



AM HERD MIT ADI HIRSCHAL

Er ist Erzähler, Schauspieler, Entertainer, Sänger und Intendant. Wäre das Theater nicht sein Leben, würde er mit der gleichen Leidenschaft am Herd stehen.

In Hirschals zuhause in Gablitz wird umgebaut, deswegen verabreden wir uns bei seinem Freund und Lieblingswirten Peter Puskas im Wiener Restaurant Kanzleramt. Dort entspannt er sich, direkt von einer Theaterprobe kommend, im Schanigarten mit Blick auf die Mauern der Hofburg. Christoph Schüller, der Koch des Hauses, hat schon alles fein säuberlich vorbereitet. Huhn und Spargel – leichte Sommerküche. „Eine Speise soll Kraft geben, nicht Kraft kosten.“ Je älter er wird, desto weniger mag Hirschal die deftige Wiener Küche. „Du baust das nimmer ab, sondern wirst nur blad.“ Wir umwickeln Mostviertler Hühnerfleisch mit dem Rohschinken aus Weinviertler Strohschwein. Authentisch und regional muss seine Küche sein, so wie auch sein Theater. Am 15. Juli feiert „Romeo & Julia“ Premiere auf der Bühne des Wiener Lustspielhauses. Ein Stück, bei dem er selbst Regie führt, in der Rolle der Julia wird seine Tochter Maddalena zu sehen sein. Hirschal fängt einen Marchfelder Spargel aus dem Kochwasser und tippt mit dem Finger drauf. „Wir wollen ihn nicht bissfest, sondern weich. Wenn er nachgibt, ist er fertig.“ Und obwohl Hirschal ein Verfechter leichter Küche ist, beginnt er vom Wasserwirt in Zwettl an der Rodl zu schwärmen: „Der macht den besten Schweinsbraten der Welt, ein Mal pro Jahr darf ich da hinfahren.“ Aufgewachsen ist Hirschal in Linz, über einer Bäckerei, wo sich die Düfte von frischem Gebäck mit denen von Mäusen vermischten. Kindheitserinnerungen. Zurück im Schanigarten essen wir unser italienisch inspiriertes niederösterreichisches Huhn. „Hat's g'schmeckt?“, fragt der Kellner automatisch. „Ja, danke, wir haben gut gekocht.“

HÜHNERBRUST IM SCHINKENSPECK

Spargel schälen und in Salzwasser ca. 10 Minuten sanft kochen. Fleisch pfeffern und leicht salzen, oben und unten mit je einem Salbeiblatt belegen, in je 2-3 Blatt Rohschinken wickeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin beidseitig knusprig braten. Ein Stück Butter drauflegen, am Herdrand 5 Minuten durchziehen lassen. Spargel auf Teller legen, Fleisch durchschneiden, drauflegen, mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.

2 halbe Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen (ca. 300 g)
5-6 Blatt Rohschinken, dünn geschnitten
ca. 10 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer
6 Stangen Spargel
Olivenöl
Butter



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Die äußerst deftigen Kärntner Nudeln meiner Mutter.

Was würden Sie nie essen?
Innereien, das hat man mir als Kind verdorben.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die italienische.

Ihr Lieblingslokal?
In der Stadt das Kanzleramt, auf dem Land die Mirl im Irenental.

Wo kaufen Sie am liebsten ein?
Bei Biomarkt Maran oder direkt beim Bauern.



wein DER WOCHE

DÓCIL, LOUREIRO 2010,
DIRK NIEPOORT, Lima, Portugal

Der leichte „Vinho Verde“ ist in Portugal allgegenwärtig. Und sind die Rebsorten auch andere – hier ein Loureiro – sind die Weine den heimischen gar nicht unähnlich. Bei unserer Blindverkostung wäre Docil ganz klar als Österreicher durchgegangen. Mineralisch, straight, angenehm. Ein weiter Weg für etwas, was es bei uns ohnehin gibt? Ja, aber schon interessant!

7,90 € bei Wagners Weinschop, Laakirchen,
www.wagners-weinschop.com

Lagerung: bis 2012
Trinktemperatur: 8°C
Alkohol: 11 % vol

tafelSPITZ

Der TAFELSPITZ ist der beste Begleiter für Urlaub oder Landpartie – und passt wunderbar in Ihre Handtasche. Ob im Salzkammergut, im steirischen Weinland, an den Kärntner Seen oder in den Landeshauptstädten – Österreichs erfolgreichster Gourmet-Guide verrät, wo der Genuss am größten ist. Für die Ausgabe 2011 wurden 600 Wirtshäuser, Restaurants und Szenelokale getestet. Um nur 6 € in Ihrer Trafik.



GLÜCK ISST

REITER

Glücksgefühle für den Gaumen.

• glutenfrei
• laktosefrei

Original Reiter Schwarzwälder

Die feinste, mit Gebirgsholz heiß geräucherte und mit Gold ausgezeichnete, ges. gesch. Markenwurst.

Garantiert zu 100 % aus frischen österr. Rohstoffen.

Zum Glück gibt es REITER.

Denn bei den Spezialitäten des Innviertler Familienbetriebes aus Eberschwang weiß man, was man isst: **Österreichische Spitzenqualität vom Feinsten.**

www.reiter.at

AMA GÜTESIEGEL
Seit 1996
Erhältlich im namhaften Lebensmittelhandel und in Feinkostgeschäften.

Gourmet

RINDS-TAFELSPITZ SULZ
Fein geschnittene Rindfleisch-Sulz mit Karottenstreifen und Kräutern verfeinert. Servierfertig.
In Bedienung, 100 g statt 1,59
1,29
Ersparnis 0,30

DINKELWECKERL
Backofenfrisch. Ein herrlich rustikales Dinkelweckerl mit Saatenmischung.
80-g-Stück
Mengenvorteil
1 Stück 0,79
3 Stück **1,58** (per Stk. 0,53)
2+1 GRATIS!

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

Angebote gültig bis 08. Juni 2011.