



AM HERD MIT MERCEDES ECHERER

Dank der Mama und Ehemann Rupert Henning kocht die Kulturlady nur, wenn es unbedingt sein muss. Arbeitsteilung made by Mercedes: Die eine kocht und die andere sagt wie.

Nein, Köchin sei sie keine, sagt Mercedes Echerer. Aber die Mama! Und so rückt sie gemeinsam mit ihrer Mutter an, um ein Rezept aus deren ungarischen, genauer: siebenbürgischen Heimat zuzubereiten. Nach „Hast du die Hände gewaschen?“ „Ja, Mami, zwei Mal!“ machen sich die beiden ans Werk. Beziehungsweise Mercedes junior macht sich ausnahmsweise ans Werk, Mercedes senior sagt wie. Freude am Kochen hat die Schauspielerinnen nie entwickelt, ist sie doch – glücklicherweise – immer auf küchenkulturell interessierte Männer gestoßen, mit denen sie sich nie in Konkurrenz begeben wollte. „Ich bring mich schon durch, und meine Kinder sind auch nicht verhungert.“ Aber sie genießt es umso mehr, bekocht zu werden. „Diese halbe Stunde, die man miteinander isst, ist ein kleines Fest.“ Mit dem Mut der Unwissenden begab sie sich 1999 ins EU Parlament und hat sich dort fünf Jahre lang erfolgreich um Kultur- und Medienagenden gekümmert. „Über Politik zu schimpfen ist so einfach, gute Politik zu machen hingegen sehr schwer.“ Für die klare, offene Frau entwickelten sich daraus viele Projekte. Zum Beispiel die überaus interessante Hörbuchreihe „Europa hören“. Derzeit steht ihr Engagement für den Film im Vordergrund – das „EU XXL Wanderkino“ ist eines ihrer „Babys“, im Moment wirkt sie auch bei den Vorbereitungen für das Filmfestival „Let's Cee“ (www.letsceefilmfestival.com) mit, das Ende Mai über Wiens Kinobühnen gehen wird. Inzwischen sind die Kohlrabi so, wie sie sein sollen. Ganz puristisch. Ganz fein! „Mami, das haben wir gut gemacht.“

GEFÜLLTE KOHLRABI

Kohlrabi schälen und aushöhlen. Das Innere und die Blätter hacken, salzen, pfeffern, beiseite stellen. Fleisch mit Reis verkneten, salzen, pfeffern. Die Kohlrabi damit füllen. Die restliche Masse zu Knöderln formen, gut in Mehl wälzen. Ca. 1-2 l Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen, Kohlrabi und Knöderln einlegen, sanft köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten das gehackte Innere dazugeben, weitere 15 Minuten köcheln. Flüssigkeit mit Salz abschmecken, mit einem ordentlichen Klecks Rahm verfeinern.

4 Kohlrabi
300 g faschiertes Schweinefleisch
1 Tasse Reis, kurz vorgekocht
Salz, Pfeffer
Mehl
Sauerrahm

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Mohr in allen möglichen Varianten. Und Krautwickler natürlich!
- Was würden Sie nie essen?**
Fisch von gestern.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die meines Mannes und meiner Mutter.
- Ihr Lieblingslokal?**
Der Floh und der Sodoma im Tullnerfeld.
- Ihr Liebessnack?**
Schokolade, und zwar nur richtig gute! Das ist aber erst seit ein, zwei Jahren so, früher war ich keine Süße.



flasche DER WOCHE

GEWÜRZ&KRÄUTER BIER, STIEGL BRAUEREI, Salzburg

Sieben Hausbiere bringt Stiegl alljährlich auf den Markt. Die Frühlingsausgabe: ein gelungenes Geschmacksexperiment, gemeinsam mit dem Waldviertler Kräuterspezialisten Sonnentor entwickelt. Der fruchtwürzige Duft erinnert an Radler, am Gaumen dann aber erfreulich trocken und herb. Passt auch zu Spargel!

0,75 l 5,90 € in den Stiegl Getränkeshops oder unter www.braushop.at

Lagerung: möglichst bald trinken
Trinktemperatur: 7-9°C
Alkohol: 4,8 % vol



dinner FOR ONE

SPARGEL SALAT MIT KRÄUTERBAGUETTE

Spargel gründlich schälen (grünen im unteren Drittel, weißen ab der Spitze), in 2-3 cm Stücke schneiden. Spitzen (ca. 5 cm) ganz lassen und beiseite legen. Spargelstücke in Öl anbraten, mit je einer Prise Salz und Zucker würzen, mit dem Saft der halben Orange aufgießen. Spargelspitzen dazulegen, bei kleiner Hitze zugedeckt knackig bis weich schmoren. Salat waschen, trockenschütteln, auf einen Teller legen, mit dem Saft der zweiten Orangenhälfte beträufeln. Butter zart salzen, mit einer Gabel zerdrücken, gehackte Kräuter untermischen. Baguette halbieren, tosten, heiß mit der Kräuterbutter einstreichen. Spargel auf dem Salat anrichten, Saft drüberträufeln, mit Kräuterbaguette essen.

250 g Spargel (weiß und/oder grün)
1 EL Olivenöl
1 Orange
Zucker, Salz
eine Hand voll Salatblätter
Baguette
20 g Butter
1 EL frische Kräuter

MAN BRAUCHT: Pfanne, Toaster, 15 Minuten. Ca. 390 kcal

schön & GUT

HEIMISCHE GENÜSSE

Nicht nur kommendes Wochenende, beim 5. Genussfestival (www.kulinarisches-erbe.at) im Stadtpark, gibt's Feines zu verkosten. Wer unter www.feinkostkistl.at bestellt, abonniert damit biologische Lebensmittel – von regionalen, kleinen Produzenten aus Österreich – die er dann in regelmäßigen Abständen ins Haus geliefert bekommt. Ein nettes Präsent, von dem zum Beispiel die Mama das ganze Jahr über zehren könnte.



Standard-Kistl 39,90 €
www.feinkostkistl.at

WELLNESS DRIVE IN

INKLUSIVE UPGRADE
IN DIE JUNIOR SUITE

Nassfeld/Kärnten

ab € 289,- 3 Nächte inkl. HP p.P. im DZ
Reichhaltiges Frühstücksbuffet, 5-Gang-Wahlmenü, 2.400 m² Acquapura SPA Wellness- & Wasserwelt Acquapura, Kosmetik-Set uvm. Aufenthalt So-Fr. 4 Nächte ab € 396,-. Limitiertes Angebot.
TIPP: Sichern Sie sich jetzt Ihren € 30 Reiseegutschein p.P. (Reisezeitraum 01.05.-29.06.2012)!

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

FALKENSTEINER

Hotel & Spa
Carinzia