



„Mami, mögen Kühe Erdbeeren?“ „Ich denke schon. Mag nicht jeder Erdbeeren?“ „Doch. Aber kommt beim Melken dann Erdbeerjoghurt raus?“ Das wäre der direkte Weg, den diese jung-philosophische Szene kürzlich vor dem Kühlregal im Supermarkt des Vertrauens beschreibt. In der Bio-Realität nimmt Ja! Natürlich nur einen kleinen Umweg: Die Milch stammt von glücklich grasenden Kühen aus dem Nationalpark Hohe Tauern, der Bio-Rübenzucker ist ebenso rot-weiß-rot und die Bio-Erdbeeren der Sorte Sonata reifen am Rand des Dunkelsteiner Waldes im Mostviertel. Schon beim ersten Löffel des cremig-fruchtigen Joghurts schmeckt man die Verlängerung des Sommers und versteht, warum es zur Lieblingssorte der Österreicher gehört. Mit nur 1% Fettgehalt ist das Ja! Natürlich Sonata-Joghurt auch kalorisch äußerst vertretbar und verwandelt sich dank wertvoller Acidophilus- und Bifiduskulturen zur internen Körperpflege. Kaufen, probieren, genießen – die Sorte Erdbeer Sonata ist eine Limited Edition und nur für kurze Zeit erhältlich.



BIO TIPP
Joghurtcreme Torten: Biskuitteig backen. 6 Blätter Gelatine kalt einweichen, ausdrücken und in etwas heißem Wasser auflösen. Unter 2 Becher Erdbeer-Joghurt ziehen. 1 Becher Bio-Schlagobers steifschlagen, unterheben. Joghurtmasse über Biskuit darüber gießen und kühl fest werden lassen.

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

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Zucchini



www.janatuerlich.at



AM HERD MIT HANS SCHMID

Mit Mut und Idealismus schaffte der Kärntner Wirtshausbub den Weg zum Wiener Großunternehmer – Eigenschaften, die sich auch in der Küche bewähren.

Oft kocht er nicht, der Hans Schmid, seit er seine Wirtshäuser hat. Zu verlockend, sich einfach beim Pfarrwirt oder beim Heurigen „Mayer am Pfarrplatz“ oder ganz oben im Steffl zu treffen, anstatt sich daheim selbst an den Herd zu stellen. Ein bisserl schade, findet er. „Ein paar einfache Sachen kocht er wirklich gut“, verrät seine Ehefrau. Und es sieht auch gekonnt aus, wie der Gastwirtesohn aus Villach Hand an die Zutaten legt. Im großen Topf köchelt schon die „Opfersuppe“ für die Ripperln. Dem Geschmack zuliebe hat er darin eine Wurst ausgekocht. Die Wurstreste dürfen sich seine beiden betagten Münsterländer Hundedamen teilen. „Einerseits bin ich großzügig, andererseits kleinlich, nämlich dann, wenn es darum geht, Essen wegzuschmeißen.“ Großes Vorbild ist seine Mutter. „Sie hat alles verwertet.“ Mit einem guten Schuss Riesling Alsegg gießt er das Kraut auf. Rund 70 Hektar Wiener Rebfläche bewirtschaftet sein Team derzeit. Außerdem managt der 72-jährige Kunstsammler gemeinsam mit seiner Frau das Kaufhaus Steffl und ist stolzer und aktiver Präsident des Eishockey-Clubs „Vienna Capitals“. „Die Dinge, die man macht, weil man sie will, werden oft erfolgreich.“ Wem sollte man das eher glauben als ihm, dessen steile Karriere mit einer kleinen Werbeagentur begann? Flott raffelt er drei große Erdäpfel grob, mischt ein wenig Mehl drunter, bäckt sie behutsam und geduldig zu dünnen, herrlich knusprigen Puffern. Wir setzen uns an den Tisch, rundherum Gemälde, von denen ich nie annahm, sie jemals im Original zu Gesicht zu bekommen. Von diesem Mann kann man viel lernen.

✚ Mit vier Freunden im Restaurant „Floh“ in Langenleobarn. Wir kommen um 10 Minuten zu früh und unser Tisch ist noch nicht vorbereitet. An der Theke der offenen Küche können wir dann nicht nur dem flotten Küchenteam zusehen, sondern es wird uns auch umgehend eine Flasche Bründlmayer Sekt offeriert. Dann kommt noch ein herrliches Tartar mit Kürbispüree und eine sensationelle Krebsenschaumsuppe. Hier warten wir gerne.

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Sterz. Gab's bei uns jeden Tag in der Früh.

Was würden Sie nie essen?

Austern. Einmal gekostet – nie wieder.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die italienische Küche.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Hab in Italien sehr, sehr gute Weine gekauft, 10 Jahre später aufgemacht und sie waren kaputt.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Schokolade.

■ Ein Abend im Kabarett Niedermaier. In der Pause bietet man frischen Sturm an. Wir holen zwei Gläser davon an der Theke und zahlen. Dann kosten wir – ungenießbar. Wir bringen die vollen Gläser zurück. Die junge Dame schnippisch „Naja, der schmeckt halt so!“ Kein Wort der Entschuldigung, kein „darf ich Ihnen statt dessen was anderes geben?“ Sie schüttet das Gesöff weg. Daran, uns die 5,20 € zurückzugeben, denkt sie nicht einmal.

FOTOS: JEFF MANCIONE

RIPPERLN MIT RIESLINGKRAUT

Für die „Opfersuppe“ eine Burenwurst in Wasser auskochen, herausnehmen. Ripperln in die heiße Suppe legen, ca. 1 Stunde weich köcheln. Suppengrün putzen und schälen, nach der halben Kochzeit hinzufügen. Für das Kraut Zucker mit 1/8 l Wasser in einem Topf erhitzen und zart karamellisieren. Mit Essig ablöschen, Schmalz dazugeben. Zwiebel darin hellbraun andünsten. Knoblauch und Kraut unterrühren. Mit Suppe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt weich garen.

- 1200 g Selchripperln
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 5 Stück brauner Zucker
- 1 EL Weinessig, 2 EL Schweineschmalz
- 280 g Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 400 g feingeschnittenes Weißkraut
- 1/8 l Riesling, 1/2 l Geflügelsuppe, Salz, Pfeffer



DAS VIDEO: HANS SCHMID AM HERD

Fotografieren Sie diese Doppelseite mit der KOOABA SHORCUT APP auf Ihrem Smartphone. Noch mehr freizeit finden Sie auf:

KURIER.at/promikochen

ist Salami-Meister

Mehr als nur ein Bretthupferl!

Schonend über Buchenholz und Wacholderbeeren geräuchert.

Die Arlberger – Schneidiges von Stastnik.

www.stastnik.at