

MOND PARSIFAL

falstaff / festwochen / NEUES ENTDECKEN



»PARSIFAL IST ZU HAUSE ANGEOPERT WORDEN!«
Foto: Jan Bauer
Courtesy Jonathan Meese und Galerie Sies+Höke, Düsseldorf

MEESES MENÜ

Wild und radikal präsentiert sich Jonathan Meese in der Kunstszene. Für Falstaff hat der deutsche Performancekünstler ein kosmopolitisches Festwochen-Menü zusammengestellt, das sich nicht minder bunt gibt. Drei Wiener Spitzenköche verraten ihre Rezepte dazu.

FOTOS STUDIO FALSTAFF FOODSTYLING BENNI WILLKE
TABLEWARE PETRALINDENBAUER.AT, LAMBERT-HOME.DE



»Currywurst ist Liebe zum Wesentlichen: Alle Menschen sind, zum Glück, kleine Würstchen.«

JONATHAN MEESE



CURRYWURST

Rezept von Sebastian Ziehaus, Restaurant »Zur Flotten Charlotte«, Wien, Österreich (für 4 Personen)

ZUTATEN FÜR DIE CURRYSAUCE

- 6 EL Ketchup
- 1 Dose Pelati (geschälte Tomaten)
- 3 EL Senf
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 weiße Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 EL Currypulver
- 1 EL Honig
- Petersilie (als Dekoration)
- Salz, Pfeffer
- 4 Currywürste Berliner Art, wie etwa von der Fleischerei Windisch (100 % Schweinewurst mit Zwiebel- und Apfelaroma)

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten, Pelati kurz mixen und dazugeben.
- Ketchup und Senf dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.
- Die Sauce für acht Minuten köcheln lassen, danach abschmecken.
- Die bereits vorgegarten Würste für zehn bis fünfzehn Minuten auf die Grillplatte (190 °C) geben.

HINWEIS

Die Original-Currywurst gibt es selbstverständlich nur in der »Flotten Charlotte« – die Geheimzutat wird in diesem Rezept nicht verraten.

FALSTAFF-GETRÄNKE-TIPP

Jaipur (Craft Beer), Thornbridge, England

Ein vielschichtiges IPA: florale Nuancen, Mango und Weizen, Honig, Zitruszesten. Am Gaumen komplex, seidige Textur, frisch und gut anhaltend, angenehm bitterer Hopfentouch im Abgang, zart nach Orangen im Rückgeschmack. www.beerlovers.at, € 3,50 (0,33 l)

SEBASTIAN ZIEHAUS

»Wiener Schmähh trifft auf Berliner Schnauze.« Wo? In der »Flotten Charlotte«, dem dritten und neuesten Streich von Szenegastronom Andreas Flatscher. Der kleine, aber feine Indoor-Nobel-Imbiss befindet sich, wie seine beiden anderen Lokale auch, in der Kaiserstraße. In allen dreien ist Sebastian Ziehaus Küchenchef, der fleißig am perfekten Currywurst-Rezept tüftelte. Der Weg der beiden kreuzte sich bereits 2002, und Ziehaus stand bis 2009 in dem Vorgängerlokal von »Flatschers«, der »Wäscherei«, am Herd. Nach einer zwei-jährigen Pause war Ziehaus dann auch der logische Küchenchef für das Steaklokal »Flatschers«, wo er seither tätig ist. Der perfekte Arbeitsplatz für einen Fleischtiger wie Ziehaus, denn: »Wenn das mit den Veganern und Vegetariern so weitergeht, dann seh' ich mich mit meinem Steak bald bei den Rauchern vor der Türe.«



HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SAUCE BOLOGNESE

Rezept von Christoph Brunnhuber, Restaurant »Fabios«, Wien, Österreich
(für 4 Personen)

ZUTATEN FÜR DEN PASTATEIG

150 g glattes Mehl
150 g Durum (Hartweizengrieß)
12 Eidotter
Salz
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Auf einer glatten Arbeitsfläche Mehl und Durum vermischen, in der Mitte eine Mulde bilden, Eidotter, etwas Salz und Olivenöl hineingeben. So lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- Teig in vier Teile schneiden und jeweils mit der Nudelmaschine dünn ausrollen.
- Arbeitsfläche bemehlen, Teigblätter einrollen und in einen Zentimeter breite Streifen schneiden.

ZUTATEN FÜR DIE BOLOGNESE

50 g Butter
50 g Pancetta, fein geschnitten
1 Karotte, fein gewürfelt
2 Stück Stangensellerie, fein gewürfelt
1 Stück Zwiebel, fein geschnitten
120 g Faschiertes vom Rind
100 g Faschiertes vom Schwein
125 ml Rotwein
Rindsuppe, nach Bedarf
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für das Ragout Butter in einem Topf schmelzen und den feingeschnittenen Pancetta darin braten. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und für zehn Minuten leicht rösten.
- Das faschierte Fleisch dazugeben und braten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten und mit dem Rotwein ablöschen.
- Den Wein zur Gänze reduzieren und nach Bedarf mit der Rindsuppe auffüllen. Für etwa 1½ Stunden

leicht köcheln und stetig etwas Rindsuppe zugeben, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

Parmesan, gerieben

FERTIGSTELLEN

- Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und unter die Fleischsauce mengen.
- Mit geriebenem Parmesan servieren.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2016 Fräulein Rosé, Mayer am Pfarrplatz, Wien
Ein Hauch von sommerlicher Provence aus Wiener Weingärten. Leuchtendes Lachsrosa, fein würzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, elegant, mineralisch, ideal zur Pasta, frisch, Kirschentouch und zitronige Nuancen im Nachhall. shop.pfarrplatz.com, € 10,-

CHRISTOPH BRUNNHUBER

Christoph Brunnhuber ist eine treue Seele. So kehrte er nach einigen Jahren Abstinenz und einem kurzen Ausflug ins »Artner« am Franziskanerplatz zu seinem Patron Giacobello ins »Fabios« zurück und kocht dort nun eine radikal vereinfachte, aber dennoch fantastisch gute und leichte italienische Küche. Besonders mit seinen unterschiedlichen Pasta- und Risotto-Variationen begeistert Brunnhuber seine Gäste wie kaum ein anderer.



Zusatzfoto: beigestellt



»Spaghetti Bolognese ist für **MEESE** der »Totalst-Western von morgen«, also die Erzspeisung der Zukunft im Namen der Nudel-Kunst »Parsifalmeese.«

JONATHAN MEESE



»Germknödel sind mit Liebe (Mohn) gefüllte Grundelemente (Knödel).«
JONATHAN MEESE

GERMKNÖDEL – DEKONSTRUIERT

Rezept von Walter Leidenfrost, Restaurant »Ludwig Van«, Wien, Österreich
(für 4 Personen)

ZUTATEN FÜR DEN GERMSPONGE

2 Eier
1 Eidotter
¼ Würfel Germ
½ EL Gempulver
25 g braune Butter

ZUBEREITUNG

– Alles zusammenmixen und danach sieben.
In eine ISI-Flasche füllen und drei Kapseln verwenden. Für drei Stunden einkühlen.

ZUTATEN FÜR DAS GERMEIS

125 ml Milch
125 ml Obers
55 g Zucker
½ Würfel Germ
4 Eidotter
Prise Salz

ZUBEREITUNG

– Milch, Obers, Zucker und Germ aufkochen und mit dem Eidotter zur Rose abziehen.
– In Pacojet-Becher füllen und frieren. Alternativ kann man auch eine herkömmliche Eismaschine verwenden.

ZUTATEN FÜR DIE MOHNKUGEL

75 g Mascarpone
1 Eidotter
15 g Zucker
40 ml Schlagobers
1 EL Mohn gemahlen

ZUBEREITUNG

– Eidotter und Zucker warm aufschlagen, Schlagobers und Mascarpone hinzufügen und so lange rühren, bis die Sauce eindickt. Mohn unterrühren.
– Creme in Halbkugeln füllen, frieren und danach zu Kugeln formen.

ZUTATEN FÜR DAS MOHNKUGEL-GELEE

250 ml Milch
½ Vanilleschote, ausgekratzt
11 g Gelificant (pflanzliche Gelatine)

ZUBEREITUNG

– Alles drei Minuten durchkochen und die gefrorenen Mohnkugeln mithilfe eines Zahnstochers gelieren.
– Im Kühlschrank abgedeckt langsam aufgehen lassen.

ZUTATEN FÜR DIE MOHN-BRAUNE-BUTTER-MOUSSE

1 Ei
125 g Mascarpone
25 g Zucker
1 Blatt Gelatine
175 ml Obers
15 g braune Butter
25 g Mohn, gemahlen

ZUBEREITUNG

– Eier und Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen, Mascarpone, braune Butter und Mohn dazuschlagen. Die Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Das halbsteife Obers unterheben.
– Gleichmäßig auf Luftpolsterfolie streichen und frieren.
– Mit runden Ausstechern Ringe ausstechen und bis zum Anrichten wieder frieren.

ZUTATEN FÜR DAS ANRICHTEN

Etwas Powidl

ANRICHTEN

– Germssponge in einem Plastikgeschirr für rund 40 Sekunden in der Mikrowelle backen, danach in flüssige braune Butter tunken.
– Germeis im Pacojet herunterlassen.
– Gefrorene Mohnmousse auf dem Teller platzieren, selbst gemachten Powidl punktuell auf den Teller spritzen.
– Mohnkugel auf die Mousse geben, lauwarmen Germssponge auf dem Teller platzieren und das Eis darauf setzen.



WALTER LEIDENFROST

Walter Leidenfrost ist mit seinen 29 Jahren schon viel herumgekommen. Der Jungkoch sammelte seine Erfahrungen an den feinsten Adressen Österreichs, unter anderem bei »Meinl am Graben«, dem »Pfarrwirt«, dem »Steira Wirt« in Trautmannsdorf oder im »Kussmaul« sowie im Edelbeisl »Weinhaus Artl«. Für seine moderne Wiener Küche erhielt Leidenfrost zahlreiche Auszeichnungen, war 2015 »Falstaff Rookie des Jahres« und gibt sein Talent heute im »Ludwig Van« zum Besten.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2015 Eiswein Cuvée

Liliac & Weingut Kracher, Illmitz, Österreich
Eine rumänisch-burgenländische Koproduktion mit facettenreichem Nasen- und Gaumenspiel: Litschi und Pfirsich mit Noten von Wiesenkräutern, am Gaumen tropenfruchtig und lebendig, zarter Honigtouch im Nachhall, reife Ananas im Finish.
www.kracher.at, € 21,90 (0,375 l)

» MEESE LIEBT FAST ALLE FRESSALIEN «

Für die Wiener Festwochen inszeniert er Richard Wagners »Parsifal«, für Falstaff seine persönliche Genusswelt: Jonathan Meese über die »Gastronomie der Liebe«, seine japanische »Erzbabyprägung« und warum Kunst aus dem Bauch kommt.

INTERVIEW MICHAELA ERNST

FALSTAFF Man weiß zwar seit Richard Wagners »Parsifal«, dass ein Festmahl ohne Gral sinnlos ist, wie aber würde Ihr persönliches Festmahl aussehen?

JONATHAN MEESE Meeses persönliches Festmahl besteht aus Liebe, also Respekt zu allem, was bei Tisch ist. Essen, Trinken, Gäste und Räumlichkeit muss liebevollst ineinandergreifen, ohne Angst, ohne Ideologie, ohne Religion und ohne Politik.

Was müsste Ihr Gral können?
Der Gral müsste entheiligt werden, also Evolution sein. Der Gral muss entmachteter sein, am besten er entmachtete sich selbst, denn er ist nur Projektion.

Der »Parsifal« war zuweilen für Sie mit recht dramatischen Momenten verbunden – zuletzt endete Bayreuth mit einem Rausschmiss. Haben Sie schon Ähnliches in der Gastronomie erlebt?

In der Gastronomie erlebt Meese nur Kunstbestes. Es gilt: Wie man in den Wald hineinruft, so schallt es heraus. Meese liebt »Gastronomie der Liebe« und genießt ohne Hintergedanken. Meese ist kunstliebendster Gast jeder liebevollen Gastronomie.

Sind Köche Künstler?
Köche, die mit Liebe kochen, sind immer Künstler, also Zukunft, also kunstvollste Spielkinder. Essen, Trinken und Schlafen sind Grundvoraussetzungen des Lebens. Köche, die ohne Falsch, ohne Zynismus und ohne Ideologie kochen, servieren nur Wunder-

barstes. Totale Hingabe zur Kochkunst ist nicht vortauschbar.

Sie sagen, Sie tun sich schwer, so etwas wie ein »Lieblingsessen« zu definieren. Hängt das mit Ihrer kosmopolitischen Prägung zusammen? Sie sind ja in Tokio geboren, in Deutschland aufgewachsen und als Künstler sowieso international tätig.

Meese liebt fast alle Fressalien. Essen und Trinken darf nicht ideologisiert werden. Meese muss einmal die Woche, mindestens, erzjapanisch essen gehen, das ist die Erzbabyprägung Samurai.

Versuchen wir es trotzdem: Tokio oder Paris? Berlin oder London?

Tokio und Berlin, dann blitzartigst Paris und London. Alles vom Speise- und Trankfeinstem. Laut einer Story im Nachrichtenmagazin »Der Spiegel« behauptet Ihre Mutter, Sie würden zu viel Essen. Stimmt das?

Mutter Meese weiß, dass Meese klarst zu viel futtert, aber was soll man machen! Meese liebt nun mal das Schnabbeln und das Weinchen und den Milchshake. Kunst kommt aus dem Bauch, nicht aus dem ideologischen Hirn. Kann man das überhaupt, nur in einer Sache maßlos sein?

Meese ist in allem maßlos, was Kunst ist, das ist die Grundvoraussetzung und die Grundversorgung von Kunst. Meese lehnt jedes Maß der

»Köche, die mit Liebe kochen, sind immer Künstler, also Zukunft, also kunstvollste Spielkinder.«

Realität ab. Meese bedient nur Antirealität. Ihre schönste Erinnerung der Maßlosigkeit? Meese erlebt kulinarische Maßlosigkeit tagtäglich, das gehört zur Evolution dazu. Meese ist gerne die Raupe Nimmersatt, ein Vielfraß und Faultier zugleich.

Nun zu Wien: Kaffee- oder Wirtshaus? Ihre Lieblingslokale hier?

Meese liebt das Wirtshaus, da »salzig«. Das Kaffeehaus ist »süß« und Meese nascht auch gerne mal. Seine Lieblingshotels und -lokale momentan sind: das »Glacis Beisl«, das »Le Méridien«, das »Sperl«, das »Carlton«, der Naschmarkt, das »K+K Hotel Maria Theresia«, das »Hawelka«, das »Josefshof«, das »Nihonbashi« und, und, und ... Meese lässt sich immer gern auf Neues ein, null Problemo.

Für den »Parsifal« wurde vom »Mayer am Pfarrplatz« ein eigener »Meeswein« lanciert. Wie stark waren Sie in dieses Projekt involviert? Meese liebt die Cuvée vom »Mayer«, am Pfarrplatz getrunken, und hat folgerichtig das Etikett des »Meesweins« erschaffen. Er freut sich radikalst auf den Erztrank Parsifal, der geht runter wie Öl.

Welche Rolle spielt Wein bei einem Essen? Bevorzugen Sie das Prinzip »Entweder ist das Essen oder der Wein der Star« oder doch eher »Am besten ist beides vom Besten«?

Bei Meese ist »Essen« und »Wein« gesamt-kunstwerkig mit größter Hingabe zu vollziehen. Zuletzt noch einmal kurz zum »Parsifal«: Warum bringt er den Schwan um? Einfach so, oder um ihn zu grillen und zu essen? Parsifal schießt den Schwan aus dem angeborenen Spieltrieb heraus, ohne Falsch. Der Schwan ist ein Drachenbaby.



Fotos: Jonathan Meese