



AM HERD MIT CHRISTA KUMMER

Als Kind war die ORF-Wetterlady eine „Essenskatastrophe“, der Durchbruch zum Allesfresser kam erst rund um den 30. Geburtstag. Heute kocht sie wie ein Profi.

Beim Werkzeug geht Christa Kummer kein Risiko ein: Mit Pfanne, Zange, ja sogar mit kleinem Schneebesen kommt sie bei mir an. Ausnahmsweise einmal nicht hochhackig; barfuß machen wir uns an die Arbeit. Aus der Tasche wandern zwei Packungen Schafkäse „light“ vom Hofer, weil er so schön kompakt ist und nicht zerfällt. „Ich bin keine Lightköchin, und ich kaufe auch nicht nur bio ein, Hauptsache aus Österreich. Und das ned erst jetzt, sondern schon die ganze Zeit.“ An freien Tagen flüchtet sie aus der Stadt hinaus ins Waldviertler Blockhaus. Seit sie dort selbst fischt und jagt, geht sie mit dem Nahrungsmittel Fleisch viel bewusster um. „Ethik beginnt bei der Haltung, geht weiter zur Schlachtung und setzt sich in der Küche fort.“ Von ihrem geliebten Viktualienmarkt in Gars hat sie ein paar Öle von der Ölmühle Bleich mitgebracht. „Mit so was bekommen einfache Speisen eine ganz besondere Note.“ Ihr Dienst beim ORF beginnt meist zu Mittag und endet um halb neun am Abend, gegessen wird also immer sehr spät. „Wenn ich heimkomme, verliere ich zuerst einmal mein G'wand, und dann muss schnell was auf den Tisch.“ Vor Mitternacht ist sie trotzdem nie im Bett. Vorsichtig traue ich mich über die No-na-Frage: Wie wird der Sommer? „Da kann ich dir mehr übers Kochen erzählen.“ In ihren 17 ORF-Wetter-Jahren hat sich einiges verändert, das Thema Meteorologie ist viel sensibler geworden. „Man muss immer mehr aufpassen, wie man was formuliert.“ Mit dem Salat jedenfalls hat sie voll ins Schwarze getroffen: genau das Richtige für heiße Tage.

SOMMER SALAT

Schafkäse in 12 fingerdicke Streifen schneiden, mit je 1 Blatt Schinkenspeck umwickeln. Blattsalat waschen und gut abtropfen lassen. 3 EL Essig mit 4 EL Olivenöl, 1 EL Senf, einer Prise Pfeffer und einem Hauch Salz cremig rühren, Salat damit marinieren. Den eingewickelten Käse in wenig Olivenöl rundherum knusprig braten, Paprika mitbraten. Paradeiser in Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen. Salat draufsetzen, Käse drauf verteilen, Kerne drüberstreuen. Mit ein paar Tropfen Walnussöl beträufeln.

400 g Schafkäse
150 g Tiroler Schinkenspeck
4 Paradeiser
1 roter Paprika
Alter Balsamessig
Olivenöl
Dijonsenf
Salz, Pfeffer
4 Hände voll Blattsalat
Walnussöl
Knabberkerne



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Mutter's Schneenockerln mit Vanillesauce.
- Was würden Sie nie essen?**
Gibt's nicht. Na ja, Kutteln vielleicht.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Meine eigenen Allerweltskreationen.
- Ihr Lieblingslokal?**
Die Altwiener Wirtshäuser.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Am Viktualienmarkt in Gars, samstags.



wein DER WOCHE

ZWIEGELT UNGERBERG 2009,
WEINGUT ALLACHER, Gols, Burgenland

Allachers gibt es in Gols viele, wir haben diesmal einen Wein von Gerhard Allacher ausgesucht. Sein kleiner Familienbetrieb steht für gute Weine zu vernünftigen Preisen. Dunkel, kräftig, würzig, gelungener Holzeinsatz. Ein günstiger Roter für die Grillparty.

7 € bei Blumen&Wein Ziegler, Wien 17, Alseile 32,
www.weingut-allacher.at
Lagerung: bis 2013
Trinktemperatur: 17-18°C
Alkohol: 13,5% vol

dinner FOR ONE

LACHS IM BUTTERBROT PAPIER

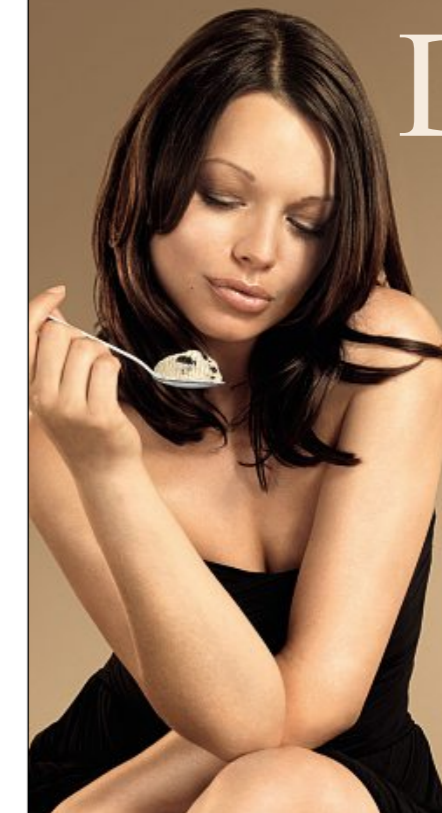
Backrohr auf 200°C vorheizen. Zwiebel 200 g frischer Lachs putzen, längs halbieren. Gurke waschen, nicht schälen. Paradeiser waschen, halbieren. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen. Ein Stück Backpapier auflegen, in der Mitte ein paar Butterflocken verteilen. Fisch drauflegen, Gurke dazustellen, Paradeiser drumherum verteilen. Salzen, pfeffern, ein wenig Zitronensaft drüberträufeln. Dille auf den Fisch legen, obendrauf eine Zitronenscheibe und noch einige Butterflocken. Packerl dicht verschließen, eventuell mit Zahnstochern zustecken. Im Backrohr 10 Minuten garen.

MAN BRAUCHT: Backrohr, 15 Minuten. Ca. 480 kcal



Ich liebe Dazs

Cosmas Tipp:
leicht antauen lassen
für den perfekten Genuss



Mehr Genuss mit Cosma Shiva Hagen auf www.haagen-dazs.at

SPAR Gourmet



HÜTTHALER RINDS-TAFELSPITZ SULZ
Fein geschnittene Rindfleisch-Sulz mit Karottenstreifen, servierfertig. Mit Kräutern verfeinert.

per 100 g
statt 1,59
1,29

Ersparnis 0,30



BIO-KÜRBIS-KERNÖL 100%
Qualität aus Österreich.

0,25-lt-Flasche
statt 6,99

6,49
(per lt. 25,96)

Ersparnis 0,50

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

Angebote gültig bis 20. Juli 2011.