

**So schmeckt der Sommer.** Zugegeben, der Sommer ist gefühlte Lichtjahre entfernt, doch mit etwas Sonne am Gaumen zeigen wir den letzten, hartnäckigen Ausläufer des Winters die kalte Schulter. Ja! Natürlich liefert uns dafür das passende Material in Form von Sommerfrische-Joghurts, für die Evergreens aus dem Eissalon Pate standen – wie etwa Heiße Liebe (Vanillejoghurt mit frischen Himbeeren), Schwarzwälder-Kirsch (cremig Joghurt mit Schoko-Kirsch-Sauce) oder Pina de Coco (mit Kokos und Ananas). Das Schöne daran: Was als Coup weltberühmt wurde, funktioniert auch im Joghurt-Becher. Doch auch die Qualität hält, was der hohe kreative Anspruch verspricht – keinerlei Aromenzusätze (obwohl die EU natürliche Aromen in Bio-Produkten erlaubt), frei von Gelatine, keine Spur von Milchpulver, sondern Milch und Frucht pur. Damit sind wir dem Sommer einen großen Schritt näher.



**BIO TIPP** Bio-Schokolade im Wasserbad schmelzen. 100 g weiche Bio-Butter und 50 g Bio-Zucker schaumig schlagen, 2 Bio-Eier, Bio-Schokolade unterrühren. 15 Min. bei 180 Grad backen. 1 Becher Bio-Schlagobers steif schlagen und mit 2 Becher Schwarzwälder-Kirsch-Joghurt mischen. 6 Blatt Gelatine in 2 EL heißem Wasser auflösen und unter die Joghurtmasse ziehen. Mousse auf dem Teig verteilen, Ring um den Boden lassen. 2 Std. kühl stellen.

Weitere Infos unter <http://blog.janatuernlich.at/ernaehrung>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Radieschen  
  
[www.janatuernlich.at](http://www.janatuernlich.at)



# AM HERD MIT JOESI PROKOPETZ

Der Musiker und Kabarettist schrieb Texte wie „Da Hofa“, bei denen ganz Österreich mitsingen kann. Beim Kochen ist er allerdings weniger kreativ. Einfach Ei.

Kochen? Ja, gern, meint Joesi Prokopetz auf meine Anfrage via Agentur. Zwei weiche Eier im Glas, in seinem Büro. Gut, so fahre ich nach Mödling, gespannt auf das große kulinarische Abenteuer. In der kleinen Küche steht tatsächlich ein Eierkocher bereit, den der Künstler extra von zuhause mitgebracht hat. „Ich koch ja nie was außer Ei.“ Gut, wir gönnen uns noch einen Kaffee – für meinen schäumt Prokopetz gekonnt kalte Maresi auf – dann ist's so weit. Er steckt die Kaffeemaschine ab, um die einzige Steckdose für den Eierkocher freizumachen, setzt zwei Eier in das Gerät, fügt die entsprechende Menge Wasser hinzu. Deckel drauf, einschalten, warten. Ob er denn gerne isst? „Essen ist meine Liebesspeise.“ Für sein aktuelles Programm „Die Schöpfung. Eine Beschwerde“ ging Prokopetz im Bühnenwirthaus Juster im Waldviertel auf mehrtägige Probenklausur. „Schon zum dritten Mal, das bewährt sich.“ Seit mehr als vierzig Jahren prägt er mit seinen Liedern und Texten Österreichs Musikszene. „Da Hofa“, „Es lebe der Zentralfriedhof“, „Die Blume aus dem Gemeindebau“, „Baba und foi net“ – alles aus seiner Feder. Auch der „Watzmann“. So manchem ist das nicht bewusst, immer wieder kommt ihm ein „Echt? Jo, des hob I gar ned gwisst“ unter. Von den Tantiemen, die der geniale Schreiber für all das Geschaffene bekommt, könnte er leben, aber nur im Substandard. „Das wird überschätzt.“ Dennoch, den Schutz des Feinstofflichen, der Urheberrechte, des geistigen Eigentums, bezeichnet er als Kulturleistung der Menschheit. Kürzlich erschien auch seine Nicht-Biografie „So weit. So komisch“ im Amalthea-Verlag. Es piepst. Eier abschrecken – „Ganz wichtig!“ Dann schneidet er die Schale mit einem kleinen Keramikmesser rundherum ein. Raus ins Glas, schnell ein Foto, dann darf ich sie aufessen, auch das liebevoll gestrichene Mohnweckerl. Fertig. Sein Eintrag in mein Gästebuch: „Zwei Eier im Glas, das ist doch was?“



## EIER IM GLAS

Eier in den Eierkocher setzen, entsprechende Wassermenge hinzufügen, Deckel drauf, einschalten. Beim Pieps herausnehmen, unter kalt fließendem Wasser abschrecken. Eischalen rundherum vorsichtig einschneiden, die beiden Hälften auseinandernehmen. Inneres behutsam mit einem Löffel aus der Schale lösen und in ein breites Glas fallen lassen. Salzen, pfeffern. Mohnweckerl halbieren und mit Käse bestreichen.

- 2 Eier
- 1 Mohnweckerl
- 1 Eckerlkäse
- „Alma-Paprika“
- Salz
- Pfeffer

## 5 fragen

- Ihr Lieblingslokal?**  
Das Gutruf im ersten Bezirk.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Mutters Fleischnudeln (positiv) und Großmutterns eingebrannte Erdäpfel (negativ).
- Was würden Sie nie essen?**  
Honig. Und Rosmarin.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**  
Ich esse so gern Lammzeugs. Aber immer wieder passiert es mir, dass ich bei der Bestellung vergesse zu sagen: „Kein Rosmarin“. Bin dann immer ganz unglücklich.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**  
Gebackene Kalbsleber mit Mayonnaise-Salat.



## wein DER WOCHE

WELSCHRIESLING 2012 MAURERSTEIG, WEINGUT UMATHUM, Gols, Burgenland

Nicht nur große Rotweine, zunehmend auch spannende Weiße kommen aus dem innovativen Hause Umatham, das seine Weingärten übrigens nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Der Welschriesling ist ein klassischer, gerader, herrlich frischer, zitrus- und apfelduftiger Frühlingswein für die ersten Sonnentage im Freien. 5,50 € ab Hof, St. Andräer Straße 7, [www.umatham.at](http://www.umatham.at)

Lagerung: bis 2014  
Trinktemperatur: 7-9°C  
Alkohol: 11% vol

KURIER SHOPWELT

# GENUSS

DAS HAB' ICH VOM KURIER

**JETZT IN DER NEUEN KURIER Shopwelt:**  
Kulinarische Köstlichkeiten, direkt von österreichischen Landwirten.



EINFACH UND BEQUEM EINKAUFEN

KURIER **SHOPWELT** GENUSS [KURIER.at/shopwelt](http://KURIER.at/shopwelt)