

Wirte verraten ihre Küchengeheimnisse

Zuhause schmeckt es doch am besten, vor allem mit dem richtigen Rezept. Drei Wiener Wirte verraten in aktuellen Kochbüchern ihre Kochanleitungen.

In der Wiener Küche gibt so viele Rezepte, wie es Großmütter gibt. Stefanie Herkner lässt mit ihrem ersten Kochbuch Kindheitserinnerungen wach werden und verrät ihre Familienrezepte. Auch bei Haya Molchos siebtem Werk spielt die Verwandtschaft eine große Rolle. Hier blickt man nicht nur in den Kochtopf, sondern auch ins Herz der Familie Molcho. Vor allem ihre israelische Wurzeln spielen beim Essen eine große Rolle. Auch Musiker und

Shiki-Wirt Joji Hattori verrät seine Rezepte aus der japanischen Küche. Hier werden nicht nur Anfänger über Grundkenntnisse aufgeklärt, sondern auch fortgeschrittenere Hobbyköche mit Rezepten aus seinem Lokal versorgt. Was alle drei Bücher gemeinsam haben: Sie geben ihr Wissen uneingeschränkt weiter – nichts bleibt ein Geheimnis.

Viel Spaß beim Lesen und gutes Gelingen beim Nachkochen! ■

Wiener Küche mit Herz

Web
zurherknerin.at

Wo einst ein Installateurgeschäft war, kocht heute Stefanie Herkner Faschierten Braten und Sarma. Mit ihrer Wiener Küche tritt sie in die Fußstapfen ihres Vaters, der Kochikone Heinz Herkner. In ihrem neuen Kochbuch „Wiener Küche mit Herz“ schwelgt die Köchin in Kindheitserinnerungen. „Dieses Buch

ist für mich zutiefst emotional. Für mich und meine Mama war die Arbeit daran eine Möglichkeit, mit dem Verlust meines Vaters umzugehen. Er ist viel zu früh verstorben und durch unsere Familienrezepte können wir einen Teil von ihm am Leben erhalten.“

Die Auswahl der Rezepte fiel Stefanie Herkner nicht schwer. Dafür aber die Mengenangaben: „Ich koche nach Gefühl. Jede einzelne Zutat genau abzumessen, war da die größere Herausforderung.“ Auch die Köchin muss selbst immer wieder nachschlagen, wenn es um die Zubereitung verschiedener Speisen geht. „Ich bin mit zwei



Im ersten Kochbuch von Stefanie Herkner „Wiener Küche mit Herz“ (Brandstätter, 35 Euro) ist auch ein Sarma-Rezept drin (ganz li.).



Fotos: Olivia Wimmer (4), Matthias Aschauer

Köchen aufgewachsen. Wo andere Wörterbücher hatten, standen bei uns Kochbücher. Ich habe eine richtige Sammlung aus unterschiedlichen Jahrzehnten, Kulturen und Ländern“, verrät die Wienerin.

Für richtige Anfänger ist ihr Erstlingswerk nichts, aber dennoch sind die Rezepte einfach zum Nachkochen. Grieß-

nockerlsuppe, Sarma, Spinatknödel, Tafelspitz, Himbeergrütze oder Topfenknödel – das und noch viel mehr erwartet die Leser. Wem eine dieser Speisen nicht gelingt, kann bei der Herknerin in der Wiedner Hauptstraße 36 kosten und bekommt vielleicht von der Wirtin Tipps, wie es beim nächsten Mal gelingt. ■

Rezepte vom Paprikahuhn (Mitte) und Grammel-Pogatschen verrät Frau Herkner ebenfalls.

Steakzeit an der Donau im „The View“

Mit Beef Short Ribs aus Österreich oder Filetsteak aus Neuseeland und dem einzigartigen Donaublick wird „The View“ zu Ihrem neuen Lieblingsrestaurant.

Bei Küchenchef Stephan Ribisch kommen Steakliebhaber auf ihre Kosten. Wer es gerne leichter mag, wird neben ausgezeichneten Steaks auch mit handgemachter Pasta und Fisch verwöhnt. Am Schauplatz der Krimiserie SOKO Donau, direkt am Wasser, mit Blick auf die Schiffe und die Skyline Wiens, beginnen Sie Ihren entspannten Kurzurlaub. Die atemberaubende Terrasse lädt bei Kaffee oder einer der Cocktail-Spezialitäten zum Entspannen ein. Mit hauseigenem Gästeparkplatz und der nahen U1 Station Vorgartenstraße, eignet sich die Location auch hervorragend für Geschäftsessen, Sommerfeste, Geburtstags- oder Firmenfeiern.



Handelskai 265, 1020 Wien | Telefon: 01 890 83 74 | www.theview.at



Haya Molchos Familienrezepte

Erinnerungen, Glücksmomente und Familie – diese drei Worte spielen in Haya Molchos neuem Kochbuch „Coming Home“ die zentrale Rolle. In diesem Werk schenkt die gebürtige Israelin jedem ihrer vier Kinder, ihrem Mann und sich selbst ein eigenes Kapitel. Nicht nur die Lieblingsrezepte der jeweiligen Person werden verraten, sondern auch hinter die Kulissen und in die Herzen geblickt. „Dieses Buch ist eine Hommage an meine Familie. Damit will ich unsere Familienrezepte und die Wurzeln von Neni (Unternehmen von Haya Molcho) bewahren.“

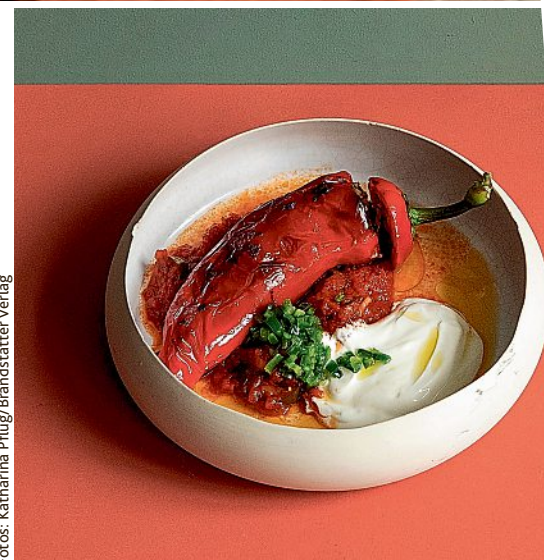
Auf dem Speiseplan der Familie stehen unter anderem Ras el Neni Chicken oder Salzbrezel Pannacotta. „Ich habe extra darauf geachtet, dass man die Rezepte gut nachkochen kann“, verrät Molcho.

Manche Speisen werden auch in den drei Wiener Lokalen serviert: Tabouleh, Pilz-Shawarma, Erdäpfelpüree und vieles mehr. Wer nicht die Muße zum Kochen hat, kann sich also dort verwöhnen lassen. ■



„Coming Home“ (Brandstätter, 35 Euro) enthält Rezepte von einer gefüllten Paprika (links) und Salzbrezel Pannacotta (rechts).

Web
neni.at



Fotos: Katharina Pflug/Brandstätter Verlag



Fotos: Irina Thalhammer

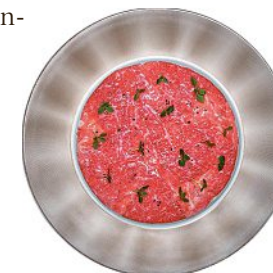


„The art of Shiki“
(Pichler, 45 Euro).

Japanische Küche für zu Hause

Rezepte und Grundwissen aus der japanischen Küche verrät Joji Hattori in seinem Kochbuch „The art of Shiki“. „Ich habe einige Hausmannskostrezepte ins Buch aufgenommen, die besonders einfach nachzukochen sind, wenn man die richtigen Zutaten zu Hause hat. Schwieriger wird es bei Sushi und Sashimi, da bereits das Filetieren von rohem Fisch etwas Übung braucht“, so Hattori. Der Musiker und Lokalbetreiber steht daheim in der Küche, aber seinen Gästen mutet er seine Kochkünste nicht zu. Im Erstlingswerk stehen auch Shiki-Rezepte, die aufwändiger sind. „Diese Speisen genieße ich selbst lieber im Restaurant“, verrät der Japaner. In der Krugerstraße hat schließlich Küchen-direktor Alois Traint alles im Griff. ■

Web
shiki.at



Vorstadtbeisl Selitsch

Gastlichkeit mit Herz und Qualität, seit 1898



Großer Ganslschmaus

um nur € 22,80 bis inkl. 20.11.22

VERANSTALTUNGEN:

- 28.10. Die Flamingos: Benefizkonzert für den Lions Club Society
- 05.11. Uli Bär – Matthias Kempf – Andy Baum: Ein Abend zu dritt
- 13.11. Die 16er Buam & Der lustige Hermann
- 18.11. Rock`n Roll Piano Killer & Band
- 03.12. Johann K. und Monti Beton: Christmas Classics Extravaganza
- 04.12. Fredi Jirkal bringt ein Best-of
- 10.12. & 11.12. Die Edlseer Weihnachtstour
- 16.12. The Real Holy Christmas Boy`s mit Herbert (Holy Schneck) Prohaska

Nationalfeiertag (26.10.)
von 10 bis 16 Uhr geöffnet!

ÖFFNUNGSZEITEN

Di, Mi, Fr, Sa & Fei: 10 Uhr – 16 Uhr (Küche 11 – 15 Uhr)
Do: 10 Uhr – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr), So, Mo: Ruhetag

Weitere Veranstaltungen
finden Sie auf unserer Homepage.

Konstanziagasse 17, 1220 Wien
U2-Station Stadlau / Ausgang Konstanziagasse (3 Min. zu Fuß)
Tel.: 01-282 32 73 · www.selitsch.at