



AM HERD MIT KLAUS EBERHARTINGER

Der Musiker, Talk- und Showmaster, Moderator, Buchautor und Dancing Star bewohnt zwei Kontinente, aber eigentlich ist er auf der ganzen Welt zu Hause.

Direkt aus der Steiermark wirbelt Eberhartinger mit dem Einkaufssackerl bei mir herein. Auch wenn er jetzt in Deutschland und in Afrika lebt, zum Arzt geht er in Graz. „Zahnarzt ist wie Frauenarzt, den wechselt man nicht.“ Aufgewachsen in Braunau, bezeichnet er sich selbst als leidenschaftlicher Wiener. Seine Mutter durfte beim legendären Franz Ruhm, Fernsehkoch und Buchautor, lernen. Als Kind hat er es geliebt, ihr zuzusehen. Das hat ihn wohl auch zum leidenschaftlichen Esser gemacht. „Ich war immer wieder mit guten Köchinnen liiert – eh klar, wenn man selber nicht kochen kann.“ Aber da untertreibt er, denn wie er mit den Hühnerkeulen umgeht, das sieht durchaus professionell aus. Und neben seinem Studium hat er sogar einmal in einer Belgischen Bäckerei gearbeitet. Während wir Gemüse schneiden, erzählt er von seiner jüngsten Kubareise und von seiner Wahlheimat Kenia. Dort verbringt er ein Drittel bis zur Hälfte des Jahres. Oft in Gesellschaft seiner Schwester, die das Kochtalent der Mutter geerbt hat. „Sie kann würzen, das schmeckt immer“, schwärmt er und streut einen Löffel voll Royco in den Topf. „Das ist das afrikanische Knorr, so wie bei uns der Suppenwürfel.“ In den nächsten Wochen ist Eberhartinger mit den Dancing Stars beschäftigt. Seine Einschätzung? „In Summe sind die Mädels besser als die Männer.“ Das Hendl fällt schon fast vom Knochen und duftet herrlich exotisch, der Topf kommt auf den Tisch. „Die Mehrheit der Menschen isst ja mit der Hand“, meint der lebenslustige, sozial engagierte Kosmopolit. Ein interessanter Denkanstoß!

KUKUMNAZI

Hühnerkeulen am Gelenk durchtrennen, Haut abziehen. Zwiebel schälen, fein schneiden. Paradeiser und Paprika grob würfeln. Zwiebel in Öl anschwitzen, Hühnerkeulen dazugeben. Wenn sie auf beiden Seiten blass geworden sind, Gemüse dazu, 1 EL Royco einrühren, zugedeckt 30 Minuten schmoren. Dann eine Hand voll grob zerrissenen Koriander unterrühren, mit Kokosmilch aufgießen, nochmals 10 Minuten schmurgeln. Mit Salz abschmecken, mit (flockigem!) Reis anrichten.

- 2 Hühnerkeulen
- 2 mittelgroße Paradeiser
- 1/2 roter Paprika
- 1/2 Zwiebel
- Pflanzenöl
- Salz
- Royco (afrikanische Gewürzmischung)
- 100 ml Kokosmilch
- frischer Koriander

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Die selbst gemachten Grammeln und das Schweineschmalz bei meiner Mutter.

Was würden Sie nie essen? Schafsaugen.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die Österreichisch-Böhmische.

Ihr Lieblingslokal? Hab ich keines.

Wo kaufen Sie am liebsten ein? Dort, wo die Sachen frisch und bio sind.



flasche DER WOCHE

FASTENBIER, PRIVATBRAUEREI STIEGL, Salzburg

Als „Monatsbiere“ bezeichnet die Salzburger Privatbrauerei Stiegl ihre monatlich wechselnden Bierspezialitäten, die stilvoll in 1-Liter-Bügelflaschen abgefüllt werden. Nach einem dunklen „Extra Stout“ im Fasching steht bis Mitte April unter dem Motto „Flüssiges bricht das Fasten nicht“ ein biologisches Vollbier mit einer Stammwürze von 17,5° und satten 7,5 % Alkohol auf dem Programm. Kraftvoll leuchtende Bernsteinfarbe, feines Hopfenaroma mit einem Hauch von Karamell. **9,90 € bei Meint am Graben, Wien 1**

dinner FOR ONE

TOPFENOMELETTE MIT ERDBEEREN



Erdbeeren waschen, putzen, vierteln, mit 1-2 EL Marmelade vermischen, ziehen lassen. Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dotter mit Milch, etwas Vanillezucker, Topfen, Maizena und Ahornsirup verrühren. Eischnee drunterheben. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse darin bei milder Hitze zugedeckt goldbraun backen. Vorsichtig umdrehen und auf der zweiten Seite fertig backen. Mit den marinierten Erdbeeren anrichten, drüberzuckern.

- 1 Ei (m)
- 50 ml Milch
- Vanillezucker
- 125 g Topfen (10%)
- 1-2 EL Ahornsirup
- 2 EL Maizena
- Butter, Salz
- Staubzucker
- eine Hand voll Erdbeeren
- Erdbeermarmelade

MAN BRAUCHT: 2 Schüsseln, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 460 kcal

genussFRAGE

GEWINNSPIEL

Beantworten Sie die Frage und gewinnen Sie einen Kostkarton „POYSDORFER SAURÜSSEL“: 13 Flaschen leichter, fruchtiger Grüner Veltliner von den 13 Saurüssel-Winzern. www.sauruessel.at

Minze gibt es in schier unendlicher Sorten- und Geschmacksvielfalt. In welchen Farbschattierungen blühen sie?

- A rosa/lila?
- B gelb/weiß?
- C orange/rot?

Senden Sie bitte die richtige Antwort an: KURIER FREIZEIT, Lindengasse 52, 1072 Wien E-Mail: genussfrage@kurier.at Kennwort: „genussfrage“ Einsendeschluss: 2. April 2011 Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Die richtige Antwort vom 12. Februar: B. Unsere Kochhefe ist ein Nebenprodukt des Bierbrauens.

SPAR Gourmet



FRZ. BORSAULT LA FICELLE BOURGOGNE

Ca. 33% Fett absolut. Aus past. Kuhmilch aus der Region Burgund hergestellter und mind. 3 Wochen gereifter, milder und cremiger Weichkäse. 180-g-Stück **statt 5,29**

4,39 (per Kilo 24,39) **Ersparnis 0,90**

SPAR Service Team - 0810/111555 www.spar.at

Angebote gültig bis 30. März 2011.

BACHEROY-JOSSELIN CHABLIS SELECTION AOC Frankreich, Burgund, Chablis, füllig & fruchtig. 0,75-l-Flasche **statt 9,99**

7,99 **Ersparnis 2,-**