



Salonbohnen

Zu Gast in Katharina Gröbls Kultursalon: Michaela Mirakovits' Cucina povera

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Das Wiener Salonwesen hat es Gastronomin und PR-Lady Katharina Gröbl angetan. Ihr großes Vorbild ist Berta Zuckerandl, die Grand Dame des Kulturwohnzimmers, in deren Wiener Salon das Who's who der künstlerischen Elite um die Jahrhundertwende ein und ausging. Treffen, sich austauschen und philosophieren fand dort statt und ist auch der Ansatz, der Gröbls Kultursalon zugrunde liegt. Spannende Menschen zusammenzubringen und dabei Kreatives entstehen zu lassen war eine weitere Motivation, das bereits 2009 gegründeten Projekt erneut zum Leben zu erwecken.

Den Auftakt macht das „1. Wiener Salongespräch“ Ende April, zu dem ein hochkarätiges Grüppchen an Meinungsbildnern geladen wurde, um das Thema „Essen und Wahrheit“ zu diskutieren. Kulinarisch bespielt wird die geschlossene Veranstaltung von einer Gastköchin, die sowohl mit dem Thema als auch mit Kochen im privaten Rahmen bestens vertraut ist. Michaela Mirakovits, die ihr eigenes Wohnzimmer regelmäßig für Gäste öffnet, die alsdann mit authentischen Gerichten der italienischen Armenküche – *la cucina povera* – überrascht werden. Für den *Falter* haben die beiden Damen vorab schon einmal die Türen des Salons geöffnet, den Herd angeworfen und herrliche Pasta e Fagioli kredenzt.

Geistreiche Armenküche

Momentan präsentieren sich die Räumlichkeiten zwar eher barock denn *povero*, aber da will sich Katharina Gröbl auch gar nicht festlegen. „Jetzt ist der Salon eben so, je nach Wunsch und Laune kann er morgen schon ganz anders aussehen“, lautet das flexible Konzept, denn diesen Salon kann und soll man auch mieten. Für private Dinings

mit wirtschaftlichem Fokus in kulturellem Rahmen – der Kunst und den Künstlern soll hier ja auch eine „Bühne“ geboten werden. Denn: „Beim Essen kommen d' Leut zamm“, weiß Netzwerkerin Gröbl.

Die Inszenierung der exklusiven Abende übernimmt daher auch die Gastgeberin, sie erweitert die Gästeliste um interessante Persönlichkeiten aus den jeweils relevanten Branchen, organisiert das Catering sowie Gastköche und plant das Menü in Absprache mit allen Beteiligten. Die Themen der Abende werden entweder von den Veranstaltern vorgegeben oder gemeinsam erarbeitet. Die aktuelle Fragestellung „Essen und Wahrheit“ ergibt sich aus den vorherrschenden Lebensmittelskandalen, der Frage nach Produktwahrheiten, der Hochpreisigkeit „echter“ Lebensmittel et cetera; „Dinge, die uns bewegen eben“, so Gröbl.

Michaela Mirakovits' Arme-Leute-Küche passt inhaltlich perfekt dazu. „Wie kann man

aus einfachen Mitteln etwas Tolles herstellen?“ – die Antwort auf diese Frage fand die leidenschaftliche Hobbyköchin in Italien.

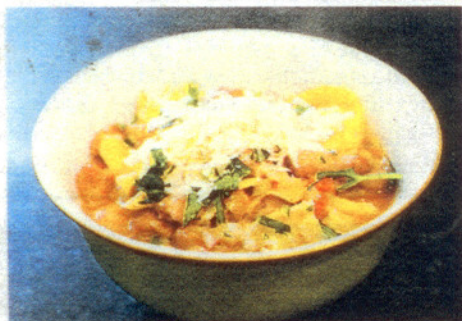
Mit einer Mutter, deren Familie aus Umbrien stammt, hat sie Zugang zu Rezepten alter traditioneller Gerichte, die man hier kaum bekommt oder gar nicht kennt. Für den ersten Salon hat sie einen ihrer absoluten „Klassiker“ ausgewählt: Pasta e Fagioli, „ordinärer und echter geht es gar nicht mehr“, erläutert sie ihre Wahl.

Simplex und von guter Herkunft

Diese einfachen und doch so raffinierten Gerichte haben es der im „wahren Leben“ als Englisch- und Geografieprofessorin tätigen Quereinsteigerin angetan: „Brotsuppen, Brottorten, deftige Ragouts, selbst gemachte Pasta und viel Gemüse, herrlich“. Natürlich entscheidet letztlich – wie immer und überall – die Qualität der Grundprodukte über die Güte der Gerichte.

Im Fall der mediterranen Arme-Leute-Küche sind diese allerdings auch aus allerbesten und untadeliger Herkunft für jedermann und -frau erschwinglich. Sollte man meinen. Woraus sich ein weiterer wichtiger Themenschwerpunkt des ersten Kulturgesprächs ergibt: Wer kann sich hochwertige Nahrungsmittel heute noch leisten, wenn selbst Grundnahrungsmittel wie Brot in entsprechender (seltener) Qualität zum begehrten Luxusprodukt eines illustren Grüppchens Auserwählter stilisiert werden?

Wer hat die Zeit, kleine Produzenten zu besuchen, um Gemüseraritäten aus biologischer Erde zu erwerben oder Fleisch von glücklichen Tieren aus artgerechter Haltung? Wer das Know-how zu beurteilen, was sich tatsächlich hinter den Etiketten diverser Verpackungen verbirgt? Möglicherweise liefert „Essen und Wahrheit“ relevante Antworten, die Ergebnisse werden nachzulesen sein. Inzwischen: Bühne frei für Pasta und Bohnen!



Bühne frei für eines der einfachsten und besten Arme-Leute-Essen: Pasta e Fagioli

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen