



AM HERD MIT BIANCA GUSENBAUER-HOPPE

Die Mühlviertlerin ist studierte Wirtschaftswissenschaftlerin und gelernte Köchin. Sie reist per Flugzeug, aber auch mit dem Fahrrad. Sie kocht, schreibt Bücher über ihre kulinarischen Abenteuer, hält Kochkurse und macht internationalen Gästen die heimische Küche schmackhaft.

Am Herd stand Bianca Gusenbauer schon mit unzähligen Menschen, und das rund um den Globus. Von Tokio, Shanghai, Tel Aviv, Venedig und Lissabon bis Rio de Janeiro (um nur einige zu nennen) führte sie ihre kulinarische Weltreise, die sie im Buch „Geheime Schnatterei auf Reisen“ (Pichler Verlag) dokumentierte. Mehrere Wochen verbrachte sie jeweils in einer Stadt, besuchte Produzenten, tauschte sich mit Profis und passionierten Köchen aus, lernte in professionellen, aber auch in privaten Küchen die Kultur des Landes kennen. „Essen verbindet. Interesse und Offenheit für die jeweilige nationale Küche öffnen alle Herzen“, sagt sie. Aufgewachsen in Tragwein im Mühlviertel, verbrachte Gusenbauer während ihres Studiums der Wirtschaftswissenschaften an der WU Wien ein Auslandssemester in Montreal, wo sie viele spannende Menschen aus aller Welt kennenlernte: „Das Leben ist

zu kurz und die Welt zu aufregend, um dort zu bleiben, wo es sicher ist.“ Ein Großteil ihrer Ersparnisse fließt seit ihrer Jugend ins Reisen und Essen: „Ich bin so ein Sehnsuchtsstyp für viele Leute. Immer wieder hörte ich den Satz: Des hätt i a gern g'macht.“ Aber wie kommt sie zu den Menschen, in deren Küchen sie kocht? „Viel reden, viele E-Mails schreiben, sich nix scheißen. Einfach tun.“ Während sie sich in der Zeit, die sie in Tokio bei einer Familie verbrachte, beim Niederlegen schon aufs Frühstück freute, stieß sie bei ihrer sechswöchigen Reise an der Elfenbeinküste an ihre kulinarischen Grenzen: „Ich war allein unterwegs. Es war Regenzeit. Zum Essen gab's riesige Schnecken in einer grünen, schleimigen Sauce.“ Nach einiger Zeit fand sie aber auch daran Gefallen: „Ich hab's dann lieben gelernt. Die Schnecken schmecken echt gut. Und auch die Buschratten haben voll feines Fleisch.“



BIANCAS KULINARISCHE REISETIPPS

REISEFÜHRER: Michelin Guide für Fernreisen – da sind auch einfache Lokale drinnen. Für Italien: Slow Food Guide (hat eine super App).

REISEVORBEREITUNG: Winzer sind gute Informationsquellen (Weinverkostungen buchen). Gute Lokale vorreservieren. Reden, herumfragen. Irgendwer weiß immer was.

UNTERWEGS PER FAHRRAD: Im Sommer Züge vorreservieren (die Stellplätze für Räder sind schnell ausgebucht). Kleine Kühltasche mitnehmen (Kühl-Aggregate in der Unterkunft aufladen lassen).

BIANCA FOLGEN: Unter www.gibbiancafutter.com schreibt Bianca über ihre Reisen. Unter www.biancaisst.com erfährt man mehr über ihre Kochkurse. Unter www.sinnestour.com kann man Märkte in Wien und Linz mit ihr erforschen und unter www.cookinvienna.com können englischsprachige Gäste z.B. lernen, Apfelstrudel zu backen.

Am schlechtesten in Erinnerung bleibt ihr das Essen in Kuba: „Dort hab ich echt aufgehört zu essen.“ Jeden Februar verreist die „Weltbürgerin mit österreichischem Pass“ zwei bis drei Wochen. Heuer war sie in Vietnam, Hongkong, auf den Philippinen: „Im Winter lohnt es sich, eine Fernreise zu machen.“ Im Sommer bleibt sie lieber in Europa und setzt sich aufs Fahrrad. Slowenien, Sardinien, Elsass, Mallorca, Schweiz ... Auch dabei stehen kulinarische Ziele im Mittelpunkt ihrer Reisen: Winzer, Restaurants, Produzenten. Die 41-Jährige wünscht sich von ihrem Umfeld mehr Mut beim Essen: „Das Risiko, dass ich mir etwas bestelle, was mir dann nicht schmeckt, ist überschaubar.“ Und sie empfiehlt jedem, zumindest einmal im Leben nach Afrika und Asien zu reisen: „Jede Reise erweitert die Aromenbibliothek und verändert es, wie man die Dinge sieht.“ Und was bringt's? „Offenheit, Akzeptanz, Verständnis, Flexibilität und Zufriedenheit.“



Kochen ist unsere Leidenschaft

Wir entführen Sie auf eine kulinarische Reise mit regionalen Köstlichkeiten und internationalen Spezialitäten aus aller Welt! Lucullus steht für höchste Qualität, marktfrische Produkte und eine ehrliche Küche!

Bekannt für seinen mediterranen Gastgarten und die vielseitige Küche lädt das Lucullus tagsüber und abends zum Schlemmen, Genießen und Wohlfühlen ein.

Lucullus Catering & Restaurant

Neulinggasse 29, 1030 Wien
43-1-718 02 15
www.lucullus-catering.at

Montag – Freitag

Frühstück 8.00 – 10.30 | Mittags 11.00 – 14.30 | Abends 15.00 – 23.00

