

NACHGEFRAGT. VON ANITA KATTINGER

# Süßer Estragon –



NANA ANSARI verzaubert am Karmelitermarkt mit ihren georgischen Kochkünsten. Im „Wiener Journal“ erzählt sie von ungewöhnlichen Aromen wie Wild mit Walnuss-Sauce, süßen Estragon-Limonaden und Gulasch mit Granatapfel.

**N**ana Ansari fand durch viele Zufälle ihr Glück in Wien: Nach Kriegsausbruch Anfang der 90er in Georgien flüchtete die Künstlerin mit ihren beiden Kindern zu Bekannten nach Österreich. Immer wieder wurde sie in ihrem neuen Heimatland für ihre Kochkünste gelobt, bis sie schließlich ihr Kochbuch „Die Georgische Tafel“ herausbrachte und das kleine Restaurant „Madiani“ am Karmelitermarkt eröffnete. Eine immer größer werdende Fangemeinde erfreut sich dort an dem für unsere Gaumen ungewöhnlichen Aromen-Mix. Mit ihrem österreichischen Ehemann Nasser Ansari eröffnet sie in wenigen Monaten ein zweites Restaurant, erzählt die georgische Köchin in unserem kulinarischen Steckbrief.

**Wie verbringen Sie Silvester?**

Wir wissen es noch nicht. Entweder wir bleiben in Wien und ich koche groß für uns auf oder wir fliegen kurzfristig nach Südfrankreich. Dort muss ich dann aber nicht kochen. (lacht) Mein Mann und ich sind sehr spontan.

# pikante Walnüsse

**Sie kommen aus Georgien: Wie wird dort gekocht?**

Ich bin total besessen von Kräutern und spiele gerne mit den Aromen. Die georgische Küche hat für Österreicher ungewöhnliche Geschmacks-Kombinationen. Wir verwenden viel Walnuss, Granatapfel, Dirndl. Die Walnuss-Sauce wird dann auch zu Fleisch wie Hirsch oder Geflügel gereicht. Wichtige Kräuter sind in Georgien Estragon, Rotes Basilikum, Koriander, Petersil, Bohnenkraut. In Georgien gibt es auch eine süße Limonade aus Estragon, die dort sehr beliebt ist. Tarchun wird aus großen Bottichen mit Dreharm in den Lokalen verkauft, wird aber zu Hause nicht selbst gemacht. Kinder trinken das besonders gerne. Zu Silvester gibt es in Georgien traditionell Truthahn mit Walnuss-Sauce. Auch das Dessert Walnüsse mit Honig muss zu Silvester unbedingt am Tisch sein.

**Ist das Essen eher scharf oder mild?**

Das kann man so nicht sagen. Es gibt auch scharfe Speisen, wie georgisches Gulasch mit Granatapfel.

**Steht denn auf Ihrer Karte auch das georgische Nationalgericht?**

Ja, Khachapuri: dünne Germteig-Taschen aus Weizenmehl mit Käsefüllung. Bei georgischen Antipasti ist die Melanzanirolle mit Walnusspaste und Bohnen mit frischen Kräutern.

**Für die georgischen Gerichte sind Sie alleine zuständig in der Küche?**

Nein, natürlich habe ich Helfer. Es sind zwar meine Rezepte, aber ich habe mei-

ne Helfer alle eingeschult. Jeder kann Khachapuri und Antipasti machen.

**Was war Ihr erster kulinarischer Eindruck, als Sie nach Wien gekommen sind?**

Als Erstes sind mir Kärntner Kasnudeln aufgefallen. (Nach „Journal“-Test schmecken die georgischen Khachapuri ähnlich.) Ein gutes Schnitzel ist etwas Fantastisches. Außerdem habe ich damals Sturm für mich entdeckt, allerdings konnte ich noch nicht so gut Deutsch und habe immer Strom bestellt. (lacht) Ich habe mich von Anfang an kulinarisch wohl gefühlt, allerdings habe ich nicht meine frischen Kräuter für die georgische Küche gefunden. Den Koriander habe ich damals immer beim Chinesen bekommen. Heute ist das ja ganz anders: Koriander bekommt man mittlerweile überall und vor allem bekomme ich hier am Karmelitermarkt alle Kräuter, die ich brauche. Ich unterstütze auch sehr die Slow Food-Produzenten am Karmelitermarkt: Hier bekomme ich mein Rotes Basilikum genauso, wie es in Georgien schmeckt. Mir ist sehr wichtig, dass ich regionale Produkte für meine Küche verwende. Die Qualität der österreichischen Produkte ist hervorragend. Die Menschen hier schätzen gutes Essen.

**Haben Sie schon immer von einem eigenen Restaurant geträumt?**

Nein, überhaupt nicht. 2004 habe ich ein georgisches Kochbuch geschrieben, das bereits in vierter Auflage erscheint. Das Lokal war eine spontane Idee: Eine Freundin von mir ist in der Gastronomie, sie schätzt meine Küche und sagte,

dass ich es einfach probieren soll. Im Frühling eröffne ich an der Praterstraße unser zweites Lokal. Dort habe ich dann viel mehr Platz.

**Können Sie sich noch an Ihre letzte Tiefkühl-Pizza erinnern?**

Ich habe meine erste und letzte gegessen, als ich nach Wien kam.

**Werden Sie von Freunden zum Essen eingeladen?**

Ich bin immer so froh, wenn ich eingeladen werde und nicht kochen muss! ┘

## NANA ANSARI.

Geboren am 3. Juni 1961 in Tiflis in Georgien. Nach dem Gymnasium besuchte Nana Ansari die Kunstakademie.

Mit ihren zwei Kindern flüchtete sie nach Kriegsausbruch 1992 nach Wien. Hier lebten Bekannte und sie bekam Arbeit. In Wien lernte sie ihren heutigen Mann kennen und entschied sich für ein Leben in Österreich. 2005 gründete Ansari ihr georgisches Restaurant „Madiani“ am Karmelitermarkt. Madiani bedeutet auf Georgisch köstlich. Das zweite Lokal eröffnen die Ansaris im April an der Praterstraße. Nanas Ehemann Nasser Ansari hat seinen Job als IT-Fachmann vor kurzem aufgegeben und widmet sich nun ganz dem Betrieb der Restaurants. Ihr Kochbuch „Die Georgische Tafel“ ist im Mandelbaum Verlag erschienen.

[www.madiani.com](http://www.madiani.com)