



Vogelschau. Womit man in Amerika traditionell Thanksgiving zelebriert, krönt bei uns auch immer öfter die Weihnachtstafel. Abgesehen davon, dass die Pute köstliches und gesundes Fleisch liefert, schenkt sie uns am Weihnachtstag auch kulinarische Entspannung – wenn sie einmal im Ofen ist, macht sie sich (fast) von selbst. Ja! Natürlich liefert rechtzeitig zum großen Fest Bio-Puten der langsam wachsenden Rasse „Kelly Bronze“ von erster Qualität – in Freilandhaltung aufgewachsen und ausschließlich mit Bio-Futter versorgt. Man kann also von einer hervorragenden Vogelperspektive sprechen. Heute ist das zarte Putenfleisch auch bei uns federführend in der gesundheitsbewussten Küche. Das Schöne daran ist, dass es nicht nur leicht und geschmackvoll, sondern auch variantenreich ist: ob gebraten, gedünstet, im Ofen geschmort, mariniert oder gegrillt – mit der Bio-Pute hat man gerne einen Vogel. Erhältlich bei MERKUR und in ausgewählten BILLA Filialen.



BIO TIPP Bio-Festtagspute: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Bio-Pute innen und außen waschen, trocken tupfen, kräftig salzen und pfeffern. Mischung aus Bio-Semmelwürfeln, würfelig geschnittenen Bio-Äpfeln, Bio-Zwiebeln und Bio-Sultaninen in die Bauchhöhle füllen. Im Backofen garen. Faustregel für die Garzeit: pro kg 45 Minuten. Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Granatapfel



Man presst Krapfen aus.“ Witze sind grade bei Kichererbsen wichtig, finden die beiden. Aber „Witze haben einen ranzigen Ruf.“ Ursprünglich sollte Familie Lässig nur ein einziges Konzert spielen, ein Benefizkonzert, denn: „Purple sheep konnte den Strom damals nicht zahlen.“ Stadtsaal-Chef Andreas Fuderer motivierte die Band aber weiterzumachen. Auch heuer kommt der Reinerlös des Neujahrskonzerts der Familie Lässig dem Verein „Purple Sheep“ zugute, der sich um die Förderung und Einhaltung der Rechte von AsylwerberInnen und Fremden kümmert. Inzwischen hat die Suppe lange genug geköchelt, Rubey hält ganz kurz den riesigen Gastro-Pürierstab hinein, um ihr die richtige, leicht cremige Konsistenz zu verleihen. Anrichten. Der eine mag Prosciutto, der andere lieber gekochtes Ei. „Sobald es in die Ästhetik geht, wird's kontroversiell.“ Schon wieder eine Parallele zur Musik: „So, wie wenn man ein Lied in verschiedenen Arrangements spielt.“ Geschafft. Am Stammtisch des Augustin löffeln wir unsere wärmende Wintersuppe mit der pikanten Chili-Schärfe. Und was macht Gerald Votava danach? Er geht Eis essen!

4 fragen

Was würden Sie nie essen?

RUBEY: Krautfleckerln. Die musste ich bei einem Filmdreh so lange essen, dass mir jetzt davor graust.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

RUBEY: Omas Rindsuppe in Steinbrunn im Burgenland.
VOTAVA: Omas Einbrenn und Omas Apfelstrudel in Bad Pirawarth.

Was ist kulinarischer Luxus für Sie?

RUBEY: eine einfache Pasta bei einem guten Italiener.
VOTAVA: jede Form von Lebewesen. Ein guter Fisch zum Beispiel.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

RUBEY: eine gute Rindsuppe.
VOTAVA: Eis!!! Ich bin seit eineinhalb Jahren eissüchtig.



FOTOS: GERHARD DEUTSCH, HERSTELLER



wein DER WOCHE

SHERRY OLOROSO SECO „GOVERNADOR“, EMILIO HIDALGO, Jerez, Spanien

Das Haus Emilio Hidalgo ist ein Familienbetrieb mit sehr langer Tradition und Produkten überdurchschnittlicher Qualität. Reichhaltige Noten nach getrockneten Feigen und gerösteten Nüssen, etwas Nougat und Vanille. Die prägnante Säure gibt dem Wein eine tolle Frische und Eleganz. Passt wunderbar zu dunklen Schmorgerichten und reifem Hartkäse. Am besten schmeckt allerdings ein Glas pur, um die unglaubliche Geschmacksfülle und den langen Abgang richtig genießen zu können.

16,90 € (0,75l) bei Wagners Weinwelt
www.wagners-weinshop.com

Lagerung bis: 2025
Trinktemperatur: 12-14°C
Alkoholgehalt: 20 % Vol

➕ Griechisches Restaurant „To Elliniko“, Am Heumarkt 5, Wien 3. Nach einem Konzert sind ca. 100 Plätze für das Orchester und Freunde reserviert. Trotz des gewaltigen Ansturms sind alle Service-MitarbeiterInnen freundlich, entspannt und auch für Sonderwünsche zu haben. Die logischerweise etwas längeren Wartezeiten werden mit Charme und einer Runde Ouzo aufs Haus (für alle!) ganz easy abgehandelt. Das Essen kommt in hervorragender Qualität und zu vernünftigen Preisen. Kompliment!

■ Das große Punschtrinken in der heißesten Phase. In der Wiener Innenstadt bestellen wir Orangenpunsch und bekommen ein fruchtig duftendes Häflerl, in dem unter anderem Orangenscheiben schwimmen. Jetzt haben wir nichts gegen die wunderbaren Aromen von Zitrusfrüchten, aber wir wissen aus einer kürzlich veröffentlichten Studie, was wir alles NICHT zu uns nehmen möchten, was sich üblicherweise auf den Schalen konventionell erzeugter Orangen befindet – und was sich mit der Hitze im Punsch löst. Da vergeht uns die Lust auf den ersten Schluck.

Mein BERGER Schinken
Schinken pur
aus Österreich
Traditions Beinschinken
Der Klassiker mit der feinen Räuchernote
Glutenfrei ✓ Laktosefrei ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
www.berger-schinken.at

