



AM HERD MIT NIKI BERLAKOVICH

Mitten im Sparpaket-Stress nimmt sich der Umwelt- und Landwirtschaftsminister eine kleine Auszeit und geht mit uns den wahren Fragen des Lebens nach.

Was wird Niki Berlakovich kochen? Lange spannt mich das Ministerbüro auf die Folter. Aber ich liebe ja Überraschungen. Wird er spanische Erdbeeren mitbringen? Oder Knoblauch aus China? Nein! Politisch korrekt kommt er mit einem Korb heimischer Genussregion-Produkte. Waldviertler Karpfen, Weinviertler Erdäpfel, Marchfelder Karotten – eben jene Lebensmittel, die jetzt Saison haben. Schwierig genug im ausklingenden Winter, aber mit Bravour gemeistert. Und siehe da, flink und gekonnt schält der Minister dann auch gleich die Südburgenländischen Äpfel für den Salat.

Er würde gerne öfter kochen. „Als Kind wollt ich sogar Koch werden.“ Zeit dafür findet er aber selten. Ich erzähle dem Landwirtschaftsminister von meinen Äckern im Weinviertel. Wo die liegen? In Poysdorf – genau in jener Gemeinde, in der die OMV die Bevölkerung mit möglichen Schiefergas-Bohrungen verunsichert. Damit stoße ich bei Berlakovich auf offene Ohren, setzt er sich doch besonders für den Ausbau erneuerbarer Energieformen ein. Ein anderer Schwerpunkt sind die hochqualitativen heimischen Lebensmittel. „Regional hat Zukunft“ ist sein Credo. Mit steirischem Kren schmeckt er den Salat ab. Wir kosten. „Scharf genug oder noch ein bisschen? Das sind die wahren Fragen des Lebens.“ Nach dem Zerschneiden der Karpfenfilets wäscht er selbstverständlich das Brett ab. Sympathisch. Statt mit Zitrone beträufelt er den Fisch mit Verjus – dem sauren Saft unreifer Trauben – aus dem Burgenland. Zum Donnerskirchner Welschriesling schneiden wir einen Laib Brot an, nicht ohne davor die symbolischen drei Kreuze auf die Unterseite gemacht zu haben. „Aus Respekt vor dem Lebensmittel.“

KARPFEN MIT APFEL-KAROTTEN-KREN

Erdäpfel mit der Schale zustellen, 1 TL Kümmel begeben, weich kochen. Äpfel und Karotten schälen und fein reiben, vermischen, mit Honig, Pfeffer und Kren abschmecken. Karpfenfilets in 5-6 cm breite Stücke schneiden, mit Verjus beträufeln, salzen, in Mehl wenden. Öl und Butter zusammen erhitzen, Fisch auf der Hautseite einlegen, knusprig braten, umdrehen, fertig garen. Erdäpfel schälen, in Butter schwenken, salzen. Anrichten, mit Kresse garnieren.

2 große Karpfenfilets
Salz, Verjus (saurer Saft unreifer Trauben),
Mehl, Butter, Rapsöl
4 Äpfel
4-6 Karotten (ca. 1:1 mit den Äpfeln)
1-2 TL Honig
Pfeffer, Kren
Erdäpfel
1 TL Kümmel



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Weihnachtsbäckerei – Zimt, Vanille.

Was würden Sie nie essen? Ich esse sogar Schneckeneier, aber Innereien muss ich nicht haben.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Österreichische Hausmannskost.

Ihr Lieblings-Snack? Ein Apfel.

Wo kaufen sie am liebsten ein?
In Bauernläden – zum Beispiel dem „Weinwerk“ in Neusiedl am See.

DAS VIDEO – KOCHEN MIT NIKI BERLAKOVICH
Fotografieren Sie diese Seite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: KURIER.at/freizeit



wein DER WOCHE

WEINVIERTEL DAC HOCHSTRASS 2011, WEINGUT HOFBAUER-SCHMIDT, Hohenwarth
2011 war für Weißweine kein unproblematisches Jahr, vielen fehlt die Frische. Generell besser sind Lagen- und Reserveweine. Aus einem sehr alten Weingarten mit tiefgründigem Löss – Lage Hochstraß – stammt dieser idealtypische, schon jetzt schön balancierte Grüne Veltliner.
7,50 € ab Hof, Hohenwarth 24, www.hofbauer-schmidt.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 10°C
Alkohol: 12,5% vol



dinner FOR ONE

SÜSSES OMELETTE MIT TOPFEN UND HIMBEEREN

Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter und Milch einrühren, Mehl unterheben. Butter in einer Pfanne zerlassen, Teig einfließen lassen, auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 7 Minuten backen. Umdrehen, 3 Minuten fertigbacken. Inzwischen Topfen mit Milch, Vanillezucker, Agavendicksaft und Rum glatt rühren. Himbeeren mit 1 EL Wasser sanft erwärmen. Omelette auf einen Teller gleiten lassen, mit der Topfencreme bestreichen, Himbeeren darauf verteilen, zuklappen, anzuckern.

1 Ei
1/16 l Milch
3 gestrichene EL Mehl
Salz
1 EL Butter
100 g Topfen
1 Schuss Milch
1 Packerl Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft oder Zucker
Rum
50 g Himbeeren (tk)
Staubzucker

MAN BRAUCHT: 1 Schüssel, 1 Pfanne mit Deckel, 1 kleinen Topf, 15 Minuten. Ca. 440 kcal.



Kretaküche

Von Pleiten, gelbem Gold und genialen Köpfen, von Einfachheit und Lebensfreude und vom Sich-gesund-Essen.

Neulich wurde in meinem bayerischen Lieblingslokal am Nachbartisch wild politisiert. Thema wie so oft: diese Pleitegriechen und ihr überzogenes Gyroskonto. Dabei haben nicht nur wir Europäer den Hellenen einiges zu verdanken: geniale Gedanken von Pythagoras, Sokrates & Co, geniale Stimmen, wie zum Beispiel die von Maria Callas und George Michael – und geniale Küche. Gerade wegen ihrer Einfachheit hat die griechische Kochkultur absolut ihre Daseinsberechtigung. Dabei ist sie vielfältiger, als man denkt. Ganz besonders angetan hat es mir die Küche Kretas, die von allen mediterranen Küchen den erstaunlichsten Effekt auf Körper und Geist hat. Sie ist der Königsweg, um bei bester Gesundheit uralt zu werden – und das ohne Verzicht auf Geschmack und Verlust an Lebensfreude. Davon konnte ich mich während meiner kulinarischen Forschungsreise auf die griechische Sonneninsel vor ein paar Jahren selbst überzeugen. Eine viel größere Rolle als Ouzo oder kretischer Wein – den weißen Vilana oder den roten Mandilari aus der Region Peza kann ich wirklich empfehlen – spielt aber das gelbe Gold der Insel: Olivenöl aus Kreta darf nicht einmal bei der Nachspeise fehlen, wie zum Beispiel bei den sogenannten „Xerotigana“, frittierten Teigschnecken mit Honig und Pistazien. Das Beste an der Kreta-Küche ist, dass sie nicht nur gesund ist, sondern auch gut schmeckt. Die Einheimischen haben kein Überangebot an Lebensmitteln auf ihrer Insel. Die wenigen Produkte aber, die sie haben, sind von Topqualität und werden genial kombiniert. Ich sage nur lauwarmer Oktopus mit Kartoffeln und weißen Bohnen, Spinatpastete mit Rosinen und Sesam oder Frikassee vom Zicklein mit Artischocken und Zitronen. Zusammen mit dem befreundeten Immunologen Dr. Peter Schleicher habe ich sogar eine Kreta-Diät entwickelt. Schon nach sechs Wochen verlieren Sie das Risiko, an einem arteriellen Leiden zu erkranken. Also – machen Sie's wie die Kreter: Essen Sie sich gesund!

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com