

**Gruppenbild mit Dame: Die Betreiber der Betonküche wollen unerkannt bleiben**

**„Porchetta“ vom Mangalitzaschwein**

Für 4–6 Personen

1 Karree vom Mangalitzaschwein  
1 Bund Salbei  
1 Bund Rosmarin  
1 Knoblauchknolle

Pfefferkörner, schwarz  
Fenchelsamen  
Olivenöl

Cocktailtomaten  
Frische Chilischoten  
Brauner Zucker  
Petersilie

**Zubereitung:**  
Kräuter und Knoblauch fein hacken. Mit einem langen scharfen Messer Taschen in das Karree schneiden und mit der Kräutermischung füllen. Pfeffer und Fenchelsaat im Mörser zerkleinern, Karree damit einreiben, in Olivenöl rundherum anbraten und bei 170 °C im Heißluftofen 50 min. braten. Ofen ausschalten und das Karree weitere 30 min. im Rohr rasten lassen.

Cocktailtomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit gehackter Chili und braunem Zucker bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und bei 150 °C 1 Stunde im Rohr schmurgeln lassen, mit Petersilie bestreuen und lauwarm zur Porchetta servieren

**Thum Schinken Manufaktur**  
5., Margaretenstraße 126  
www.thum-schinken.at



## Urban Miss Piglet

Alexandra Palla ist mit Roughcut-Board und Mangalitzaschwein zu Gast in der **Betonküche**

**GERICHTSBERICHT:**  
NINA KALTENBRUNNER

Um leerstehende Gassenlokale zu beleben, sind sie angetreten und haben mit der „Betonküche“ das bestimmt spannendste Pop-up-Lokal-Konzept entwickelt, das zurzeit in der Stadt kursiert. Der angehende Architekt Jonathan Lutter hat sich bereits im Rahmen seiner Diplomarbeit mit der Thematik befasst und mit „Urbanauts“ leerstehende Lokale in sogenannte „Street Lofts“, 1-Zimmer-Hotels, umfunktioniert.

Gemeinsam mit Javier Mancilla vom Morrison Club, Martin Fetz, der in Vorarlberg die „Feldküche“ betreibt, und Philipp Haufler, vormals Aromat, werden ungenutzte Locations seit einem Jahr nun auch kulinarisch bespielt. Träger der Koch-Events ist der Verein zur Wiederbelebung brachliegender Stadtflächen – Betonwüsten –, woher auch der Name rührt.

Markenzeichen des „Quartetts“ sind massive, aus Beton gegossene Tafeln, die in der jeweiligen Location, die bis zum Tag der Veranstaltung geheim bleibt, aufgebaut werden. Die Termine sowie die Gastköche und die Themen – vegetarisch, Fleisch oder Fisch – werden auf der Website bekanntgegeben, der Rest bleibt Überraschung.

### Fleisch aus Eigenzucht

So unsinnlich der Werkstoff Beton auch anmutet, so urban und cool ist die Wirkung der Tafeln. Ausgangspunkt für die Betonküche war das Konzept der „Feldküche“: Tafeln in unberührter Natur, unter freiem Himmel, auf selbstdesigntem Mobiliar, mit ausschließlich selbst gezogenem Gemüse, Fleisch aus Eigenzucht usw. – „radikal regional“, so Martin Fetz.

Ganz so radikal ist der Ansatz der City-Version zwar nicht, höchste Qualität der Produkte sowie einwandfreie Herkunft sind allerdings auch in der Betonküche absolu-

te Voraussetzung. „Sonst haben die Gastköche völlig freie Hand. In erster Linie muss es schmecken. Wenn der Ansatz auch noch konzeptionell ist, umso besser!“, so die Betreiber, die selbst nicht kochen können. „Wir buchen die Köche wie DJs und bauen ihnen eine Bühne.“ Ein großes Thema ist dabei Improvisation, Anpassung an die jeweiligen Gegebenheiten, „Highend-Profküchen findet hier niemand vor“, erläutert Martin Fetz die Situation, die jedes Mal anders ist. Man muss individuell auf den Raum eingehen, sich an ihn anpassen oder ihn brechen. Kunstprojekt oder Gasthaus? „Das ist unser Beitrag zur kreativen Szene – ganz ohne Kunst“, lacht Mancilla.

Diesmal wird ein ehemaliges Wirtshaus bespielt, die Wunschlocation der allerersten Betonküchen-Stunde, erzählen die Jungs. Den Auftakt macht Foodbloggerin Alexandra Palla. Ihr Blogname „Rough Cut“ ist Programm: roh, ehrlich, spontan, „so wie die Betonküche“, freut sie sich. Mitgebracht hat Improvisateurin Palla das Herzstück ih-



**Schwein ist das neue Rind, und das Thum'sche Bio-Mangalitzaschwein ist der Ferrari unter ihnen**

### Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen

rer Küche, ihr vom Designduo Dottings entworfenes „Roughcut Board“, sowie herrliche Mangalitzaschweine von ihrem Cousin Roman Thum. Der, so viel darf man verraten, sein Geschäftslokal gleich ums Eck hat – total lokal, sozusagen.

### Mangalitzakarrees und Kräuter

Um die Karrees zu einer Art Porchetta zu verarbeiten, wird auf einer der Betontafeln – die von der Oberflächenstruktur an Holzbretter erinnern – gehackt, was das Zeug hält: Unmengen Kräuter und Knoblauch, die Gewürze gemörsert. Das leerstehende Lokal ist in kürzester Zeit von einer extrem belebenden Duftwolke erfüllt, während rundherum die Vorbereitungen für den Abend auf Hochtouren laufen. Beim Anblick der zarten Fleischstücke „betonieren“ wir: Schwein ist das neue Rind! Und das Thum'sche Bio-Mangalitzaschwein ist die „Miss Piglet“ unter den Schweinen, langsam und artgerecht in Freilandhaltung aufgewachsen, mit fein marmoriertem Fleisch und viel gesundem Fett. Ganz der Betonküchen-Produktphilosophie entsprechend. Alle weiteren Rezepte des Abends rund um das Mangalitzaschwein werden übrigens auf roughcutblog.com nachzulesen sein. Bloggen hat für unsere Köchin übrigens eine gewisse Ähnlichkeit mit Pop-up: Man tritt immer wieder öffentlich auf, ohne dabei allzu viel über seine Identität preiszugeben. Das tun die Betonküchen-Männer, die auf dem „Gruppenbild mit Dame“ nicht erkannt werden wollten, während der Veranstaltungen dann aber doch: „Es muss viel gequatscht werden“, erzählt Martin Fetz, „die Leute haben voll viele Fragen – wieso?, warum? – zu den Weinen, den Speisen ...“ Also, nichts wie schnell noch einen der raren Platz reservieren und hin!

Betonküche Infos und Termine:  
www.friendship.is/betonkueche, Alexandra Palla:  
www.roughcutblog.com