

WEINLESEN

DAS HAB' ICH VOM KURIER



SALON 11
ÖSTERREICH WEIN

Siegerweine
Erstem Weinwettbewerb

JETZT NEU 5,-
UM € IN TRAFIKEN ERHÄLTlich

SALON 11 | Alle Siegerweine auf einen Blick zum Nachlesen

SALON 11 ÖSTERREICH WEIN CASINOS AUSTRIA ÖSTERREICH WEIN

FOTOS: FRANZ GRUBER, HEDI STROBL

delikatESSEN heidi.strobl@kurier.at



AM HERD MIT ROLF LANGENFASS

Mit seinen gefeierten Bühnenbildern schafft er das Ambiente für gelungene Theater- und Opernproduktionen. Mit uns kocht er in luftiger Höhe englischen Kuchen.

Mit einem erfrischenden Drink aus Holunder, Zitronenmelisse, Birnensaft und Prosecco empfängt uns Rolf Langenfass über den Dächern von Wien. Gasometer A, Simmering. Dort wohnt er mit seinem Lebenspartner. Die Südosttangente mutet von hier an wie eine Kleinbahnanlage, nur, dass der Verkehr sich halt nicht stoppen lässt. Der Tisch ist liebevoll gedeckt, zarte Röslein in der Vase. Sisi-Bilder zieren die Wände. In der Küche mit Fernblick finden sich zwei Kochstellen: eine normale, elektrische, eine mit Induktionsplatten. „So können wir beide zugleich kochen, mein Mann und ich.“ Ob das denn gut gehe, interessiert mich. „Ja! Vielleicht funktioniert das nur bei Männern, ich weiß es nicht.“ Sieben Jahre lebte der Künstler in England, und er ist überzeugt, dass die englische Küche weit besser ist als ihr Ruf. Äpfel schälen, Brösel kneten, Mandeln

rösten. Fertig ist der typisch britische Kuchen. Ab ins Rohr. Langenfass kocht immer ein bisschen zu viel, ja nie zu wenig. Belustigt meint er: „Es gibt so Leut', da bist zu sechst auf ein Hendl eingeladen.“ Aufgewachsen in München, erinnert er sich an die harten Nachkriegsjahre mit dem Essen aus den Containern der Volksküche. Trotzdem spricht er von einer glücklichen Kindheit. „Die Eltern waren Artisten darin, uns von der Not nichts merken zu lassen.“ Eine Krebserkrankung machte dem Bühnenbildner in den vergangenen Monaten zu schaffen, seinen Engagements in der Josefstadt, am Theater an der Wien und an der Grazer Oper sieht er mit Freude entgegen. Die Crumble ist inzwischen oben knusprig, innen weich. Dazu: flüssiges Obers und Beeren. Langenfass: „Ich finde ja, Süßspeisen müssen süß sein.“ Ein feines Herbstdessert. Ein feiner Mensch.



APFELCRUMBLE

pro Person
1 mittelgroßer, saurer Apfel (oder andere Früchte der Saison), brauner Rohrzucker zu gleichen Teilen (für 5-6 Personen je 250 g), geriebene Mandeln, griffiges Mehl, Zucker und Butter Mandelblättchen und Mandelstifte Butter, Zucker

Äpfel schälen und würfeln, in einer ausgebutterten Form verteilen. Nach Geschmack mit Rohrzucker bestreuen. Geriebene Mandeln, Mehl und Zucker vermischen, kalte Butter einkneten. Streuselmasse zu kleinen Kugeln formen, die Äpfel damit komplett bedecken. Mit in Butter und Zucker gerösteten Mandeln bestreuen. Mit Alufolie abdecken, im vorgeheizten Rohr bei 160°C 1 Stunde backen. Dann noch 10 Minuten bei stärkerer Hitze ohne Folie knusprig backen.



wein DER WOCHE

SAUVIGNON BLANC 2010, WEINGUT ZUSCHMANN-SCHÖFMANN, Martinsdorf, Weinviertel

2010 war ein überraschend gutes Jahr für den Sauvignon Blanc. Der von Else und Peter – eines der jungen Dreamteams der Weinviertler Winzerschaft – gehört zu den Besten: Ordentliche Säure, knackig, frisch, trotz des niedrigen Alkohols füllig. Dazu feine Würze und schöne Fruchtaromen. Ein Wein für warme Spätsommertage.

6,90 € ab Hof, Winzergasse 52, www.zuschmann.at

Lagerung: bis 2012 ■ Trinktemperatur: 8°C ■ Alkohol: 12 vol

Nassfeld/Kärnten

KÄRNTEN AKTIV ab € 366,-
3, 4 oder 7 Nächte inkl. HP, p.p. im DZ, 1 Rucksack mit Jause, Massage 30 min, 1 geführte Wanderung, 1 Wanderkarte, freie Fahrt mit dem Millennium Express (bis 25.09.) uvm.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet, abends 5-Gang-Wahlmenü, 2.400 m² Acquapura SPA Wellness- & Wasserwelt, kuscheliger Bademantel mit Badetasche uvm.

Tel. +43/(0)4285/72 000; carinzia@falkensteiner.com
www.carinzia.falkensteiner.com

FALKENSTEINER
Hotel & Spa Carinzia

SPAR Gourmet

DOMÄNE WACHAU FEDERSPIEL RIESLING KLASSIK
Wachau, frisch & blumig.
0,75-lt-Flasche
statt 6,99
5,99
Ersparnis 1,-

SORGER SCHILCHERSCHINKEN
Von Metzgerhand ausgesuchte, ganze Schөлgelteile vom Schwein, werden nach einem alten, überlieferten Hausrezept mit edlen Gewürzen, Essenzen und einer speziellen Salzmischung einge-rieten und für einige Tage mit Schilcherwein gepökelt.

In Bedienung, 100 g
statt 1,79

1,49
Ersparnis 0,30



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

Angebote gültig bis 14. Sept. 2011.