

**Dreifaches Käse-Hoch!** Ein guter Käse ist kein Stück Holz, das man durch eine Maschine lässt und ab die Post. Nein, guter Käse braucht mehr – erstklassige Milch, Know how, Fingerspitzengefühl und Zeit. All das lässt Ja! Natürlich in den Bio-Bergkäse fließen, und das schmeckt man. Also wollen wir einmal Käse reden: Am Anfang war die Milch, in ihr steckt Natur, Harmonie und Qualität als Ergebnis eines sensiblen Umgangs mit dem Tier. Die Kühe leben auf heimischen Almen und Weiden, wähen im Sommer aus einem Menü von bis zu 50 verschiedenen Gräsern und Kräutern, im Winter bekommen sie Heu. So lassen sie es sich gut gehen und danken die liebevolle Pflege mit besonders hochwertiger und köstlicher Milch, die nach mindestens drei Monaten als Bergkäse zur Welt kommt. Typisch ist sein kräftiger Geschmack und die kleinen runden Löcher. Ja! Natürlich bietet Bio-Bergkäse im Stück oder geschnitten in wiederverschließbaren Frischeschalen.



**BIO TIPP**  
1 EL Bio-Butter in einer Pfanne zerlassen, Ja! Natürlich-Eierspätzle dazu geben und in 4 EL Wasser kurz dünsten lassen. Inzwischen Bio-Bergkäse klein würfeln oder reiben und zu den Spätzle geben, rühren, bis er Fäden zieht. Mit schwarzem Pfeffer würzen und mit Bio-Schnittlauch und grünem Bio-Salat servieren.

Weitere Informationen unter <http://blog.janatuernlich.at/ernaehrung>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Kekse



www.janatuernlich.at

WERBUNG

FOTOS: FRANZ GRUBER, HEIDI STROBL



## AM HERD MIT WILLI RESETARITS

Nur Erdäpfel und Mehl braucht der Musiker für DAS Essen seiner Kindheit in Stinatz. Und Zeit. So wird Gedächtnis-Archäologie zum kulinarischen Abenteuer.

Cousine Aca verdanken wir unser gemeinsames Experiment – sie ist es, die noch weiß, wie die Großmutter den Erdäpfelstrudel gemacht hat. Ihren ausführlichen telefonischen Anweisungen „Jetzt hab i a Glühohr“ folgend, trauen wir uns drüber, den Teig selber auszuziehen. „I seh des als Abenteuer“, sagt Willi Resetarits. Stichworte hat er auf einem gebrauchten Kuvert notiert, wäre ja schad' drum. Mehl abwägen – Type 480, idealerweise aus Litzelsdorf – zwei Mal 300 Gramm. Wir machen Parallelteige – einen er, einen ich. Meinen knetet vorerst die Küchenmaschine, seinen kneten seine kräftigen Hände. „I versuch ma zugleich die Oma vorzustellen.“ Zu Beginn erinnert ihn sein Teig an „die italienische Misch“ auf der Baustelle, mit der Zeit und mit viel Handballendruck wandelt sich das Gebrösel aber in seidiges, geschmeidiges Material. Rasten lassen wir die beiden Kugeln auf dem lauwarmen Heizkörper. „Der Strudel ist deshalb da, dass ma des einfüllt, was ma grad hat.“ Kaum jemals habe ich jemanden bewusster und respektvoller mit Lebensmitteln umgehen sehen als ihn. „Am besten schmeckt mir des, was hin wurdert, wenn's ned g'essen wurdert.“ Erdäpfel reißen. Teig ausrollen. Mit den Teigecken vertupft Resetarits das Öl sorgfältig auf der gesamten Teigfläche. „Da ham s' ned g'spart mit der Zeit.“ Immer wieder tauchen Bilder aus der Kindheit auf. Vierhändig balancieren wir das Teigstück, bis es in der Mitte dünn wie Papier ist. Geschafft. Und auch durch den Rest könnte man letztlich die Zeitung lesen. Einrollen, ab ins Rohr. Wie lange? „Wann's is, dann is. Wann soll ma dreschn? Wann's Korn zeitig is.“ Inzwischen machen wir aus dem Reserveteig spontan einen Kürbisstrudel. Der eine ist fertig, der andere kommt ins Rohr. „G'essen hamma s' aus der Hand.“ Und so machen wir's auch. „Mir schmeckt des. I kann da an Laufmeter locker davon essen.“ Und so sind vier Stunden vergangen. Ohne Trödeln, aber mit vielen schönen Geschichten.

### ERDÄPFELSTRUDEL

300 g Mehl, 1 EL Öl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermengen. Wasser nach und nach unterrühren. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, gut durchkneten. Immer wieder Mehl zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen, mit Öl einstreichen, in ein Tuch wickeln, 45 Minuten an einem warmen Platz rasten lassen. Erdäpfel schälen und grob in kaltes, gut gesalzenes Wasser reiben, stehen lassen. Teig auf ein bemehltes Strudeltuch legen und zuerst mit dem Nudelwalker auswalken, bis es nicht mehr geht. 2-3 EL Öl darauf verstreichen, dann über die Handrücken von der Mitte aus beginnend ausziehen. Ist die Mitte ganz dünn, Teig wieder auf das Tuch legen und zu den Rändern hin ziehen, bis ein ca. 2 m<sup>2</sup> großer Teigfleck entstanden ist. Dicke Ränder abreißen. Erdäpfel ausdrücken und auf der ganzen Fläche verteilen, mit etwas Öl beträufeln. Strudel von beiden Seiten zur Mitte hin mit Hilfe des Tuchs einrollen, auf ein befettetes Blech legen, mit Wasser besprenkeln, bei 200°C Umluft knusprig braun backen.

300-400 g glattes Weizenmehl, Type 480  
Speiseöl  
1/4 l lauwarmes Wasser  
1,2 kg große, mehligte Erdäpfel  
Salz

### 5 fragen

- Ihr Lieblingslokal?** Gasthaus zur Dankbarkeit in Podersdorf.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die thailändische Straßenküche.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Der Geruch von reifen Isabella-Trauben.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Meine allererste Malakofftorte ist mir weggeronnen, weil ich den Pudding statt mit Milch mit Ananassaft gemacht habe.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Letztens habe ich Äpfel, die weg mussten, zu Mus verkocht und das dann mit halbsaftigem Schlagobers verrührt. Das war eine Trostspeise.



### wein DER WOCHE

CAVA, BRUT, VINA TORREBLANCA, D.O. Penedés, Spanien

Vom spanischen Pendant zum Champagner, dem Cava, gibt es viel Billiges, aber auch sehr hochwertige Erzeugnisse. Hier passen Preis und Leistung: Hergestellt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren in einem kleinen, innovativen Betrieb im Nordosten Spaniens. Leicht und frisch, feine Frucht, harmonische Säure. Ein perfekter Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten.  
9,90 €, Wienothek 18, Wien 9, Meynertgasse 8, www.rioja.at

Lagerung: jetzt trinken  
Trinktemperatur: 4-6°C  
Alkohol: 11,5 % vol

### dinner FOR ONE

#### LAUCH IN KAPERNVINAIGRETTE

Wasser in zwei kleinen Töpfen zustellen. Das Grün vom Lauch wegschneiden (für Suppe aufheben), die äußerste Schicht entfernen. Den festen Stiel gut waschen (Achtung auf Erde zwischen den Schichten im oberen Teil) und in 4-5 Stücke schneiden. Das Kochwasser in einem Topf salzen, Lauch einlegen und ca. 12 Minuten garen. Im zweiten Topf das Ei 6-7 Minuten kochen, dann abschrecken und schälen. Öl, Essig, gehackte Kapern und Senf verrühren, gehacktes Ei drunterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch aus dem Sud heben, mit Vinaigrette überziehen, lauwarm essen. Dazu: Weißbrot.

- 1 Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Obstessig
- 1 TL Kapern
- 1 Msp. scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei



MAN BRAUCHT:  
2 Töpfe,  
15 Minuten.  
Ca. 310 kcal