

Lange Nase, große Augen

SO EIN THEATER. UND DAS AM KREISCHBERG.



INFOBOX

Information und Reservierung:

Tourismusbüro Murau:

03532/2720

Stadtgemeinde Murau:

03532/2228

www.operettemurau.at

Die Murauer Pflingstspiele und die Operettenfestspiele der Bezirksstadt carven sich in den vergangenen Tagen in das Gedächtnis ihrer (wintersportfreudigen) Fans. Tausende trauten ihren Augen nicht, als sie auf den Pisten des Kreischbergs mit „Pinocchio“ um die Wette fuhren, als eine Dame in Ballkleidung im Tiefschnee an ihnen vorbeiwedelte oder neben ihnen, in der Rieglerhütte, Lumpazivagabundus ein erfrischendes „Murauer“ stemmte.

Das sind sie, die Werbeaktionen der Theaterrunde Murau. So machen diese Kulturmacher auf sich aufmerksam – und das mit durchaus großem Erfolg. Denn bereits der Sommer des Vorjahres wurde derart genutzt und noch nie waren so viele Besucher

bei den Operettenfestspielen wie im Vorjahr. Ein Effekt, auf den Intendant Wolfgang Atzenhofer auch heuer setzt.

Apropos 2014: Zu Pflingsten erwartet die Gäste typisch Österreichisches – Johann Nestroys Posse „Der böse Geist des Lumpazivagabundus“, die Operettentage im September kredenzen Wienerisches – Roland Heubergers „Opernball“. Schließlich im Advent kommen wieder die Jugendlichen zum Zug, wenn „Pinocchio“ begeistert.

Kartenbestellungen für die Aufführungen der Theaterrunde Murau sind ab sofort nicht nur sinnvoll, sondern auch möglich. Das Vorjahr hat belegt, dass Tickets durchaus Mangelware waren.

☛ Ernst Wachernig



Haubenköche würzen beim „Auwirt“ nach

RALF ZACHERL SCHWANG IN SPIELBERG DEN KOCHLÖFFEL.

Vielen ist der TV-Sender VOX und das Format „Die Küchenchefs“ ein Begriff. Die Haubenköche Ralf Zacherl, Mario Kotaska und Martin Baudrexel statteten diesmal dem Spielberger Freizeitlokal einen Besuch ab und schwangen den Kochlöffel.

Vor einem Jahr übernahmen die Geschwister Doris und Christian Simon den „Auwirt“. Seit damals schlugen sie sich mit Ach und Krach durch den gastronomischen Alltag. Also schrieb die „Mama“ kurzer Hand einen Brief an den Sender und fragte, ob die Haubenköche

Christian Simon (2. v. l.) mit den „Küchenchefs“ von Vox.

nicht auch einmal dem steirischen Unternehmen in der Grand Prix-Region einen beratenden Besuch abstatten könnten.

Gefragt, getan – nach einiger Zeit tauchten die Spitzengastronomen als „Überraschungsgäste“ auf und ließen sich acht Menüs mit Vor-, Haupt- und Nachspeise kredenzen, um diese gourmetechnisch unter die Lupe zu nehmen. Danach suchte man nach Verbesserungsvorschlägen und setzte diese innerhalb von nur drei Tagen in Küche und Gastraum um.

In der Redaktion der „Küchenchefs“ langten zahlreiche Bewerbungen ein, doch nur ein Bruchteil davon ist brauchbar, wie der Produktionsleiter des Formats, Jochen Kösterl zugibt. „Viele schreiben uns, sie hätten irgendwo gegessen, wo es ihnen nicht schmeckte und das reicht nicht, um bei VOX zu landen“. Am liebsten arbeiten die Küchenprofis mit

gelernten Gastronomen. „Das Arbeiten ist leichter, wenn die Leute wissen, wie man Soßen oder Suppen zubereitet und nur Tipps fehlen“, ergänzt der Produzent.

Auch Auwirt-Küchenchef Christian Simon ist gelernter Koch und konnte bei diesem „Update“ seine Kochkenntnisse, die er im Schulungszentrum Fohnsdorf erworben hatte, auffrischen. „Jetzt gilt es den neuen Schwung längerfristig zu nutzen“, weiß der Junggastronom.

Zum Schluss luden die Kochprofis 42 zahlende Gäste und einige Journalisten zur Verkostung ein. Das Menü entstammte keineswegs rein deutscher Kochkunst sondern beinhaltete auch steirisches Bewerk, wie Kürbiskernkrokant, Steirischer Krautsalat, dem Auwirt – Schweinefilet im Speckmantel und dem flambierten Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis.

☛ Michael Cencic

