



AM HERD MIT SUSANNE PÖCHACKER

Am 31. Jänner startet sie in der Kulisse mit Ihrem neuen Kabarett-Programm „Sie werden daran glauben müssen“. Für uns kocht sie aus dem „Kochbuch der Weltreligionen“.

Fini begrüßt uns stürmisch, als wir den Lift im Dachgeschoß verlassen. Mein Junghund Max ist sofort verliebt. Seit ein paar Wochen teilt Susanne Pöchacker mit einem quirligen Pointer-Mädel die Wohnung. Die Tiere sind miteinander beschäftigt, wir verziehen uns in die Küche. Der China-Kohl ist schon eingesalzen. Vor 25 Jahren hat die studierte Physikerin mit einer koreanischen Malerin zusammengewohnt. „Ich bin richtig süchtig geworden auf ihr Kimchi (eingelegter Chinakohl, Anm.). Jetzt hab' ich endlich ein Rezept dafür gefunden.“ Wir hobeln Karotten und Rettich, raspeln Birne. Ein Haufen getrockneter Chilis landet auf dem Schneidbrett. „Ich esse gern scharf, muss mir aber nichts

beweisen damit.“ Sie sei eine schlechte Physikerin gewesen, weil „für mich ist's ok, wenn ein paar Dinge einfach so sind wie sie sind, und dass wir nie wissen, wie die Wirklichkeit ist.“ Pöchacker schichtet den inzwischen mürben Chinakohl mit den zur Marinade vermischten übrigen Zutaten in vier nicht allzu große Gläser. Wir wundern uns, wie sich das ausgehen kann. Und jetzt? In Korea reift Kimchi in riesigen Tontöpfen, ähnlich unserem Sauerkraut. Pöchacker „Für mich ist das alles ein Rätsel bei dem Rezept.“ Wir beschließen einen Versuch: Ein Glas kommt in den Kühlschrank, eines in die Sonne, eines bleibt stehen. Und in ein paar Tagen wird es fertig sein. So oder so.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus der Kindheit?

Die Wurzelsauce, die es daheim zum geschmorten Herz gab

Was würden Sie nie essen? Menschen

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Asiatische Fischküche

Was ist Ihr Lieblingslokal? Ich bin so viel unterwegs, am liebsten esse ich zu Hause, wenn mein Mann Heimo gekocht hat

Wo kaufen Sie am liebsten ein? Am Kutschkermarkt



BAECHU KIMCHI

- 2 Stück Chinakohl (2,5 kg)
- 150 g Salz, 1 TL Stärkemehl
- 1 TL Zucker, 1 Karotte
- 1 kleiner japanischer Rettich
- 1 Birne, 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchknolle
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 4 EL koreanische Chiliflocken
- 1 TL Chilipulver
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 1 Bund Schnittknoblauch

Gemüse waschen und schälen. Chinakohl der Länge nach halbieren, Blatt für Blatt einsalzen, 2-3 Stunden ziehen lassen. Stärkemehl in einer Tasse Wasser anrühren, unter Rühren aufkochen. Zucker darin auflösen, abkühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden, Birne und Ingwer reiben. Zusammen mit Chili zur Marinade geben, salzen. Karotte und Rettich hobeln. Chinakohl gut abwaschen, ausdrücken und abtropfen lassen. Blatt für Blatt mit der Marinade bestreichen, zusammen mit Karotte und

Rettich in Gläser oder einen Steinguttopf schichten. Die Marinade-Schüssel mit Wasser ausschwenken und über den Kohl gießen, sodass er bedeckt ist. Luftdicht verschließen, an einen warmen Ort stellen. Wenn das Kimchi nach ein paar Tagen zu gären beginnt, in den Kühlschrank übersiedeln. Zusammen mit koreanischem Klebereis servieren.

+ Gasthaus Paulesits Mannsdorf/Donau. Wir bestellen Wels und Forelle. Nach einer Stunde werden Wels und Karpfen gebracht. Der Service entschuldigt sich aufs Herzlichste, es habe ein Missverständnis in der Küche gegeben. In kürzester Zeit steht der richtige Fisch vor uns, und auch die Getränke werden nicht verrechnet.

■ Voller Vorfreude auf ein „g'scheites Essen“ kehren wir beim Herkner, Wien 17, Neuwaldegger Straße, ein. Wir, das sind Mutter mit Kind und Hund. „Haben Sie reserviert?“ – „Nein.“ – „Alles ausreserviert.“ – „Aber wir würden uns auch irgendwo dazusetzen.“ Mit einem „Nein, geht nicht“ dreht uns die Kellnerin den Rücken zu. Wir haben wohl einfach nicht der Zielgruppe entsprochen. Schade!



dinner FOR ONE

MUSCHELN IM WEINSUD

Schalotte schälen, fein hacken, in Butter anschwitzen. Selleriestange in Scheibchen schneiden, dazugeben, Knoblauch schälen, hacken, kurz mitschwitzen. Mit einem kräftigen Schuss Wein ablöschen, mit Fond aufgießen. Kurz köcheln lassen, wenn nötig salzen, 1 EL gehackte Petersilie einrühren. Muscheln waschen und mit einem Schwamm abbürsten, in den Sud legen, zugedeckt 5 Minuten garen. Mit Weißbrot essen.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 15 Minuten.
Ca. 300 kcal (oder mehr, je nach Brotmenge)

WELLNESS SCHNUPPERN
2 Nächte inkl. HP, € 10,- SPA-Gutschein
ab € 159,- p.P.
im DZ, Anreise: SO-DO,
Anreise: FR-SO ab € 179,-
gültig bis 20.12.11

Im Falkensteiner Hotel & Spa Bad Leonfelden relaxen Sie im 2.000 m² großen »Acquapura SPA« Wellnessbereich oder träumen in der herrlichen Naturlandschaft. Den Aktivurlauber erwarten umfangreiche Aktivprogramme. Mit Wellness vom Feinsten und einer Küche, die Gourmethetzen höher schlagen lässt, erleben Sie den Urlaub, den Sie sich verdient haben. Lassen Sie sich einfach fallen, um den Rest kümmern wir uns!

Info & Buchung: Tel. +43/(0)7213/20 687, badleonfelden@falkensteiner.com
www.badleonfelden.falkensteiner.com

SPAR Gourmet

SPAR PREMIUM PANETTONE MILANESE

750 g
statt 9,99

7,99
Ersparnis 2,-



SPAR PREMIUM BIO TEE

Darjeeling Tee 130 g
oder Rooibos Tee 160 g.

1 Dose
statt 5,99

Teeangebot gültig bis 19.01.2011.

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

4,99
(je 100 g
Darjeeling 3,84/
je 100 g Rooibos 3,12)
Ersparnis 1,-