



# AM HERD MIT EVA MAROLD

Singen ist das, was sie immer wollte. Das hat sie auch geschafft. Darüber hinaus aber: Theater, Kabarett, Fernsehen und – Mutter.

Wir treffen einander bei „Art-Cooking“, einer Kochschule im 13. Bezirk. Eva Marold hat sich dort zu einem der nächsten Kurse angemeldet. „Das bisschen, was ich übers Kochen weiß, weiß ich von der Oma.“ Bisher ist Hirseauflauf ihr Dauerbrenner, und damit machen wir uns auch gleich an die Arbeit. Wir staunen über die moderne Induktionsplatte, mit der das Wasser ruckzuck blubbert. Würfel hinein, Hirse hinein, Deckel drauf. Aufgewachsen in der Nähe von Eisenstadt, führte die erste große Liebe sie nach Sizilien, wo sie gleich ein paar Jahre blieb und dabei beinahe ihre Musical-Ausbildung hätte sausen lassen. Zum Leidwesen ihrer Eltern schaffte sie die Aufnahmeprüfung am Konservatorium aber dann trotzdem. Derzeit ist sie unter anderem im Stadttheater Walfischgasse mit ihrem Programm „Working Mom“ zu sehen, und das ist die Rolle, die sie auch im wirklichen Leben ausfüllt. Eine eher strenge, wie sie von sich selbst glaubt. „Mit den Regeln, die ich selber aufstelle, werde ich dann gejagt.“ Es ist ihr wichtig, ihren beiden Buben (3 und 7 Jahre) zu zeigen, dass man ruhig Fehler machen darf. „Wenn ich beim ersten falschen Ton abbrechen würde, hätte ich schon viele Lieder nicht fertig gesungen.“ Es muss auch nicht immer alles eitel Wonne sein. „Sie sollen sehen, dass auch die Mama einen schlechten Tag haben kann.“ Das Hightech-Backrohr piepst, der Auflauf ist fertig. „Alles Mögliche könnte man da noch reingeben – Schinken oder Thunfisch oder mit Käse überbacken“, meint Marold und teilt aus. Wärmend, nährend, wunderbar. Nach dem Essen stellt Marold für jeden von uns ein Flascherl Uderberg auf den Tisch. „Andere Frauen haben Lippenstift in der Handtasche, ich den Uderberg.“ Prost!

## HIRSEAUFLAUF

Hirse in einem Becher abmessen. Doppelte Menge Wasser zum Kochen bringen, Suppenwürfel einbröseln, Hirse darin ca. 15 Minuten kochen, dann auskühlen lassen. Zwiebel schälen, klein würfeln. Paprika entkernen, grob würfeln. Paradeiser und Gouda in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse und Käse mit den Eiern vermischen, überkühlte Hirse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum würzen. In eine gefettete Auflaufform füllen, bei 180°C 45 Minuten backen.

- 220 g Goldhirse
- 1 Suppenwürfel
- 1 Dose Mais (ca. 300 g)
- 200 g Gouda
- Je 1 roter, 1 gelber,
- 1 oranger Paprika
- 3 mittelgroße Paradeiser
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Basilikum
- 2 Eier

## 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Die süßen „Weinschnitzel“ von der Oma.

**Was würden Sie nie essen?**  
Insekten, Schlangen, Aal.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die sizilianische.

**Ihr Lieblingslokal?**  
Sebastiano in der Mayerhofgasse, Wien 4.

**Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
Dort, wo ich grad bin.



## WEIN DER WOCHE

CABURNIO 2006, TENUTA MONETI, Toscana

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen wächst die Sehnsucht nach den herrlichen Aromen der südlichen Toscana. Und genau die findet man in dieser Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Alicante. Würzig, dicht mit feinem Tannin. Noch dazu zu einem großartigen Preis-Leistungsverhältnis!

9,90 € in der Wein.Handlung Noitz im Kloster Und, Krems-Stein, Undstraße 6, www.wein-handlung.at

Lagerung: bis 2015  
Trinktemperatur: 18°C  
Alkohol: 14 % vol



## dinner FOR ONE

### FALAFELTALER MIT TSATSIKI

Falafelmix mit kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen Gurke grob raspeln und anschließend ausdrücken. Joghurt mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Salz, Zucker und weißem Pfeffer glatt rühren, Gurke unterheben. 1 EL Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, aus der Falafelmasse mit einem Löffel 3-4 Häufchen hineinsetzen und flach drücken. Beidseitig goldbraun braten.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 320 kcal

GLÜCK ISST

REITER

Glücksgefühle für den Gaumen.



- glutenfrei
- laktosefrei

## Original Reiter Schwarzwälder

Die feinste, mit Gebirgsholz heiß geräucherte und mit Gold ausgezeichnete, ges. gesch. Markenwurst.

Garantiert zu 100 % aus frischen österr. Rohstoffen.

**Zum Glück gibt es REITER.**

Denn bei den Spezialitäten des Innviertler Familienbetriebes aus Eberschwang weiß man, was man isst: **Österreichische Spitzenqualität vom Feinsten.**

www.reiter.at



Erhältlich im namhaften Lebensmittelhandel und in Feinkostgeschäften.

SPAR Gourmet



**PRESIDENT ST. MAURE ZIEGENROLLE**  
Ca. 30% Fett absolut. Aus 100% past. Schafmilch hergestellter, milder Weichkäse mit Weißschimmel. 200-g-Stück  
**statt 2,99**

**2,49** (per kg 12,45)

**Ersparnis 0,50**



**POWERLAIBERL**  
Backofenfrisch. Hergestellt in Österreich. Halbgebackenes, rustikales Weizenweckerl mit vielen Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Leinsaat und Hirse. Sehr aromatisch durch Natursauerteig und Rapsöl.  
140-g-Stück  
**statt 1,39**

**0,99**

**Ersparnis 0,40**

SPAR Service Team - 0810/111555  
www.spar.at

Angebote gültig bis 13. April 2011.