

Grünes Licht. Ein Supermarkt ist natürlich ziemlich super, sonst würde er anders heißen. Aber manchmal ist es einfach befriedigend, in ein selbst gezogenes Radieschen zu beißen. Richtig erbauerlich, sozusagen. Ja! Natürlich bietet nun viele Neuzugänge für das Gemüsebeet. Längst vergessene Samensorten bringen Licht in die dunklen Ecken unserer Speisekammern und sorgen für neue Vielfalt am Teller. Vom Weißkraut Türkis und Chinakohl Granaat über Roter Butterhäubtl-Salat bis zu den Gurken Tanja und dem scharfen Paprika Leutschauer Schotenpfeffer. Durch die Industrialisierung sollen in den vergangenen hundert Jahren rund 250.000 Pflanzensorten verloren gegangen sein. Das Saatgut stammt ausnahmslos aus biologischer Landwirtschaft, und hat in seinem Stammbaum nur Pflanzen aufzuweisen, die ohne Spritzmittel, Kunstdünger und Gentechnik groß geworden sind. Nur wenn wir diese Vielfalt nutzen, können wir sie erhalten. In diesem Sinne: Beet & win!



BIO TIPP Setzt man jetzt etwa den Roten Bio-Butterhäubtl-Salat an, kann man Mitte April bereits den rot gesprenkelten Bio-Blattsalat ernten. Der leicht süßlich-bittere Geschmack passt sehr gut zu gebackenem Bio-Ziegenkäse und einem Dressing aus Bio-Olivenöl, Bio-Zitronensaft, Bio-Schnittlauch, Honig und scharfem Senf. Weitere Informationen unter <http://blog.janatuernlich.at/ernaehrung>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Apfelessig



www.janatuernlich.at



AM HERD MIT SEPP FORCHER

Er kennt Gott und die Welt, und er weiß, wo es schön ist und gut schmeckt. Wir besuchen den Publikumsliebbling in seinem Haus in der Stadt Salzburg.

Angekommen im idyllischen Häuschen in Lieferung möchte ich mich in gewohnter Manier gleich an die Arbeit in der Küche machen. So geht das aber nicht im Hause Forcher. Zuerst einmal nehmen wir in der gemütlichen Stube Platz, in der bemalte Bauernkästen und moderne Kunst in friedlicher Eintracht miteinander existieren. Die erste Flasche Wein wird geöffnet – ein junger Weißer aus der Kremser Gegend. 57 Jahre sind der Sepp und die Helli schon zusammen, gemeinsam bewirtschafteten sie mehrere Hütten, unter anderem das Zeppezauerhaus am Untersberg. „Am Berg is a schöne Neutralität.“ Gekocht hat meistens die Helli, die übrigens gelernte Schneiderin ist, nicht Köchin. Zum Radio kam der gebildete, charismatische Hüttenwirt zufällig, seinen ersten Auftritt hatte er bei Rosemarie Isopp in „Autofahrer unterwegs“ 1963. Nach dem Unfalltod ihres älteren Sohns 1967 gaben die beiden das Wirteleben auf und konzentrierten sich fortan nur noch auf Radio und Fernsehen. „Wenn I wo aufg'hort hab, dann immer, weil ich das wollte, und nicht, weil das irgendwer gesagt hat.“ Die erste Flasche ist leer, wir gehen in die Küche. Die Erdäpfel köcheln bald, alle möglichen hübschen Gewürzdosens kommen zum Einsatz. „Die hab ich geschenkt bekommen, jetzt muss ich sie auch verwenden.“ Helli schneidet die Wurst, für Sepps Geschmack allerdings viel zu klein. „Sei a bisserl großzügig. Amal halt.“ Wichtig ist, dass außer der Braunschweiger auch Knackwurst reinkommt. Und ja keine Gurkerln. Kurze Zeit später können wir schon kosten. Sie: „Zvü Wurst!“ Er: „Hauptsache, ned zvü Erdäpfel!“ Zurück beim runden Tisch, sind die Gläser schon wieder gefüllt. Und so vergehen fünf Stunden wie im Flug. Wir verlassen das Haus reich beschenkt mit Geschichten aus zwei ungewöhlichen, mutigen und doch sehr bescheidenen Leben.

FOTOS: GERALD NAVARA, HEIDISTROBL



erdäpfelGULASCH

Zwiebel schälen, klein schneiden, in Butterschmalz anschwitzen. Knoblauch schälen, dünn hobeln, fein schneiden, dazugeben. Erdäpfel schälen, würfeln (2-3 cm), dazugeben, andünsten. Gewürze dazu: je eine feste Prise Majoran, Kümmel, Pfeffer, scharfer Paprika, Kräutermischung und „ja ned zwenig“ edelsüßen Paprika. Mit ca. 1/4 l Wasser aufgießen, 15 Minuten köcheln lassen. Suppenwürfel unterrühren. Wieder ca. 1/4 l Wasser zugießen. Würste schälen, in große Würfeln schneiden. Zuerst die Braunschweiger dazugeben, 10 Minuten später die Knackwurst. Mit Wasser (nochmals ca. 1/4 l) zur richtigen Konsistenz kochen. Petersilie unterrühren, abschmecken.

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5-7 speckige Erdäpfel
- Majoran
- gemahlener Kümmel
- Paprika edelsüß
- scharfer Paprika
- schwarzer Pfeffer
- Knoblauch-
- Kräutermischung
- 2 Knackwürste
- 200 g Braunschweiger
- 1 Würfel Gemüsesuppe
- Butterschmalz
- Petersilie

5 fragen

- Ihr Lieblingslokal?** Obauer, Werfen.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Richtig schöne, braune Butter.
- Was würden Sie nie essen?** Sago – das Mark des Palmbaums. Gab's im Internat, krieg jetzt noch Brechreiz, wenn ich daran denk.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Übers Reden mit dem Radinger Lois ist mir ein Kipper voll Gulasch angebrannt.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am Liebsten?** Die von der Helli.



wein DER WOCHE

CUVEE zb* 2011, WEINGUT GESELLMANN, Deutschkreutz, Burgenland

Die Buchstaben zb stehen hier nicht für „austauschbar“, sondern für die beiden Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch. 2011 ist auch noch Blauburgunder mit dabei. Eine fruchtige, geschmeidige, unkomplizierte Cuvée, die Spaß macht, ohne teuer zu sein. **7,80 € ab Hof, Langegasse 65, www.gesellmann.at**
Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkohol: 13,5 % vol

✚ Restaurant „Chang Thai“, Keesgasse 3, Graz. Obwohl

wir noch nicht oft dort waren, werden wir jedes Mal wie alte Freunde begrüßt. Gutes Mittagsbuffet, nette Bedienung. Als unser Kind bei unserem letzten Besuch nichts trinken wollte, meinte die Wirtin, sie würde ihm zumindest Wasser bringen. Gekommen ist sie mit einem großen Glas Himbeersaft mit Strohalm: „Das ist von mir für dich!“ Sehr nett.

■ Wir gehen in das ehemals gut besuchte und geschätzte Café Feinschmeck in Zell am See, bestellen zwei Apfelstrudel und einen Topfenstrudel. Die beiden Apfelstrudel schmecken ausgezeichnet, der Topfenstrudel allerdings sauer. Wir schicken ihn zurück. Daraufhin kommt der Juniorchef: Alle in der Küche hätten gekostet, alle befinden den Strudel für in Ordnung. Ok, wir finden das aber nicht. Bezahlen müssen wir ihn trotzdem.