



Tina kocht!

Kristina Stadler

Meine Vorfahren



Wie

Wie alles begann: Ich bin in München aufgewachsen, zwischen Straßenbahnklingeln, Brezenduft und dem ewigen Rauschen des Mittleren Rings. Meine frühesten Erinnerungen haben immer mit Essen zu tun – mit dampfenden Töpfen in Omas Küche in Giesing, mit Sonntagsbraten bei den Großeltern väterlicherseits in der Nähe vom Rotkreuzplatz, mit der einen Frage, die bei uns zu Hause alles strukturiert hat: „Was essen wir heute?“

Meine mütterliche Oma war Jahrgang Nachkrieg, mit diesem tiefen Reflex, aus wenig viel zu machen. Bei ihr roch es nach Suppengrün, ausgelassenem Speck und Hefegebäck. Sie konnte aus ein paar Kartoffeln, etwas Mehl und einem Rest Sauerkraut ein Essen zaubern, bei dem die ganze Familie still wurde – dieses sortierte Schweigen, wenn alle gleichzeitig nur noch kauen. Sie erzählte mir, wie sie als junges Mädchen stundenlang in der Küche stand, weil es nichts Selbstverständliches war, satt zu werden. Für sie war Kochen immer auch Dankbarkeit.

Die andere Seite der Familie war das genaue Gegenteil: Mein Opa väterlicherseits war stolz auf seinen ersten Firmenwagen und darauf, dass er sich „was leisten“ konnte. Mit ihm gingen wir in Traditionswirtshäuser in München, Schweinsbraten mit Kruste, Knödel, Soße bis zum Abwinken. Er zeigte mir, wie man eine Breze „richtig“ isst, und erklärte mir, warum eine Weißwurst niemals nach zwölf auf den Tisch kommt. Ich hab das als Kind nicht ganz verstanden, aber ich habe verstanden, dass Essen Regeln haben kann – und dass man die später auch brechen darf.

Erste Schritte

Meine Eltern waren die Generation dazwischen. Unter der Woche gab es bodenständige Küche – Spaghetti, Kartoffelauflauf, Gemüsesuppe –, aber am Wochenende war Experimentierzeit. Mein Vater kam mit neuen Kochbüchern aus dem Buchladen am Marienplatz, meine Mutter mit Zutaten, deren Namen meine Oma nie hätte aussprechen wollen. Auf unserem Küchentisch trafen sich Risotto und Rahmschwammerl, Sojasauce und Bratensoße, Curry und Kümmel. Für mich war das normal: dass man in München aufwächst, Leberkäsemmel in der Hand, und sich gleichzeitig durch „die Welt“ kocht.

Als Kind habe ich oft auf einem Hocker direkt am Herd gesessen, Löffel in der Hand, bereit zum Probieren. Niemand hat mir das Wort „Mise en Place“ erklärt, aber ich wusste, wo was steht, wie der Topf klingt, kurz bevor etwas anbrennt, und welchen Blick meine Mutter hat, wenn die Soße „noch nicht rund“ ist. Dass das später mal mein Beruf werden könnte, war mir da noch nicht klar. Ich dachte nur: In der Küche passieren die spannendsten Dinge.

In der Schule wurde ich „die mit dem Pausenbrot“. Während andere ihre verpackten Snacks aus dem Ranzen holten, hatte ich belegte Brote mit selbst gemachtem Aufstrich, kalte Kloßscheiben mit Bratenresten oder Apfelkuchen, der eigentlich fürs Wochenende gedacht war. Ich hab mich lange dafür geschämt und gleichzeitig heimlich gegessen, wenn jemand sagte: „Boah, das riecht aber gut.“ Heute weiß ich, dass genau das der Anfang war – dieses leise Gefühl, dass man über Essen erzählen kann, ohne ein Wort zu sagen.



*Der Beginn
einer großen
Leidenschaft*



Mein Küchengarten

Ich bin Köchin geworden, weil ich den Geschmack kontrollieren wollte. Einen Küchengarten habe ich angelegt, weil ich irgendwann gemerkt habe: *Der Geschmack beginnt lange, bevor etwas in der Pflanze landet.

Am Anfang war das noch romantische Spinnerei. „Farm-to-table“, „hyperregional“, diese Buzzwords flogen durch alle Magazine, und ich stand in der Küche und dachte: Ja, schön – aber ich weiß trotzdem nicht, wie der Salat gewachsen ist, den ich da gerade wasche. Ich kannte meinen Gemüsehändler, ich kannte seine Preise, aber nicht seine Felder.



Irgendwann hat mich das genervt. Ich wollte nicht mehr nur „regional einkaufen“, ich wollte sehen, wie sich ein Blatt entwickelt, wenn man ihm guten Boden und Zeit gibt.



Der erste Küchengarten war winzig: ein paar Hochbeete hinter dem Haus, ein Stück, das man vorher höchstens zum Rauchen benutzt hat. Wir haben Erde aufgefüllt, Samen gesät, Setzlinge gesetzt – und ich hatte plötzlich dieselbe Nervosität wie vor einem neuen Menü. Wird das was? Geht alles ein? Habe ich überhaupt Zeit dafür? Spoiler: Ich hatte keine Zeit. Aber ich habe sie mir genommen.

Was mich sofort gepackt hat, war dieser Moment, in dem ich zum ersten Mal während des Services rausgelaufen bin, um etwas zu holen. Drinnen: Hektik, Bestellungen, der übliche Druck. Draußen: Erde, Luft, ein paar Insekten und die Hand an einem Strauch Zitronenthymian. Ich reiße ein paar Spitzen ab, reibe sie kurz zwischen den Fingern – und der Duft ist so direkt, dass ich innerlich kurz den Reset-Knopf drücke.





Gipfelstürmer Burger

Für 4 Personen
Schwierigkeit



Buns: 4 frische Laugenbrötchen (oder Laugen-Buns).
Fleisch: 600–800 g Rinderhackfleisch (am besten grob gewolft), geformt zu 4 Patties.
Käse: 4 dicke Scheiben würziger Alpen-Bergkäse (z. B. Emmentaler, Appenzeller oder Tiroler Bergkäse).
Speck: 8 Scheiben dünner Tiroler Speck oder Bauernspeck.
Toppings:
1 große rote Zwiebel (in Ringe geschnitten und leicht als Röstzwiebeln gebraten).
Einige Blätter knackiger Pflücksalat oder Ruccola.

Sauce: Meerrettich-Mayonnaise.
Zutaten: 1 ganzes Ei (Zimmertemperatur)
1 TL Senf
1 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas)
ein Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer
ca. 150 ml neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl).

Die Meerrettich-Mayonnaise

Alle Zutaten außer dem Öl in ein hohes, schmales Gefäß geben.
Das Öl vorsichtig darübergießen.
Den Stabmixer ganz auf den Boden setzen, einschalten und auf höchster Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Masse emulgiert und fest wird.

Die Burger

Vorbereitung: Die Laugenbrötchen halbieren und die Schnittflächen kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anrösten.

Fleisch & Speck: Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die Patties von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten scharf anbraten. Erst kurz vor Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse schmelzen: In der letzten Minute der Garzeit je eine Scheibe Bergkäse auf die Patties legen und bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.
Zwiebeln: Die Zwiebelringe in etwas Butter oder Öl goldbraun und knusprig braten.

Anrichten:

Untere Brötchenhälfte großzügig mit Meerrettich-Mayonnaise bestreichen.
Salatblatt, Fleisch-Patty mit geschmolzenem Käse, Speck und Röstzwiebeln darauf stapeln.