

Erdig. Witzig. Bernie Rieder.



Er ist Spitzenkoch und Buchautor. Er hat die feinsten Speisen in noblen Restaurants zubereitet, kocht nun daheim und in fremden Küchen und hat für uns in seinem Garten einen Erdherd gegraben: Wir haben Bernie Rieder zum Interview und um ein Menü für 4wd - Allrad, Outdoor, Abenteuer gebeten.

Text: Petra Mühr, Fotos: Christian Houdek, Braumüller Verlag (2)

Dieses Promi-Porträt hätten wir Ihnen gerne als Video zur Verfügung gestellt. Damit wäre Ihr Gusto auf Bernie Rieders überaus köstliches **4wd**-Menü, dessen Rezept Sie auf Seite 15 finden, voraussichtlich noch mehr gesteigert worden. Weil es einfach den Appetit anregt, wenn man nicht nur isst, was der gebürtige burgenländische Haubenkoch kreiert, sondern ihm dabei auch zuhört, da er zu fast allem wirklich gaudige Geschichten oder amüsante Erlebnisse zu erzählen weiß. Darüber hinaus hat sich das Bernie-Rieder-Interview von Minute zu Minuten zu einem film- und kabarettreife Gespräch entwickelt, da Ziehsohn Moritz zu Hause war, Bernie assistierte und zwischen den beiden dermaßen humorige Dialoge entstanden, dass das **4wd**-Team vor lauter Lachen Bauchweh bekam.

Drehorte des Wir-hättens-gerne-gefilmt-Porträts waren der Riedersche Garten im Norden von Wien, der Wintergarten und das Lagerfeuer in der Blumenbeetgrube. Hauptdarsteller: Bernie Rieder, 43-jähriger Niederösterreicher, Haubenkoch, sympathisch, bodenständig, erdig, witzig, schlau, unkompliziert. Und Moritz, 14-jähriger Gymnasiast, Ziehsohn, sympathisch, lässig, witzig, schlau, unkompliziert.

Zünftig und zwanglos

Wir hatten Rieder also gebeten, uns ein **4wd**-Menü zu erstellen. Bodenständig, bewusst und ohne Schnickschnack, passend zu unserem Outdoor- und Lifestylemagazin, am besten im Freien über offenem Feuer zuzubereiten.

Rieder – nicht nur Haubenkoch, sondern Anhänger der österreichischen Küche, Verfechter des ursprünglichen Geschmacks, mit Faible für bewussten und sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln und Affinität für die Verwendung von frischen saisonalen Zutaten aus der Region – hatte sich für Rote-Rüben- („mein Lieblingsgemüse“) Couscous mit Granatapfelkernen, Schafkäse und Bärlauch („frisch und söba 'brockt im Supermarkt“), danach einen Saibling mit frischem Gemüse, Zwiebel („wird als Geschmacksverstärker total unterschätzt“) und Zitronengras entschieden. Zubereitet auf dem Rost, in einem Erdloch.

„Das kann jeder leicht draußen machen. Die Grube ausheben, zwei Steinplatten aufstellen, Rost drauf. Die Steine »



einfällt. „Hitze ist nicht gleich Hitze. Man hält mich immer für deppert, wenn ich das sag, aber 200 Grad sind nicht 200 Grad, das weiß ich aus der Praxis. 200 Grad da unten tun bei Weitem was anders mit dem Fisch als 200 Grad in einem Heißluftbackrohr oder im Holzofen von meiner Oma.“ Die Oma. Genauer gesagt gibt es zwei Omas, die Bernies Leben prägten, da seine Mutter starb, als er ein Kind war und sein Vater wieder heiratete. Bei der Steffi-Oma in Neuhaus hat Bernie seine Ferien verbracht, von ihr hat er den natürlichen und achtsamen Umgang mit Lebensmitteln gelernt. Bei der Juzzi-Oma aus Purbach verbrachte Bernie die meiste Zeit, ihre Einstellung und Kochkünste prägten ihn maßgeblich, sie war es auch, die ihm das Kochen beigebracht hat. Die Juzzi-Oma ist leider vergangenes Jahr im 89. Lebensjahr gestorben, aber nach wie vor präsent. In den Geschichten, den Erinnerungen, den Rezepten. (Es gibt ein wunderbares, sehr zu empfehlendes Kochbuch von Bernie Rieder, in dem die besten Oma-Rezepte zu finden sind: Oma. Koch. Buch., Verlag Braumüller.)

Bernies berufliche Laufbahn

In der Zwischenzeit, zwischen all den Geschichten, ist das Feuer endgültig ausgegangen („I kann doch net so gut zündeln“), diesmal konzentrieren wir uns mehr darauf und fachen's gemeinsam nochmal an, während Bernie die Vorspeise gekonnt anrichtet. Auf die Frage, ob es bei seinen früheren Lehrmeistern einmal ein Menü oder eine Situation gegeben hat, in der er so richtig ins Schwitzen gekommen ist, antwortet er lachend: „Viele. Die Ansichten und Umsetzung, was der Gast am Teller haben soll ... da hat jeder seine individuelle Vorstellung.“ Die Taube ist ihm noch in Erinnerung, in der Zeit, als er bei Eckart Witzigmann im Hangar-7 gearbeitet hat. „Damals hab ich geglaubt, ich kann gar nicht kochen. Ich sollte die Taube hohl auslesen, Kopf, Fußkrallen ... das hieß, mit der Pinzette Sehnen herauszupfen ... eine Taube ist halt nichts Alltägliches.“ Rieder hat das Täubchen natürlich hingekriegt wie letztlich alles auf seinen diversen Stationen. Ob das nun das Restaurant Eselmühl in St. Margarethen, das Korso von Reinhard Gerer in Wien, der Taubenkobel in Schützen oder das Österreicher im MAK in Wien war ... Rieder hat überall Hauben erkocht. Zur Zeit schmurgelt, röstet und gart er wegen seines kleinen Sohnes (Valentin, 4) daheim für Caterings – oder in fremden Küchen für Kunden. „Das kommt gut an, einen Haubenkoch zu engagieren“, weiß Rieder. Für maximal 20 Leute kocht er feine Menüs, ansonsten gibt es Kochkurse, -shows oder eben Catering à la Bernie (Info auf www.bernierieder.com).

Kraut und Ruabn

Im Riederschen Wintergarten verspeisen wir den großartigen Couscous; eine Seite ist voll mit Regalen, darauf zahlreiche Töpfchen, aus denen überall kleinen Pflänzchen sprießen. Kraut, Kohl, Spargel ist dabei, Bohnen, Gurken und Tomaten selbstverständlich, die übrigens die totalen Egoisten sind, wie wir erfahren. Die Gurke im Beet („da wächst außer Dille nichts daneben“), die Tomate im Kühlschrank („Vor allem die Karotten leiden und sind sofort letschert, neben »

kommen nachher wieder heraus und die Grube schütten wir zu und geben zurück, was wir von der Natur genommen haben.“ Trocken fügt er hinzu: „Und in zwei Millionen Jahren wachsen Diamanten unten ... der Moritz muss sich halt die Stelle merken und das der nächsten Generation weitergeben“, während Moritz soeben mit Reisig, mit dem der Fisch später zugedeckt wird, vom brachen Nachbargrundstück zurückkommt.

Bernie schlichtet Holz und Papier in den soeben gebauten Erdgrill und wir wollen angesichts der boomenden Grillbranche von ihm, der eigentlich „nicht so gern grillt, da stinkt immer alles nach Rauch“ wissen, was er davon hält. „Grillen ist für mich erdiges und bodenständiges Zubereiten. Erdig und bodenständig heißt, sich die Finger dreckig machen, also mit Holz oder Kohle grillen. Für 1.000 Euro also einen Gasgriller kaufen? Nein. Da kann ich auch den Herd aus der Kuchl in den Garten schieben, das ist derselbe Effekt.“

Die Juzzi- und die Steffi-Oma

Holz und Papier wollen noch nicht so richtig brennen, es glost und raucht, aber Bernie sieht schon den Fisch drauf liegen. „Werdet's sehen, mit Reisig drauf, das ist wie smoken. Schade, dass wir keine Tannenzweige (Anm.: statt der Föhrenzweige) haben, da wär dann der Geschmack noch besser geworden.“ Uns läuft schon das Wasser im Mund zusammen, derweil Bernie gleich wieder Interessantes dazu

Dieses Menü hat's in sich: Nicht nur den Naturherd (g. o.), also das Erdloch, hat Bernie extra dafür ausgehoben, sondern auch das Holz dafür gehackt (l. o.); als Vorspeise gab's Rote-Rüben-Couscous (r. u.), als Hauptspeise Saibling; dieser wird mit einer Gemüse- mischung in Backpapier eingewickelt (M.) und kommt dann für wenige Minuten auf den Rost (l. u.)

Bernies 4wd Menü Für 4 Personen

Rote-Rüben-Couscous

Die Zutaten

- 250 g Couscous
- 250 ml roter Rübensaft
- 250 g rote Rüben, gekocht
- 1 Granatapfel
- 1Pkg. 250 g Schafkäse
- 1 Bund Bärlauch
- 1 Bund Minze
- 2 Stk Limetten
- 1 Stk Chili
- 4 EL Weißweinessig
- Honig, Olivenöl
- Salz, Pfeffer

So wird's gemacht

Die roten Rüben kochen, abseihen, kleinwürfelig schneiden. Den roten Rübensaft mit 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Couscous dazugeben, einmal aufkochen, Deckel drauf, auf die Seite stellen und 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen: Limettensaft, Weißweinessig, 2 EL Honig, Salz, Pfeffer, Chili in einer Schüssel gut verrühren. Über den Couscous leeren und mit dem Schneebesen gut verrühren. Die geschnittenen roten Rüben und die Minze dazugeben, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Nochmals abschmecken und mit geschnittenem Schafkäse, Bärlauch und Granatapfelkernen garnieren.

Erdrost-Saibling

Die Zutaten

- 4 Saiblingfilets oder Forelle
- 2 Zucchini
- 12 Erdäpfel
- 4 Zwiebel
- 2 Fenchelknollen
- 1 Bd. Jungzwiebel
- 2 Maiskolben
- 6 Kirschtomaten
- 1 Bd. Petersilie, Dille
- 1 Limette
- 1 Stk. Zitronengras
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl
- Erdloch, zwei Steine, Rost, (Tannen-)reisig, Spaten, Backpapier, Spagat

So wird's gemacht

Erdäpfel und Mais vorkochen, halbieren und auf den Rost legen. Zucchini, Fenchel und Zwiebel ebenfalls halbieren, dazulegen und mit frischem Reisig bedecken. Nicht aus den Augen lassen, während Sie Jungzwiebel, Petersilie und Knoblauch fein schneiden. Den Fisch beidseitig salzen und pfeffern und mit Limettensaft beträufeln. Das Zitronengras darüberstreuen und auf das Backpapier legen. Geschnittene Jungzwiebel, Fenchel, Dille und Petersilie und in Scheiben geschnittene Tomaten drauf und einwickeln (siehe Foto S. 14). Das Gemüse wenden (soll von beiden Seiten leicht angegrillt sein), den Fisch im Papier auf den Rost, das Reisig wieder draufgeben und etwa 12 Minuten smoken lassen.



MEIN D-MAX

10 JAHRE GELAUFEN

1 LEBEN GERETTET

300 LAGERFEUER GEMACHT

ZEIT FÜR NEUE HERAUSFORDERUNGEN!

SIEGER UMWELT AWARD 2018

WAS IMMER DU BEWEGEN WILLST DER ISUZU D-MAX ISUZU.AT

D-MAX Verbrauch (innerorts/außerorts/kombiniert) 6,8-9,3/6,6-7,3/7,0-7,8 l/100 km
CO₂-Emission (innerorts/außerorts/kombiniert) 186-245/173-192/183 g/km (nach RE 715/2007/EG - NEFZ)
*modellabhängig / Symbolfoto
**ausgewertet von Verkehrssicherheitsrat und TÜV SÜD, April 2018

Tomaten darf man kein Gemüse lagern.“) Irgendwann, vielleicht in einem kleinen Hof im Burgenland, will Bernie jedenfalls soweit sein, dass er sich und seine Familie selbst mit dem ernähren kann, was er anbaut und im Stall hat („Die Oma hat ihr Leben lang nur Fleisch von ihren eigenen Tieren gegessen, die sie gekannt und gefüttert hat.“) Bis dahin geht er auch sehr gern essen, weil zu Hause kocht man auch als Koch immer wieder dasselbe und vor allem das, was allen schmeckt ... „Apropos“, wirft Moritz, „Was ist mit dem Fisch? Ich bin ja nicht umsonst hier geblieben.“

Rauchzeichen

Wir übersiedeln wieder zur Grillstelle, die Glut ist gut, Bernie schlichtet Zucchini, Fenchel, Zwiebel und Erdäpfel drauf und würzt den Fisch, schneidet Zwiebel und Zitronengras, legt das Kleingeschnittene auf den Fisch und wickelt alles in ein Backpapier: „Ich bin ein bissl nervös“, schmunzelt er, „ich hab das noch nie gemacht ... aber was soll schon passieren, außer, dass das Papier brennert wird ...“ Eben, kein Grund zum Nervös sein, finden wir, brennen tut in der Zwischenzeit jedenfalls das Gemüse, weil das Reisig, mit dem es zugedeckt war, Feuer gefangen hat.

Wir retten das Gemüse, bestehen darauf, es auf jeden Fall zu essen, und indes der Saibling auf dem Grill ruht, lobt Bernie Moritz fürs Helfen. Ein Foto machen wir auch von den zweien. „Da kann ich ihn wenigstens kurz herkuscheln“, grinst Bernie und zieht den sich leicht sträubenden Moritz heran. „Das mögen’s in dem Alter nicht so sehr“, scherzt Rieder und schildert den vergangenen Samstag, an dem Moritz abends Freunde treffen wollte. Der sorgsame Bernie schlug vor, Moritz hinzufahren und sich selbst bei den Freunden vorzustellen: „Ich mein, er ist 14!“, woraufhin Moritz absagte: „Ich mein, ich bin 14!“ Normales Generationengeplänkel, dass in natura jedenfalls erneut so abließ, dass uns die Tränen über die Wangen liefen.

Das Beste kommt zum Schluss

Mittlerweile ist der Fisch gar, er schmeckt, wie erwartet, köstlich. Während wir schmausen und nachdem Bernie im Garten zusammengeräumt hat, starten wir den Wordrap, der diesmal, ganz im Stil von Bernie und Moritz, eher nicht kurz, dafür umso spontaner und spaßiger ausfällt und den wir Ihnen als Dessert dieses **4wd**-Menüs in nahezu ungekürzter Länge kredenzen. ◀



Bernie Rieder (und Moritz) im Wordrap

Mein erstes Auto war ... ein 2CV 6 Spezial Baujahr '76, 29,9 PS, weinrot. Da weiß ich noch, was der gekostet hat. Ein Acht'l Rotwein. Das steht sogar im Kaufvertrag. Vom Onkel Peppi hab ich den gekauft. Bei der ersten Ausfahrt ist gleich das Kupplungsseil gerissen, aber das war egal beim 2CV, den konnte man auch ohne Kupplung fahren.

Mein erstes Menü war ... weiß ich nicht mehr, ich war damals etwa 16, irgendetwas mit Champignons.

Wenn ich mein Führerscheinfoto ansehe ... das ist relativ neu, aber ich habe etwas viel Besseres, einen Taxischein (Bernie zerkringelt sich fast, während er ihn zückt, Porträtfoto kleines Bild rechts). Moritz wirft einen Blick darauf und sagt entsetzt: „Na du schaust aus ... wenn ich in Wien bin und so einer holt mich ab, steig ich sicher nicht ein. Niemals!“ (Die Erklärung zu Bernies Taxischein: Rieder hatte 1994 bei dem Casting für Taxi Orange, einer Reality-TV-Show, mitgemacht. In die Show kam er zwar nicht, aber den Taxischein hat er bis heute.)

Bei einem Auto schaue ich zuerst auf ... hmm. Derzeit, wegen des Kleinen (Bernies vierjähriger Sohn Valentin), dass es einen großen Kofferraum hat und es muss mir gefallen. Weil ich keinen Kombi wollte, sondern ein SUV, hab ich echt lang geschaut, der (Anm.: Mazda CX-5) hat mir dann in dem Segment am besten gefallen.

In einer fremden Küche schaue ich zuerst auf ... die Herdplatte. Das ist wichtig, wenn ich dort koche, ob das nun Gas, Induktion oder Ceranfeld ist. Induktion ist mir am liebsten. Beim Gas verbrenn ich mir immer die Finger, außerdem muss man so viel putzen.

Im Stau ... mache ich ein Selfie! Voriges Jahr sind wir sechs Stunden auf der Westautobahn gestanden. Da hab ich im Stundentakt Selfies gemacht und auf Facebook gestellt. Mit Sonnenbrille, ohne Sonnenbrille ...

Allradantrieb ... hob i. Moritz: Na ja, wir wissen es nicht. Wir glauben es, weil wir beim Schifahren als einzige tatsächlich auf den ultrasteilen Berg hinaufgekommen sind. Da hat der Bernie ganz stolz gesagt: Wir haben Allrad! (Es stellt sich später heraus, dass sie tatsächlich Allrad haben.)

Auf dem Marktstand ... schau ich zuerst aufs Gemüse.

In meinem Auto befindet sich immer ... grundsätzlich ein Sauhaufen. Zigaretten allerdings auch, obwohl ich im Auto nicht rauche.

In meinem Kühlschrank befindet sich immer ... Butter, Milch.

Aus meinem Autoradio tönt ... normalerweise die Eisbär-CD, weil zu 90 Prozent der Kleine dabei ist und da hab ich keine Chance, etwas anderes zu hören. Ah ja doch, Cailou oder Pumuckl.

Musik während des Kochens? – Immer. Heavy Metal. Lieblingsband „Rage Against The Machine“.

Gleiten oder Glühlen? – Glühlen!

Dampfgarer oder Wok? – Dampfgarer. Wok wird überwertet, das ist auch nur eine Pflanze.

Ich brauche mein Auto weil ... meine Kinder gerne in den Urlaub fahren.

Das wichtigste Kochutensil? – Der Löffel.

Das wichtigste Fahrerassistenzsystem? – Das Zurückpiepserl. (Anm.: Parksensoren)

Einparken kann ich ... super. Sagt meine Frau. Moritz: „Stimmt. Bei der Mama krieg ich beim Einparken immer die Panik. Bei dir nicht.“

Verbrauch und Emission eines Autos sind ... Das Traurige ist, dass die Leute beim Essen mehr sparen als beim Auto. Wenn du mich fragst, was ein Liter Sprit kostet, weiß ich es gar nicht. Ist auch egal, ich brauche es ohnehin, weil ich damit arbeiten und in den Urlaub fahre.

Ein Auto, das ich gern fahren würde ... Aston Martin. Egal welchen.

Lieber Obst oder Gemüse? – Gemüse. Rote Rübe. Und Spargel. Moritz: Ich kann ihn am Ende der Spargelzeit echt nicht mehr essen, wir kochen, braten, dünsten ihn, mit Fleisch, als Salat ...

Mehr Kofferraum oder mehr Hubraum? – Hubraum. Vor allem wenn ich an den Aston Martin denke.



17 INSERAT VW NFZ