



AM HERD MIT THOMAS C. BREZINA

Zu Schulbeginn ein echtes Highlight für meinen achtjährigen Sohn: Der geistige Vater von Tom Turbo, dem sprechenden Fahrrad, zu Gast in unserer Küche.

Gut gelaunt und voll Energie, wie alle Kids ihn lieben, weht Thomas Brezina bei der Tür herein und macht sich an die Arbeit. Oft kocht er nicht, meint er. Dafür wirkt sein schwungvolles Zugreifen aber durchaus professionell. Den Schulbeginn hält Brezina für eine ganz besondere Zeit. „Es wird oft unterschätzt, wie anstrengend das für die Kinder ist.“ Seit 30 Jahren arbeitet er für Kinder und mit ihnen. Mehr als 500 Bücher hat er geschrieben, 100 Folgen Forscherexpress gedreht, Tom Turbo wird demnächst 20. Wie das alles kam? „Nicht vom Kopf, einfach heraus aus mir.“ Wichtig ist ihm, dass das, was er liefert, Top-Qualität hat. „Es sind oft die letzten zehn Prozent, auf die es ankommt.“ Nächste Woche (15. 9., 7.35 Uhr, ORF eins) hat sein jüngstes Baby Premiere: der ABC Bär für Vorschulkinder, im Oktober stellt er dann seinen neuen Kasperl vor. Begeistert dreht Brezina an meiner grasgrünen Salat-schleuder. „Im Forscherexpress zeigen wir damit, wie die Zentrifugalkraft funktioniert, in der Trickfabrik, wie man Bilder damit malen kann.“ In Neusiedl am See, in Wien und in London lebt der (Geschichten-)Erfinder, die Abwechslung, die verschiedenen Orte sind ihm Inspirationsquellen. Woraus er seine Kraft schöpft? Die Begeisterung seines Publikums macht's. Außerdem schaut er auf sich – schläft genug, spaziert mit seinen beiden Hunden, achtet darauf, was er isst. Die Pute hat er inzwischen gebraten, den Salat hübsch angerichtet. Und was soll ich sagen? Top-Qualität.

BLATTSALAT MIT PUTE

Honig, Sojasauce, Senf, gequetschten Knoblauch, Paprikapulver, Orangen- und Zitronensaft verrühren. Fleisch in Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen, ziehen lassen. Salat waschen, in Stücke reißen, auf Tellern anrichten. Kräuter abzupfen, drüberstreuen. Balsamico, Öl, Honig, Salz, Pfeffer in einem Glas mit Schraubverschluss gut schütteln, über den Salat träufeln. Orangen filetieren, Pinienkerne ohne Fett rösten. Fleisch mitsamt Marinade in einer Pfanne braten, bis die Sauce sämig eindickt. Fleisch auf dem Salat verteilen, Orangenfilets und Pinienkerne obenauf.

300 g bio-Putenbrust
3 TL Honig
3 EL Sojasauce
1 TL Estragonsenf
1 Zehe Knoblauch
1 Msp. Paprikapulver
Saft von je 1/2 Zitrone und Orange
Blattsalate
frisches Basilikum und Majoran
Pinienkerne
2 Orangen
Balsamicoessig, Olivenöl, Honig
Salz, Pfeffer

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Vanillepudding mit warmen Himbeeren.

Was würden Sie nie essen? Schweinefleisch (weil die Tiere so schlecht gehalten sind) und Innereien.

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

Gibt es eine Speise, die Sie zu trösten vermag? Marzipan.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Der Versuch, English Christmas Pudding zu machen, endete damit, dass ich ihn als Suppe verkaufen musste.



wein DER WOCHE

NEBBIOLO LANGHE DOC 2009,
HILBERG-PASQUERO,
Piemont, Italien

Die Deutsche Annette Hilberg verschlug es ins Piemont, auf das kleine Familienweingut der Pasqueros, wo sie gemeinsam mit ihrem Mann charaktervolle, präzise Rotweine – vor allem Nebbiolo und Barbera – nach biodynamischen Richtlinien produziert. Die Trüffelsaison naht – dazu passt er perfekt.

18 € bei Blumen & Wein Ziegler,
Alseile 32, Wien 17

Lagerung: bis 2020
Trinktemperatur: 15-18°C
Alkohol: 14 % vol

buch TIPP

COLETTE KOCHT

War schon das erste Buch (Titel: „Gehört Gekocht“) der Ö1-Radioköchin Colette Prommer eines der wahrhaft gelungenen Werke, ist jetzt ihr zweites auf dem Tisch: eine spannende und inspirierende Reise durch Colettes kulinarisches Leben, das von Kindheit an von der Liebe zum Kochen geprägt ist. Nicht nur die wie immer einfachen, aber raffinierten Rezepte stehen diesmal im Mittelpunkt, sondern auch das Rundherum erhält den Stellenwert, den es verdient – das Anrichten, die Dekoration, das richtige Essen zum richtigen Anlass.

Vom Abendessen mit der Familie bis zum romantischen Liebesmenü oder der ausgelassenen Party.

Löwenzahn Verlag, 29,90 €



dinner FOR ONE

PIKANTE FRÜCHTE MIT SCHAFKÄSE UND SPECK

Backrohr auf 220° vorheizen. Feigen kreuzweise einschneiden, Nektarine einschneiden, Kern entfernen. Käse zerbröseln, die Früchte damit füllen. Mit je zwei Speckscheiben umwickeln, in eine kleine Auflaufform stellen, 10 Minuten mit Heißluft backen. Salat und Minze auf einen Teller legen, die gebackenen Früchte draufsetzen. Bratenrückstand in der Form mit je einem Schuss Balsamico und Öl und etwas Pfeffer verrühren, diese Marinade über Salat und Früchte gießen. Heiß essen.

2 frische Feigen
1 Nektarine (oder Marille, Ringlotte)
50 g weicher Schafkäse
6 hauchdünne Scheiben
Hamburgerspeck
1 Handvoll Salatblätter
10 frische Minzblätter
Balsamessig
Olivenöl
Pfeffer

MAN BRAUCHT: Backrohr, 15 Minuten. Ca. 450 kcal



STEIRISCHE GEMÜTLICHKEIT

Bad Waltersdorf/
Steiermark

ab € 221,- - 2 Nächte inkl. HP p.P. im DZ
Anreise SO-MI. Bei Anreise DO-SA € 251,-
Frühstücksbuffet, 5-Gang-Wahlmenü, Entspannung im 2.300 m² Acquapura SPA mit 35°C Thermalwasser, Golfplatz direkt neben dem Hotel, Aktivprogramm uvm. Limitiertes Angebot
HIGHLIGHT: Traubenkernölmassage (30 min)
badwaltersdorf@falkensteiner.com
www.badwaltersdorf.falkensteiner.com



FALKENSTEINER
Therme & Golf Hotel
Bad Waltersdorf