



delikatESSEN heidi.strobl@kurier.at

AM HERD

MIT NIKI GLATTAUER

Er ist schon 23-mal übersiedelt. „Nicht weil ich das so wollte“, sagt Niki Glattauer, „sondern weil es sich immer so blöd ergehen hat.“ Hohe Warte, Glanzing, Hietzing, Cottage, derzeit lebt er wieder in der Wohnung seiner Kindheit in einem Gemeindebau in Wien Favoriten. Erster Stock, kleiner Balkon, vier Zimmer – die Kids sind 15 und neun Jahre alt. Ein Jahr lang hat es gedauert, bis er und seine Ehefrau sich an die winzige Küche gewöhnt haben, inzwischen schaffen sie es aber, gemeinsam darin zu werken. Glattauers Ehefrau stammt aus China: „Wir kochen beide. Heute mach’ ich etwas, was ich von ihr hab.“ Flott schält er zwei Gurken und schneidet sie in Stifte, während das Wasser für die Glasnudeln am Induktionsherd blitzschnell heiß wird. Beruflich sattelte Glattauer vom Journalismus um auf Lehrer, seit Kurzem ist er Direktor an der Sonderpädagogischschule Rosasgasse im 12. Bezirk: „Das ist viel mehr Arbeit, als man glaubt. Aber man hat auch viel mehr Möglichkeiten.“ Wie das ist mit den guten und den schlechten Lehrern? „Ich glaub’, es gibt keine schlechten Lehrer, nur solche, die falsch eingesetzt sind.“ Und unser Schulsystem? „Es hat sich schon einiges weiterentwickelt. Aber derzeit gibt es eine Gegenströmung. Und das bedauere ich zutiefst.“

Der Autor, Lehrer, Schuldirektor und KURIER-Kolumnist lädt in seine Wohnung in Wien-Favoriten ein. Die Gemeindebauküche ist so klein, dass jeder Handgriff sitzen muss und sein Essen schmeckt erfrischend asiatisch.



5 fragen

- Was würden Sie nie essen? Spaghettipizza. So was gibt's wirklich!
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Mamis Rindfleisch mit Krensaucе.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die thailändische.
- Ihr Lieblingslokal? Das Xpedit, Wien 1.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Frittatensuppe.

FOTOS: FRANZ GRUBER, HEIDI STROBL

Ölquelle. Manchmal hat es durchaus Vorteile, im Öl zu sein. Denn wenn es sich dabei um das neue Ja! Natürlich Bio-Sojaöl handelt, sollte man den Ölstand dringend nach oben korrigieren. Das Bio-Öl der Allrounder-Pflanze ist dank seines neutralen Geschmacks universell einsetzbar und lässt bewusste Konsumenten einen nachhaltigen Beitrag zur ökologischen Landwirtschaft leisten. Die Bio-Sojabohne benötigt, anders als viele andere Feldfrüchte, kaum Dünger – sie gibt dem Boden sogar Nährstoffe zurück und schenkt ihm die Erholung, die er braucht. Die heimischen gentechnikfreien Bio-Sojabohnen wachsen ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, und auch die Pressung des wertvollen Bio-Öls aus den Bio-Bohnen sowie die Abfüllung erfolgen in heimischen Gefilden. Das neue Ja! Natürlich Bio-Sojaöl ist reich an Omega-3-Fettsäuren und gibt uns kulinarisch kalt-warm – von Mayonnaisen über Kuchen und Salate bis hin zu leicht Gebratenem lässt es sich gut einsetzen. Man kann sagen, Ja! Natürlich ist damit im wahrensten Sinn des Wortes auf Bio-Öl gestoßen. Erhältlich bei BILLA und MERKUR.



BIO-TIPP Rosmarin-Chili-Öl: Eine saubere Glasflasche mit kochendem Wasser ausspülen. 500 ml Bio-Sojaöl auf 60 °C erhitzen. 2 Zweige Bio-Rosmarin, 2 geviertelte Bio-Knoblauchzehen und 1 halbierte Bio-Chilischote in die Flasche geben, mit dem Bio-Sojaöl übergießen und gut verschließen. Eine Woche ziehen lassen, danach Rosmarin, Chili und Knoblauch abseihen.

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Gurkenraritäten



www.janaturlich.at



Glattauer gießt reichlich Rapsöl in eine Pfanne und wirft eine Handvoll getrocknete Chilis rein: „Das ist dann gleich das Öl für den Salat.“ Das Öl landet samt den gebräunten Scharfmachern auf den inzwischen abgeseihten Nudeln, bevor vier Eier in der Pfanne landen. Grob verrühren, untermischen, ab-

schmecken. Fertig. So schnell hat noch keiner gekocht. Gabel oder Stäbchen? „Salate esse ich lieber mit Stäbchen.“ Wir setzen uns an den gemütlichen Eckbankentisch, jeder bekommt eine ordentliche Portion. Erfrischend, säuerlich, leicht. Was für ein feines „Wenn's heiß ist“-Essen! Aber jetzt: Ferien genießen!

GLASNUDELSalat

Die Pilze in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und mindestens 1 Stunde quellen lassen. Die Gurken schälen, dann schräg in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Stifte schneiden, in eine große Schüssel geben. 6 bis 7 Knoblauchzehen schälen, klein schneiden, dazugeben. Die Pilze abseihen und in grobe Stücke schneiden, dazugeben. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen, die Glasnudeln darin 3 Minuten ziehen lassen, abgießen, kurz kaltes Wasser drüberlaufen lassen, Nudeln ebenfalls in die Schüssel geben. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen, die Chilis darin braun braten. Den Großteil des Öls samt Chilis über den Salat gießen. Die Pfanne mit dem restlichen Öl wieder aufs Feuer stellen, die Eier reinschlagen und grob verrühren. Salzen, ebenfalls in die Salatschüssel geben. Mit einem ordentlichen Schuss Balsamico würzen, gut durchmischen, mit Salz abschmecken. Anrichten, mit Korianderblättchen bestreuen.



- 2 mittelgroße Salatgurken
- 1 Handvoll Mu-Err-Pilze (aus dem Asia-Shop)
- 1 Packung Glasnudeln (ca. 200 g)
- 6-7 Knoblauchzehen
- 6-7 EL Rapsöl
- 6-7 getrocknete Chilis
- 4 Eier
- Balsamicoessig
- Salz
- frischer Koriander



wein DER WOCHE

BLAUER ZWEIFELT 2012, WEINGUT DOMITTNER, Klöch, Steiermark

Große Überraschung bei unserer Blindverkostung, als sich dieser elegante, feingliedrige Rote als steirischer Zweifelt entpuppte. Klöch steht für duftige Weißweine, für Traminer, Weißburgunder, Sauvignon. Aber naja, gut ist er, der Blaue Zweifelt von Domittner, und günstig noch dazu.

8,50 € ab Hof, Klöch 2, oder im Online-Shop: www.domittner.at

Lagerung bis: 2020
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol

Vor der Vorstellung in den Kasematten am Schlossberg in Graz kommen wir beim Restaurant „Schmidhofer im Palais“ vorbei, ausgezeichnet mit zwei Hauben. „Ob es möglich wäre, nur schnell eine Kleinigkeit zu essen?“ Kein Problem. An einem schönen Tisch im Innenhof essen wir nur Vorspeisen, werden dabei aber genauso fürsorglich betreut wie die Gäste rundherum, die mehrgängige Menüs konsumieren.

Ein lauer Abend, wir freuen uns auf ein paar entspannte Stunden im tollen Gastgarten des Pfarrwirt, Pfarrplatz 5, Wien 19. Nach einem hausgemachten Aperitif mit Himbeermark und Sekt trinken wir feinen Riesling zum Essen. So weit so gut. Das zweite Glas Wein müssen wir mehrmals urgieren, auch das Mineralwasser kommt erst nach Bittgesuchen. Das Serviceteam ist zwar da, aber nicht präsent. Schaut durch uns und unsere leeren Gläser. Schade.

WERBUNG