



Eiskalt erwischt. Sonnenschutz, Sangria und die betörende Süße reifer Erdbeeren. Es ist diese spezielle Duftnote, die kleine Boten direkt in die Genussregion unserer Gehirne entsendet, mit einer eindeutigen Botschaft: Ich will Eis. Jetzt. Mit dem Vorurteil, gutes Gelato käme nur aus Italien, bewegt man sich mittlerweile auf dünnem Eis, dank findiger österreichischer Produzenten wie die Kremstaler Molkerei Leeb, die ab sofort für Ja! Natürlich Sorten aus hochwertigen Bio-Zutaten rühren: Erdbeer, Joghurt, Mohn, Weichsel, Kaffee, Schokolade, Vanille, und die veganen Sorbets Weichsel und Zitrone. Die eiskalten Profis mischen dafür frische, österreichische Bio-Milch mit heimischen Bio-Früchten (Erdbeeren aus Hafnerbach, Weichseln aus Sierndorf, Mohn aus Niederösterreich und Burgenland). Kaffee, Kakao oder Vanille kommen aus sozial abgesicherten Regionen. Und natürlich keine Spur von Aromen und künstlichen Zusatzstoffen. Wie in der guten alten Eisdiele wird nur 35 Prozent Luft eingeschlagen, bei Industrie-Eis liegt dieser Wert in luftigen Höhen von 80 Prozent. Da legen wir uns gerne eine eiserne Reserve an.



Jetzt mit Eis-Gewinnspiel auf www.janaturlich.at

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Cappuccino



www.janaturlich.at



Am herd MIT FRENKIE SCHINKELS

Den Fußballer, Moderator, Entertainer und Vater von fünf Kindern besuchen wir in seinem Haus in St. Pölten und lernen dabei nicht nur die holländische Küche kennen.

Wir treffen einander in Poysdorf, bei der Eröffnung der neuen „Wein&Trauben Welt.“ Als diesjähriger „Weinpräsident“ ist Frenkie Schinkels dort der Ehrengast. Gemeinsam kochen? „Ja, gern!“ Der Terminkalender ist voll. Präsentation da, Auftritt dort. Sport, Musik, Unterhaltung. Aber irgendwann findet sich doch eine Lücke. In einer ruhigen Gegend, rundum Wiesen, Felder, Weite, an der Grenze zwischen Stadt und Land, lebt Frenkie mit seiner Frau Romana und dem jüngsten seiner fünf Kinder – dem 17-jährigen Romario. Die vier Töchter sind schon ausgezogen. In der Küche warten die Zutaten für sein Lieblingsessen. „Wir sind mit Gemüse aufgewachsen“ sagt der gebürtige Holländer. Spinat, Karfiol, Broccoli, Kohlsprossen, wenig Fleisch. „Ich hab das Gefühl, dass das gesund ist.“ Gekocht hat früher immer sein Vater, Frenkies Mutter wurde sehr früh sehr krank und starb mit nur 50 Jahren. „Wenn du kein Gemüse isst, wirst du kein Fußballer“, wusste Vater Piet seinen Sohn damals zu motivieren. Und hatte damit offensichtlich Erfolg. Frenkies Karriere als Profifußballer, später als Trainer, ging steil bergauf, zwischendurch auch wieder bergab. Erlebt hat er viel, Krisen bewältigt. „Heute, mit 51, will ich da sitzen und einen fitten Eindruck machen.“ Den Platz am Herd überlässt Frenkie normalerweise Romana. Sie war es auch, die seine vier kleinen Mädels nach dem Unfalltod ihrer Mutter, Frenkies erster Ehefrau Esther, betreute. Seit 1995 ist sie an seiner Seite. Leicht fällt es Romana nicht, ihrem Mann beim Kochen zuzusehen ohne einzugreifen. Aber Frenkie schafft es souverän, den dünnen Schinken um den heißen Chicoree zu wickeln. Käse drauf, ab ins Backrohr. „Das ist meine einzige Macke: Wenn i Hunger hab, will i g’scheit essen.“ Der runde Tisch im Wintergarten bietet Platz für zwölf Leute, gerade recht für die große Familie, zu der auch schon vier Enkelkinder zählen. Und natürlich Vater Piet, der im übernächsten Haus wohnt. Wohlig satt gehen wir ihn nach dem Essen besuchen. Zusätzlich zu den beiden Hunden tummeln sich Ziegen, Hühner und Hasen in seinem Garten. Ein Idyll. Frenkie genießt es sichtlich. Und wer gewinnt die Fußball WM? „Ich glaub nicht an Brasilien als Weltmeister. An einen Gewinner aus Südamerika aber schon.“

FOTOS: JEFF MANGIONE



ÜBERBACKENER chicorée

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, je eine Prise Salz und geriebene Muskatnuss hinzufügen. Chicorée putzen (ggf. den braunen Stielansatz wegschneiden), ca. 10 Minuten im Wasser weichköcheln. Backrohr auf 200°C vorheizen. Chicorée abseihen, mit Schinken umwickeln, nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Mit viel Käse bestreuen, ca. 15-20 Minuten backen (bis der Käse appetitlich gebräunt ist).

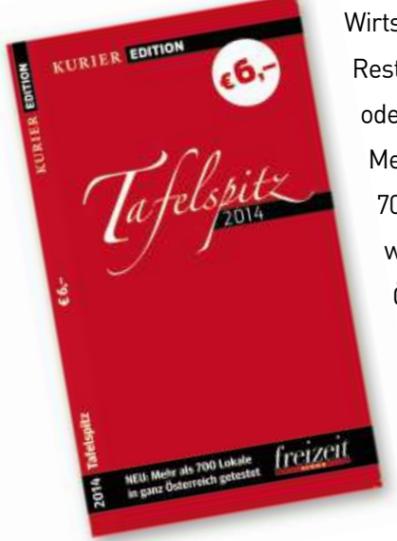
Pro Person:
5 kleine Chicorée
5 dünne Scheiben gekochter Schinken
3-4 EL würziger, geriebener Käse (z.B. gereifter Gouda)
Salz, Muskatnuss

5 fragen

- Ihr Lieblingslokal?** Wirtshaus „Zum Gwercher“, St. Pölten.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Apfelsmus.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Wir haben Fondue gemacht und die Brennpaste vergessen.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die indische.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Jede Mehlspeise. Selbstgemachtes Tira mi su. Eierlikörtorte...

guide FÜR GENIESSER

Endlich. Den TAFELSPITZ 2014 gibt es um nur 6 € in Ihrer Trafik. Der Jubiläums-Jahrgang von Österreichs erfolgreichstem Restaurant-Führer präsentiert ab sofort Lokale aus dem ganzen Land. Der beliebte, handliche Guide ist der beste Begleiter ins Café, Wiener Wirtshaus, exquisite Restaurant oder in eine Bar. Mehr als 700 Lokale wurden in ganz Österreich getestet. Guten Appetit!



profil

profil-DAC-Test 2014

Die besten DAC-Weine Österreichs



Lesen Sie ab 19. Mai in profil auf 24 Seiten Wein-Extra alles über die Siegerweine des profil-DAC-Tests 2014.

Die Siegerweine sind ab 19. Mai exklusiv in allen WEIN & CO Filialen und online erhältlich: weinco.at/dac

