



AM HERD MIT PAUL GESSL

Der Chef der „Niederösterreichischen Kulturwirtschaft GmbH“ lädt uns in seinen historischen Garten im Weinviertel ein. Und das Wetter spielt ausnahmsweise mit.

Kochen würde der umtriebige Kulturmanager ja nie, grillen dafür umso lieber. Ein richtiger Mann halt. Und ein Gesellschaftsesser. „Wenn ich allein daheim bin, ess ich den ganzen Tag nix.“ Für unser Date hat er sich ein ordentliches Stück Fleisch besorgt, ein spezielles, lang gereiftes T-Bone-Steak vom Höllerschmid in Etsdorf/Kamp, 6 cm dick, 1 kg schwer. Das tolle Ding würzt er mit ganz schön viel Pfeffer, einer geheimen Mischung von seinem Freund Toni Mörwald und mit Fleur de Sel. „Das hab ich aber nur, weil wir in der Provence auf Urlaub waren, normalerweise gibt's bei uns österreichische Produkte.“

Gemeinsam mit vier Geschwistern wuchs er in einer Bauernfamilie in Zellerndorf auf. „Als Ältester musste ich studieren.“ Sein Bruder führt den elterlichen Betrieb. Liebevoll massiert Gessl die Gewürze mit Olivenöl in das Fleisch ein. Zeit zu Hause ist für ihn etwas besonders Wertvolles, ist er doch sechs Abende pro Woche unterwegs. Für 27 renommierte Kulturbetriebe zeichnet er als Holding-Chef verantwortlich – darunter das Donaufestival, die Kunsthalle Krems, das Nitsch-Museum. Und natürlich für die herrliche Anlage in Grafenegg. „Binnen fünf Jahren so einen Standort zu etablieren – eine Erfolgsstory par excellence, die uns da geglückt ist.“ Am 19. August startet das Musikfestival Grafenegg 2011. Gessl wirft den Gasgrill an und schneidet die Heurigen in dicke Scheiben. „Erdäpfel brauch i zu jeder Speise.“ Dazu Weinviertel DAC, Weinbau Gessl, versteht sich. Das wuchtige Steak zergeht auf der Zunge. „Wenn i was kann, kann i was einschätzen.“

DRY AGED STEAK VOM GRILL

Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und der Grillgewürzmischung bestreuen, die Gewürze mit einem Schuss Olivenöl gut einmassieren. Den Grill vorheizen, das Fleisch 8-10 Minuten auf jeder Seite zugedeckt bei mäßiger Hitze grillen, dann 10 Minuten warm rasten lassen. Die Erdäpfel in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl einstreichen, salzen, rund um das Fleisch legen, einmal umdrehen.



- 1 dry-aged T-Bone-Steak (ca. 1000 g)
- grobes Salz, Pfeffer
- Grillgewürzmischung mit Chili und Rosmarin
- Olivenöl
- 1 kg große, heurige Erdäpfel

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Den gefüllten, faschierten Braten bei Großfamilie Gessl.
- Was würden Sie nie essen?**
Schlangen, Kröten, Schnecken.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Unsere Hausmannskost.
- Ihr Lieblingslokal?**
Figl in Ratzersdorf und Traube in Feuersbrunn.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Gar nicht. Das macht meine Frau.



wein DER WOCHE

MARC AUREL, BLAUFRÄNKISCH 2008, WEINBAU KARL HILLEBRAND, Petronell-Carnuntum

Ein kleiner, traditioneller landwirtschaftlicher Betrieb. Karl junior, sympathischer Boku-Absolvent, macht liebevolle, feinziselierte, klare Weine wie diesen typischen Blaufränkisch. Klassisch ausgebaut, ohne Barrique, süffig – wie früher. Und zu einem guten Preis.

7 € ab Hof, Langegasse 1, weinbau-hillebrand.blogspot.com

Lagerung: bis 2014
Trinktemperatur: 17-18°C
Alkohol: 13,5 % vol



dinner FOR ONE

EIERSCHWAMMERL-TOAST

Die Schwammerln putzen und längs halbieren oder vierteln. Je 1 EL Butter und Öl in einer Pfanne recht heiß werden lassen, die Schwammerln darin 3-4 Minuten rösten. Die Hälfte der Petersilie unterrühren und salzen. Die Eier drüberschlagen und in der Pfanne locker mit den Schwammerln vermischen, vom Feuer nehmen. Inzwischen die Brotstunde toasten und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Die heißen Eierschwammerln draufgeben, pfeffern, die restliche Petersilie drüberstreuen.

- 100 g kleine, frische Eierschwammerln
- 2 Eier
- Butter
- Olivenöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Scheibe Schwarzbrot
- Salz, Pfeffer

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, Toaster, 10 Minuten. Ca. 490 kcal

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

Küchen GEHEIMNISSE



HANS-PETER FINK, GASTHAUS HABERL, Walkersdorf

Anna K, Wien 11: Mein Erdäpfelsalat wird nie so gut wie im Wirtshaus. Was mache ich falsch?

Tja, einerseits macht's die Menge, andererseits liegt's natürlich an den Grundprodukten. Ideal sind festkochende Erdäpfel wie Dita oder Sieglinde. Wir nehmen 1 kg Erdäpfel, 6 cl Pflanzenöl, 1 rote Zwiebel (ca. 80 g), ca. 200 ml Rindssuppe, 1 EL Estragonsenf, 5 EL Apfelessig, 2 EL Kristallzucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle. Erdäpfel weich kochen, ausdampfen lassen, noch warm schälen, blättrig schneiden und rasch mit Öl übergießen. Je nach Jahreszeit bzw. Lagerdauer nehmen die Erdäpfel unterschiedlich viel Flüssigkeit auf. Deshalb nicht gleich am Anfang die ganze Suppe dazugeben, zugießen kann man immer noch. Der Salat sollte etwa 30 Minuten Zeit zum Rasten haben, dann schmeckt man ihn am besten nochmals ab.

Mehr finden Sie auf www.kurier.at/genuss

SPAR Gourmet



HOFMANN WEINVIERTLER ERDÄPFEL BRATWÜRSTEL
Leicht geräucherte Erdäpfelbratwürstel mit Erdäpfeln und Schweinefleisch aus der Genussregion. Gluten- und laktosefrei.

250-g-Packung
statt 3,69
2,99 (per kg 11,96)
Ersparnis 0,70



Jetzt „NEU“ bei SPAR-Gourmet!
HOLZER GRÜNER VELTLINER
Traisental, frisch & fruchtig. Leuchtendes Grüngelb, feiner Duft nach Apfel und Zitrus, angenehmer Schmelz im Abgang. 0,75-lt-Flasche

5,29

SPAR-GOURMET bietet mehr als 75 hochwertige Weine zu Ab Hof-Preisen an, wenn Sie sechs Flaschen Ihrer Wahl oder mehr nehmen und dadurch 5% Ermäßigung lukrieren.

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

Angebote gültig bis 17. August 2011.