



## AM HERD MIT TONI FABER

Als Dompfarrer von St. Stephan bewirbt er zwar besonders viele Leute in seinen Häusern, in der Küche steht er aber nur zu ganz besonderen Anlässen.

Stephansplatz 3, wir treffen uns in der Pfarrkanzlei. Der altherwürdige Dom zum Greifen nahe, an den Wänden moderne Kunst. Gekocht wird in der Stiftsküche. Davor zeigt uns Toni Faber aber noch seine bescheidene Wohnung im ausgebauten Dachgeschoß. Auf der Terrasse entdecken wir Erdbeerpflanzen und Kräuter, auch Paradeiser zieht er hier heroben im Sommer, heuer sei sogar ein Kürbis reif geworden. „Ich bin auch Bauer“, meint er stolz. Im Stiegenhaus sprechen den Herrn Pfarrer immer wieder offensichtlich hilfessuchende Leute an. „Er hüft wie a Ansa“ erzählt uns einer von ihnen. Alle zwei Wochen gibt's im Haus einen Spielenachmittag für Bedürftige, den Billa mit jeweils 100 kg frischem Obst sponsert, und am 24. Dezember sind alljährlich Einsame und Obdachlose zu einem großen „Festmahl für den Nächsten“ geladen. Traditionellerweise liefern da die Leute von der Pizzeria Da Capo das Essen, und 30 Freiwillige helfen mit. Heute muss der Herr Pfarrer aber einmal selbst Hand an den Herd legen. Unterstützung holt er sich bei „seiner Perle“, Pfarrersköchin Silivia. Gemeinsam haben sie sogar schon einen Kochkurs bei Ewald Plachutta absolviert. Und weil Toni Faber Fisch liebt und „sich die Tiere eine anständige Zubereitung verdient haben, wenn sie schon sterben müssen“, schickte er Silvia vor einiger Zeit in die Schule zu Kochprofi Manfred Buchinger. Gemüse schneiden, Fisch würzen, ab ins Rohr. Ganz einfach. Ein feines, leichtes Essen für den Heiligen Abend.

### FISCH & GEMÜSE

Gemüse waschen, putzen, in große Würfel schneiden. Fisch waschen, trockentupfen. 1 EL Butter mit einer ordentlichen Prise Fischgewürz verkneten, in den Bauch des Fisches streichen. Fisch mit Öl einstreichen, innen und außen salzen, mit Zitrone beträufeln. Ofenfeste Form mit Butter austreichen, Gemüse darin verteilen, Erdäpfel achteln, dazulegen, alles salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln. Fisch in Mehl tauchen, draufsetzen, im heißen Backrohr bei 200°C 25 Minuten braten.



- 1 Wolfsbarsch
- Fischgewürz
- Butter, Öl
- Mehl
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 roter Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 2-3 gekochte Erdäpfel

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Die ersten selbst gemachten Salzburger Nockerln.

**Was würden Sie nie essen?**  
Alles in Fett Herausgebackene.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die Italienische.

**Ihr Lieblings-Snack?**  
Manner-Schnitten.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**  
Packerlsuppen und tiefgekühlte Fertiggerichte endeten immer damit, dass ich keinen Hunger mehr hatte, wenn sie fertig waren.



### wein DER WOCHE

ROTGIPFLER 2010, WEINGUT SPAETROT  
GEBESHUBER, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Wie fast alle biologischen Weine braucht dieser Rotgipfler noch seine Zeit. In 2-3 Jahren wird er wohl seine perfekte Reife erlangen. Wenn man ihn jetzt öffnet, sollte man ihm zumindest viel Luft gönnen. Ein großer Wein für besondere Gelegenheiten.

24,90 € ab Hof, Jubiläumsstraße 43, [www.spaetrot.com](http://www.spaetrot.com)

Lagerung: bis 2020  
Trinktemperatur: 12-14°C  
Alkohol: 13,5 % vol



### dinner FOR ONE

#### KOKOS-FISCH-CURRY

1 TL Butter in einem Topf zerlassen, 150 g Brokkoliröschen darin anschwitzen, mit der doppelten Menge Wasser aufgießen, salzen, zugedeckt köcheln lassen. Zwiebel waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden. Ingwer schälen, hacken. Fischfilet waschen, in Stücke schneiden. Öl in einem Wok erhitzen, Brokkoliröschen darin kurz anbraten. Kokosmilch und Fond (oder Wasser) zugießen, mit Salz und Curry würzen, ca. 5 Minuten offen köcheln lassen. Ingwer und Zwiebeln unterrühren, Fischstücke drauflegen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 1 Topf, 15 Minuten. Ca. 410 kcal



Genuss & Leidenschaft

### Hink's Festtags-Gansl

mit Weidegänsen aus der Genussregion Südburgenländische Weidegans.

Das zarte, schmackhafte Fleisch der Weidegänse wird schonend, per Hand zu feinen Rillettes verarbeitet und mit erlesenen Gewürzen verfeinert.

Genießen Sie das köstliche Rillettes mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein -

### Festtagsgenuss der Extraklasse!

Die Produkte sind im ausgewählten Delikatess- und Einzelhandel, sowie unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.



## SPAR Gourmet GUTSCHEIN

mit diesem Gutschein erhalten Sie 1 Flasche



POMMERY  
BRUT ROYAL  
0,75-lt-Flasche  
statt 32,99

16,49  
-50%



9100000920757

SPAR Service Team - 0810/111555  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

Gutschein gültig bis 24. Dez. 2011  
Pro Person nur 1 Gutschein einlösbar.