

WIENER
STADTMAGAZIN



DAS WIENER STADTMAGAZIN *PROMI-DINNER*

WENN GOTTFRIED KRASSER IN SEIN PROCACCI LÄDT, kann man davon ausgehen, dass kein Platz leer bleibt. So auch beim vorweihnachtlichen Promi-Kochen, welches von Eleonore Repey / Leitung Wiener Stadtmagazin und Gottfried Krasser veranstaltet wurde. Im stimmungsvollen Ambiente zeigten Prominente und erfolgreiche Geschäftsleute, was sie in Küche und Keller zuwege bringen. Da wurde gerührt und gemixt, gewürzt und arrangiert, und so mancher holte sich dabei kräftig Inspirati-

onen für das Weihnachtsmenü 2007. Ein umsichtiges Serviceteam, allesamt in Gössl-Tracht, kredenzte hochkarätige Höpfer-Tropfen in edlen Lobmeyr-Gläsern.

1. GÄSTE WIE DR. BIRGIT CASPARI (am Foto mit Nikolaus Schrefl) genossen den Luxus, selbst zu kochen, denn im Alltag reicht ihre Zeit dafür nie aus. Erst wenn der weihnachtliche Geschenke-Run in der Chopard-Boutique dann am 24. zu Mittag



Dass die Wiener Prominenz gern und gut speist, ist bekannt. Aber dass sie auch selbst zu Kochschürze und -löffel greifen und ein 5-gängiges Weihnachtsmenü zaubern kann, das die eine oder andere Haube verdient hätte, stellte sich erst im Wiener Innenstadt-Lokal Procacci unter Beweis. Ein unterhaltsamer Abend mit Fotos von Jürgen Hammerschmied und Interviews von Doris Simhofer.

endet, ist es für Chopard Boutique-Managerin Birgit Caspari an der Zeit, sich mit ihrem Sohn ins weihnachtliche Klagenfurt aufzumachen. Dort wartet die Familie auf sie – mit selbst gebackenen Keksen und einem Überraschungsmenü.

2. **AUCH SCHAUSPIELER SERGE FALCK** und Event-Boss Christian Marek waren sich beim kulinarischen Experimentieren einig: Die Feiertage werden bewusst in Ruhe verbracht. Sei-

ne Königsdisziplin ist definitiv das Toskanische Huhn. Aus dem Kochbuch, das er gemeinsam mit Elisabeth Engstler verfasst hat. Aber zu Weihnachten bevorzugt er es klassisch. Vielleicht klappt es ja bis dahin mit dem Truthahn-Rezept.

3. **SO FINDIG UND AUSDAUERND** er auch beim Designen neuer modischer Linien ist – in der Küche muss es bei La Hong nuckzuck gehen. Doch vielleicht gibt's noch eine Überraschung. →



4.



5.



6.

Können Sie sich vorstellen, dass es etwas Schöneres gibt, als **mit lieben Menschen zu genießen und zu essen?**

Hanni Vanicek

denn Sabine König – eine gebürtige Vorarlbergerin – kocht angeblich die überirdischsten Käsespätzle der Welt. Vielleicht ein neues Weihnachts-Überraschungs-Menü?

4. **CHRISTIAN REICHEL**, Geschäftsführer KA International Wien, ist ein leidenschaftlicher Koch. Wenn er einen klassischen österreichischen Tafelspitz kocht, läuft er zur Hochform auf. Ein klarer Fall, dass der Meister der schönen Wohnkultur von KA daher auch zu Weihnachten kulinarische Überraschungen bereithält. Gänseleber als Vorspeise, Forelle gebraten, danach ein Scheiterhaufen. Dieser hat eine hohe Symbolkraft – Reichel: „Er symbolisiert, dass alles gut aufgeräumt werden muss.“ Dass die Teller bei derart raffinierten Verführungen (veredelt mit Vanillesauce) wohl aufgeräumt werden, dürfte außer Zweifel stehen. Das Gemüseschneiden hat er beim Promi-Kochen gemeinsam mit Nicole Schafroth bis zur Perfektion geübt. Welche Leidenschaft die Nägele&Strubell-Trendexpertin mit dem Kochen verbindet? Nun, die Vorliebe für außergewöhnliche Düfte, für sinnliche Kompositionen und große Inszenierungen. Auch in Sachen Parfum setzt Nicole Schafroth jetzt stark auf Vanille und Zimt: „Das ist, als hätte man einen Kaschmirpullover an.“

5. **DASS JOHANNA VANICEK**, Inhaberin „Zur Schwäbischen Jungfrau“, mit Leib und Seele bei der Sache ist, muss nicht erklärt werden. In ihrem Neffen hat sie einen talentierten Partner

gefunden. Am Heiligen Abend wird Fisch im Hause Vanicek kredenzt, dazu gibt es Mayonnaise- und Vogel Salat, auch eine Fischsuppe köchelt immer am Herd – für Freunde, die vielleicht etwas später kommen. Am schön gedeckten Tisch mit edler Tischwäsche – dafür hat Komm. Rat Johanna Vanicek ja einiges zur Auswahl. Und beim Promi-Dinner zeigte sich einmal mehr, welche besondere Note schöne Tischwäsche einer Tafel verleiht.

6. **DA KANN MAN DANN IN ALLER RUHE SPEISEN** – so wie es auch Dr. Peter Bernert, Inhaber der „Brieftaube“, schätzt. „Wir stehen das ganze Jahr über ohnedies unter Druck und Zwängen, da ist es schon sehr schön, wenn man die Feiertage in angenehmer Atmosphäre verbringen kann“, so Peter Bernert. Zeit war daher auch für einen philosophischen Diskurs zur Roten-Rüben-Suppe, den er gemeinsam mit dem Geschäftsführenden Gesellschafter von Lobmeyr, Andreas Rath, fabrizierte. Kunstvoll abgeschmeckt, den letzten Schliff aus Meisterhand – ganz wie es sein soll. Was am 24. Dezember genau serviert wird, steht bei beiden Herren noch weitgehend in den Sternen. Doch eines steht für Andreas Rath fest: Es wird ein traditionelles Weihnachtsgesicht geben, „vielleicht eine Forelle mit Petersilerdäpfeln, danach ein Weinechaudeau.“ Der Heilige Abend ist jedenfalls ein sehr besinnliches Fest im Hause Rath und die ganze Familie hilft beim Kochen. Dass der Fokus von Andreas Rath nicht nur auf einem durchdachten Menü, sondern auch auf einem ästhetisch arrangierten Tisch liegt, ist ja fast eine Selbstverständlichkeit. Sicher gibt es da auch ein Plätzchen für „Josephine“ – nein, keine unbekannte Verwandte, sondern eine formvollendete Kombination aus Karaffe und Trinkglas. Ein absolut ästhetischer Geschenktipp übrigens für alle, die noch nach etwas Besonderem suchen. →





Gibt's keine Vanillekipferl – gibt's kein Weihnachten.

Nicole Schafroth

7. **IN PUNCTO RICHTIG MARINIEREN** ist er sicher ein Fachmann. Beim Truthahn zeigte Essigspezialist Erwin Gegenbauer die hohe Kunst des richtigen Abschmeckens und Eleonore Repey vom Wiener Stadtmagazin schrieb die neuen Tricks gleich mal in ihr Notizbuch. Mit sehr viel Liebe und Fingerspitzengefühl stellt Erwin Gegenbauer auch heuer wieder das Weihnachtsmenü zu Hause zusammen. Dazu gibt es einen schönen Rotwein. Gefeierte und geschlemmt wird im Kreise der Familie. Zuvor aber wird der Christbaum sorgsam geschmückt. Mit Christbaumschmuck und Weihnachtskugeln aus aller Welt – auch da zeigt sich Erwin Gegenbauer eher unkonventionell: Der Christbaum wird an der Decke befestigt. „Das erspart mir das lästige Ins-Christbaumkreuz-Passen.“

8. **MIT CHRISTBÄUMEN UND WEIHNACHTSKUGELN** beschäftigt sich Teppichspezialist Mag. Ali Rahimi zu Weihnachten zwar nicht, doch auch für ihn ist Weihnachten in Wien ein sehr stimmungsvolles Fest. Er weiß jedenfalls, wie man schöne Dinge mit guten Freunden teilt: Dem vorweihnachtlichen Procacci-Truthahn etwa rückte er gemeinsam mit Anita Mann zu Leibe. Ali Rahimi: „Das Schöne am Weihnachtsfest ist, sich schon nachmittags im Procacci zu treffen. Dann wird bei Freunden und Familie gefeiert – meist ganz klassisch mit Fisch, Fondue und köstlichen Keksen.“ Das Highlight der weihnachtlichen Party aber ist der letzte Drink in der Planter's Bar. „Ich finde es herrlich, dass es in Wien auch so viele Möglichkeiten zu feiern

gibt für alle Menschen, die keine Familie haben. So wird es in jedem Fall ein nettes, stimmungsvolles Fest.“

9. **„ETWAS GANZ GESUNDES“**, lacht La Hong, wenn man ihn auf seine weihnachtliche Menü-Kreation anspricht, die er für das SAS-Hotel gemacht hat. Er schmiedet schon Pläne für seine kulinarische Weihnachts-Tour. „Ich werde ins Procacci gehen“, meint er, „oder ins SAS-Hotel, um meine Kreationen zu verkosten.“ Die Steinpilz-Kartoffeln sind dem Duo Hong-Dobo jedenfalls bestens gelungen. Innenstadt-Manager Michael Dobo meint: „Zu Weihnachten genieße ich es, bekocht zu werden.“ Kommt er doch selbst kaum dazu, weil er bis zur letzten Sekunde, also bis 24. Dezember mittags, arbeitet. Geschenke besorgt er gezielt und routiniert – am vorletzten Tag. „Ich freue mich aber schon sehr auf das Zusammensein mit Familie und Freunden und ein paar gemütliche, ruhige Tage.“

10. **ROTKRAUT IST ZWAR NICHT SO DIE KULINARISCHE KÖNIGSKLASSE** von Ex-Bezirksvorsteher Komm.Rat Franz Grundwald, denn seine große Vorliebe gilt der Zubereitung von Fleisch. „Ich komme ja selbst aus der Gastronomie, heute gilt meine Leidenschaft eher dem Grillen.“ Und so verzaubert er jedes Stück Fleisch zu einem delikaten Leckerbissen – zur Freude seiner zahlreichen Freunde, die freilich gern bei ihm zu Gast sind. Weihnachten verbringt Franz Grundwald im kleinen Kreis, mit Frau und Tochter. Kulinarischer Fixpunkt am Heiligabend ist der gebackene Karpfen mit Salat, ein festlicher Schmaus, auf den sich die Familie schon sehr freut. Dass er Weihnachten in einer anderen Stadt als in Wien verbringen könnte, kann er sich kaum vorstellen. „Ich bin Wiener, lebe in dieser Stadt und kann die Feiertage endlich ohne Termindruck und Stress genießen.“ →



Waldviertler Biokarpfen und Vogerlsalat. Das erinnert mich sehr an meine Kindheit.

Hans Staud

11.-14. ERLEUCHTUNG. Weihnachten beginnt für Robert Karrer dann, wenn im Advent alle Lichter brennen. Die Rede ist nicht nur von bescheidenen Kerzenlichtern, sondern von den Lichtinstallationen, die Karrer mit „Blachere Illumination“ weltweit umsetzt und die just vor Weihnachten alljährlich eine bewegte Zeit garantieren. Am Wiener Graben hat der Lichtkünstler im Vorjahr einen „Ballsaal“ designt, in diesem Jahr präsentiert sich die Rotenturmstraße ganz in Rot.

„Wir haben versucht, ein Design zu finden, das einzigartig ist.“ Ob in der Disneyworld America, in Monte Carlo, Nizza, Cannes, Berlin oder am Eiffelturm – wenn alle Lichter strahlen, die Karrer weltweit inszeniert, kehrt Ruhe ein. „Dann verbringen wir Weihnachten bei der Familie in Wels. Ganz ohne Hektik und bei regionalen Genüssen, wie Bratwurst mit Sauerkraut. Das hat bei uns eine lange Tradition“, betont Karrer – auf das bodenständige Menü freut er sich besonders. Auch die Manns werden sich heuer dem Weihnachtsstress entziehen. Schon ein paar Tage vor Weihnachten sitzt das Ehepaar wieder in einem Flugzeug Richtung Phuket. Gefeierte wird aber schon ein paar Tage vorher – das lassen sich die Kinder nicht nehmen. „Wir lassen uns gerne von ihnen einladen“, so das Ehepaar Mann. Während Kurt noch in der Küche übte, war seine Frau längst am Tisch im Gespräch mit Asita-Myriel Nowzari und Katrin Veigl. Weihnachten ist für die Augarten-Direktorin Katrin Veigl ein Familienfest, zu dem freilich auch Freunde

eingeladen sind. „Wie alljährlich gibt's bei uns einen gebratenen Truthahn, die Vorspeisen variieren aber von Jahr zu Jahr.“ Während die Damen sich unterhielten, schenkte Kurt Mann übrigens Mag. Asita-Myriel Nowzari gehörig ein. Selbstverständlich vom besten Tropfen aus dem Hause Höpfer. Und die charmante Gössl-Chefin zeigte sich – als halbe Perserin – österreichisch-traditionell, was sich ganz augenscheinlich auch im Gössl-Dirndl widerspiegelte. Weihnachten ist auch für sie ein schöner Anlass, zu dem sich alle Familienangehörigen versammeln. Bei der Schwiegermutter, das ist schon seit Jahren so, brutzelt ein vielversprechender Truthahn im Rohr. Gut, dass sie sich an diesem Abend in der Küche gleich ein bisschen in die hohe Kunst des Füllens eines solchen Riesenvogels hat einführen lassen. Damit wird sie bei der Familie punkten. Dass sie Weihnachten im festlichen Dirndl verbringen wird, steht wohl außer Zweifel: „Ich habe mich bewusst fürs Dirndl entschieden, das ist ein Stück österreichische Identität.“ Dieses Stück österreichische Identität trugen an diesem Abend auch Geigerin Katharina Göschke und Pianist Lazlo Kövi. Sie gaben Kostproben der anderen Art und sorgten virtuos für vorweihnachtlich-musikalische Untermalung. Für das blumige Ambiente sorgte Ulrike Pirich von „der Rosenkavalier“ in den Ringstrassen-Galerien, die die florale Dekoration zur Verfügung stellte.

15. RAFFINESSE. Das ist das Credo von Dkfm. Hans Staud, Inhaber von Staud's Wien, wenn es um die gute Küche geht. Beim Würzen zum Beispiel. Bei einem einfachen Brathenderl entwickelt der Hobby-Koch damit höchste Haubenqualität. Serviert wird mit Charme und Herz – vielleicht wird der smarte Gentleman gerade deshalb immer gern von netten Damen →



Es herrscht immer eine tolle Stimmung im Procacci, manche Gäste kommen, um schon vorzufeiern, andere, um unsere **kulinarischen Weihnachtsüberraschungen** zu genießen.

Gottfried Krasser

umringt. Zu Weihnachten bevorzugt es Hans Staud traditionell. Ein Waldviertler Biokarpfen, gebraten, steht auf dem Programm. Dazu gibt's Vogerlsalat. „Das erinnert mich sehr an meine Kindheit“, lacht Hans Staud. Seine Mutter hat ihm beigebracht, wie man einen Karpfen ordentlich paniert. Heute beherrscht er diese Kunst nahezu perfekt – dafür unterstützt Staud die Frau Mama zu Weihnachten auch gerne kulinarisch.

16. FÜR EIN STIMMUNGSVOLLES AMBIENTE ist im Haus Gosch selbstverständlich bestens gesorgt. Festlich ist aber auch die Stimmung. Interior-Designer Dipl. Ing. Baldur Gosch von Flamant, seines Zeichens gebürtiger Kärntner, ist zwar mit der Herstellung des charakteristischen „Reindlings“ bestens vertraut – doch ist das eher ein typisches Osterschmankerl. Zu Weihnachten vertraut er daher auf die Kreativität und die Kochkünste seiner Gattin – „Sie zaubert ausgezeichnete Fischkreationen, heuer gibt es ein Schollenfilet in verschiedenen Schichten, überbacken – dazu Gurkensalat.“ Ein kulinarischer Höhepunkt an einem schön gedeckten Tisch, so schätzt Baldur Gosch das Weihnachtsfest.

17. SIE KOCHT GUT UND SIE KOCHT GERNE. Das bestätigen auch die Kinder, die sich bei Wiener Silberschmiede Werkstatt-Chefin Christa Berghaus-Fölster wie alljährlich auch heuer zu Weihnachten einfinden werden. Ob sie mit Procacci-Chef Gottfried Krasser aber über die neuesten Menü-Varianten parliert hat, bleibt wohl ein Geheimnis. Fest steht jedenfalls: „Weihnachten ist bei uns ein richtiges Familienfest, wir genießen es sehr“, sagt sie. Was gekocht wird, weiß die Dame des Hauses heute aber noch nicht. „Meine Kinder werden mich ein paar Tage vor Weihnachten anrufen und mit mir besprechen, was wir kochen werden.“ Dann wird eine Einkaufsliste erstellt und es geht ans gemütliche Shoppen am Naschmarkt. „Das ist ein Fixpunkt bei unseren gemeinsamen Vorbereitungen und wir freuen uns alljährlich immer wieder sehr darauf.“

18. AUCH GOTTFRIED KRASSER WEISS GENAU, wie er Weihnachten verbringen wird. Im – wie könnte es anders sein? – Procacci. Das ist auch gut so, denn seine Gäste schätzen es, wenn auch an Weihnachten stilvoll gefeiert wird. Dirndl und Trachtenjanker seines Teams bleiben dann zwar im Schrank, denn die eigens von Gössl zur Verfügung gestellten Trachten waren ausschließlich als Special für den Promi-Kochabend gedacht. Weihnachtsgang mit Bratäpfeln, auch ein Karpfen stehen dann zur Auswahl. Und davor schmeckt die klassische Rote-Rüben-Suppe, einen Vorgeschmack darauf kochten und verkosteten die prominenten Köche und Gäste ja an diesem Abend schon selbst. Der Höhepunkt des Weihnachtsabends aber ist gekommen, wenn Gottfried Krasser selbst zum Kochlöffel greift, denn – so heißt es – das ist immer eine Garantie für einen lukullischen Höhenflug. 