



dorothea Neumayr

Lizenz zum Kochen: Mit ihrem Pürierstab tritt die Salzburger „Haubenköchin“ in der Küche am liebsten an. Denn ihre Spezialität sind luftige Saucen

Fotos: Adam Pentos, 3

Österreichs heimliche „Haubenköchin“

Was brauchen Sie, um gut zu kochen, frau Neumayr?

Diese Frage stellte „kreativ küche“ diesmal der Salzburger Kochbuchautorin Dorothea Neumayr. Sie wurde vom Gourmet-Guide Gault Millau geehrt, obwohl sie kein Restaurant besitzt. Hier verrät die ambitionierte Hobby-Köchin, warum sie auf ihren Pürierstab schwört

Sie hatten noch nie das Glück, die kulinarischen Künste von Dorothea Neumayr zu bewundern? Dann gehören Sie ganz offensichtlich nicht zu ihrem Freundes- und Bekanntenkreis. Denn die Salzburgerin kocht nur am heimischen Herd. Allerdings so gut, dass ihr der ehemalige Herausgeber des österreichischen Gourmet-Guides Gault Millau, Michael Reinartz, dafür 1997 drei Hauben verlieh – wenngleich privat, so doch eine Ehre, die insgesamt nur drei Hobbyköchen zuteil wurde und immer wieder für ungläubiges Staunen sorgt. Genauso wie die Tatsache, dass sie nur eine Lehrmeisterin hatte: ihre Mutter. „Bei ihr lernte ich, dass die Basis einer guten Küche hervorragende Zutaten sind. Und daran halte ich mich bis heute“, sagt die Atemtherapeutin,

Ernährungsberaterin und Kochbuchautorin („Vom Essen, Trinken und Leben“, Haug Verlag, 19,95 €). Und wem verdankt die Hobbyköchin die Auszeichnung, die offiziell nur den besten Profi-Köchen zuteil wird? „Vermutlich meinem Zauberstab“, sagt Dorothea Neumayr und zwinkert verschmitzt. Gemeint ist natürlich ihr Pürierstab. Für die Salzburgerin ist er, was für James Bond einst seine Walther PPK war – eine Spezialwaffe: anlegen und aufmischen, was dem Erfolg im Weg steht. Bei der charmanten Hobbyköchin geht es dabei allerdings um weit harmlosere Gegner. Tomatenstückchen im Gazpacho, Erbsen im Cremesüppchen, Preiselbeeren im Wildsößchen... Während Dorothea Neumayr die Zutaten aufzählt, leckt sie sich immer wieder genießerisch

über die Lippen. Als sie's selber merkt, muss sie lachen. „Das ist typisch für mich“, sagt sie. „Sobald ich übers Essen rede, läuft mir das Wasser im Mund zusammen.“ Vor allem beim Gedanken an die köstlichen Saucen, die viele ihrer Kreationen begleiten. Die sind ihr Spezialgebiet. Immer schön schaumig und wunderbar luftig. „Schon deshalb kann ich auf meinen Stabmixer nicht verzichten“, sagt Dorothea Neumayr. „Da drückt man ein paarmal drauf und die Sauce ist perfekt. Oder man arbeitet etwas Butter damit ein. Das gibt einen herrlichen Körper.“ Der Sauce, versteht sich.

Kaum zu glauben, dass so ein Genussmensch gertenschlank ist. „Das liegt daran, dass ich am liebsten leichtes, gesundes Essen mag“, erzählt die Frau, für die das Kochen zwar nicht Beruf, aber Berufung ist. Wenn sie über den Grünmarkt in der Salzburger Altstadt bummelt, kommen in ihren Korb vorzugsweise ökologisches Obst und Gemüse, das gerade Saison hat. „Beim Einkaufen überlege ich schon, mit welchen Gewürzen ich arbeiten werde“, erzählt die Kochbuchautorin. Und falls Sie ihr unterwegs begegnen, kommen Sie vielleicht in den Genuss ihrer ausgezeichneten Kochkünste. „Denn am schönsten sind spontane Einladungen“, sagt Dorothea Neumayr, „mit Menschen, die ich mag.“

Barbara Fedra



1 Kraftvoll aufmischen

Dorothea Neumayr mag Stabmixer mit hoher Wattzahl. Denn je kürzer püriert wird, desto schonender ist es fürs Aroma

2 Pflegeleicht

Der Lieblingshelfer ist schnell wieder sauber und darf sogar in die Spülmaschine

Unsere Pürierstab-Favoriten finden Sie auf der nächsten Seite