

AUFGEKOCHT

Prominente verraten ihre Lieblingsgerichte und ihre besten Rezepte.



Reinhard Kocznar

Autor, Versicherungs- und EDV-Profi

Reinhard Kocznar ist Autor, Versicherungs- und EDV-Profi und künstlerischer Fotograf. Weil er auch Wahrheits- und Gerechtigkeitsfanatiker ist, schreibt er Wirtschafts-Thriller.

VON SILVIA ALBRICH

Man merkt gleich, dass man es mit einem Schriftsteller-Haushalt und einer ungewöhnlichen Lebensgemeinschaft zu tun hat: Reinhard's Wohnung im Parterre mit Musikzimmer, umfangreicher Bibliothek und einem großen Büro signalisiert: „Hier wird gearbeitet“, das ist seine „Ideen-Schmiede“. Hier schreibt Kocznar seine Wirtschafts-Krimis, agiert als Versicherungsmakler und ist im E-Commercing eben-

Ein Mann mit vielen Talenten

Reinhard Kocznar kocht Toskanische Lammkeule

so kreativ wie beim Schreiben. Gewohnt wird im 2. Stock des Hauses, in Christas Wohnung: „Hier herrscht das Filiarchat“, sagt er augenzwinkernd, denn was Tochter Laura (11) „anschafft wird gemacht“. Ihre Vorliebe fürs Westernreiten bescherte allen ein neues Hobby, denn das macht die Familie ebenso gemeinsam wie etwa die jährliche Fahrt mit der Zillertal-Dampflock – „Denn er ist ein riesiger Eisenbahnfan“, verrät Christa. Nur die verwegenen Touren mit seiner Honda Shadow, die mache er besser allein, lacht sie. Den Eindruck der Verwegenheit verstärkt auch seine Biografie: „In Hall geboren, immer in Innsbruck gelebt, erfolgreicher Schulabflieger“, das genüge, meint er. Doch bis zum 30. Lebensjahr hatte er nicht nur viele Jobs – vom Post- und späteren Sparkassenbeamten über Geschäftsführer in einem Nachlokal, Betriebsleiter im Reifenhandel bis zum Einstieg in die Versicherungsbranche – er war mit 30 auch schon drei Mal geschieden. Doch das sei kaum erwähnenswert, weil schon 25 Jahre her. Mit Christa lebt er nun schon 15 Jahre glücklich zusammen, kennengelernt haben sie sich im Stiegenhaus, das erklärt auch die zwei Wohnungen. Gekocht wird natürlich im 2. Stock, die Lammkeule schmort aus Zeitgründen bereits im Rohr, und so vielseitig



AUCH AM HERD macht Reinhard Kocznar eine gute Figur.

Foto: Albrich

Reinhard Kocznar sonst ist, in der Küche sieht er sich als Minimalist, der „nur drei Gerichte – Lammkeule, Steaks und Spiegelei – kochen kann“, sagt er offen. Die toskanische Lammkeule aber sei ein altes Familiengericht – wobei die Kocznars natürlich nicht aus der Toskana, sondern aus Ungarn stammen.

AUS DEM LEBEN GEGRIFFEN

Kocznar arbeitete elf Jahre bei Versicherungen, ehe er sich 1990 als Makler (www.kocznar.com) selbständig machte. Sein erster Wirtschafts-Krimi spielt im Versicherungsmilieu, er weiß also, wovon er schreibt.

Denn während Autoren sonst betonen, dass Handlung und Personen fiktiv sind, betont Kocznar: „In dem Buch ist bis auf den Killer nichts erfunden.“ Dass Korruption und Betrug bei ihm von jeher helle Wut und Empörung auslösten, glaubt man ihm sofort: Dass ihn das Interesse an der Materie und sein Insiderwissen zum nun schon dritten Wirtschaftskrimi veranlassten, freut seine Fans sicher. Die hat er zahlreich, denn von „Ein unerwarteter Besuch“ (skarabaeus) sind innerhalb von 14 Tagen bereits mehr als 500 Bücher verkauft! Sein zweiter Thriller „Vor Tagesanbruch“ ist bereits fertig, er arbeitet gerade am dritten Buch: „Ich schreib' für die Leute, die gern Krimis und Thriller lesen, also nur Geschichten, in denen etwas los ist und nichts Beschauliches.“ - Nach dem „lammfrommen“ Essen, mit seiner Pfeife im Mund, hat er aber durchaus etwas Beschauliches...

TOSKANISCHE LAMMKEULE (4 PERSONEN)

Zutaten: 1 kg Lammkeule ohne Knochen, 250 g rote Bohnen, 4 Knoblauchzehen, 1 TL Salz, je 1 EL Thymian, Rosmarin und Origano, 1/2 Tasse Olivenöl, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 Tasse Rotwein, 1 Prise Salz, 1/2 TL gemahlener Pfeffer.

Zubereitung: Die Knoblauchzehen mit dem Salz zerreiben, mit den Kräutern und dem Öl vermischen und die Keule damit gleichmäßig einstreichen. In einem Schmortopf auf allen Seiten



anbraten. Die Tomaten mit dem Sud durch ein Sieb in den Topf passieren, mit dem Rotwein angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 90 Minuten schmoren lassen. Kurz vor Garende die Bohnen dazugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Salaten und im Ofen gebratenen Kartoffeln servieren. Dazu passt natürlich ein Chianti Classico: der „Rocca delle Macie“ der Familie Zingarelli.



Radieschenfest

21. April 2007, von 10 bis 14 Uhr
am Oberen Stadtplatz in Hall

www.AMTirol.at

WEINKELLEREI INNSBRUCK

MERANER
www.meraner.at