



Das Team: Harald Schellander, Gernot Mödritscher und Andrej Cigan (von links) schrieben keine simple Rezeptsammlung, sondern ein Buch über das Kochen als Methode zur Selbst- und Teamentwicklung.

Eine Idee, ein Team, ein Projekt und ein Buch

Wie die Zutaten eines Gerichts passen auch die Mitglieder eines Projektteams auf den ersten Blick nicht immer zusammen. Da kommt es auf die Zubereitung an: »Es wird beim Werden«.

Eva Weissensteiner

Der Koch: Andrej Cigan. Autodidakt, der schon als Kind lieber mit Kochlöffeln als mit Lego spielte; geht beim Kochen ganz in seinem Tun auf. Lernte in den Küchen seiner slowenischen Großfamilie und blieb der Küche des Balkans auch treu, als die Familie nach Österreich zog. Kochte vier Jahre am Benediktinermarkt in Klagenfurt, bevor er sich 2007 selbstständig machte. Kocht in der Alten Schule in Kappel an der Drau; ist für seine Kochkünste weit über die Grenzen Kärntens hinaus bekannt.

Der Coach: Harald J. Schellander. Kochtyp Purist, der es liebt am Markt einzukaufen und die Produkte möglichst

ohne aufwendige Prozeduren so zu verarbeiten, sodass ihr ursprünglicher Geschmack erhalten bleibt. Kocht fast nie nach Rezepten, sondern meist intuitiv; läuft zur kreativen Höchstform auf, wenn wenig im Kühlschrank ist. Und gesteht, sich auch sehr gerne von den Meisterinnen und Meistern ihres Faches einkochen zu lassen. Profession: Kommunikationsberater mit eigener Agentur.

»Es wird beim Werden«

Der Professor: Gernot Mödritscher. Hobbykoch, der es liebt, für Freunde und Bekannte üppige Menüs zuzubereiten. Wälzt Kochbücher, zitiert sie und macht es dann doch an-

ders. Motto: »Rezepte sind wichtig, aber eigentlich wird es beim Werden«; mag's deftig, international, würzig, üppig, spannend und experimentell. Profession: Universitätsprofessor für Strategische Unternehmensführung und Controlling an der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt.

Ein Koch, ein Coach und ein Professor. Zu dritt haben sie das gemeinsame Zubereiten eines Menüs zu einer Trainingsmethode für Projektmanagement entwickelt. »Oder anders gesagt: Wie ich koche, so führe ich mein Projekt«, erklärt Schellander das Konzept. Ihre Erfahrungen aus zahlreichen Team-Workshops und gemeinsamen Kocherlebnissen diente

den Autoren nun als Basis für ihr Buch »Projekte à la carte. Jetzt kocht das Team!« (Heidelberger Verlag). »Dieses Buch handelt vom Kochen an sich und darüber hinaus von, was wir dabei als Individuen und in Teams bei der Entwicklung von Projekten lernen können«, sagt Schellander.

Soziale Kompetenz

Die Autoren zerlegen die Entstehung eines Menüs lustvoll in alle Einzelteile. Hobby- und Profiköchen soll das eben so schmecken wie Führungskräften und allen, die alleine oder in einem Team an Projekten arbeiten. Garniert sind die lukullischen Ergüsse mit Erkenntnissen über die Wichtigkeit sozialer



Jedes Projekt, jedes Menü beginnt mit sorgfältiger Vorbereitung (unten). So dass mit Kreativität, Kombination und Teamwork am Ende etwas neues Ganzes entsteht.

Präsentation

Am 23. November präsentiert das Autorentrio sein Buch im raj in Klagenfurt. Im Rahmen einer Kochshow mit Verkostung gibt es Nahrung für Geist und Bauch.

Am 30. November findet die Präsentation in Villach statt, in der Galerie Offenes Atelier D.U.Design. Anmeldung: office@haraldschellander.net.

Infos: www.projekte-a-la-carte.com



Kompetenz – »eine in Projekten viel beschworene und in der Praxis selten beachtete Komponente«, so Schellander.

Schmankerln, von der Geschichte des Kochens bis zur Etikette bei Tisch, sorgen für Pepp. Ein Blick in die Kochtöpfe prominenter Köche und Interviews mit Menschen, die den Teamworkshop »kochen&coachen« bereits erlebt

haben, runden den Geschmack ab.

Zum Nachkochen

Und natürlich gibt es auch Rezepte zum Nachkochen, denn das Autorenteam wollte seine eigenen kulinarischen Vorlieben sowie die der Firmenteams nicht verschweigen. Dabei gibt es kein starres Konzept, sondern alles folgt der Laune des Gaumens. Da

darf Buchweizen eine Verbindung eingehen mit Radichio, Rahm, Schnittlauch und gebratenen Garnelen. Da beweist Hokkaido-Kürbis, dass er gegrillt fein harmonisiert mit geräuchertem Ricotta. Und da werden Äpfel, Nüsse und Mohn aufgeschichtet zu schierer Köstlichkeit – wie in Andrej Cigans lauwarmer Prekmurska Gibanica (siehe Rezept rechts).

Rezept



Die Gibanica ist eine slowenische Nationalspeise.

Andrejs lauwarmer Prekmurska Gibanica

Für den Mürbteigboden:

1 Ei, 150 g Mehl (Universal), 150 g Butter (bei Zimmertemperatur), 60 g gemahlene Mandeln, 60 g Zucker, etwas Bio-Zitronenzeste (geriebene Bio-Zitronenschale). Alle Zutaten gut vermischen und den Boden eines Backblechs damit bestreichen.

Für die Füllung: Acht Filoteigblätter (auf die Größe des Backblechs zugeschnitten), drei bis vier Becher Sauerrahm à 250 ml, acht saure Äpfel, Zucker, zwei EL Zimt, zwei EL Zitronensaft, 50 g Butter, 200 g Mohn, zwei Päckchen Vanillezucker, gemahlene Walnüsse, 150 g Rosinen, drei EL Rum, 250 g Topfen, 1 Ei, Vanilleeis, frische Minze, Obers mit Zimt aufgeschlagen.

Zubereitung:

Auf den Mürbteig zwei Filoteigblätter legen und mit Sauerrahm bestreichen. Darauf kommt zuerst die Apfelfüllung: Dafür die geschälten und geriebenen Äpfel ein paar Minuten in Butter, mit Zucker, Zimt und Zitronensaft dünsten. Darauf wieder zwei Filoteigblätter legen und mit Sauerrahm bestreichen. Nun folgt die Mohnfüllung: der gemahlene, mit Zucker und Vanillezucker vermischte Mohn. Darauf zwei Filoteigblätter legen und wieder mit Sauerrahm bestreichen. Als Nächstes kommt die Wallnussfüllung: die gemahlene Walnüsse, vermischt mit Zucker, Zimt und in Rum eingeweichten Rosinen. Darüber ein Filoteigblatt legen und mit Sauerrahm bestreichen. Den Abschluss bildet die Topfenfüllung: Topfen mit Ei, Zucker, Bio-Zitronenzeste, Vanillezucker und etwas Sauerrahm vermischen, darüber das letzte Filoteigblatt legen und mit Sauerrahm bestreichen. Im vorgeheizten Rohr wird die Gibanica bei 160 Grad gebacken, bis sie schön hochgeht und ihre charakteristische Bräune bekommen hat (ca. 40 bis 45 Minuten). Die fertige Gibanica mit einem feuchten Tuch zudecken. Lauwarm mit Vanilleeis, Zimtschlag und frischer Minze servieren.