



AM HERD MIT JULIA DUJMOVITS

Die Snowboard-Olympiasiegerin ist viel unterwegs, und ist sie zuhause, steht eher ihr Freund am Herd als sie selbst. Die „Koch-Challenge“ meistert sie trotzdem bravurös.

„Wenn i lang nix zu essen krieg und Hunger hab, werd i voll grantig“, sagt Julia Dujmovits und beginnt glücklicherweise sehr vergnügt damit, den mitgebrachten Berg an frischem Gemüse gewissenhaft zu zerkleinern. „I bin konzentrierter als beim Snowboarden.“ Sport und Bewegung bestimmen das Leben der zarten 26-jährigen Burgenländerin seit jeher. Viel Zeit verbrachte sie als Kind mit ihren drei Brüdern im Wald, oft aber auch allein. „Ich war immer auf dem höchsten Baum.“ Schon in der Volksschulzeit wollte sie Sport studieren. „Die Eltern haben mich nie eingeschränkt und nie gedrängt.“ Nach ihrem großartigen Erfolg in Sotschi verbringt Julia jetzt zwei Monate auf Hawaii. Bis August Konditionstraining, ab dann wieder Schnee. Bei all der körperlichen Verausgabung ist gesundes Essen unumgänglich. „Man muss voll schauen auf die Ernährung.“ Seit ein paar Monaten isst sie kein Fleisch mehr. Warum? „Aus'm G'fühl raus.“ Ihr Geheimtipp: laktosefreier Topfen mit Erdbeerpagó vermischt. „Man hat damit voll viel Eiweiß und es schmeckt gut.“ Inzwischen klaben wir die tiefgekühlten Garnelen aus der Kräuterbutter, waschen sie ab, tupfen sie trocken, stecken sie auf Holzspießchen. Ein Experiment. „Das hab ich mir einfach so vorgestellt.“ Anbraten, umdrehen. Die Kräuterbutter verleiht den Spießchen Glanz und Geschmack. Sehr hübsch! Dazu ein Glas „Small white Hill“. Fein!
Julias Gästebucheintrag: Es hat Spaß gemacht und war definitiv eine „Challenge“.

SALAT MIT GARNELEN

Paprika würfeln. Karotte schälen, würfeln. Paradeiser halbieren. Avocado aus der Schale lösen, Fruchtfleisch würfeln. Salat waschen, trocken schütteln. Alles frische Gemüse in eine Schüssel geben. Kichererbsen und Schwarzwurzeln abgießen, dazugeben. Mit fein geschnittenem Basilikum, Salatkräutern, Salz, Pfeffer würzen, mit Balsamico und Kernöl marinieren. Garnelen abwechselnd mit Champignons und Paprika auf Holzspießchen stecken. In einer Pfanne in heißem Öl beidseitig anbraten, Kräuterbutter dazugeben, fertigkochen.

250 g „Feinschmecker-Garnelen“ (Knoblauch & Kräuter, iglo)
3-5 Champignons
1 Paprika, Öl

Für den Salat:
Je 1 roter und gelber Paprika
1 Karotte
10 Kirschparadeiser
1 Avocado
3-4 Handvoll Blattsalat
1 Dose Kichererbsen
1 Dose Schwarzwurzeln
Frisches Basilikum
Salz, Pfeffer
Kernöl, Balsamico
Getrocknete Salatkräutermischung



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Die Kirschen in unserem Garten und Omas Salzstangerln.

Was würden Sie nie essen? Koriander.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die italienische.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Meine erste Pizza! Beim Rausnehmen hab ich mich verbrannt, die Pizza ist auf den Boden gefallen. Ich hab sie trotzdem serviert – der Boden war eh sauber.

Gibt es eine Speise, die Sie zu trösten vermag?

Nein, ich flücht' mi ned ins Essen.



GERSTNER®
Landhaus
Himmelstraße seit 1150

Natürlich, bodenständig, echt.
Gutbürgerliche Landhausküche im idyllischen Ambiente mit romantischem Garten.

Familienfeiern – Hochzeiten – Eventlocation

Reservierungen:
+43 1 320 63 45
E: landhaus@gerstner.at

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 18 – 24 Uhr
Sa, So, Ft: 12 – 24 Uhr

Himmelstraße 16, 1190 Wien,
www.gerstners-landhaus.at



www.gerstner.at



OSTER PACKAGE (17.-22. April 2014)

Zeit für Zweisamkeit, neue Kraft durch Ruhe tanken, sich entspannen und wohlfühlen in einer ungezwungen Atmosphäre, Harmonie spüren und Asien erleben.

* 2/3/5 Nächte im DZ Magnolie inkl. Halbpension
* 1x Linsberg Asia Fusion-Festtags-Brunch
* Therme, Sauna & Hotel Spa Bereich
* Linsberg Asia Inklusivleistungen

2 Nächte um € 281,00 pro Person
3 Nächte um € 368,00 pro Person
5 Nächte um € 560,00 pro Person



LINS
BERG
ASIA

THERME SPA HOTEL
www.linsbergasia.at
+43 2627 48000