

Akt der Liebe



Buchtipp

„Willi Haiders MEGAPHON-Rezepte“

160 Seiten, 16 Euro

erhältlich im Straßenverkauf bei den

Megaphon-Verkäufern oder im MEGAPHON-

Shop, Steyrergasse 147, 8010 Graz

T (0316) 812 399

F (0316) 812 399-9

www.megaphon.at



„Unsere Gebete müssen heiße Speisen sein, die von dem Herd eines von Liebe erfüllten Herzens kommen“, sagte Friedensnobelpreisträgerin Mutter Teresa einmal. Willi Haider, steirischer Kochkünstler, nimmt das wörtlich: „Mir geht’s gut, und daher möchte ich etwas für Menschen tun, denen es nicht so gut geht“. Also schwingt er seinen Kochlöffel regelmäßig im Dienste der Bedürftigen. „Geld spenden würde ich nie, da kann ich nicht nachvollziehen, was damit passiert.“ Also an den Herd und aufgeköcht für Pfarrfeste und Kindergärten, Lions und Rotarier, Volksschüler und Blinde – kurz: Haider nimmt nach Möglichkeit jedes karitative oder kirchliche Engagement an.

Spitzenküche für 2 Euro 40

Abgesehen von solchen Einzelevents hat der Küchenchef aber auch eine nachhaltigere Form der „Fütterung“ gefunden: „Seit drei Jahren denke ich mir jeden Monat für das steirische Straßenmagazin Megaphon ein Rezept für zwei Personen aus, dessen Warenwert unter 2,40 Euro liegen muss – soviel hat nämlich ein Notstandshilfebezieher pro Tag fürs Essen zur Verfügung“, erzählt Willi Haider sachlich. Keine falsche Bescheidenheit, aber auch kein „Tue Gutes und rede darüber“ schwingen in seiner Stimme mit dem ausgeprägt steirischen Idiom mit, wenn er über seine sozialen Aktivitäten spricht. Seit einigen Monaten gibt’s die „Armenküche“-Rezepte auch gesammelt in Buchform, „und das verkauft sich wie die warmen Semmeln, weil angesichts der Wirtschaftslage die meisten Menschen sparen müssen. Aber die meisten geben das nicht zu, sondern sagen, sie kaufen das Buch wegen der tollen vegetarischen Rezepte.“

Schein und Sein – darüber könnte der Spitzenkoch, der als erster Steirer mit zwei Gault-Millaut-Hauben ausgezeichnet wurde, ebenfalls Bücher schreiben. „Ich hab’ schon so viele ‚wichtige‘ Menschen nach Mitternacht erlebt, wenn sie zu viel Alkohol intus hatten – da sieht man erst, wie viel Fassade ist.“ Profunde Menschenkenntnis hat Willi Haider nicht zuletzt in seiner „Ersten steirischen Kochschule“ erworben, die seit ihrer Eröffnung 1990 praktisch ständig ausgebucht ist. An knapp 1900 Kurstagen haben mehr als 23.000 Kochbegeisterte sich in dem liebevoll gestalteten, gelben Haus in Kalsdorf bei Graz professionelle Tipps und Tricks zeigen lassen – und dabei auch manchen Einblick in ihr eigenes Seelenleben gewährt. „Im Grunde sind wir ein kleines Therapiezentrum“. Stets einen Witz auf den Lippen und ein Lachen in den hellblauen Augen merkt man ihm die Knochenarbeit seines Jobs kaum je an. „Wenn man täglich sechs, sieben Stunden mit Menschen zusammen ist, erkennt man schnell, ob einer nur warme Luft blubbert oder ob wirklich was dahinter ist.“

Die Kursteilnehmer gliedert der Küchenkünstler in drei Gruppen: „Manchen geht’s um die kochhandwerklichen Informationen; andere kommen, weil sie ein Gefühl für die Wertigkeit von Hausgemachtem



vertiefen wollen; und für wieder andere bedeutet der Tag bei uns einen Ausbruch aus dem Alltag: Im besten Fall ist's ein Ferientag, an dem man sich entspannt, gut isst und trinkt, lacht, neue Leute kennen lernt und Zeit für sich selbst hat, im schlimmsten eine Flucht von Zuhause.“ Für sie alle ist Willi Haider auch unabhängig vom Kurs so gut wie immer erreichbar, „selbst am Heiligen Abend um 17 Uhr oder am Ostersonntag um zehn, wenn das Festtagsmenü nicht so wird, wie's soll. Dieser Pannendienst am Telefon ist mein persönlicher Beitrag, der den Leuten das Gefühl gibt, jemanden um Hilfe fragen zu können, wenn's brennt.“

Familienzentrum Küche

Das Zuhause spielt in Willi Haiders Philosophie überhaupt eine zentrale Rolle. „Küche, Wohnen, Essen und Familie sind der Spiegel der Zeit“, lautet die Überzeugung des ausgeprägten Familienmenschen, zu dessen Clan neben Ehefrau Renate drei Kinder und „die Oma“ gehören. „Früher war die Küche der größte Raum im Haus, das Kommunikationszentrum, wo sich abends alle getroffen haben. Aber heute stimmt schon der Familienverband nicht mehr: Früher waren die (Haus-)Frauen am Abend relativ ausgeruht und konnten daher ihre erschöpften, grantelnden Männer aushalten; heute sind abends beide abgespannt, da bleibt wenig Zeit und Energie für Kommunika-

i Kontakt

Erste Steirische Kochschule
Willi Haider
A-8401 Kalsdorf, Hauptstraße 168
T (031 35) 522 47
F (031 35) 556 20
E info@kochschule.at
www.kochschule.at

tion.“ Abgesehen davon meint Haider, dass „die Kosten für eine arbeitende zweite Person meist höher als deren Gehalt“ seien: „Wenn man oft essen geht oder Fertigprodukte einkauft, weil man zum Selbstkochen zu müde ist, dann geht das ordentlich ins Geld.“

Apropos Geld: Obwohl „Köche selten gute Wirtschaftler“ seien, hat Willi Haider stets darauf geachtet, seiner Kochleidenschaft auf einer vernünftigen ökonomischen Basis zu frönen. „Ich hab immer gute Buchhalter und Steuerberater beschäftigt und schon vor 30 Jahren mit der Pensionsvorsorge begonnen. Und zumindest eins meiner drei Kinder wird mir notfalls ein Häferl Suppe hinstellen können“. Dass sich keiner seiner Sprösslinge – Tochter Christina ist Kindergartenpädagogin, Sohn Willi II Elektroinstallateur, und Nesthäkchen Matthias lernt Kfz-Techniker – dafür interessiert, die väterliche Kochschule weiterzuführen, kratzt den liebevollen Vater wenig: „Ich hab alles erreicht, was ich erreichen wollte. In zwei Jahren bin ich 50, dann höre ich auf und gönne mir den Luxus, fast nichts mehr zu tun. Ich träume nicht von materiellen Dingen; mein Luxus heißt Zeit.“

Bis er die Kochschürze weitgehend an den Nagel hängt – ab 2005 soll es nur noch Kurse für ein Weihnachts- und eventuell ein Frühlingsmenü geben, aber keine Einzelthemen mehr –, versucht Willi Haider, interessierten Mitmenschen noch möglichst viel von seinem kulinarischen Wissen und seiner Erfahrung zu vermitteln. „In zehn Jahren werden Leute, die richtig kochen können, hofiert werden wie Stars“, ist er überzeugt. „Jetzt schon können die meisten Menschen nicht mehr kochen, wissen gar nicht, wie etwas schmecken soll. Gleichzeitig aber träumen alle von der Bio-Idylle und hausgemachter Marmelade – das geht nicht Hand in Hand.“

Mit seiner Hände Arbeit Anderen helfen und dem Nächsten die Hand reichen, das verbindet Willi Haider mit Mutter Teresa. Oder wie es eine andere berühmte Frau, die Schauspielerin Sophia Loren, formulierte: „Es ist ein Akt der Liebe, für andere zu kochen.“ ■



Megaphon-Rezept für Spinatstrudel mit Schafkäse

Zutaten für 2 Portionen:

Strudelteig:

- 130-150 g glattes Mehl
- ca. 1/16 l lauwarmes Wasser
- 1 kleines Ei
- 10 g Öl (1 EL)
- Prise Salz
- oder 1 Pkt. Strudelblätter

Fülle:

- ca. 100 g Blattspinat (frisch kurz angedünstet oder tiefgekühlt)
- 50 g Schafkäse oder Blauschimmelkäse (Österkron)
- 1-2 Paradeiser (enthäutet, entkernt und kleinwürfelig geschnitten) oder 1 kl Dose gehackte Paradeiser

Zubereitung:

Alle Zutaten gut zu einem glatten Teig verkneten, mit Öl einpinseln und in Klarsichtfolie am besten über Nacht rasten lassen (Kühlschrank). Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Nicht mehr kneten! Auf einem kleinem freistehenden Tisch (mit bemehltem Tuch) ausrollen und mit Handrücken über die Tischkanten ausziehen (Achtung: Ringe und Uhr vorher ablegen). Mit etwas flüssiger Butter bestreichen bzw. beträufeln und die Spinatblätter flach verteilen (ca. im ersten Drittel der Teigfläche), mit Schafkäse bestreuen. Einrollen und zwischendurch evtl. mit flüssiger Butter (Teig blättert beim Aufschneiden) oder Eigelb (Teig ist kompakt beim Aufschneiden) und am Schluss mit Eigelb bestreichen. Auf gefettetem Blech im Rohr bei 180°-200°C ca. 20-25 Minuten backen. Mit den Paradeiswürfeln (evtl. mit Olivenöl und Basilikum gewärmt) anrichten.