



AM HERD MIT CHRIS LOHNER

Mit ihrem Soloprogramm „Nein! Ich will keinen Seniorenteller“ tourt die „Stimme der Nation“ durch Österreich, mit uns kocht sie eine satte Portion Ur-Wienerisches.

Nur wenige Tage nach dem Tod ihres langjährigen Lebenspartners Lance Lumsden treffen wir einander. „Das lenkt mich wenigstens ab.“ Die beiden kannten einander 33 Jahre.

„Die Wunderköchin bin ich ja nicht“, meint die Autorin, Moderatorin und Schauspielerin, „mein Repertoire ist beschränkt.“ Auf kulinarische Experimente lässt sich Chris Lohner nicht ein, am liebsten sind ihr so Sachen, die sie einfach aus dem Rohr ziehen kann, wenn die Gäste da sind. „Mit hochrotem Kopf zwischen Küche und Esstisch gondeln – nein, danke!“ Herrlich duftet der Beinschinken, den wir nicht zu klein schneiden, dann reiben wir viel Muskatnuss in die Masse – eine ganze zumindest, das muss sein. Obendrauf kommen Brösel, selbst gerieben, aus übrig gebliebenem Brot. „Essen kann ich nicht wegschmeißen.“ Seit zehn Jahren engagiert sich die 68-Jährige, die mit 40 an beiden Augen am Grauen Star operiert wurde, ehrenamtlich als Goodwill Ambassador für die Hilfsorganisation „Licht für die Welt“, in dieser Funktion reist sie immer wieder nach Afrika. Und so ist ein weiteres idealistisches Projekt entstanden: In Mali kauft Lohner handbedruckte Stoffe, Näherinnen eines Wiener Sozialprojekts verarbeiten sie zu Kaftanen, die unter dem Label „it fits“ verkauft werden. 30 € vom Erlös werden gespendet. Inzwischen sind die Fleckerln oben knusprig braun, innen schön saftig. Genauso wie damals, bei Müttern, in der „Schwarzen Katz“. Und wer wird das jetzt alles essen? Meine Nichten und Neffen kommen, und die Schüssel ist leer.

SCHINKENFLECKERL

Schinken in fleckerlgroße Stücke schneiden. Crème fraîche, Rahm, Eier und Milch glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Die Hälfte des Emmentalers und Schinken dazugeben, durchmischen. Fleckerl kochen, abseihen, abschrecken, unter die Schinkenmasse heben. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, Masse einfüllen, mit Bröseln und restlichem Käse bestreuen, mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220°C backen.



- 750 g Beinschinken, in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Becher Crème fraîche (à 150 g)
- 1 Becher Sauerrahm (250 g), Butter
- 1 Schuss Milch
- 3 Eier, Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 250 g geriebener Emmentaler
- 3 EL Brösel
- 500 g Fleckerl

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Kürbis – im Krieg – der schmeckte wie Wanzen.
- Was würden Sie nie essen?**
Eigentlich graust mir vor nichts – oder doch: Margarine!
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die italienische. Die ist auf der ganzen Welt genießbar.
- Ihr Lieblingslokal?**
Fast alle wirklichen Italiener.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Bei Piccini am Naschmarkt und bei Bauernstandeln.

+ Zu Besuch im Kamptal, beschließen wir spontan im Gasthaus „Zur schönen Aussicht“ in Zöbing einzukehren. Prachtvolles Wetter, natürlich kein Tisch frei. Anstatt uns, wie andersorts meist üblich, einfach wegzuschicken oder auf später zu vertrösten, bemüht sich der Kellner und organisiert uns Plätze an einem großen runden Tisch im Garten. So lernen wir vier gemütliche Amstettner kennen und haben gemeinsam viel zu lachen. Was seinen Umsatz hebt, und unser aller Laune.

■ Mittags im Café im Schottenstift, Wien 1, Schottengasse 2. Wir finden im herrlichen Gastgarten Platz und bestellen Menü und Weißwürste. Das Menü kommt nach einer akzeptablen Wartezeit, die Würste allerdings nicht. Das Service-Chaos wird immer größer. Eine offensichtliche Garten-Chefin versucht die Lage zu verbessern, macht damit das Chaos aber nur perfekt. Wir fragen nach der Rechnung. „Und wenn die Würste demnächst kommen, können wir sie noch essen.“ Die Kellnerin kassiert, unsere Würste ignoriert sie einfach. Wortlos.



dinner FOR ONE

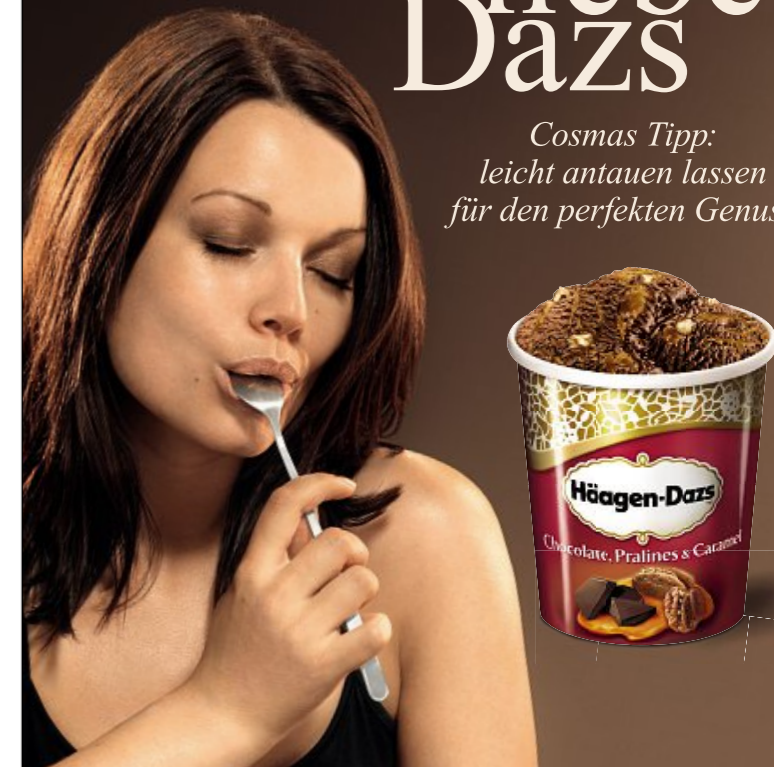
SCHOLLENFILETS MIT DILLSALAT

Fischfilets abwaschen und trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, zart salzen. Salat waschen und zerpflücken, trockenschleudern. Dille von den dicken Stielen zupfen. 1 EL Zitronensaft, 1 EL Essig, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und ½ TL Honig zu einer cremigen Marinade rühren, Salat und Dille damit zusammen marinieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Scholle darin auf der Hautseite hellbraun braten. Ein Stück Butter dazugeben, Fisch umdrehen, kurz ziehen lassen. Fisch anrichten, mit dem entstandenen Saft beträufeln, mit Salat essen.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 1 Schüssel, 10 Minuten.
Ca. 510 kcal

Ich liebe Dazs

Cosmas Tipp:
leicht antauen lassen
für den perfekten Genuss



Mehr Genuss mit Cosma Shiva Hagen auf www.haagen-dazs.at

SPAR Gourmet



FILETSTEAK
Aus Österreich, vom Schwein, grillfertig mariniert, ohne Geschmacksverstärker, ca. 400-g-Pkg.
In Selbstbedienung, per Kilo
statt 14,99

9,99
-33%



GRILL-CHAMPIGNON
Aus dem Pielachtal, Klasse 1. Eignen sich hervorragend zum Grillen und Füllen.
350-g-Tasse
statt 1,99

1,49 (per kg 4,26)
Ersparnis 0,50

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 06. Juli 2011.