



AM HERD MIT RENÉE SCHROEDER

Tagsüber arbeitet die Biochemikerin am Institut, abends hält sie Lesungen aus ihrem neuen Buch – Zeit zum Kochen bleibt da kaum. Aber ein Frühstück geht sich aus.

Spontan sprach Renée Schroeder davon, Tintenfischrisotto zu machen. Der Termin wurde aber verschoben. Neuer Termin? Nächster freier Abend Mitte Mai. Also disponieren wir um. Morgens um 8 bringt mich der Lift in den Dachboden eines prächtigen Hauses im ersten Bezirk.

Altes Keramikgeschirr, getrocknete Marillen, Heidelbeeren, Trauben warten auf dem hübsch gedeckten Küchentisch. „Das Wichtigste beim Frühstück für mich ist Obst.“ Dazu isst die in Brasilien aufgewachsene Molekularbiologin am liebsten etwas Warmes. Kurz darauf blubbert schon der Haferbrei auf dem Herd. Nur mit Wasser, ohne Milch. „Es wäre sowieso besser, wenn wir in Zukunft nicht mehr die Tiere als Nahrung benutzen.“

Ihr kürzlich erschienen Buch „Von Menschen, Zellen und Waschmaschinen“ sieht die Wittgenstein-Preisträgerin als Anstiftung zur Rettung der Welt. „Aber nicht als Anleitung.“ Sprudelnd spricht die 60-Jährige von Evolution „Hände wachsen, wenn man Hände braucht“, Politik „Es sollte ein Ministerium für Nachhaltigkeit geben“, Wirtschaft „Die Wirtschaft sättigt die Menschen, so dass sie nicht mehr nachdenken.“ Und davon, dass die Frauen die Welt retten werden. Wie? „Indem sie weniger Kinder bekommen. Voraussetzung dafür ist Bildung.“

Der Haferbrei ist fertig, wir setzen uns an den kleinen Küchentisch. „Oft sind wir zu siebt hier am Tisch.“ Ihre beiden Söhne sind ausgezogen, die Zimmer vermietet die Universitätsprofessorin an junge Leute. Sie rührt ein paar Tropfen Leinöl in ihren Brei. „Damit die Gefäße geschmeidig bleiben.“ Ein wenig Honig macht die Sache noch runder. „Man soll sich nie sättigen, am besten geht es einem, wenn man immer ein bisschen zu wenig hat.“

WARMES FRÜHSTÜCK

Apfel vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden. Banane schälen, in Scheiben schneiden. Haferflocken in einen Topf geben, so viel Wasser einrühren, dass sie bedeckt sind. Rosinen, Haselnüsse, Apfelstücke und eine Prise Salz dazugeben. Ein paar Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Zum Schluss die Bananenscheiben einrühren, Heidelbeeren drüberstreuen. Nach Wunsch mit Leinöl oder Butter verfeinern, mit Honig süßen.

- 1 Tasse Haferflocken
- Rosinen
- geriebene Haselnüsse oder Pinienkerne
- 1 Apfel
- 1 Banane
- Leinöl oder Butter
- Salz
- Honig
- Heidelbeeren

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Reis und Bohnen in Brasilien.

Was würden Sie nie essen?
Wenn irgendwo Schimmel drauf ist.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die mediterrane. Aber das Höchste vom Höchsten ist die japanische Küche.

Ihr Lieblingslokal? Das Kornat, Wien 1

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Zum Uncle Ben's Fertigcurry, das ich mit Apfel und Banane verfeinert habe, meinte mein Sohn: „Mama, das ist der Gipfel der Unessbarkeit.“



wein DER WOCHE

RIESLING VOM URGESTEIN, RESERVE 2011, RESPIZ-HOF KÖLBL, Röschitz, Weinviertel

Die Weine aus Kölbls Familienbetrieb kennen wir als sehr vernünftige Basisqualität. Um so mehr überraschte uns sein wunderschöner, mineralischer 2011er Urgesteinsriesling, der sich durchaus mit Wachauern messen kann.

12 € ab Hof, Winzerstraße 5,
www.respiz-hof.at

Lagerung: bis 2020
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkohol: 13,5 % vol

dinner FOR ONE

HANNIS FRÜHLINGSBROT

Brotsciben auf einen Teller legen und dick mit Buttermilch übergießen, wenden, ziehen lassen. Zwiebel in Ringe, Gurke in kleine Würfel schneiden, Knoblauch und Petersilie hacken, alles vermischen und mit Limettensaft marinieren. Radieschen in dünne Scheiben schneiden und auf das inzwischen vollgesaugte Brot legen. Darüber die Gemüsemischung verteilen. Gehackte Minze oder Dille drüberstreuen, mit ein paar Tropfen Öl und eventuell etwas grobem Salz würzen.

MAN
BRAUCHT:
10 Minuten.
Ca. 320 kcal



pool + garden
TULLN

27. - 30. MÄRZ 2014
Die Messe für stilvolles Leben im eigenen Garten

Einfach QR-Code scannen und die Garten-Wohnwelten entdecken!

2 MESSEN - 1 TICKET

Kulinar
TULLN

27. - 30. MÄRZ 2014
Die Messe für Küche, Kochen und Kulinarik.

www.messe-tulln.at

Nix drin.

ABER ECHT!

Ströck
www.stroeck.at

BIO-ROGGEN-SAUERTEIGBROT

Keine Emulgatoren. Keine Konservierungsmittel. Dafür 100% echtes Bäckerhandwerk. Und viel Geschmack. Aber echt!