BIO NEWS

von Ja! Natürlich.

Fleischeslust. Schon sein Ur-Ur-Ur-Ur-Urgroßvater bewirtschaftete den Zehenthof im steirischen Schöcklland. Vor sechs Generationen setzte man wahrscheinlich andere Schwerpunkte, aber Stefan Eisenberger und seine Frau Herta haben sich ganz der Aufzucht von Weide-Jungrindern in Mutterkuhhaltung nach strengsten Ja! Natürlich Bio-Richtlinien verschrieben. Hier wachsen Kälber mindestens 6 Monate bei der Mutter auf und danach mit gleichaltrigen Artgenossen. Der Weidegang – die natürlichste Form der Nahrungsaufnahme – ist nicht nur gesundheitsfördernd für die Tiere, sondern trägt auch positiv zur Erhaltung der Kulturlandschaft bei. Darüber hinaus stehen Muttermilch und Getreide auf dem animalischen Speiseplan – alles Bio. Das Ergebnis kann sich mit dem feinfaserigen Fleisch schmecken lassen. Wenn Fleisch, dann gutes Fleisch. Sprich: jenes von gesunden Tieren, von artgemäßer Tierhaltung und einem Futter, das ohne fremdartige Substanzen und Gentechnik auskommt.

BIO TIPP Bio-Thai Curry mit Bio-Weide-Jungrindfleisch: 2 Bio-Knoblauchzehen und 50 g Ingwer pressen, 600 g Bio-Hüftsteak in Streifen schneiden, mit Paste einreiben, 1 Std. kalt stellen. Bio-Gemüse (Karotten, Paprika, Zwiebeln, Zucchini) in gleich große Stifte schneiden. Bio-Fleisch in Bio-Pflanzenöl scharf anbraten, mit Kokosmilch aufgießen, 15 Min. dünsten, beiseite stellen. Bio-Gemüse scharf anbraten, mit Sojasauce würzen und mit dem Bio-Fleisch mischen. Weitere Infos unter http://blog.janatuerlich.at

Lesen Sie nächste Woche:
Bio-Heumilch

www.janatuerlich.at

WERBUNG

heidi.strobl@kurier.at

AM HERD
MIT BLUATSCHINK

Margit und Toni Knittel – das sind Bluatschink heute. Wir treffen das Tiroler Liedermacher-Duo auf ihrer Burgenland-Tour und kochen in der wohl schönsten Outdoorküche des Landes.

Spätsommersonne, Fernblick auf den Neusiedlersee, das Leithagebirge im Rücken. „Des soll a Berg sein?", fragt Toni Knittel und erwartet sich darauf wohl keine Antwort. Er und seine Frau Margit leben im Lechtal, da, wo die Berge wirklich hoch sind, und die Täler eng. Vier Kinder hat das Paar (15, 16, 27 und 28 Jahre) und ein Enkelkind. Gemeinsam stehen sie seit 2007 als „Bluatschink" auf der Bühne. „Es wird viel diskutiert, aber nie gestritten."

Das Rezept, das die beiden mitgebracht haben, stammt von den Lechtaler Kräuterhexen, die auf 1.300 bis 1.400 m Seehöhe Kräutergärten hegen und pflegen. Sie haben es anlässlich der kürzlich erschienenen Bluatschink-CD namens „Aufstrich", eigens kreiert. Toni versucht anfänglich, das Kochen seiner Margit zu überlassen. „So was von unkochös wie mi, des gibt's gar ned." Sie aber drückt ihm liebevoll ein Messer in die Hand, und bald findet auch er Gefallen daran, rote Paprika in gleichmäßig klitzekleine Würfelchen zu schneiden.

Was er macht, macht er gründlich. Begonnen hat Tonis Karriere als engagierter Lehrer, der sich für Naturschutz stark machte. Bald entdeckte er die Musik als Hilfsmittel, um seine Anliegen zu vermitteln. „Was ist Volksmusik? Lokale Musik in lokaler Sprache zu lokalen Themen." 1990 fand das erste Konzert von Bluatschink statt, gesellschaftskritische Lieder, damals anlässlich einer Antikraftwerkskampagne und mit Kompagnon Peter Kaufmann. „Mit dem Hirn funktionieren die meisten Menschen ja ned so guad wie mit dem Herzen." Das Duo hat mit seiner Musik viele erreicht und dadurch einiges bewegt. Komplexe Themen, einfach erklärt. „Am Anfang ham die Leut öfters dacht, Bluatschink is was zum Essen."

Inzwischen schmurgeln Zwiebel, Paprika und Paradeiser sanft auf dem Induktionskochfeld dahin. Drei ganze Chilis schneidet Toni hinein, mit Kernen. „Bluatschink darf schon a bissl scharf sein." Margit liebt es, zu kochen. Sie ist als Wirtshauskind im unteren Lechtal aufgewachsen. Mixen oder nicht? Ja, aber nur kurz. Man soll die Stückerln noch sehen. Gastgeber Martin Pasler holt inzwischen Salzstangerln vom Bäcker im Ort. Die Sonne versinkt hinter den Hügeln von Jois. Und während wir den köstlich scharfen Aufstrich vernaschen, singen Toni und Margit „I han di gera" füreinander. Schön!

5 fragen

Euer Lieblingslokal?
Die „Geierwally" auf der Elbigenalp.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus eurer Kindheit?
Toni: Bärendreck! Das ist Lakritze – meine Schwestern haben's geliebt, ich hab's gehasst.

Was würdet ihr nie essen?
Margit: Muscheln in Tirol.
Toni: Kugelfisch.

Welche Küche der Welt ist euch am liebsten?
Toni: die japanische.
Margit: meine Gemüseküche.

Welche Speise vermag es, euch zu trösten?
Toni: eine Süßspeise von der Margit.
Margit: frisch gepresste Säfte und dunkle Schokolade.

Bluatschink AUFSTRICH

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, in Olivenöl anschwitzen. Paprika klein würfeln, dazugeben, kurz mitrösten. Paradeiser ebenfalls klein würfeln, unterrühren. Chili samt Kernen klein schneiden. Zucker, Essig, Chili und Kräuter unterrühren, weiterschmoren, bis die Paprika weich sind (ca. 20 Minuten). Mit dem Stabmixer nur ganz kurz anmixen, sodass der Aufstrich cremig, aber noch stückelig ist. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1-2 große Paradeiser
- 3 rote Paprika
- 3 kleine Chilischoten
- 2-3 EL brauner Zucker
- Ein paar Tropfen Weinessig
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL getrocknete Kräuter wie Dost, Thymian, Brennnessel, Rosmarin ...
- Salz, Pfeffer

Übrigens: Bluatschink heißt das Fabelwesen, das im Lech haust, und das Kinder davon abhalten soll, dem Fluss zu nahe zu kommen

FOTOS: BARBARA WITTMANN

Gekocht wurde am Weingut von Martin Pasler www.martinpasler.eu