

Speisewelt am Alsergrund
Die AGENDA-Gruppe „Vielfalt am Alsergrund“ stellt in Kooperation mit der Wiener Bezirkszeitung interessante Menschen vor, die in den Alsergrund zugewandert sind.

Juan Hernandez : Bodega Manchega



Juan Hernandez in seiner Bodega.

Juan Hernandez ist Betreiber, Intendant, Kurator und Veranstalter der „Bodega Manchega“. Der Name bedeutet Weinkeller in der spanischen Provinz la Mancha, und nach dem Betreten des Lokales wird einem klar weshalb. Alles, von der kunstvollen Einrichtung über die Herzlichkeit bis hin zum Essen, erzeugen im Gast das Gefühl, in einem mediterranen Restaurant weit weg zu sein.

Doch das wesentliche Element ist das kulturelle Engagement Juans, was diesen Ort erst wirklich zu einer vielfältigen Begegnung mit der spanischen Lebensweise macht. Tägliche Konzerte zahlreicher u.a. prominenter Künstler, Lesungen, etc. sind für ihn eine Notwendigkeit in den letzten 25 Jahren geworden.

In Kolumbien geboren mit einem Vater aus Venezuela, einer Kindheit im Gasthaus seiner Eltern, erhält er eine gute Schulausbildung, und besucht schließlich die Universität in Madrid. Als freier Geist und Student der Politikwissenschaften, schlägt es

den jungen Träumer, unter Francos Regime, über Freunde nach Wien. Seine Spanisch- und Französischkenntnisse erlauben ihm als Fremdenführer ein angenehmes Leben in der neuen Stadt. Immer wieder kehrt Juan zurück nach Spanien, immer weniger kommt er dort zurecht. Die Bodega entsteht ...

Auch wenn Juan in Wien weit weg von seiner Heimat ist, so kann er jedoch hier ganz er selbst sein, und das ist es was sein eigentliches Zuhause ausmacht. Wien als neues Zuhause, und die Bodega als ein Stück konserviertes Ideal-Spanien.

Weitere Infos zum Lokal finden Sie unter www.bodega.at - Bodega Manchega, Nordbergstrasse 12, Tel. 3196575. Öffnungszeiten: Montag-Sonntag 18:30-02:00.

Recherche: Alice Stoffel und Levente Koltai.

Gemeinsam kochen

Wer hat Lust mit Juan am 9. Mai 2005, dem Europatag, um 18h Spanisch zu kochen und anschließend zu speisen? Anmeldung bitte beim AGENDA-Büro. Die Plätze sind begrenzt.

Wenn Sie selbst in den Alsergrund zugewandert sind oder Persönlichkeiten vorschlagen wollen, wenden Sie sich bitte an: Agenda-Büro, Sabine Haslinger, Tel. 3157876, buero@agenda21.or.at, www.agenda21.or.at.

TORTILLA ESPAÑOLA

Zutaten (für 2 Personen):

3-4 Eier, 1/2 kg Kartoffeln, Olivenöl, Salz.

Zubereitung: Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden - in kochendem Wasser mit etwas Salz gar werden lassen - danach sehr gut abtropfen lassen! Die Kartoffeln mit den schaumig geschlagenen Eiern verrühren und in eine Pfanne mit heißem Öl geben. Mit einem Teller oder einem Deckel die Tortilla nach halber Garzeit drehen – wichtig ist, sie muss auf der einen Seite gut gebraten sein, sonst zerfällt sie.

Beilagen: Brot, Salat, und etwas Knoblauch-Mayonnaise und / oder pikante Soße.