



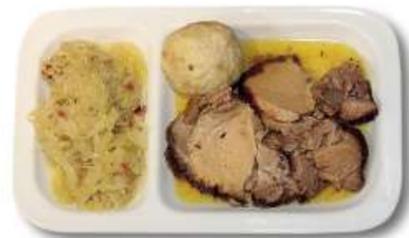
## AM HERD MIT PURZL KLINGOHR

Der Chef der Filmfirma Interspot hat sich mit seinem Salettl im Garten einen Lebenstraum verwirklicht. Und dort stellt er sich auch immer wieder selbst an den Herd.

Als Macher des Society-Formats „Seitenblicke“ kennt Purzl Klingohr Gott und die Welt. Und als er mit der Idee, im Garten seiner Filmfirma im 23. Bezirk ein eigenes Wirtshaus zu installieren, schwanger ging, bestärkten ihn Leute wie Helmut Österreicher darin. „Du musst das machen, du bist der geborene Wirt“. 2007 gab's den ersten Entwurf, jetzt ist es ein Jahr lang in Betrieb, Purzls Schweinsbraten schon legendär. Und das ist sein Geheimnis: Das Schwein schmort 24 Stunden im Holzofen. So lange nehmen wir uns aber nicht Zeit, wir machen's wie Andi & Alex, die beiden Fernsehköche, die an diesem Platz an vier Tagen ihre „Frisch gekocht“-Sendungen für ein ganzes Monat runterspulen. Schwein würzen, untergießen, ab in den Holzofen. Und trara: Hier ziehen wir schon den fertigen Braten heraus. Das Kraut schmort auch schon dahin. Dass Purzl Klingohr aber wirklich etwas vom Kochen versteht, zeigt sich in der Diskussion mit Küchenchef Thomas Herz. Kraut stauben oder nicht? Wieviel Zucker rein, vier oder acht angedrückte Wacholderbeeren? Schmecken gelernt hat der Genussmensch jedenfalls bei keinem Geringeren als Reinhard Gerer. Dass die beiden Söhne Nils und Niki die Firma schon weitgehend übernommen haben, verschafft Purzl die Freiheit für die Verwirklichung eines weiteren Lebensstraums, nämlich eine Schiffsreise mit zwei Jugendfreunden. Die dazu nötige Jacht hat er vor Kurzem in den USA organisiert. Noch aber genießen wir die Wiener Küche.

### SCHWEINSBRATEN

Fleisch mit Senf einstreichen, mit Kümmel bestreuen. Knoblauchknolle horizontal halbieren, dazulegen. Mit 1 l Rindsuppe untergießen. Zu Mittag in den heißen Holzofen stellen, über Nacht drinnen lassen, in der Früh ist er lauwarm. Dann nochmals anheizen, zu Mittag zerfällt er. Fürs Kraut würfeligen Speck anschwitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Kraut und Gewürze dazu, mit Wein ablöschen, mit Suppe bedecken, 1 Stunde ziehen lassen.



2,5 kg Schweinsschopf  
englischer Senf (Ramsa)  
1 Handvoll Kümmel  
1 Knolle Knoblauch  
1 l Rindsuppe, 1,5 kg Sauerkraut  
2 mittlere Zwiebeln  
100 g Bauchspeck  
2 EL Zucker, 2 TL Kümmel  
2 Lorbeerblätter  
4-8 Wacholderbeeren  
1/4 l Weißwein  
Suppe

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**

Die Himbeerzuckerln aus dem Milchgeschäft in der Nachkriegszeit.

**Was würden Sie nie essen?** Reisauflauf mit Himbeersaft – das hat's Internat verdorben.

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

**Ihr Lieblingsnack?** Butterbrot mit Schnittlauch – am liebsten mit gesalzener Butter.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Ich wollte meine Frau einkochen, und es ist alles danebengegangen.



### wein DER WOCHE

GRÜNER VELTLINER 2011, WEINGUT HERBERT ZILLINGER, Ebenthal, Weinviertel

Der sympathische Herbert Zillinger ist eigentlich schon kein Geheimtipp mehr, der Spezialist für hochelegante Veltliner exportiert sein Know-how bis in die USA. Vom neuen, hervorragenden Jahrgang 2011, mit frischer, knackiger Frucht und feiner Würze trotz niedrigen Alkoholgehalts. Perfekt für den ersten sonnigen Nachmittag auf der Terrasse.

6,30 € ab Hof, [www.zillinger.at](http://www.zillinger.at)

Lagerung: bis 2013  
Trinktemperatur: 8°C  
Alkohol: 11,5% vol



### dinner FOR ONE

#### KOHLSPROSSEN MIT MANDEL-NUSS-TOFU

Wasser zustellen, salzen. Kohlsprossen ggf. von äußeren Blättern mit braunen Flecken befreien, Strunk kreuzweise einschneiden, damit die Sprossen schneller gar sind. Ins Wasser geben, ca. 10 Minuten kochen. Abgießen, mit 1-2 EL Chilisauce marinieren. Tofu in zentimeterdicke Scheiben schneiden und in Öl beidseitig anbraten. 2 EL Teriyakisauce (ersatzweise Sojasauce) mit 2 EL Wasser mischen, 1 Messerspitze Stärkemehl einrühren. Tofu damit aufgießen, eine Minute ziehen lassen. Tofu mit den Kohlsprossen anrichten, mit der Sauce beträufeln.

250 g Kohlsprossen  
200 g Mandel-Nuss-Tofu (gibt's von „sojarei“, [www.sojarei.at](http://www.sojarei.at))  
Erdnussöl  
Sweet Chili Sauce  
Teriyakisauce  
Maizena  
Salz

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 310 kcal



kunst  
historisches  
museum

Jeden Donnerstag ab 18.30 bis 22.00 Uhr

## Gourmetabend

Kulinarische Glanzlichter in der prachtvollen Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museum!

UM NUR  
€ 39,-  
exkl. Museumseintritt  
und Getränke

TIPP

Das ideale Geschenk:

Gutscheine erhältlich im Kunsthistorischen Museum, Café Schwarzenberg oder auf [www.clubcatering.at](http://www.clubcatering.at)



Rapso<sup>®</sup>  
DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



Aus kontrolliertem Anbau



Natürlich aus Österreich