

**Schnell, gut und Bio.** Die blende Idee, verschiedene Dinge auf ein flaches Brot zu legen und in den Ofen (oder in ein beheiztes Erdloch) zu schieben, hatte man schon im Altertum. Doch keine Flade hat so eine Karriere hingelegt, wie die Pizza. Den Käse verpasste ihr erst ein neapolitanischer Pizzabäcker 1889, der die Frage der Ehre anlässlich eines Besuches der Königin Margherita mit Mozarella beantwortete. Zuvor machten Paradeiser, Knoblauch, Olivenöl und Kräuter das gewisse Etwas der Pizza aus – gut haltbare Zutaten, die auch findige Matrosen mit an Bord nahmen und so die Pizza Marinara zum Leben erweckten. Die gibt es übrigens ab sofort von Ja! Natürlich: sonnengereifte Bio-Paradeiser aus der Emilia Romagna und österreichischer Bio-Dinkel – intensiv im Geschmack und frei von chemisch-synthetischen Spritz- und Düngemitteln – werden nach dem traditionellen Rezept eines norditalienischen Familienbetriebs ihrer Bestimmung nahe gebracht – dem puren Genuss.



**BIO TIPP** Bio-Pizza Marinara nach Packungsanleitung backen. Inzwischen Bio-Rucola und Bio-Paradeiser waschen, Parmesan in grobe Späne hobeln. Pizza aus dem Backofen nehmen, dünne Scheiben Bio-Lachsschinken darauf verteilen, mit reichlich Rucola, geschnittenen Paradeisern und Parmesan bedecken. Weitere Informationen unter <http://blog.janatuerlich.at/ernaehrung>

**Lesen Sie nächste Woche:** Bio-Zwiebel



[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)



## AM HERD MIT PETER PILZ

Der Grünen-Politiker nimmt's beim leidenschaftlichen Kochen mit der Zeit nicht so genau.

„Kochen? Ja, gern. Auf der Alm. Hirsch. Marokkanisch gewürzt.“ Noch nie hat jemand so spontan ein so konkretes Bild entwickelt wie Peter Pilz, als ich ihn telefonisch an den Herd einlade. Als hätte er schon wochenlang darüber nachgedacht. „In Wien ist's fad“, meint er, und so mache ich mich auf den Weg in die steirischen Berge. Von Sankt Katharein kurven wir hügelwärts, auf halbem Weg hält er bei einem Hirschgatter. „Des is der Mandi, der Chef. Und einen von da verkochen wir heut.“ Weiter durch den Schnee zu einem einsamen, 300 Jahre alten Bilderbuch-Bauernhaus. Im Küchenofen flackert das Feuer. „Gewisse Dinge kommen dir lächerlich vor, da heroben.“ Am liebsten kocht Pilz ganz alleine. „Normalerweise darf ich nicht einmal in die Küche schauen“, sagt seine Frau. Es gibt aber Ausnahmen. Der Voggenhuber. „Der sagt mir immer, wie's geht. Und ich bin ihm noch kein einziges Mal gefolgt.“ Kochen bedeutet Entspannung für den Politiker, und er genießt es, sich dabei Zeit zu lassen. „Niemand weiß, wie lange es dauert“, klingt die zarte Kritik der Ehefrau durch. Der Pferde-Wadschuncken letztens war erst nach zehn Stunden weich. Zur Überbrückung öffnet Pilz ein Glas eingelegte Mini-Steinpilze, selbstgemacht, nach einem Rezept seines Vaters. Unbeschreiblich gut! Dazu würziges Schwarzbrot von Manu Weber, der Bäckerin im Ort. Spezialanfertigung. Dass der Hirsch schon nach zwei Stunden gar ist, überrascht uns alle. Ein Glas vom Eigenbau-Karottenchutney reingerührt, dann noch kräftiger Hirschfond vom letzten Mal. Genial, leider unmöglich nachzukochen. Bei der Arie „Ombra mai fu“ von Georg Friedrich Händel sitzen wir in der Holzstube, das Tageslicht weicht langsam. Pilz: „I kann ma's jetzt schon vorstellen, wie gut i heut schlafen werd.“

FOTOS: HEIDI STROBL, ELMAR GUBISCH



### HIRSCHRAGOUT

Zwiebeln schälen, grob schneiden, ohne Fett in einem Topf mit Deckel sanft andünsten (ca. 30 Minuten). Fleisch würfeln. 2 EL Paprikagewürz und 1 EL Ras el Hanout unter die glasigen Zwiebeln rühren, Fleisch dazugeben, zugedeckt im eigenen Saft ca. 1,5 Stunden schmoren. Karottenchutney (feingeschnittene Karotten, Kardamom, Zitronensaft, Einkochzucker) unterrühren, mit Hirschfond aufgießen, kurz köcheln lassen, abschmecken. Wasser zum Kochen bringen, salzen, Polenta einrieseln lassen. Wasser nach und nach ergänzen, bis die Konsistenz passt. Feingehackten Knoblauch und Paprikawürfel unterrühren, pfeffern, quellen lassen.

800 g Hirschfleisch (Wadschuncken)  
4 mittelgroße Zwiebeln  
marokkanische Gewürzmischung auf Paprikabasis  
Ras el Hanout  
Karottenchutney  
1/4 l Hirschfond  
Salz, Pfeffer  
4 kleine gelbe oder rote Paprika  
150 g Polenta  
2 Knoblauchzehen

### 5 fragen

**Ihr Lieblingslokal?** Das Sopile, Wien 4.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die, in der ich gerade bin.

**Was würden Sie nie essen?** Trüffelöl.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Voggenhuber zu Besuch. Wir hatten Kitznieren draußen am Balkon, danach sind alle eingeschlafen. Die Kalbsstetzel vertrocknete im Ofen: Da war der Knochen das Beste.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Es gibt so Speisen, die mache ich nur für mich. Kutteln zum Beispiel.



### wein DER WOCHE

ROCHUS GRÜNER VELTLINER 2011, WEINGUT ROLAND MINKOWITSCH, Mannersdorf,

Das Weingut im östlichsten Weinviertel nahe der slowakischen Grenze bürgt seit Jahren für Top-Veltliner und Rieslinge zu äußerst fairen Preisen. „Rochus“ ist ein mineralisch-würziger Veltliner aus bester Lage, finessenreich und sortentypisch.

7 € ab Hof, Kirchengasse 64, [www.roland-minkowitsch.at](http://www.roland-minkowitsch.at)

Lagerung: bis 2017  
Trinktemperatur: 9-11°C  
Alkohol: 13 % vol

✚ Einer unserer Freunde hat eine extreme Käsephobie. Katholisches Kindergarten-Trauma. Er hat's deswegen nicht leicht, auswärts zu essen. Die rein italienische Speisekarte des Expedi, Wien 1, Wiesingerstraße 6, macht ihm richtig Angst. Aber die Kellnerin agiert geradezu psychotherapeutisch, nimmt seine Ängste ernst und recherchiert minutiös in der Küche. Der Genuss war dann garantiert „Senza Formaggio“.

■ Wir mögen es ja sehr, dass das Restaurant, Abhol- und Zustellservice „BioFrische“ ([biofrische.net](http://biofrische.net), Wien 15, Mariahilfer Gürtel 31) uns flott indisches Essen in Bio-Qualität ins Büro liefert. Aber manchmal überholt einen der Erfolg halt. Seit immer mehr hungrige Kollegen das Service in Anspruch nehmen, ist aus der ehemals prompten Lieferung binnen 30 bis 50 Minuten (laut Homepage) letztens ein fast zweistündiges Warten, Hoffen, Darben, Ärgern geworden. Aufrüsten, BioFrische!