glück ist es ähnlich. Da braucht es zuerst auch eine Inventur des Innenlebens. Wie geht's mir? Bin ich gesund? Habe ich eine liebevolle Familie und gute Freunde? Taugt mir mein Job? Ist meine Kaffee-Bonuskarte voll? Das alles sind kleine Glücksfaktoren, die zum großen Ganzen beitragen. Ruckriegel empfiehlt, sie in einem Dankbarkeitstagebuch zu notieren. So wird einem einmal bewusst, was man eigentlich schon alles hat. Und das ist oft mehr, als man denkt.

2. GANZ SPONTAN

Wie bei unseren Rezeptideen, wo wir nach dem Verkosten draufkommen, da fehlt noch etwas Zimt, muss auch am Weg zum Glück immer mal wieder nachgebessert werden. Das Leben

hält sich schließlich nicht an Pläne, sondern gerne Überraschungen bereit. Dobelli, ein erfahrener Hobbypilot, vergleicht das mit dem Fliegen: „Würde man nicht ständig korrigieren, wäre das Flugzeug nie auf Kurs – das gilt auch fürs Leben.“ Deshalb ist es fast egal, wie gut die Startvoraussetzungen sind, es geht darum, wie flexibel man ist. Plan A funktioniert nicht. Na und? Es gibt noch 25 andere Buchstaben.

3. JACKPOT

Mit den Erwartungen ist das so eine Sache. Zu hohe sind oft enttäuschend, zu niedrige irgendwie auch blöd – man will sich ja auf etwas freuen können. Deshalb geht es darum, sich realistische Ziele zu stecken. „Ehrgeizig, aber machbar“, nennt Ruckriegel sie. Und: Es gibt sogar einige Vorhaben, die uns zufriedener machen als andere. Wenn es zum Beispiel darum geht, Freundschaften zu pflegen, sind wir tendenziell glücklicher, als wenn wir uns, sagen wir, einen Lottogewinn wünschen. Vielleicht auch, weil der halt leider wirklich sehr unwahrscheinlich ist.

4. NOTHING COMPARES TO YOU

Es sagt sich so einfach, aber wer glücklich sein will, darf sich nicht mit anderen vergleichen. Nicht mit dem Nachbarn, der sich gerade ein neues Auto gekauft hat und nicht mit der Arbeitskollegin, die heuer schon zum zweiten Mal auf Bali urlaubt. „Der Neid ist die sinnloseste, unbrauchbarste und giftigste Emotion“, so Dobelli. Das kennt man ja aus eigener Erfahrung, wenn man sich wieder einmal umsonst geärgert hat. Stattdessen lieber an den eigenen Urlaub erinnern. Bayern statt Bali. Auch schön!

5. GUTE ARBEIT

Was uns ein Lächeln ins Gesicht zaubert? Ein Briochekipferl! Und eine Arbeit, die uns Freude macht. Nur wenig ist für unser Glück

so entscheidend wie unser Job. Kein Wunder, verbringen wir doch viel Zeit im Büro, in der Backstube oder auf der Baustelle. Werden aber schon ab Montagmittag die verbleibenden Stunden gezählt, bleibt das Glück auf der Strecke. Außerdem seien Personen, die mit ihrer Berufswahl zufrieden sind, engagierter, kooperativer, kreativer, weniger krank und produktiver, sagt Ruckriegel. Wenn Unternehmen also drauf schauen, dass ihre Mitarbeiter gerne in die Arbeit kommen, haben sie auch was davon.

6. \$

Ja, Geld kann glücklich machen. Sind die Grundbedürfnisse gedeckt, bedeutet mehr Geld aber nicht automatisch mehr Glück. Schließlich steigen mit dem Wohlstand auch die Ansprüche. Wissenschaftler haben außerdem herausgefunden, dass es eine Art Grenze gibt. Ein Jahresgehalt von bis zu 60.000 Euro steigert das Glücksempfinden kontinuierlich, darüber hinaus bleibt das emotionale Wohlempfinden konstant. Dann könnte man theoretisch auch sechs Millionen verdienen, es würde keinen Unterschied machen. Sagen zumindest die Forscher.

7. DAS SÜSSE LEBEN

Schon einmal von Dopamin, Adrenalin und Serotonin gehört? Das sind sogenannte Glückshormone. Also Botenstoffe, die unser Wohlbefinden steigern. Je mehr unser Körper davon ausschüttet, desto glücklicher sind wir. (Zumindest bis der Hormonspiegel wieder in den Normalbereich sinkt.) Wer mag, kann die Produktion sogar noch steigern: Dazu muss man nur die Laufschuhe anziehen und los geht's! Sport ist nämlich ein Garant für die hohe Produktion von Glückshormonen.

... oder man isst einfach ein paar Stücke Schokolade. Die enthält nämlich Serotonin, und das macht auch so richtig gute Laune.

REKORD-
VERDÄCHTIG
SCHLECHT

TRIFFT ES
GANZ GUT.



WENN ICH FRAGEN DARF

Auch wenn man eigentlich schon viel über Martin Auer weiß, ein paar Fragen sind noch offen. Zum Beispiel: Wie viel wiegt er? Ok, diese Frage haben wir ihm nicht gestellt. Dafür aber ein paar andere, die wir häufig hören oder die einfach so lustig waren, dass wir sie Martin und euch nicht vorenthalten wollten.

Angenommen, Aliens gibt es: Einer von ihnen steht vor deiner Tür und muss fortan auf der Erde leben. Was für ein Buch würdest du ihm zu lesen geben, um ihn auf seine neue Heimat Erde vorzubereiten?

„Der Idiot“ von F. M. Dostojewski. Der junge Fürst Myschkin kommt nach einer Kur nach Russland zurück. Seine naiv-positive Art stößt sich rasch an der Realität. Desillusioniert geht er schließlich wieder in die Schweiz. Der Alien vor meiner Tür würde sich in der Figur vielleicht wiederfinden. Übrigens ist der Roman heuer vor genau 150 Jahren erschienen.

Stell dir vor, es gibt nur noch einen Song auf der Welt, den du als einziges Lied für den Rest deines Lebens hören kannst – welcher wäre das?

Nicht auszudenken ... Aber wenn ich mich entscheiden müsste, wäre ich hin- und hergerissen zwischen „Your Song“ von Billy Paul und Jacques Brels „Ne me quitte pas“. Der erste hat mit Erinnerungen zu tun, und bei Jacques Brel kommt unfassbar viel Leidenschaft rüber.

Wenn du ein Gebäck wärst, welches wärst du dann?

Das wäre wohl der bio Franciscus. Weil ich ein Fan von Reduktion bin.

Wenn du dir einen Snack aus eurer Vitrine nimmst, musst du ihn dann bezahlen?

Nein, weil ich immer so tue, als wäre es zu Testzwecken.

Wie viele Filialen sind zu viele Filialen?

Jede Filiale, in der Charme, Freundlichkeit und Charakter fehlen, ist eine zu viel.

Warst du ein guter Schüler?

Rekordverdächtig schlecht trifft es ganz gut.

Backt ihr alles selbst oder kauft ihr auch Gebäcke zu?

Am Dietrichsteinplatz ist unsere Backstube, und da backen wir ausnahmslos alles selbst und in Handarbeit.

Was passiert mit dem Brot, das täglich übrig bleibt?

Das verkaufen wir am nächsten Tag über unseren Verein PANE in der Mariahilferstraße. Den gesamten Erlös spenden wir karitativen Projekten.

Was war das beste Brot, das du je gegessen hast?

Für mich persönlich war es das erste bio Franciscus, das wir aus dem Ofen geholt haben. An dem haben wir nämlich sieben Monate getestet und getüftelt.

ABER WENN
ICH MICH
ENTSCHEIDEN
MÜSSTE, WÄRE
ICH HIN- UND
HERGERISSEN
ZWISCHEN
YOUR SONG VON
BILLY PAUL
UND JACQUES
BRELS NE ME
QUITTE PAS.

Was kommt bei dir sonntags morgens auf den Tisch?

Ein Fixstarter ist getoastetes Brot. Alles Übrige variiert.

Gehört die Bäckerei Hubert Auer zu euch?

Nein, die Bäckerei gehört mittlerweile einem deutschen Investor.

Wo kriegt man das beste Brot der Welt?

Angeblich bei uns. ü

Stimmt es, dass du eine Roggenmehlallergie hast?

Stimmt! Essen ist zum Glück kein Problem. Es ist der Mehlstaub, der mir zu schaffen macht.

KITCHEN STORIES



MARTIN AUER TRIFFT HAYA MOLCHO.
ODER: BACKEN MIT DEN PROFIS.



PERFEKTES TIMING: WÄHREND HAYA DAS HUHN NOCH EIN LETZTES MAL WENDET, HOLT MARTIN DAS FERTIGE BROT AUS DEM OFEN

Letztes Jahr im Herbst haben sich Martin Auer und Haya Molcho endlich kennengelernt. Seither verbindet sie die Liebe zu dem, was sie tun. Weil ihre Philosophien in der Küche so gut zusammenpassen, machen sie jetzt auch gemeinsame Sache. Nämlich Hühnchen Shawarma auf Martins Lieblingsbrot bei Haya zuhause ...

Haya und Martin sind zwei begeisterte Unternehmer, die sich eine große Leidenschaft teilen: die fürs Brotbacken. Genau das haben NENI-Restaurant-Gründerin und Star-Gastronomin Haya und Martin unlängst zum ersten Mal gemeinsam gemacht. Gekocht übrigens auch. Und zwar Hühnchen Shawarma. Mariniertes Huhn mit einer selbstgemachten Knoblauchcreme und etwas Kräutersalat – natürlich serviert auf einer dicken Scheibe Brot, die direkt aus dem Ofen kommt. Ein Gericht, das sich so übrigens auch auf der Speisekarte von Hayas NENI-Restaurants findet.

Was vor knapp 10 Jahren mit ihrem ersten Restaurant am Naschmarkt begann, ist längst zu einem Gastronomieimperium mit mehr als hundert Mitarbeitern herangewachsen – mit Kochbüchern, eigener Produktreihe für Supermärkte, Kochschule und Catering. Egal ob in Wien, Berlin, München, Hamburg oder Zürich, NENI-Restaurants erobern die Welt. Weitere Eröffnungen in Amsterdam, Paris,

Köln und auf Mallorca, teilweise in Kooperation mit den 25hours Hotels, sind für heuer geplant. Trotzdem ist NENI vor allem ein Familienunternehmen. Denn NENI, das sind die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv und Ilan – Hayas Söhnen. Drei der vier leiten das Unternehmen gemeinsam mit der Gastronomin, nur der jüngste arbeitet woanders: in Los Angeles als Filmemacher. Wenn Haya über ihren Erfolg spricht, redet sie deshalb auch immer in der Mehrzahl. „Wir arbeiten an einem neuen Kochbuch, das im August erscheint.“ Und: „Wir planen gerade ein weiteres Lokal in Wien.“ Familie ist, was Haya ausmacht.

Mit viel Familiensinn ist Haya, die in Israel geboren wurde und dort gelebt hat, bis sie mit ihren Eltern nach Deutschland ausgewandert ist, auch aufgewachsen. Zuhause war immer etwas los, weil entweder Verwandte, Arbeitskollegen, Nachbarn oder alle auf einmal zu Gast waren. Hayas Mutter hat dann gekocht – viele Schüsseln und Teller voll, alles wurde geteilt. Heute lebt sie das Miteinander in ihren Restaurants.

HAYA - „Wir waren die ersten in Wien, bei denen wirklich gemeinsam, und auch mal mit den Fingern, gegessen wurde. An einem langen Tisch, wo sich plötzlich Fremde gegenüber gesessen sind. Mit Speisen, von denen sich jeder das nehmen konnte, worauf er Lust hatte. Darum kommen die Leute auch heute zu uns: Wir machen die Geschichte und Persönlichkeit unseres Unternehmens spürbar. Denn ein Restaurant besteht nicht nur aus Rezepten. Und eine Bäckerei nicht nur aus Brot.“



Martin Auer & Haya Molcho

REZEPT VON HAYA

HÜHNCHEN SHAWARMA

für 4 Portionen

HUHN • 4 Hühnerkeulen, mit Haut, ohne Knochen • 1.5 EL (25 g) Kurkuma (frisch) • 10 Knoblauchzehen • 1 Chili (rot) • 1 EL Salz • 1 EL Kreuzkümmel • 1 TL Pfeffer • 80 ml Zitronensaft • 120 ml Olivenöl • 2 Zweige Thymian • 2 rote Zwiebeln • 2 Zimtstangen

KNOBLAUCHCREME • 200 g Crème fraîche • 6 Knoblauchzehen • 3 Schalotten • 1 EL Zitronensaft • ½ TL Salz

KRÄUTERSALAT • ½ Bund Petersilie • ½ Bund Minze • ½ Bund Koriander • ½ Bund Frühlingszwiebeln, nur das Grüne • 1 grüne Chili • 1 EL Olivenöl • 1 EL Zitronensaft • Salz

Kurkuma, Knoblauch, Chili, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zitronen und Olivenöl pürieren, Zwiebeln schneiden. Mit Huhn, Thymian und Zimt mischen. Vier Stunden ziehen lassen, danach bei 180 Grad ins Rohr. Nach zehn Minuten wenden. Auf 200 Grad erhöhen und weitere zehn Minuten backen.

Zur Knoblauchcreme: Schalotten schneiden und Knoblauch zerdrücken, mit Crème fraîche, Zitronensaft und Salz vermengen.

Für den Kräutersalat Petersilie, Koriander und Minze zupfen und Frühlingszwiebeln in diagonale Scheiben schneiden. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und fein schneiden. Mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz würzen. Jetzt nur noch Brot toasten, mit Knoblauchcreme bestreichen, Huhn grob hacken und darauf anrichten. Kräutersalat drauf und fertig.

MARTIN - „Um so authentisch zu sein, braucht es Mut. Denn am Anfang ist es oft nicht leicht, wenn man mit einer ganz neuen Idee daherkommt. Das war bei mir und meinem Vater auch nicht anders. Der hat seinerzeit wieder damit begonnen, Roggenbrote natürlich zu versäuern, also mit Sauerteig zu backen, damit sie lockerer werden und ein besseres Aroma kriegen. Trotzdem sind sie erst einmal in der Bäckerei liegen geblieben. Bis die Kunden wieder auf den Geschmack gekommen sind. Das sind sie dann so sehr, dass er die Brote sogar vierteln musste, damit jeder Kunde ein Stück davon haben konnte. Das war übrigens der große Laib bio Landbrot, der auch jetzt noch einer unserer Stars ist. Wer geduldig ist und seine Sache mit Leidenschaft macht, weil er dran glaubt, wird belohnt. Die Leute schätzen Ehrlichkeit. Ich sage deshalb immer, noch lieber als Gäste haben wir Fans. Wenn wir nur ein Prozent der Leute begeistern, ist das schon fantastisch.“

Dabei hat es zu Beginn noch nicht nach NENI ausgesehen: Als Haya ihren Mann Samy Molcho, einen berühmten Pantomimen, kennenlernt, begleitet sie ihn erst einmal mehrere Jahre bei Engagements auf der ganzen Welt. Auf Tour lernt sie die unterschiedlichen Landesküchen kennen und bringt sie mit nach Österreich. Wien wird nämlich die Wahlheimat der beiden, wo sich Haya zuerst mit einem Catering-Unternehmen selbstständig macht. 2009 eröffnet sie „NENI am Naschmarkt“. Die Wiener finden schnell Geschmack an den orientalischen Speisen.

HAYA - „Die Kombination unterschiedlichster Zutaten aus den verschiedensten Ländern macht die Küche Tel Avivs und Israels aus. Unsere Küche schmeckt wie eine Weltküche. Unsere Nachbarschaft war zum Beispiel auch so bunt, ich hatte das Gefühl, in der ganzen Welt aufzuwachsen.“

Überhaupt boomt die orientalische Küche, seit Haya sie mit ihren Kochbüchern und ihrer Produktreihe zu uns gebracht hat. Der NENI-Hummus ist hierzulande der meistverkaufte Kichererbsenaufstrich. Anfangs haben Haya und einige Helfer ihn in einer Garage händisch abgefüllt. Längst vergangene Zeiten! Gerade baut NENI eine eigene Produktionsstätte in Guntramsdorf, um die hohe Nachfrage danach und nach Falafeln, Muhammara und Baba Ganoush, also Paprika-Walnuss- und Melanzani-Dips, auch weiterhin erfüllen zu können.

MARTIN - „Gilt diese Vielfalt, die du beschreibst, eigentlich auch für Brot? Denn wenn man an die orientalische Küche denkt, die bei uns bisher ja kaum jemandem wirklich vertraut war, fällt einem als erstes Pita-Brot ein und dann lange nichts.“

HAYA - „Tatsächlich könnte man diesen Eindruck gewinnen. Pro Jahr werden alleine in all unseren NENI-Restaurants eine Million Pita-Brote gegessen. Aber: Brot wird in Israel immer wichtiger. Wir haben auch eine Art Redewendung, „den Teller mit Brot abwischen“. Früher war es hauptsächlich Weißbrot, weil die Einheimischen wenig Geld hatten, ins Ausland zu reisen und von dort Bräuche mit nach Hause zu nehmen. Vor etwa 20 Jahren sind dann langsam dunkles Brot und Sauerteigbrot nach Israel gekommen, vor allem aus Polen und Rumänien. Die israelische Küche ist eine Küche der Erinnerungen und Sehnsüchte.“

Heute sind „NENI am Naschmarkt“ und der „Tel Aviv Beach“ am Donaukanal, den die Molchos ebenfalls betreiben, zwei der angesagtesten Hotspots der Stadt, wo auch richtig gutes Brot die Speisekarte roggt. Kein Wunder, wenn man weiß, dass Haya ein Fan von Sauerteigbrot ist und oft selbst welches bäckt. Zum gemeinsamen Kochen bei Haya zuhause hat Martin deshalb gleich den passenden Teig mitgebracht, bestehend aus lediglich drei Zutaten – Mehl, Wasser und Salz –, aus denen im Rohr dann ein echter bio Franciscus wird. Solchen Minimalismus lässt die israelische Küche nicht zu. Alleine für das Huhn greift Haya zu den unterschiedlichsten Gewürzen. Kurkuma, Kreuzkümmel, Zitrone, Chili ... Gut Ding braucht eben Weile. Dass das in seinem Metier oftmals nicht mehr so ist, stört Martin.

MARTIN - „Wir könnten zum Beispiel viel mehr Brote backen, wenn wir uns bei der Herstellung nicht so viel Zeit nehmen würden. Nämlich Zeit, die wir dem Teig geben, um zu reifen, und dem Brot im Ofen. Geschmack und Aromen können sich dann erst richtig entfalten. Möglichst viel zu produzieren, und das auf Kosten der Qualität – dem kann ich nichts abgewinnen.“

HAYA - „Das sehe ich genauso. Gutes Handwerk braucht einfach seine Zeit. Sonst geht der Genuss verloren.“

Aber noch einmal zurück zu Huhn und Brot. Die sind beide wirklich eine ganze Weile im Backrohr. Vor allem das Brot. Eine kurze Klopfprobe, dann bekommt es noch ein paar zusätzliche Minuten im Warmen. Später wird es aufgeschnitten und angerichtet, da dampft es noch in die Gesichter von Haya und Martin. Schnell Knoblauchcreme auf die Brotscheiben, dann das Huhn darauf verteilen und den Kräutersalat darüberstreuen. Das genaue Rezept für Hühnchen Shawarma, so wie Haya Molcho es zubereitet, findet sich auch auf martinauer.at. Eines sei dazu aber noch gesagt: Man muss die fertige Speise unbedingt mit den Fingern essen. Dann schmeckt es nämlich gleich noch einmal so gut. Hand drauf.



DAS AUER-TEAM BEI HAYA IN WIEN

Martin war nicht der einzige Auer, der Haya kennenlernen durfte. Bei einem speziellen Kochkurs fürs Team waren seine Frau Barbara und etwa ein Dutzend Kollegen aus der Filialeleiter-Clique dabei. Danach ging's übrigens noch zum Karaoke, wo echte Klassiker gesungen wurden. „Toxic“ von Britney Spears zum Beispiel.



BROT

Unsere liebste Zeit des Tages ist die Brotzeit. Die gibt's bei uns mit wechselnden Zutaten, aber immer in drei unterschiedlichen Sorten. Mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Gut erkennbar am Farbcode: blau, rosa, gelb.



FLEISCH

Hältst du eine Brotzeit mit Huhn, hast du alle Hände voll zu tun. Unser „CAESAR“ mit bio Rosegger, Huhn, Joghurt-Parmesan-Aufstrich, Rucola, Parmesan und Paprika.



KNUSPER, KNUSPER

Auch wenn das „Draußen“ variiert, eines haben unsere Brotzeiten gemeinsam: „Draußen“ ist Biobrot mit echtem Natursauerteig.



KÄSE

Das Käsebrod in der Hand ist ein Garant. Unser „MAIGUT“ mit Joghurt-Parmesan-Aufstrich, Käse, Schnittlauch.



ZEIT!

PRAKTISCH

12 x 12 cm misst die Brotzeit. Passt in jede Tasche.

SNACKTIME

Wann man unsere Brotzeit am besten essen sollte? Immer dann, wenn man hungrig ist. Egal ob in der Früh oder am Abend.

Und wie schaut deine Brotzeit aus? Tagge dein belegtes Brot mit @martinauerbrot auf Instagram und lade es bis 30.06.18 hoch. Unter allen Posts verlosen wir einen Monatsvorrat an Brotzeiten. Das Gewinnerbrot wird außerdem in unseren Filialen erhältlich sein.



FISCH

Mit Brot und Lachs wird jede Aufgabe zum Klacks. Unser „RELAX“ mit bio Roggen pur, Lachsaufstrich, Ei und Rucola.

SE

ist für einen guten Tag stets mit bio Rosegger, Bärlauch, Tomate, Lauch und Ei.

DAS ISST ELLA

Da haben wir den Salat. Und den Avocado-Toast. Denn „Deliciously Ella“ ist nicht irgendein Foodblog. Es ist der Foodblog mit den wahrscheinlich gesündesten Rezepten. Und über 100 Millionen Klicks. Bis jetzt.

COOK, BLOG, EAT, REPEAT.

Ella Mills muss wohl eine richtige Berühmtheit sein. Sie wird nämlich so gut wie nie mit ihrem ganzen Namen angesprochen, weil alle immer nur „Deliciously Ella“ sagen, wenn sie von ihr reden. So wie bei Madonna. Oder Beyoncé. Trotzdem weiß jeder, wer gemeint ist. Einfach köstlich, Ella. Und das stimmt ja auch. Denn von ihren Rezepten kriegen ihre Fans nie genug. Ein Beispiel: scharfe Kartoffelküchlein mit gegrilltem Knoblauch, geräuchertem Paprika und einer Handvoll Gewürze. Seit fast sechs Jahren veröffentlicht Ella vegane Gerichte auf ihrer Website deliciouslyella.com. An die 150.000 Besucher hat die Seite pro Tag. Auf Instagram folgen der 27-jährigen sogar mehr als eine Million Abonnenten. Damit gehört Deliciously Ella zu den erfolgreichsten Foodbloggern überhaupt. Im digitalen Zeitalter ist ihr Name zu einer millionenschweren Marke geworden.

Ella ist Autorin mehrerer Kochbücher, Inhaberin eines Delis in London sowie einer App und Chefin von 70 Mitarbeitern, die sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Matthew managt. Schon kurz nachdem die zwei ein Paar wurden, hat Matthew im Unternehmen mitangepackt. Bei den beiden geht's aber immer recht schnell zur Sache: Ella und Matthew sind nach nur einer Woche zusammengezogen, waren nach vier Monaten schon verlobt und bald darauf verheiratet. Seither kümmert sich Matthew um das Geschäftliche,

Ella ist die Kreative. Sie kreiert zum Beispiel die Produkte, die in zahlreichen Supermärkten in England verkauft werden, darunter Müslimischungen und Müsliriegel.

Zugegeben, als Tochter von Shaun Woodward, das ist einer der Granden der Labour Party, und Camilla Sainsbury, Erbin der gleichnamigen Supermarktkette, wurde ihr die Geschäftstüchtigkeit scheinbar in die Wiege gelegt. Der vermeintliche Startvorteil galt aber „nur“ in der echten Welt. Online musste Ella auch erst einmal bei null anfangen. Also bei null Followern. Beitrag für Beitrag sei die Leserschaft gewachsen. Ganz natürlich eben. Wie ihre Gerichte. Und die haben damals den Nerv der Zeit getroffen. 2012, als sie die ersten Rezepte auf Deliciously Ella gepostet hat, war „clean eating“ gerade das nächste große Ding. Frische Zutaten, kein Zucker, wenig Salz. Alles, was sich auch in Ellas Blogbeiträgen wiederfand – oder eben auch nicht. Und das, obwohl ihr Motto bis dahin eher Fastfood und weniger Foodblog war. Denn bevor sie Bloggerin wurde, konnte Ella eigentlich gar nicht kochen. Nur Nudeln, aber die zählen ja nicht.

Geändert hat sich Ellas Einstellung zum Essen, als sie 2011 mit gerade einmal 20 Jahren plötzlich schwer erkrankte. Die Diagnose: posturales Tachykardiesyndrom. Eine Störung des Kreislaufsystems, bei der die Betroffenen, sobald sie aufstehen, Symptome

wie Herzrasen und Schwindel bekommen. Ella litt vor allem unter Bauch- und Kopfschmerzen, Allergien und Erschöpfung. Und die vielen Medikamente, die sie daraufhin täglich einnehmen musste? Halfen nicht. Da beschloss sie, sich selbst zu helfen, indem sie ihre Ernährung komplett umstellte. Das war für die damalige Studentin aber gar nicht so einfach. Den Geschmack von Obst und Gemüse fand sie schrecklich. Noch heute erzählt sie die Geschichte, wie sie Bananen immer gleich in ihren Porridge gemischt hat, damit sie, während Haferflocken und Mandelmilch am Herd blubbern, darin einkochen und am Ende so wenig wie möglich nach Bananen schmecken.

Mittlerweile ist das anders. Also die Sache mit dem Obst und dem Gemüse. Da ist Ella relativ schnell auf den Geschmack gekommen. Vielleicht auch, weil sie jetzt weiß, dass man auch aus Süßkartoffeln saftige Brownies backen kann. Nicht umsonst steht ihre Marke heute synonym für gesunde Ernährung und hat ihr im monarchiebegeisterten England einen besonderen Titel eingebracht: Queen of Greens.

NATÜRLICH NASCHEN

Ellas beliebtester Snack? Die Energy Balls. Einfach Datteln, Haferflocken, Erdnüsse, Erdnussbutter und Kokosöl im Mixer vermengen und daraus süße Bällchen formen. Mmmhh.



FAMILY BUSINESS

Gemeinsam mit ihrem Hund Austin besuchen Ella und Matthew fast täglich ihr Deli in der Weighhouse Street.

GERICHTE MIT GESCHICHTE



THUNFISCHBAGUETTE

Der Atlantik ist der zweitgrößte Ozean der Welt. Er bedeckt ein Fünftel der Erdoberfläche. Manche Thunfischarten durchqueren ihn trotzdem in nur dreißig Tagen – weil sie so schnelle Schwimmer sind. Von Amerika nach Portugal mit Spitzengeschwindigkeiten von bis zu 90 km/h. Irre! So schnell sind nicht mal unsere Lieferwagen unterwegs. Aber das liegt vor allem daran, dass man in Graz nur 50 km/h fahren darf ...



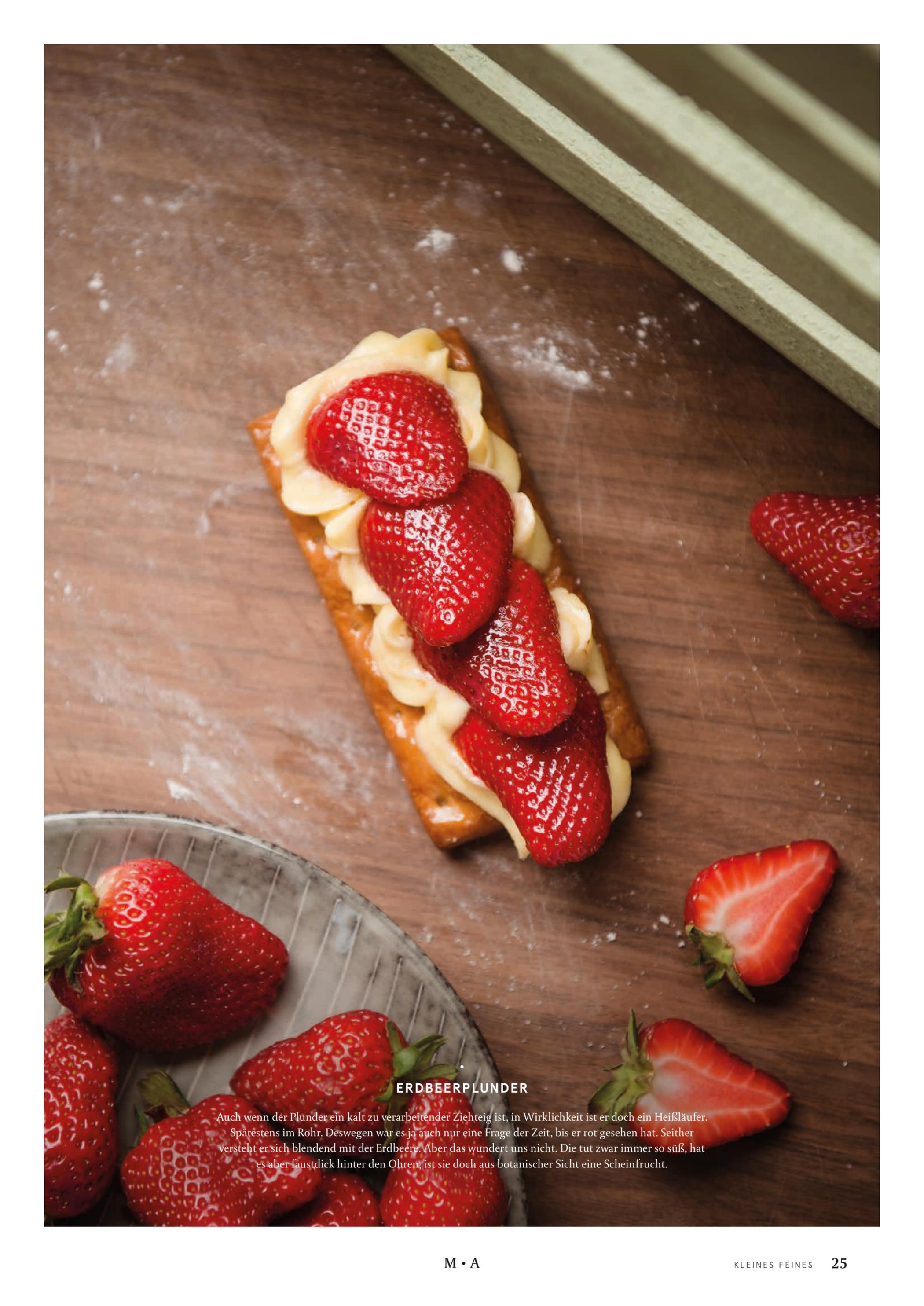
OLIVENBROT

Noch lange vor den Spice Girls, im alten Griechenland, haben sich die Götter Poseidon und Athena darum gemacht, wer Chef von Athen werden darf – natürlich der mit dem besseren Geschenk an die Bewohner. Poseidon gab ihnen Wasser. Das sie schon hatten ... Die schlaue Athena einen Olivenbaum. Und jetzt ratet, wer gewonnen hat! Genau. Oliven sind einfach das Beste! Vor allem in unserem Brot. #girlpower



BUTTER-TOPFEN-ECKEN

Niemand beherrscht die hohe Kunst der Butterschnitzerei so gut wie die Tibeter. Schon seit dem 15. Jahrhundert formen sie aus gefrorenen Butterblöcken alle möglichen Skulpturen. Vor allem Blumen sind sehr beliebt. Wir gestalten ja auch viel mit Butter. Erst letztens haben wir wieder ein ganzes Blech voller kleiner Kunstwerke aus dem Rohr genommen: unsere Butter-Topfen-Ecken, gefüllt mit Ribisel- oder Marillenmarmelade.



ERDBEERPLUNDER

Auch wenn der Plunder ein kalt zu verarbeitender Ziehteig ist, in Wirklichkeit ist er doch ein Heißläufer. Spätestens im Rohr. Deswegen war es ja auch nur eine Frage der Zeit, bis er rot gesehen hat. Seither versteht er sich blendend mit der Erdbeere. Aber das wundert uns nicht. Die tut zwar immer so süß, hat es aber faustdick hinter den Ohren, ist sie doch aus botanischer Sicht eine Scheinfrucht.

3, 2, 1

SPRING!



MIT DEM FRÜHLING KOMMT DAS SPRINGFESTIVAL.
DAS IST IN GRAZ SO ETWAS WIE EIN NATURGESETZ.

VOM DOM IM BERG ZUM PARKHOUSE:
GANZ GRAZ „SPRINGT“.



Die ganze Stadt verwandelt sich dann in ein einziges Konzertgelände, weil das Spring mit allem verschmilzt, was Graz zu bieten hat: mit der Architektur, mit Bars und Restaurants, seinem lässigen Lebensgefühl – und natürlich mit den zahlreichen Locations. Dom im Berg, PPC, Orpheum, Postgarage, Helmut-List-Halle, Parkhouse ... Aber: Die braucht es auch. Schließlich kommen vom 13. bis 17. Juni mehr als 100 Künstler zum „Festival für elektronische Kunst & Musik“. Heuer zum Beispiel auch die Wiener Weltstars Kruder & Dorfmeister, was nach ihrer langen Pause eine kleine Sensation ist. Darum war das vierstündige DJ-Set anlässlich ihres 25-jährigen Bühnenjubiläums bereits nach wenigen Tagen ausverkauft. Die gute Nachricht: Auch wenn man zu dieser Geburtstagsparty keine Einladung mehr bekommen hat, zu feiern gibt's trotzdem genug.

Mit der Jan Blomqvist Band und Yeah But No spielen zwei der gerade angesagtesten Electro Acts in Graz. Und: Neben den Live-Konzerten und DJ Acts finden ja auch noch unzählige Electronic Performances und interaktive Installationen statt. Viel zu tun für die mehr als 10.000 Besucher, aus denen einer wahrscheinlich wieder herausstechen wird: Günther Krabbenhöft. Zeitungen nennen ihn

den „Hipster-Opa aus Berlin“. Weil er sich so hip kleidet, wobei elegant eigentlich das richtige Wort dafür wäre – stets mit Weste und Melone. Und weil er mit seinen 73 Jahren, naja, eben nicht mehr der Jüngste auf dem Dancefloor ist. Er sagt es so: „Ich bin immer der Älteste.“ Mithalten kann er mit den Jungen aber allemal. Krabbenhöft, der 1945 geboren wurde, tanzt gerne einmal acht Stunden durch, wenn ihm die Musik taugt. „Das hört sich komisch an, aber so lade ich meine Akkus auf. Vom Tanzen und vom Zusammensein mit den jungen Leuten hole ich mir meine Energie. Als ich wieder angefangen habe, in Clubs zu gehen, wusste ich, hier gehöre ich hin ... Und nicht in ein Seniorenheim.“ Das war 2015. Da nahmen ihn zwei Mädels, die er gerade in der U-Bahn getroffen hatte und die ihn superstylish fanden, mit ins Berghain, den berühmtesten Berliner Club. Seither tanzt er durch Berlin. Wortwörtlich. Seine Tochter und zwei Enkelkinder finden es super, dass der Opa auf die Konventionen pfeift und noch einmal so richtig durchstartet. Im gleichen Jahr, also 2015, wurde Günther Krabbenhöft zuerst auf Instagram und dann von allen anderen Medien entdeckt. Nachdem er 50 Jahre lang als Koch gearbeitet hat, ist er so doch noch in der Modebranche gelandet. Das hätte ihm als Jugendlicher schon gefallen, da wollten seine Eltern

aber, dass er was „Ordentliches“ lernt. Jetzt arbeitet Günther Krabbenhöft unter anderem als Model und wird, weil die Story vom Hipster-Opa die große Runde gemacht hat, auch mal zu Elektro-Events eingeladen. Wie letztes Jahr auf das Springfestival. „Die Stadt und auch das Festival sind überschaubar, was für mich, ich wohne ja in einer Großstadt, toll ist. Dadurch ist alles so familiär. Die Leute waren auch richtig nett, und das Wetter war super. Seit ich hier war, sage ich all meinen Freunden, dass sie unbedingt nach Graz fahren müssen!“ Er selbst wird heuer auf alle Fälle wieder dabei sein.

Vielleicht trifft er dann auch auf Martin. Der ist ja ebenfalls großer Musikliebhaber und schaut deshalb immer gerne am Spring vorbei. Da passt es natürlich gut, dass sich MARTIN AUER und das Springfestival zusammengetan haben und Martin es als Kooperationspartner unterstützt. „Ich liebe Musik. Besonders live. Einfach die Augen schließen und alles ausblenden. Mit dem Springfestival gemeinsame Sache zu machen, lag also auf der Hand. Wir arbeiten gerne mit Partnern, die Dinge tun, die wir toll finden, und ähnlich hohe Ansprüche an sich selbst haben wie wir.“ Nur beim Raven, da lässt Martin lieber anderen den Vortritt.

FIND YOUR PERFECT MATCH

Niemand ist gerne alleine – auch unser Gebäck nicht. Darum haben zehn davon ehrliche Kontaktanzeigen verfasst und erzählen nach dem Motto „nichts als die Wahrheit“, ganz offen, warum ihr sie unbedingt auf einen Kaffee treffen solltet ...



PLUNDER-TOPFEN-TASCHERL

Das sagen die Freunde:

Kann was einstecken

Das sagt es selbst: Kann auch austeilen

Spitzname: Golli (von Golatsche)

Ich habe meinen eigenen Style, auf den ich super stolz bin. Manche finden ihn einfach, ich sage lieber unkompliziert dazu.

Statt Chanel und Prada trage ich deshalb auch lieber Eigelb und Butter. Viel feiern war früher.

Heute mag ich es lieber ruhig und mache es wie die Hefe. Ganz nach dem Prinzip: Einfach mal gehen lassen!



NUSSKRONE

Das sagt der Ex: Möchte sich wie eine Königin fühlen

Besonderes Merkmal:

Hat einen zweieiiigen Zwilling

Alter: Zwei Minuten älter als die Mohnkrone

Lieblingssängerin:

Ryehanna

Wenn es um Dates geht, bin ich eine echte Prinzessin. Zahlt ein Typ nicht beim Essen oder nimmt den Mund zu voll, lösche ich sofort seine Nummer. Dabei braucht es nicht viel, um mich zu knacken. Bei Typen mit gutem Geschmack werde ich schnell schwach.

BRIOCHE-KIPFERL

Das sagen die Freunde: Kann man nichts krumm nehmen

Das sagt die Ex: Ist ein echter Franzose, Charmeur durch und durch

Lieblingslied: „Merci, Chérie!“ von Udo Jürgens



Ich bin Halbfranzose. Deshalb bin ich meistens auch recht locker. Gerade wenn's ums Flirten geht. Meine Traumfrau sieht aus wie Juliette Brioche. Die finde ich Hammer!

zum Anknabbern

COOKIE

Das sagen die Kollegen:

Smart Cookie

Das sagt die Ex: Geht mir voll auf den Keks

Auch wenn es mich zu einem Krümenellen der Liebe macht: Ich würde gerne dein Herz stehlen. Und dir händchenhaltend mein Lieblingsplätzchen zeigen.



SÜSSE SCHNECKE



Größe: $d = 2 \cdot r$

Geht gar nicht: Schleimer

Geht gut: Rosinen

Lebt nach dem Motto:

In der Ruhe liegt die Kraft

Zugegeben, wenn's stressig wird, verkrieche ich mich gern in mein Haus. Und auch wenn's dort echt gemütlich ist, fehlt mir in letzter Zeit doch die Gesellschaft einer zweiten Person. Platz hätte ich nämlich noch! Trotzdem: Bis ich ein Date zu mir nach Hause einlade, dauert es Ich geh die Dinge nämlich meistens ziiiiiiiiemlich langsam an. Auch wenn es nicht so aussieht, ich bin total geradlinig. Schleimen, um vorwärts zu kommen, geht für mich gar nicht. Und Leute, die sich nur die Rosinen rauspicken, treiben mich in den Wahnsinn. Sonst bin ich aber eher der süße Typ.

BIO LOW CARB BREAD

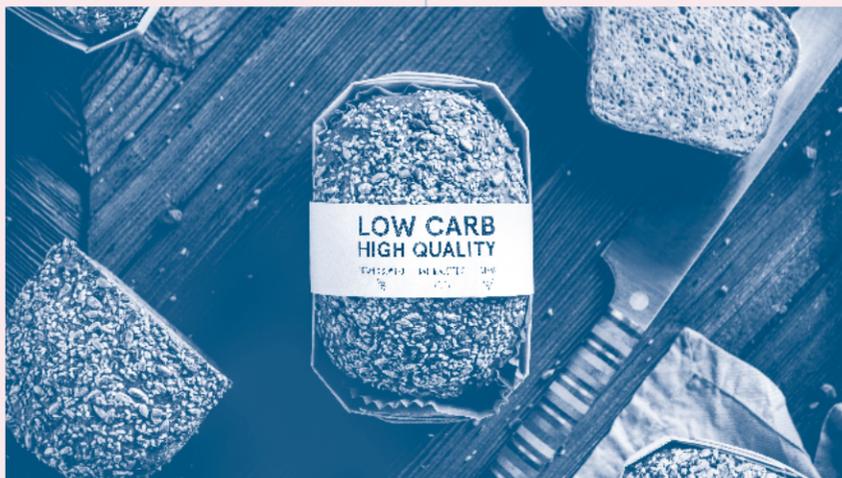
Das sagen die Freunde:

Kerniger Typ

Das sagt die Ex: Hat einen Oberkörper wie ein Korretto

Wenn ich könnte: Würde ich mich selber essen

Steht auf: HIIT (High Intensity Interval Training) und Proteinshakes



MOHNKRONE

Das sagen die Freunde:

Sieht ein bisschen aus wie Mohnica Bellucci

Träumt in einsamen

Stunden von: Peter Simohnischek

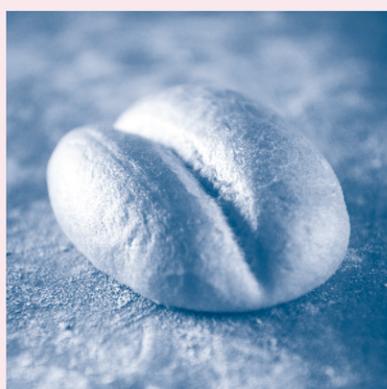
Hat ein Faible für: Mohntage

Mit Tinder bin ich echt durch. Ich glaube nämlich nicht an die Liebe auf den ersten Klick, sondern auf den ersten Blick. Also suche ich jetzt meinen Traumprinzen. Ich liebe es verliebt zu sein. Die Hormone spielen verrückt, man schwebt in anderen Galaxien, vorbei an Sonne, Mohn und Sternen. Wenn ich verliebt bin, knallen bei mir die Sicherungen durch. Mit meinem Ex bin ich sogar mal nach Mohnaco durchgebrannt. Zuzugeben, dass das vielleicht eine Kurzschlussreaktion war: Da fällt mir kein Zacken aus der Krone ...



Jeden Morgen gehe ich ins Fitnessstudio, auch wenn ich bis spät nachts wach war. Denn

Sport hält nun mal Laib und Seele zusammen. Deshalb werde ich oft auf mein Äußeres reduziert. Dabei ich bin sehr empathisch und will die Welt verbessern. Ungerechtigkeiten jeder Art, lauter Techno und Kohlenhydrate mag ich gar nicht. Die schlagen mir ziemlich auf den Magen.



SEMME LANG

Geht immer: Butter und Marmelade

Entspannung bedeutet

für mich: Filme mit Bradley Cooper, Urlaub in Laibzig

Lieblingslied: „Blond“ von Reinhard Fendrich

Ich mag keine Veränderungen. Wer mich nicht kennt, glaubt deshalb oft, ich sei ein Langweiler. Stimmt aber nicht! Manchmal mach' ich echt verrückte Sachen. Ich lade mich zum Beispiel oft bei Fremden zum Brunch ein. Daraus sind schon echt tolle Freundschaften entstanden! Für ein Date wünsche ich mir aber jemanden, der nicht nur bis zum Frühstück bleibt.



HONIG-REINGERL

Das sagen die Freunde:

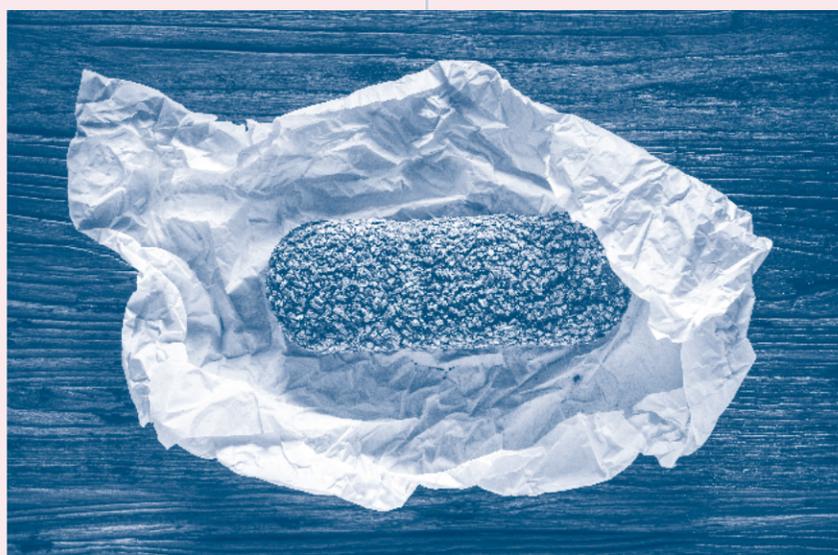
Wirklich zuckersüß

Kann: Leuten sehr gut Honig ums Maul schmieren

Das sagt der Ex: Ist ein Schlingel

Größe: Genau richtig

Meinem Partner verüße ich den Tag am liebsten mit Zucker, Zimt und viiiell Liebe. Wenn es ums Naschen geht, bin ich manchmal ein richtiger Schlingel: Mich sollte lieber niemand fragen: Kann ich mal bei dir abbeißen?... Und mit Machos, die mir so mit „Hey Honey“ kommen, kann ich auch nichts anfangen. Beruflich bin ich übrigens viel unterwegs, alles zwischen Bakersfield und Essen. Zum Relaxen habe ich unlängst mit dem Imkern begonnen. Die Bienen haben mein Leben verändert. Seither kann ich die süßen Seiten des Lebens so richtig genießen.



BIO RÜTTING

Das sagen die Freunde: Super easy aufs Korn zu nehmen

Das sagt der Ex: Lässt nichts anbrennen

Lieblingsband: Korn

PUNSCH-WÜRFEL

Das sagt die Ex: Trinkt gerne einen über den Durst

Arbeitet: Hinter der Theke

Lebensmotto: Alea iacta est

Spricht: Betrunkene gerne Russisch

Sport mache ich nur sporadisch. Mit Leuten, die konsequent auf Alkohol verzichten, kann ich nichts anfangen. Sixpacks kenne ich nur aus der Bierwerbung. Fernsehen schaue ich aber so gut wie nie. Lieber lese ich. Am liebsten: Der Fänger im Roggen. In Wirklichkeit bin ich nämlich ein hoffnungsloser Romantiker: Egal wie's in der Beziehung läuft, ich neige dazu, alles durch die rosa-rote Brille zu sehen.



DAS
NATURTALENT

HARALD





ES MUSS NICHT IMMER
SALAT SEIN. „ROTE RÜBE“
GEHT AUCH SO.

IRKA

Wer den weiten Weg von Graz nach Straden auf sich nimmt, hat meistens einen Grund dafür. Oft hat dieser etwas mit Essen zu tun. Und mit Harald Irka, dem vielfach ausgezeichneten Küchenchef der Saziani Stub'n und – wenn er so weitermacht – bald auch besten Koch des ganzen Landes.

Harald Irka war gerade einmal 22 Jahre alt, als er unter die Haube gekommen ist. Andere wären es dann ruhig angegangen, Harald Irka nicht. Der hat sich schon bald darauf weitere Gault-Millau-Hauben, eine der wichtigsten Auszeichnungen der Branche, erkocht. Heute trägt er insgesamt drei, mit 18 von 20 möglichen Punkten. Weil es bei ihm „schlichtweg genial und absolut unvergleichlich“ schmeckt, sagen die Kritiker. Viele trauen ihm deshalb zu, der erste österreichische Küchenchef zu werden, der die volle Punktzahl erhält. Darüber zerbricht sich Harald im Moment aber nicht den Kopf.



SO SCHÖN SCHAUT ES AUS,
WENN HARALD IRKA SEINEN
GÄSTEN „HIMBEERE“ SERVIERT.

Der ist gerade bei den 15.000 ungelesenen Mails in seinem Postfach und der Frage, wann er die jemals beantworten soll. So viel steht fest, Harald Irka steht hoch im Kurs. Täglich erhält er unzählige Anfragen für Gastauftritte und Kollaborationen. Und ständig werden es mehr ... Wahrnehmen kann er diese jedoch nur, wenn er gerade nicht in der Küche steht. Und das ist sehr selten der Fall. Wenn man ihn nun danach fragt, wie er diese Küche in der Saziani Stub'n beschreiben würde, sagt er, sie sei aufs Wesentliche reduziert, dabei sehr leicht und fruchtig, mit viel Gemüse und vielen Kräutern. „Ich kann auch privat wenig damit anfangen, wenn 15 oder 20 verschiedene Sachen auf dem Teller liegen“, erzählt Harald. „Ich mag es lieber bodenständig und klassisch.“ Dabei ist es noch gar nicht so lange her, da wurde auch in der Saziani Stub'n traditionelle Wirtshausküche serviert.

Das änderte sich aber, als der damalige Küchenchef beschloss, zu gehen. Kurzerhand beförderte Albert Neumeister, der das Restaurant zusammen mit seiner Frau Anna führt. Das Weingut Neumeister leitet übrigens mittlerweile Sohn Christoph organisch-biologisch und das sehr erfolgreich. Aber zurück zu Harald: Der war da eigentlich noch fast frischer Absolvent der Bad Leonfeldner Tourismusschule und gerade mal zwei Jahre in der Saziani Stub'n.



„SCHWARZWURZEL“. EINES
DER GERICHTE IN „TERROIR“.



ALS SPITZENKUCH MUSS
MAN ES GENAU NEHMEN.

Der Legende nach erteilte Albert Neumeister ihm dennoch die Aufgabe, eine Haube zu holen. Schon im darauffolgenden Jahr wurde der unerschütterliche Glaube der Neumeisters in ihren Schützling belohnt. Es heißt, es gäbe niemanden, der Aromen so dermaßen wagemutig kombiniert wie der 27-Jährige. „Ich glaube, ich bringe ein gewisses Talent mit. Aber ich bin auch immer viel essen gegangen und lese alles übers Kochen, bilde mich ständig weiter. Das Wichtigste ist für einen Koch aber wahrscheinlich, neugierig zu sein. Sich nicht nur auf die Küche zu fokussieren, sondern auch mal rauszukommen.“ Rauskommen, das bedeutet für Harald etwa nach Modena zu fahren – ins angeblich beste Restaurant der Welt, in die Osteria Franciscana. Dort steht Sternekoch Massimo Bottura am Herd, der mit ihm per Harald ist.

Auch den 88-jährigen Jiro Ono, der von vielen als der weltbeste Sushimeister angesehen wird, hat Harald besucht, als er vor einigen Jahren in Tokio war. Trotzdem haben ihn die Köche auf den Faröer Inseln am meisten beeindruckt. „Dort wächst ja fast nichts, nur Kartoffeln, Wurzeln und Lauch. Und sonst gibt's nur Schafe, Fische und Meeresfrüchte. Aber was sie daraus machen, ist faszinierend.“ Und darum reist Harald Irka auch so gerne. Weil er sich auf Reisen und in der Natur neue Ideen holt. Einige davon finden sich in „Terroir“ wieder, seinem Kochbuch, das die Neumeisters – nach einigem Hin und Her – schließlich im Eigenverlag herausgegeben haben. Weil sich Harald Irka in kein Marketingkonzept zwingen lässt. Und siehe da: Mit „Terroir“ ist es jetzt so wie mit den Reservierungen in der Saziani Stub'n. Da muss man auch schnell sein, um eine zu ergattern. Vor allem, weil die Gäste von überall her nach Straden kommen: aus Amerika, Australien und sogar Taiwan. Da ist man als Grazer ja fast schon ein Exot.



WOHER HARALD IRKAS IDEEN KOMMEN?
AUS DER NATUR.

**HAUBENKÜCHE ZUM NACH-
KOCHEN. ODER ANSCHAUEN.**

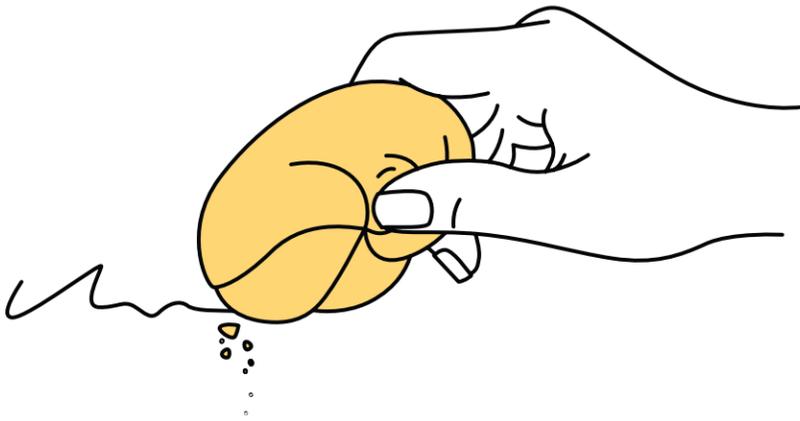


„Terroir“
60 Rezepte aus
der Saziani Stub'n

VON & ÜBER
Harald Irka

Herausgegeben
von Anna und
Albert Neumeister

BAKE NO MISTAKE



Folgende Situation: Ein Formular muss ausgefüllt werden. Man verschreibt sich. Der Radiergummi ist unauffindbar. Was tun? Na die Jause hervorholen! Brot, muss man wissen, ist ein super Radierer. Bis ins 18. Jahrhundert war es sogar normal, beim Schreiben und Zeichnen immer ein Stück Weißbrot parat zu haben. Das liegt an der Adhäsionskraft, dem Aneinanderhaften von Stoffen. Und die ist zwischen Grafit

(Mine) und Papier kleiner als zwischen Grafit und Brot. Ergo: Brot zieht die Grafitteilchen der Bleistiftmine an, radiert also. Erst als der Engländer Edward Nairne eines Tages unabsichtlich zum Kautschuk statt zum Kaustück gegriffen hat, entdeckte er, dass sich der gummiartige Stoff ja noch viel besser zum Radieren eignet. Zum Glück! Seither ist unser Brot wieder Nahrungsmittel statt Büroartikel.

VERKEHRTE WELT

Über die grenzenlose Leidenschaft für Brot.

Die Briten sind einfach anders. Fahren auf der falschen Straßenseite und stehen gerne in langen Warteschlangen. Was sie noch vom Rest der Welt unterscheidet: In England ist Zeit nicht Geld – dort ist Zeit Brot. Wenn die Londoner nämlich von „bread“ sprechen, meinen sie „money“. Wer sich jetzt denkt, diese Briten sind echt seltsam, sei daran erinnert, dass wir unserem Geld auch einen speziellen Namen gegeben haben: Marie.

DIESE KLEINIGKEIT NOCH ... UND DANN VERKRÜMELN WIR UNS

Wenn wir vom Brotbacken sprechen, reden wir oft von der Krume. Damit meinen wir den Inneren, also den weichen Teil des Brotes. Und jetzt kommt's! Krümel sind die kleinen Teilchen aus der Krume. Krümel kommen also von der Krume – in Echt und sprachwissenschaftlich gesehen. So eine Verkleinerungsform von Wörtern nennt man übrigens Diminutiv. Nicht zu verwechseln mit digestiv. Das wäre dann das Verdauen von Krümel, Krume und Co.

Und wer kennt sich damit am besten aus? Na das Krümelmonster aus der Sesamstraße. Auch wenn das lieber Kekse als Brot isst.



MEHR ALS EIN BROTBERUF

Was haben die Inuit in Grönland, ein Pfarrer aus Norwegen und Brot gemeinsam?

Der Norweger Hans Egede war sich ganz sicher: Er, der evangelische Pfarrer von den Lofoten, der Auserwählte, müsse als Missionar nach Grönland, um den dort ansässigen Wikingern das Wort Gottes zu verkünden. 1721 stach er deshalb in See und rechnete dabei mit vielen Herausforderungen – aber sicher nicht mit diesen. Statt Wikingern lebten auf der Insel nämlich Inuit. Und denen war nicht nur seine Sprache, sondern auch Brot gänzlich fremd. Was also tun, wo doch schon das Vaterunser nicht ohne auskommt? Eigentlich ganz einfach: Egede änderte den Text kurzerhand in „Unseren täglichen Seehund gib uns heute.“ Das verstanden die Einheimischen auf Anhieb.

WHY JOIN THE NAVY
IF YOU CAN BE A PIRATE?

STEVE JOBS



*Wir bei Martin Auer haben genügend Platz. Und falls einmal doch nicht,
dann schaffen wir einfach welchen. Also bei uns einsteigen und los geht's.*

*Wir begegnen uns auf Augenhöhe, haben Spaß bei der Arbeit und –
natürlich – frisches Brot. Du willst mit uns gemeinsam die Welt roggen?*

*Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf an
welcome@martinauer.at*

GIB DEM BROT DIE SEELE ZURÜCK.

ES JEDEN TAG BESSER ZU MACHEN, IST NUR
MÖGLICH, INDEM WIR ÜBERS BACKBLECH
HINAUSDENKEN. INDEM WIR ÜBERLEGEN,
WAS BROT IST. WAS SICHER REINKOMMT UND
WAS AUF KEINEN FALL REINKOMMT.

AUER
MARTIN AUER

Dietrichsteinplatz 13 • 8010 Graz • feedback@martinauer.at • www.martinauer.at

bio
reine Natur