

NACHGEFRAGT. VON ANITA KATTINGER

Gesprächige Ess-Kultur

ANGELIKA APFELHALER ERFÜLLTE SICH MIT EINEM RESTAURANT in ihren eigenen vier Wänden einen Traum. Olivenöl und Käse bezieht sie aus Apulien und abends verdrückt sie am liebsten die Risotto-Reste.

Versteckt mitten in einem Wohnviertel in Hietzing kocht Angelika Apfelthaler die Herzen ihrer Gäste ein. In keinem Restaurant im klassischen Sinn, sondern vielmehr in einem Wohnzimmer mit offener Küche. Das Tratschen mit der Gastgeberin während des Kochens ist nicht nur erlaubt, sondern erwünscht. Der Blick fällt als Erstes auf die marokkanischen, blau-orangefarbenen Stein-Tische, wenn man den „Dining Room“ betritt. Sogar die „New York Times“ berichtete schon über das etwas andere Restaurant.

Sind Frauen oder Männer die besseren Köche?

Wenn mit Liebe gekocht wird, ist es egal, ob Mann oder Frau kocht.

Sie sind ein Risotto-Fan. Empfehlen Sie Italien für eine Gourmetreise?

Absolut. Es gibt nicht DIE italienische Küche, sondern viele Regionalküchen, die sich sehr stark voneinander unterscheiden. Mein Mann und ich haben früher viele Filme im Piemont und in der Toskana gedreht, diese Regionen würde ich auch kulinarisch empfehlen. Vor allem Piemont übt auf mich mit seiner Grenze zwischen italienischer und französischer Küche eine große Inspiration aus. Seit einiger Zeit gehört meine Liebe auch Apulien, weil ich dort Freunde habe.

Ohne frische Kräuter geht für Angelika Apfelthaler gar nichts.





Fotos: Andreas Pessenlehner

KURZ-BIO**ANGELIKA APFELTHALER.**

Geboren am 2. April 1960 in Mödling. Angelika Apfelthaler arbeitete jahrelang mit ihrem Mann in der Filmbranche, bis sie sich 2007 entschloss, aus ihrem Büro ein Restaurant zu machen. Zwei Jahre zuvor betrieb sie einen englischsprachigen Food-Blog. So kam es, dass die „New York Times“ über den ‚secret Dining Room‘ berichtete. 2010 brachte der av-Buchverlag ihr Kochbuch heraus. Alle zwei Wochen ändert sie die Speisekarte. Die Menüs stellt sie unter Themen, wie „Sizilien zur Mandelblüte“. Da Angelika Apfelthaler nur von einer Studentin im Service unterstützt wird, gibt es lediglich für zwölf Personen Platz. „The Dining Room“ hat dreimal die Woche offen. Die Termine finden sich auf der Homepage. Ein Sechs-Gänge-Menü kostet ohne Weinbegleitung 55 Euro.

www.theDiningRoom.at

Mein Olivenöl und mein Käse kommen aus Apulien.

Welche Kindheitserinnerungen verbinden Sie mit Essen?

Einerseits die Weihnachtsbäckerei und Kuchen meiner Mutter, andererseits die Klassiker der 70er Jahre wie Toast Hawaii und Hühnersalat in einer halben Ananas. Alles, was man heute als retro bezeichnen würde... (lacht)

Was haben Sie zu Hause immer im Kühlschrank?

Da ich bei meinem Restaurant auch wohne, kann man das nicht trennen. Aber ich habe immer Butter für meine Schokoladen-Wolken-Torte und Käse, wenn er in den Kühlschrank gehört, zu Hause. Ganz wichtig ist Ziegenfrischkäse für meine salzig-süßen Kombinationen wie mit Feigen und Honig.

Das heißt, Sie essen, wenn Sie spätnachts nach Hause kommen?

Ja, leider. Mit Vorliebe das übrig gebliebene Risotto. Das ist zwar dann nicht das perfekte Risotto, weil es schon nachgezogen ist, aber es ist ein herrliches Comfort-Food. Oder ein Stückchen Käse mit meiner hausgemachten Mostarda (kandidierte Senf-Früchte) oder ein paar Maroni.

Hilft ein Schnaps gegen Magenweh?

Bei mir glaube ich nicht... Das Essen sollte ja nicht drücken... (lacht)

Googeln Sie hin und wieder Ihren Namen, um zu schauen, was Gäste in Foren posten?

Ja, aber ich bin in der glücklichen Lage, dass ich sehr viele Mails am nächsten Tag erhalte. Bei mir werden viele Geburtstage und Jahrestage gefeiert, dann packe ich am Schluss den Rest der Törtchen zum Mitnehmen ein. Und wenn die Gäste am nächsten Tag ein Stück Torte essen, denken sie an mich und schreiben ein Mail. Ich bringe mich ja selber sehr viel ein,

mache die Weinberatung und serviere das Essen, deswegen frage ich nachher nicht aufdringlich, ob es geschmeckt hat.

Sind Köche Künstler?

Schwierige Frage. Künstler ist vielleicht etwas übertrieben. Köche müssen kreativ sein. Aber es ist natürlich eine Frage, wie man Kunst definiert. Kreativität und Fantasie sind wichtig.

Welche Eigenschaften sollte ein guter Koch noch mitbringen?

Nervenstärke, Kommunikationsfähigkeit und Organisationstalent.

Die schlimmste Kreation, die Sie erfunden haben?

Wenn man bewusst hip sein will, kann schon was passieren. Ich hab vergangenes Frühjahr versucht, ein traditionelles piemontesisches Rezept nachzukochen: eine Kabeljau-Terrine, die bei den Gästen nicht besonders angekommen ist. ┘