



Grünzone. Das Präfix „Jung“ übt eine unerschöpfliche Anziehungskraft auf uns aus. Bei manchen Produkten, die uns Jugend versprechen, schnellen die Erwartungen vielleicht etwas über das Ergebnis hinaus, aber das ist hier gottlob nicht der Fall. Ja! Natürlich Jungpflanzen halten, was sie versprechen. Von Melanzani über Zucchini und Pfefferoni bis zu Ochsenherz-Paradeisern – alle Gemüsepflanzen werden biologisch angebaut, das bedeutet: Einsatz von Kompost statt Kunstdünger, Nützlingen statt chemisch-synthetischer Spritzmittel, sowie reines Gewissen statt Gentechnik. Die Bio-Gärtnerin Daniela Auer sorgt in ihrer Bio-Gärtnerei dafür, dass diese strengen Richtlinien Pflanze für Pflanze in die Realität umgesetzt werden. Sorgsam von Hand aufgezogen, in verrottbare Töpfe verpackt. Ab sofort in ausgewählten BILLA und allen MERKUR und ADEG Filialen. So werden wir gerne zu Grünschnabeln.



BIO TIPP Dasselbe in Grün gilt für folgende Jungpflanzen: Green Zebra Paradeiser, Marmande Fleischparadeiser, Dattelwein Cocktailparadeiser, Sweet Chocolate Paprika, Quadrato dai Giallo Paprika, Feldgurken, Zucchini Gold Rush und Melanzani Violetta lunga. Weitere Infos unter <http://blog.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Hummus
www.janaturlich.at

WERBUNG



am herd MIT WOLFRAM BERGER

In seiner Kindheit gab's das G'selchte am Karsamstag erst nach der Fleischweihe, heute nimmt der Schauspieler die Sache nicht mehr so ernst. Aber ein Spitzbub ist er geblieben.

Ein paar Tage vor unserem Kochtermin ruft er mich an. „Da is der Wolfi Berger. I fahr grad nach Graz. Soll i an Osterschinken mitbringen?“ Ja, perfekt. Und als ich dann bei ihm im vierten Bezirk ankomme, duftet schon die ganze Wohnung nach dem guten Bauerng'selchten vom Markt am Kaiser-Josef-Platz. „Das ist eine Pracht dort.“ Was uns noch fehlt, ist Knoblauch. Also runter in den Bioladen im Nachbarhaus. Vergebens. Dann halt zur Frau Müller ums Eck. Ja, die hat wirklich alles. Mit einer superschönen Knolle steigen wir die zwei Stockwerke wieder hinauf. Seit drei Jahren lebt der in Graz aufgewachsene Schauspieler hier, in einem besonders netten Grätzl von Wieden, davor teilte er sich sechs Jahre lang eine Männer-WG mit zwei Jazz-Musikern. Außerdem ist er auch noch phasenweise in Basel daheim. „Bin recht froh über mein Switchen zwischen den Ländern.“ An die Arbeit. Normalerweise ist Bergers Freundin die Köchin im Haus. „Sie kocht über jedem Niveau.“ Aber Wolfis Erdäpfelpüree mögen auch alle. „Das Einzige, was i wirklich weiß: I muss die richtigen Erdäpfel nehmen.“ Mehliges schälen, würfeln. Im Druckkochtopf sind sie schnell weich. Stampfen. „Normalerweise gehört da ein Schluckerl Weißwein dazu.“ Ins Püree? „Nein, ins Glas!“ Aber noch ist's Zeit für Konzentration. Zwiebel schneiden. „Ihr macht's mi ganz nervös.“ Der Terminkalender des 68-Jährigen ist voll. Im Juni dreht er eine Vater-Sohn-Geschichte in der Schweiz. Zudem hat er 20 verschiedene Programme auf Lager. „Du kannst mi um 3 in der Früh aufwecken und i weiß.“ „Enge(l) im Kopf“ heißt eines davon. „Des is so schön. Wird immer schöner.“ Begeistert erzählt er mit seiner wunderbaren Stimme auch vom Stück „Die Wiederkäufer“ – das gleiche Programm wie vor 20 Jahren, das Publikum jubelt nach wie vor. „Ein schönes Erlebnis, dass das so hält.“ Inzwischen sind die Eier gekocht, die Bohnen mariniert. Mit unserer Jausen und einem Glaserl steirischem Wein genießen wir das vorgezogene Osteressen. Beim Verabschieden treffe ich dann noch den Junior, er kommt, um Papas Püree zu essen. Auch sehr nett. Berger: „Vielleicht simma a bisserl reifer geworden über die Zeit. Aber auch blöder.“

FOTOS: FRANZ GRUBER

OSTER schinken

Schinken bei sehr milder Hitze in Wasser weich köcheln. Erdäpfel schälen und würfeln, mit ein wenig Wasser und Salz in einen Druckkochtopf geben. Deckel drauf, weich kochen. Dann Topf mit kaltem Wasser übergießen, öffnen, Wasser abgießen. Einen Schuss Milch zu den Erdäpfeln geben, stampfen. Butter und Muskatnuss unterrühren. Käferbohnen mit feingehacktem Knoblauch, gehacktem Zwiebel, Salz, Essig und Kernöl marinieren. Den warmen Schinken mit Püree, Käferbohnen Salat, gekochten Eiern und frisch geriebenem Kren servieren.

- 6 mehliges Erdäpfel
- Milch, Butter
- Muskatnuss, Salz
- 1 kg G'selchtes mit Schwarte
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- Gekochte Käferbohnen
- Kernöl, Essig
- Kirscharteis
- 3 Eier
- frischer Kren



5 fragen

- Was würden Sie nie essen?** Eisen. Ist schlecht für die Zähne.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Eurer Kindheit?** Backhendl.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Wie so oft wollte ich für Freunde Backhendl machen. Den ganzen Tag waren wir unterwegs und haben uns darauf gefreut. Ich paniere die Hendlstücke, lege sie ins heiße Fett – sie werden schwarz, die Kruste fällt beim Klopfen ab: statt Brösel hab ich Grieß verwendet!
- Welche Küche der Welt ist Euch am liebsten?** Die italienische und die japanische.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Risotto Frutti di Mare.



JETZT NEU!

NUR **GUSTO** MACHT GUSTO

So isst Muttertag!

Gesund in den Frühling! Gutes Getreide und Essen fürs Büro!
Gemüse im Mai! Köstlicher Spargel, feine Kräuter & junge Karotten!
GUSTO Unterwegs! Frühling im Marchfeld!
gusto.at

Jetzt neu als ePaper!

