

**Beflügelt.** Poularde, Kapaun, Stubenküken, Gockel – wer sich nun in einem spanischen Dorf wähnt, ist nicht allein. Was früher einmal den Bauern als Festessen aufgetischt oder als kulinarisches Privileg des Adels gepflegt wurde, landet heute fast alltäglich als Huhn auf unseren Tellern. Irgendwann verging den Hühnern das Lachen, denn heute ist uns die Vielfalt im Geflügel-Universum kaum bewusst. Daher hat Ja! Natürlich gemeinsam mit der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN das Projekt **Moosdorfer Haus-huhn & Gockelhahn** ins Leben gerufen. Auf den Punkt gebracht geht es um die Förderung von Vielfalt, um die bewusste Auswahl an Lebensmitteln und um eine artgerechte Tierhaltung. Mit diesen hohen Ansprüchen im Hinterkopf vertraut Ja! Natürlich der Tradition und lässt Hahn und Henne groß werden, die Hennen legen die Eier, die männlichen Küken dürfen in artgerechter Tierhaltung in einem Pappelwald bei Marchegg zu Gockeln werden. Und so schmeckt der Gockel, wie er schmecken soll – aromatisch und mit Biss. Jetzt exklusiv bei Merkur bis 2. 10. 2013 erhältlich.



**BIO TIPP** Wer nicht weiß, wie er seinen Gockel zubereiten soll: Köstliche Rezepte von Wiener Haubenköchen wie Christian Petz und Peter Zinter liegen bei – vom Coq au vin bis zum Wiener Gockel.

Weitere Informationen unter <http://blog.janatuerlich.at/ernaehrung>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Vollkornlaib



[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)



## AM HERD MIT PÖCHACKER & PASCHKE

„Na Hund?!“ heißt das neue Programm, für das sich die beiden Kabarettistinnen zusammengefunden haben. Grund genug für ein gemeinsames Kochen von drei gestandenen Frauen, drei quirligen Hunden und sechs namenlosen Fischen.

Fini, portugiesisches Pointer mädchen, dreieinhalb Jahre. Humphrey, Elo, drei Jahre. Max, Magyar Vizsla, vier Jahre. Susanne Pöchacker, Steffi Paschke, Heidi Strobl. Von den drei Forellen und den drei getrockneten Sprotten wissen wir nicht einmal die Namen. Die Eckdaten unserer Mensch-Tier-Kocherei sind schnell zusammengefasst. Nicht so einfach, so zeigt sich, ist allerdings das Zusammenspiel in der Küche. Die beiden Rüden beschäftigen sich damit, einander argwöhnisch aus dem Weg zu gehen und anzuknurren, während Fini die Fische nicht aus den Augen lässt. Also schicken wir die Hunde lieber mit je einer getrockneten Sprotte in den Garten, bevor sich die Frauerln an die Arbeit machen. Pöchacker an die Fische, Paschke ans Gemüse.

Die beiden Kabarettistinnen haben für ihr erstes gemeinsames Programm (Premiere am 30. 10. in der Kulisse) ein Minirudel gegründet und nehmen mit Liebe und Selbstironie die Welt der Hunde und ihrer Menschen aufs Korn. Warum werden Hund und Herr über die Jahre immer ähnlicher? Kann man Hundeerziehung auch bei Menschen anwenden? Bleibt der Partner an der Schleppe eher treu? Sollte es auch Menschenfreilaufzonen geben? Wieso hören Hunde einen weit entfernten Vogel, aber nicht den Pfiff des Besitzers?

Das Gemüse ist geschnitten, die Fische sind gewaschen, wir holen Kräuter aus dem Garten. „Nimm den Rosmarin, der ist noch nicht markiert!“ Die Hunde haben inzwischen an allen exponierteren Stellen ihre Duftmarken hinterlassen. Naja, eh lieb. Der nächste Regen kommt bestimmt.

Schnell und unkompliziert steht kurz darauf das Essen im Ofen. Als Fini höchstkonzentriert vor dem Backrohr sitzt, bemerken auch wir den feinen Duft. „Sie ist mein Küchenwecker“ meint Pöchacker. Fisch saftig, Gemüse knusprig. Herrlich. Fini bekommt die Forellenköpfe. „Endlich haben die mich verstanden!“

FOTOS: GERHARD DEUTSCH



## SCHNELLE FORELLE

Backrohr auf 200°C schalten. Erdäpfel waschen, Kürbis schälen, beides in große Stücke schneiden. Minipattisons waschen und vierteln. Alle Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Rosmarin darauf verteilen, Olivenöl drüberträufeln, salzen. Mit Heißluft insgesamt 30 Minuten backen. Kräuter (Petersilie, Oregano, Dille, etc) und Knoblauch grob hacken, mit Zitronensaft und Salz verrühren. Fischbäuche mit der Kräutermischung füllen. Fische einzeln dicht in Backpapier wickeln, auf ein zweites Blech legen und die letzten 10 Minuten zum Gemüse ins Backrohr stellen.

3 Forellen  
eine Handvoll Kräuter  
1/2 Zitrone  
3 Knoblauchzehen  
4-5 Erdäpfel  
1 Stück Butternusskürbis  
5 Minipattisons  
frischer Rosmarin  
Olivenöl  
Salz

## 5 fragen

### Ihr Lieblingslokal mit Hund?

Pöchacker: Dellago am Yppenplatz.  
Und bei Aida sind sie immer nett.  
Paschke: Marienhof in Oberkirchbach.

### Lieblingsleckerli?

Pöchacker: Topfenstangerl vom Ströck.  
Fini: immer das, das die anderen grad haben.  
Paschke: Ganz klar – Schokolade!  
Humphrey: luftgetrocknete Hühnerfilets.

### Größtes kulinarisches Missgeschick?

Fini: aus Frust nach einer Einzel-Trainerstunde einen ganzen Topfenkuchen vom Tisch gestohlen.  
Humphrey: eine offene Thunfischdose geschnappt und binnen Sekunden leergeschleckt.

Beim Laufen zeitig am Morgen im Lainzer Tiergarten fällt uns ein, dass uns fürs Frühstück der Honig fehlt. Am Eingang zum Lainzer Tor kann man steirischen Bienenhonig kaufen. Wir fragen den Herren, ob wir eventuell mit Bankomatkarte zahlen könnten, da wir kein Bargeld mithätten. „Nehmen Sie ihn ruhig mit und kommen Sie ein anderes Mal zahlen“, sagt der gute Mann. Verblüfft von dem Vertrauen machen wir das auch, und bringen ihm die 10,50 € natürlich gleich danach vorbei.

Gemütlich zu Hause, entscheiden wir uns für die bewährte gute Pizza vom nahe gelegenen Restaurant Mediterraneo, Kaschauerplatz 3a, Wien 22, und rufen wie sonst auch immer dort an. „Wir haben zu viele Kunden, eine Zustellung unter 40 € lohnt sich für uns nicht“, sagt die weibliche Stimme am Telefon, als wir „bloß“ um 30 € bestellen möchten. Ganz schön enttäuschend.

## Echter Leckerbissen



Für den kleinen Hunger: Fantasievoll belegt verwandelt sich die Brezel Chips von Soletti in einen Gaumenschmaus.

Pur als Knabberlei oder zum Snack verfeinert: Brezel Chips von Soletti

Im Büro, zwischen zwei Terminen, nach der Schule – irgendwann fängt der Magen immer an zu knurren. Genießer nehmen sich dann ein paar Brezel Chips aus der wiederverschließbaren Packung und belegen sie nach Herzenslust: etwa mit Garnelen, Gurken und Mayonnaise oder Salami und Essiggurkerl. Ein besonderer Happen sind die Brezel Chips mit süßen Brombeeren und herben Bergkäse. Eine rundum köstliche Angelegenheit!



Mehr Infos unter [www.soletti.eu](http://www.soletti.eu)

WERBUNG

WERBUNG