



Weißer Weste. Eine Wiese, ein alter Apfelbaum, die Sonne, eine Decke, etwas Olivenöl, ein paar sonnenwarme Paradeiser, ein Laib Weißbrot. Sind Sie schon gelandet in diesem idealtypischen Bild für das einfachste und höchste Genuss-erlebnis? Ja! Natürlich liefert dazu das neue rustikale Bio-Weißbrot, damit lassen wir es in diesem Sommer so richtig krachen. Der Bio-Weizen für den reschen Laib kommt ausschließlich von österreichischen Bio-Bauern aus dem Wald- und Weinviertel sowie aus dem Burgenland, angebaut gänzlich ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Soviel zur Basis, wenn diese nicht stimmt, bringt auch der talentierteste Bäcker kein gutes Bio-Brot zusammen. Der Bio-Weizen wird zum Sauerteig angesetzt, das braucht Know-how und Zeit, danach wird das Brot nach dem Ja! Natürlich Reinheitsgebot gebacken – nur feinstes Bio-Getreide, Salz und Wasser. Alles Künstliche – wie Stabilisatoren und Emulgatoren – hat hier nichts zu suchen. In diesem Sinn: Wiese suchen, Decke raus, Bio-Brot genießen.



BIO-TIPP
Toskanischer Bio-Brot Salat:
 3 Scheiben rustikales Bio-Weißbrot in grobe Würfel schneiden, in einer Pfanne in Bio-Olivenöl knusprig rösten. Mit halbierten Bio-Kirschtomaten, Bio-Gurkenwürfeln, Bio-Paprikawürfeln, gehacktem roten Bio-Zwiebel und Bio-Petersilie vermischen und mit Bio-Olivenöl und Bio-Essig marinieren.

Lesen Sie nächste Woche:
 Bio-Minikiwi



delikat ESSEN heidi.strobl@kurier.at

AM HERD MIT JIMMY SCHLAGER

Der Weinviertler Musiker liebt gutes Essen, kocht oft für die ganze Familie und ist kulinarischer Autodidakt. Seinem neuen Programm „Powidl“ zuliebe hat er aus seinem Lieblingssteig ein deftiges Rezept entwickelt.

Der Ort Matzen liegt dort, wo die Weinviertler Hügel ins Marchfeld übergehen. Felder, Weingärten, Bohrtürme prägen das Land. Hier lebt Jimmy Schlager samt Familie, Paula, die Jüngste, ist drei Monate alt. In der Wohnküche stehen gekochte, noch warme Erdäpfel bereit. Extra für uns sucht der Musiker eine Küchenwaage und bemüht sich tapfer darum, genaue Mengenangaben zu machen. „Erdäpfel-Topfen-Teige werden immer was, ganz egal, was du reinschmeißt.“ Pressen, kneten, noch ein Hauch Mehl dazu, fertig ist die glatte Teigkugel. Ei kommt keines rein, weil: „Das Buchweizenmehl pickt alles z'samm.“ Während der Teig rastet, macht Jimmy das, was er am liebsten macht: Geschichten erzählen. Von Johann Gottfried Piefke, dem im nahen Gänserndorf ein Denkmal gesetzt ist, von musikalischen Lesungen mit dem Anwalt und Literaten Martin Neid und von seinem neuen Musik-Kabarett-Programm „Powidl“, mit dem er samt Band am 7. September im Wiener Stadtsaal Premiere haben wird. Warum dieser Name? „Mir war er vollkommen egal. Powidl eben.“ Den Powidl für sein Rezept verrührt Jimmy mit Zimt und Rum, aber nicht zu viel, wegen der Mädels.

Dann walkt er den kalten, aber recht weichen Teig halbzentimeterdick aus. Zum Ausstechen verwendet er eine überraschend große Plastikschüssel. „Das werden Powidltaschen. Keine Tascherln.“ Behutsam hebt er sie ins kochende Wasser, bevor er eine große Pfanne voll Bröseln röstet. Fertig. Dazu kredenzt der Mann, der weiß was gut ist, eine Flasche Trockenbeereauslese 2007 von Winzerfreund Herbert Zillinger. Beides schmeckt großartig!

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Durian – die Stinkfrucht.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Bensdorp Kakao.

Ihr Lieblingslokal?

Buchingers Zur Alten Schule in Riedenthal.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Hab für meine Tochter den Bensdorp mit Salz statt mit Zucker angerührt. Damit hab ich ihr das Kakaotrinken wohl fürs ganze Leben verdorben.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Zornige Nudeln: Spaghetti all'arrabiata.



powidlTASCHEN

500 g gekochte, mehlig Erdäpfel
 250 g Topfen (mager)
 Salz
 3 Handvoll Weizengrieß (100 g)
 25 g Buchweizenmehl
 etwas glattes Weizenmehl
 Powidl (Pflaumenmus)
 Rum
 gemahlener Zimt
 1 Ei
 Semmelbrösel
 Butter
 2-3 EL Kristallzucker

Erdäpfel kochen, abgießen, überkühlen lassen, schälen, dann durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Topfen, einer Prise Salz, Grieß und Buchweizenmehl zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. In einem breiten Topf Wasser zustellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 12 cm Durchmesser) ausstechen. Powidl mit einer Prise Zimt und etwas Rum verrühren, jeweils 1 EL davon in die Mitte der Teigkreise setzen. Die Ränder mit versprudelttem Ei einstreichen, Kreise zusammenklappen, Ränder festdrücken. Die Taschen behutsam ins kochende Wasser legen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel darin hell rösten, Zucker zum Schluss unterrühren. Powidltaschen aus dem Wasser heben, in den Bröseln wenden, mit Kristallzucker bestreuen.



flasche DER WOCHE

RARE SELECTION RYE MALT J.H. FASSFINISH, WHISKY-DESTILLERIE J. HAIDER, Roggenreith, Waldviertel

Eindrucksvoll, was die Familie Haider als 1. Whiskydestillerie Österreichs seit 1995 geschaffen hat. Ihr Sortiment besteht aus Roggen-, Roggenmalz- und Gerstenmalzwhiskys, verwendet wird ausschließlich regionales Getreide. Der „Rare Selection Rye Malt J.H.“ ist 6 Jahre fassgelagert, das Finish im Portweinfass verleiht ihm Milde und Frucht. Toll!

0,5 l 49,50 € ab Hof,
www.whiskydestillerie.at

Lagerung bis: endlos
 Trinktemperatur: Raumtemperatur oder auf Eis
 Alkoholgehalt: 46 % Vol

Per Rad entlang von Traun und Ager Richtung Vöcklabruck, Stopp im Restaurant Schmankerl. Die Tür steht offen, aber es ist Sperrtag. „Ob wir etwas zu trinken bekommen könnten?“ Wirt: „Selbstverständlich, Radfahrer sind immer durstig.“ Kaum sitzen wir, bringt er uns ein Schinkenstangerl: „Radfahrer sind auch immer hungrig, guten Appetit!“

In der „Blumenwiese“ am Donaukanal zwischen Marien- und Schwedenbrücke. Sehr hübsch, nette Drinks, nette Bedienung. Toilette? Man schickt uns zur öffentlichen, „10 Meter hinter der Marienbrücke.“ Finden wir nicht. 100 Meter weiter ist dann eines, um 50 Cent. Ein Lokal, das in den VIP-Kojen die Mindestkonsumation (!) von 500 € verlangt, könnte sich etwas Besseres einfallen lassen.

FOTOS: BARBARA WITTMANN, WWW.WHISKYERLEBNISWELT.AT