



- 29.12.2005
- Sitemap
- Wetter
- Impressum

NEWS	FREIZEIT	TREFFPUNKT	SERVICE	SPECIALS	INFO/KONTAKT
• Gesundheit	• Preisdetektiv	• Stolz auf...	• Essen/Trinken	• Referatebörse	• Jahreshoroskop 2006
					• Adventkalender

**LOKALAUSGABEN** | ■ **STOLZ AUFS BURGENLAND**

**WEITERE THEMEN**

**Ausgaben BVZ**

- Bgl. Volkszeitung
- Eisenstadt
- Güssing/Jennersdorf
- Mattersburg
- Neusiedl
- Oberpullendorf
- Oberwart

**Ausgaben NÖN**

- NÖ Nachrichten
- Amstetten
- Baden
- Bruck
- Erlaufthal
- Gänserndorf
- Gmünd
- Herzogenburg
- Hollabrunn
- Horn
- Klosterneuburg
- Korneuburg
- Krems
- Lilienfeld
- Melk
- Mistelbach
- Mödling
- Neunkirchen
- Pielachtal
- Purkersdorf
- Schwechat
- St. Pölten
- Tulln
- Waidhofen/Th.
- Wiener Neustadt
- Wienerwald
- Ybbstal
- Zwettl

Online-Ausgabe

**10 Jahre dabei, doch nie gesehen**



**Kurt Windholz, „Alma“- Küchenchef in Neusiedl am See: „Achtzig Stunden Arbeit täglich.“**

Sie wollten es gerne deftig, weiß er noch die Wünsche der Steirer. Bei einem Fest der „Kleinen Zeitung“ Mitte der Neunzigerjahre hatte es alles gegeben, was das Cholesterin jubeln ließ. „Es war halt ein rustikales Buffet, mit Beinschinken und Bratwürsteln“, erinnert sich Kurt Windholz heute noch an das Partyservice von damals. „Ich habe zu der Zeit gerade erst den Führerschein gemacht.“

- [Zur Person](#)
- [Zum Ort](#)

**Ein gewisser Paulus Manker**

Die Mühen der Familie Windholz fielen jedenfalls auf fruchtbaren Boden. Bei dem Fest war auch Margit Samonig, die „Alma“-Produktionsleiterin dieser Zeit. „Der hat geschmeckt, was wir aufgetischt haben. Und dann hat sie uns von einem gewissen Paulus Manker erzählt, der ein großes Theaterprojekt über Alma Mahler-Werfel geplant hat. Dazu würde er ein Buffet mit Speisen aus dem Wien zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts brauchen.“

Gerhard Windholz, Kurts Vater und Betreiber des Rasthauses „Zur Alten Mauth“ an der B 50 bei Neusiedl am See, fand die Idee interessant und klemmte sich hinter das Projekt. „Ich habe halt nachgelesen, was man zu dieser Zeit in der Stadt gegessen hat; das waren zum Beispiel Rindfleischsülze, Ochsenmaulsalat, Metternichsalat, Kalbsgulyás mit Nockerln und so genannte Hendlbügerl, also panierte Hendlhaxen.“ Paulus Manker war mit der Auswahl nicht zufrieden, sie schien ihm zu wenig vornehm. „Da habe ich ihm“, sagt Papa Windholz, „die Kulturgeschichte der Küche erklärt, ihm davon erzählt, dass früher die Prominenz aus Wien zum Picknick aufs Land gefahren ist, und in ihren Körben Mayonnaise-, Gurken- und Erdäpfelsalat und eben kalte, panierte Hendlhaxen gewesen sind.“

Manker ließ sich überzeugen, und schon die allererste Aufführung von Joshua Sobols „Alma“ im Sanatorium von Purkersdorf war ein gigantischer Erfolg, zu dem sicher auch das Catering der Familie Windholz beitrug, das von Beginn an Juniorchef Kurt übernommen hat. Und heuer, im zehnten Jahr der Produktion, hat sich an dieser Zusammenarbeit nichts geändert, immer noch sorgt Kurt Windholz für das leibliche Wohl der Theaterbesucher, nur eben diesmal im Schloss Petronell bei Carnuntum.



An allen Aufführungsorten von „Alma“ war Windholz dabei, zwischen einigen Sommern in Purkersdorf und der heurigen Station in Petronell lagen auch Venedig, Lissabon und Los Angeles. Und immer noch wird die Fiktion aufrecht gehalten, das Essen in der Pause sei eigentlich der Totenschmaus für den eben verstorbenen Komponisten Gustav Mahler. „Heuer bieten wir beim Buffet Speisen von allen Stationen an, aus Lissabon etwa die Arroz de Pato, die Ente mit Reis, und als Dessert Pastéis de Belem, aus Venedig Trigilia rossa alle Venezia, also Meerbarben mit Zucchini und Orangen, und aus den Vereinigten Staaten marinierten Lachs und Thunfisch und Piglet with dumplings and horseradish, das ist Spanferkel mit Serviettenknödel und Kren.“

**Essen für 250 Menschen**

Die Arbeit ist gewaltig; und an Aufführungstagen kommt Windholz kaum zum Verschlafen. „Ich fange um sieben Uhr früh an, koche alles daheim vor und liefere das Essen für 250 Menschen warm und frisch. Dann muss alles einmal hergerichtet und nachher wieder weggeräumt werden. Wir stellen auch erst während der Vorstellung im Festsaal des Schlosses die Tische auf.“ Hundert Hendlhaxen werden für eine Vorstellung paniert und herausgebacken, zehn Kilogramm Meerbarben werden verarbeitet und jedes Mal macht Windholz noch dazu achtzehn Stangen seiner berühmten Kardinalschnitten, das sind immerhin neun Meter. „Und nach der Vorstellung, gegen Mitternacht, räumen wir wieder alles ab und fahren heim nach Neusiedl.“

- Enger Bezug zur Mode
- ...
- Stolz aufs Burgenland
- ...
- Richtige Arbeit richtig machen
- ...
- Acht Millionen Trainer
- ...
- Fünftausend Fotos
- ...

Mit Paulus Manker versteht sich Kurt Windholz gut, obwohl sie gleich im ersten Jahr zusammengekracht sind. „Wir sind – seiner Meinung nach – während der Vorstellung in der Küche zu laut gewesen. Darüber hat er sich furchtbar aufgeregt.“ Er macht eine kurze Pause. „Aber wahrscheinlich hat er sogar Recht gehabt.“

Heute sei das Verhältnis friktionsfrei, wenn auch Manker immer noch kein einfacher Mann sei. „Meinungsverschiedenheiten kann man mit ihm über jedes Thema haben, zum Beispiel auch über die Frage, wie man eine Tafel aufbaut und Sitzplätze stellt. Und wenn alles funktioniert, dann dreht er es sicher um, denn es ist ihm fad, wenn etwas gut läuft.“

#### **Nur bei den Proben zugesehen**

Viel zum Essen kommt Manker selbst am Abend nicht („er stibitzt nur jedes Mal zu Beginn eines der zweihundert Roastbeefröllchen“), dafür hat Windholz noch nie das Stück gesehen. „Es geht ja gar nicht, ich muss bei den Vorstellungen immer arbeiten, nur bei den Proben habe ich ein bisserl zuschauen können.“ Daran wird sich nichts ändern, auch wenn es im August zusätzliche Nachtvorstellungen gibt, und wenn Paulus Manker angesichts des überwältigenden Erfolges vielleicht noch ein elftes Jahr dranhängt. An Kurt Windholz wird das sicher nicht scheitern, ob er das Stück nun jemals sehen wird oder nicht. Hauptsache, den Gästen schmeckt es!

---