

Helferlein. Nicht nur Essen ist ein kollektives Genusserlebnis. Auch Kochen ist lustiger, wenn man zusammenhilft. Und Papa Herbert Fechter hilft



Frisch & Fröhlich. Bewusste Ernährung und hochwertige Lebensmittel sind Niko Fechter wichtig. Am Döblinger Markt und bei PastaVino bekommt sie alles, was ihr Herz begehrt



Genuss zu zweit. Kochen ist für Niko Fechter wie Modeschneide entwerfen. Und das soll mit Ruhe und Muße passieren, sonst merkt man das. Das Ergebnis ist offensichtlich gelungen





2 Creme Fraiche
 1 Cremefine für Kochen
 1 großes Stk. Porrosen od. Zwiebel
 25 dag Benschinken
 400 g. Schinken fleckerl
 1 grüner Salat

Leckere Hausmannskost.

Schinkenfleckerl zählen zum kulinarischen Highlight im Kochrepertoire der Modedesignerin



Beruflich schaut Modedesignerin **Niko Fechter** nach Hollywood. Beim Kochen für Papa Herbert liebäugelt sie mit ihrer Heimatstadt. H.O.M.E. verriet sie ihr Geheimrezept

FOTOS MANFRED WEIHS TEXT & INTERVIEW ANNELESE RINGHOFER
 HAARE & MAKE-UP: SOPHIE CH./PERFECT PROPS

SCHICKE FLECKERL





Schinkenfleckerl

Zutaten:

- 2 Crème Fraîche
- 1 Cremefine zum Kochen
- 1 großes Stück Parmesan oder Grana
- 25 dag Beinschinken
- 400 g Fleckerl
- 1 Häuptel grüner Salat

Zubereitung:

Fleckerl al dente kochen, in der Zwischenzeit Schinken in Würfelchen schneiden und in Butter anrösten. Langsam Cremefine und Crème Fraîche einrühren und den halben geriebenen Parmesan darunter mixen. Aufköcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Fleckerl und Sauce in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Backrohr mit Oberhitze (220 Grad) ca. zehn Minuten überbacken, bis die Fleckerl auf der Oberfläche knusprig sind. Mit grünem Salat servieren.

„Für meine
Schinkenfleckerl bin
ich berühmt.“

In Döbling ist es am schönsten. Hier ist Niko Fechter aufgewachsen, hier landet sie immer wieder, wenn sie nicht gerade in der weiten Modewelt herumfliegt. Manchmal steht sie dann abends in ihrer roten Küche und hantiert mit Messer und Kochlöffel statt mit Nadel und Schere. Meistens aber arbeitet die junge Modedesignerin bis spät in die Nacht hinein. Nach 19 Uhr isst sie normalerweise nur mehr eine Kleinigkeit und die ist sehr gesund. Trotzdem hat die 25-Jährige für ein gutes Abendessen in guter Gesellschaft viel übrig. Dabei ist sie selber gerne Gastgeberin. „Ich koche genau zehn Gerichte wirklich gut, aber für Schinkenfleckerl bin ich berühmt“, sagt die quirlige Blondine. In diesen Genuss kommt neben Freunden auch Papa und Eventmanager Herbert Fechter. Das Geheimnis des Kocherfolgs steckt im Rezept der Tante. Und in der Ruhe und Muße beim Zubereiten, denn schließlich soll das Ergebnis besonders gut werden. „Es ist wie beim Designen, eine Huschaktion wird schnell zum Pfusch.“ Aber davon kann keine Rede sein, denn die glitzernden Oberteile von Niko Fechter sorgten bereits für Furore, als das Label noch gar nicht richtig geboren war. Und binnen kurzer Zeit hatte die Absolventin der New Yorker Parsons School of Design einen Großauftrag für die kleine Wiener Stadthalle in der Tasche: broadwayartige Uniformen für das Personal. Damit wurde die erste Kollektion finanziert, die derzeit in ausgewählten Boutiquen in Wien und Salzburg hängt. Niko Fechter füllt mit ihrer Mode eine Marktlücke, wie sie selber meint: „Wien ist modemäßig in Aufbruchstimmung, aber der Fokus liegt auf Understatement und Avantgarde. Ich konzentriere mich auf qualitativ hochwertige, glamouröse Partywear, das rührt vom amerikanischen Einfluss her. Lustigerweise war ich dort während meines Studiums als Europäerin auch eine Außenseiterin.“ Jedenfalls möchte sie mit den tiefen Dekolletees und rückenfreien Oberteilen und Kleidern das Selbstbewusstsein fördern. Nicht umsonst ist am Innenetikett „Wear this shirt with Confidence“ zu lesen. Denn: „Körperkult hin oder her, jede Frau hat etwas Schönes zu zeigen.“ Dass sich die Modedurchstarterin als Pink-Liebhaberin deklariert und dazu Gold & Co. mixt, führt sie unmittelbar in die oberflächliche Paris-Hilton-Liga. Doch weit gefehlt, Hollywood und Beverly Hills sind gar nicht so wichtig, lieber möchte sich Niko Fechter dem Image Consulting widmen – das Leben als Ganzes zu begreifen interessiert

sie. Aber das ist Zukunftsmusik, denn eine Kinesiologie-Ausbildung ist nicht so schnell absolviert. In der Zwischenzeit holt sie die Barbie-Phase nach, die sie als Kind nie hatte: „Meine Freundinnen oder mich selber zu stylen, das zelebriere ich richtig.“

Wer ist Ihr Traumtyp und wohin würden Sie ihn zum Essen entführen?

Immer wieder Brad Pitt. Ich würde mit ihm ins „Francesco“ in Döbling gehen, wo es die beste Pizza der Stadt gibt. Oder zu meinem Lieblingsheurigen „Paul“ in Leobendorf bei Korneuburg, dort kann man einen grandiosen Faschierten Braten essen. In New York würde ich ihn in den Celebrity-Hangout „Nobu's Next Door“ zum Sushi entführen.

Mit welchem Ihrer zehn Gerichte würden Sie ihn bekochen?

Mit Schinkenfleckerl.

Von wem haben Sie kochen gelernt?

Ich habe die meisten Gerichte von meiner Mama übernommen. Das sind Pasta Sugi, Antipasti, Aufläufe und Palatschinken. Alles ohne Fleisch.

Ernähren Sie sich bewusst?

Ja, ich vermeide Weizen und überhaupt weißes Mehl und Kuhmilch. Das tut mir nicht gut. Dafür esse ich Dinkel in Form von Brot oder Pasta und alles vom Schaf. Etwa ein Schafgupferl spätabends, wenn ich noch arbeite und eigentlich nichts mehr essen möchte, das ist leicht verdaulich. Bei Süßspeisen versuche ich mich zurückzuhalten, aber bei allem, wo Schokolade drinnen ist, kann ich fast nicht widerstehen.

Wann ist Ihre Hauptmahlzeit?

Der Brunch um elf Uhr vormittags. Ich liebe Speck mit Ei, das sättigt bis zum Abend.

Worauf haben Sie Heißhunger?

Obwohl ich mich sehr gesund ernähre, auf die Landjägerwurst, die mir auf Reisen in den Autobahntankstellenshops quasi über den Weg läuft und die ich dann in einem Weißmehlsemmel genieße.

Was ist für Sie Genuss?

Man benötigt viel Ruhe, denn wenn man wie ein Getriebener in der Welt herumläuft, bleibt der Genuss oft auf der Strecke.

Hat Modedesignen und Kochen etwas Gemeinsames?

Das Entwerfen.

Ist Ihnen Foodstyling genauso wichtig wie Modestyling?

Nein. Das Anrichten mag ich beim Kochen am wenigsten. Ich finde es gemütlicher, wenn der Topf oder die Schüssel auf dem Tisch steht und jeder sich selber nimmt. ■