



## AM HERD MIT FRANZISKA BECKER

Ab 27. Oktober steht die Berliner in „Kiss me, Kate“ auf der Bühne der Wiener Volksoper. Unsere Kocherei wird ein Beitrag zur Völkerverständigung.

Abends, nach der Probe, rauscht Franziska Becker mit ihrer Einkaufstüte voller leckerer Dinge wie *Wiener Würstchen und Pellkartoffeln* bei mir ein. Und wir wissen beide sofort – wir haben ein linguistisches Problem. Wir übersetzen: Sackerl, Erdäpfel, Frankfurter. Eigentlich mag die Schauspielerin ja lieber leichte Küche wie asiatische Wokgerichte, als „Nervennahrung“, während der anstrengenden Probenzeit hat sie aber Lust auf heimatischen Salat. Sieben Wochen lang ist sie jetzt durchgehend in Wien, und sie genießt es sehr. „Die Rolle ist eine Traumrolle. Es ist ein Geschenk, hier arbeiten zu dürfen.“ Sie schwärmt von Figmüllers Schnitzeln und von den Kollegen an der Volksoper, unter denen sich wahre Gentlemen befinden. „So richtig alte Schule. Mit Handkuss und so.“ Ab November pendelt sie zwischen Wien, Salzburg (Wiederaufnahme von „Sound of Music“) und Berlin hin und her. Inzwischen sind Erdäpfel und Eier gekocht, Becker schneidet die Gurkerln. Ob es denn Haushaltspapier gebe? Was? Ah, Küchenrolle! Klar! Dann pellen wir die Kartoffeln. Die Wiener Aussprache findet sie viel eleganter als die Berlinerische. „Aber vielleicht bin ich auch gerade blind vor Euphorie.“ Nach und nach rührt sie die Sauce unter die übrigen Zutaten. „Es muss schon saftig sein, das alles.“ Sieht ganz schön üppig aus. „Ich koche für zwanzig, wenn vier eingeladen sind.“ Jetzt muss ein Glas Wein her. Der Salat sollte eigentlich besser über Nacht ziehen, uns schmeckt er aber auch so schon sehr gut. „Ne zünftige Angelegenheit.“

### BERLINER KARTOFFELSATAT MIT WIENER WÜRSTCHEN

Erdäpfel kochen und schälen. Eier hart kochen. Zwiebel schälen, fein schneiden. Gurken grob schneiden. Mayonnaise mit Joghurt und der Marinade aus dem Gurkerlglas verrühren. Wurstsalat in einer Schüssel mit Gurkerln und Zwiebel verrühren. 1-2 Eier grob schneiden, dazugeben. Erdäpfel in dicke Scheiben schneiden, abwechselnd mit der Mayonnaisesauce unterrühren, bis ein saftiger Salat entstanden ist. Abschmecken. Mit den heißen Würsteln anrichten, Schnittlauch drüberstreuen, mit dem übrigen Ei garnieren.

- 700 g speckige Erdäpfel
- 200 g „feiner Wurstsalat“ (fertig im Becher)
- 1 Gl. Gewürzgurken (330 g)
- 3 EL leichte Mayonnaise
- 3 EL Naturjoghurt
- Salz, Pfeffer
- 2-3 Eier
- 2 Paar Frankfurter
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch



### 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Frisches Schwarzbrot mit Streichwurst bei den Großeltern in Niedersachsen.
- Was würden Sie nie essen?** Innereien.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die Asiatische.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Spaghetti Bolognese.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Bei meinem ersten großen Familienessen warteten die Gäste zwei Stunden, weil die gefüllten Tomaten nicht und nicht fertig wurden.

**terminTIPP**  
OBST VIELFALT ERLEBEN

**EUROPOM**  
(Pom für Pomologie = Obstsortenkunde) heißt die größte Obstsortenausstellung Europas und existiert seit 1989. Heuer findet sie erstmals in Österreich statt. Bunte Vielfalt an alten und neuen, bekannten und vergessenen Früchten, Verkostungen, Workshops. Wer will, kann auch Obst aus dem eigenen Garten mitbringen, um es identifizieren zu lassen. Interessant für Alt und Jung.

26.-28. Oktober, Klosterneuburg/  
Babenbergerhalle, [www.europom2012.at](http://www.europom2012.at)



### dinner FOR ONE

#### GLASIGER SAIBLING MIT KÜRBIS

- Backrohr auf 80°C vorheizen. Fisch mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen, mit der Haut unten auf einen heiß abgespülten Teller legen. Mit Frischhaltefolie abdecken, ins Rohr stellen. Kürbis ggf. entkernen, schälen, grob raffeln. Koriandersamen leicht anquetschen (mit dem flachen Messer), in 1 EL Öl in einer Pfanne anrösten. Kürbis dazugeben, 3-4 Minuten anschwitzen, dabei umrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und eventuell etwas gehacktem Chili würzen. Ingwer reiben, den Saft hineinpressen. Das heiße Kürbisgemüse mit dem inzwischen glasig gegarten Fisch anrichten.
  - 1-2 Saiblingsfilets
  - ½ Zitrone
  - Salz, Pfeffer
  - Butter
  - Maiskeimöl
  - 300 g Kürbis
  - „Langer von Neapel“ oder Muskatkürbis
  - 1 TL Koriandersamen
  - 2 cm frischer Ingwer
- MAN BRAUCHT:** Backrohr, Pfanne, 15 Minuten. Ca. 320 kcal

**BIOREZEPTE DER WETTBEWERB**  
Wenn's den Kindern schmeckt, hast du gewonnen!

**Ja! Natürlich**

Jetzt Genusswochenende gewinnen!  
Mitmachen auf [janatuerlich.at](http://janatuerlich.at)

**HINK WIEN**  
AUS DER MANIFAKTUR

der Original Wiener Würstelsenf

## Genuss & Leidenschaft

### „Corned Beef – Gustostücke vom österreichischen Qualitätsrind“

Das klassisch-würzige Corned Beef wird aus 100% österreichischem Rindfleisch und erlesenen Gewürzen per Hand in der Hink-Manufaktur gefertigt.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.